

2024

CATALOGO GENERALE  
GENERAL CATALOGUE







# UNA FAMIGLIA CHE GENERA FAMIGLIE

Gli albori della nostra azienda...

A FAMILY THAT INSPIRES FAMILIES  
The FAMA story, how it all started...

I capostipiti che diedero  
origine alla famiglia  
The progenitors of the family



Il primo container:  
si iniziano a fare le cose  
in grande

Getting bigger: our first  
container loading

Lavorare tanto, mai  
prendersi troppo sul serio  
Work hard, have fun



Ad honorem



Le prime fiere anni 90'  
Our first trade fairs in the nineties



La nostra "famiglia"  
allargata  
The big FAMA family

...la storia continua  
to be continued...







**Mario Fabbri**  
 Fondatore Fama Industrie  
 Founder Fama Industrie  
 1953



**Grattugie**  
 Graters

**Il vero valore,  
 quello umano**  
 The true value,  
 the human one



**Tritacarne**  
 Meat Mincers



**Tritacarne Grattugia**  
 Meat Mincer Graters



**Serie Retrò**  
 Retrò Series

**Mixer Heavy**  
 Mixer Heavy Duty Pro Line



**Mixer Light**  
 Mixer Light Duty Line



**Pelatori**  
 Mussel washer  
 and popato peeler



**Presshamburger**  
 Burger press

**Affettatrici**  
 Slicer Machines



**Tagliaverdure**  
 Vegetable Shredder







## IN COSTANTE ESPANSIONE

ONGOING EXPANSION  
ACROSS THE GLOBE

### Fama Industrie nel mondo

Da Rimini, in Emilia Romagna, al mondo intero, Fama Industrie vanta la propria presenza in tutti i continenti e distribuisce in più di 100 paesi macchinari altamente qualificati, con accessori studiati appositamente per ogni specifica esigenza, costruiti con estrema precisione e con l'utilizzo di materiali di qualità.

### Prodotti di qualità Made in Italy

La nostra Forza consiste nel mettere a disposizione della clientela varie tipologie di macchine, diversificate in base all'utilizzo di varie dimensioni e capacità. Queste caratteristiche permettono di scegliere tra una vasta gamma di prodotti, tutti realizzati secondo gli stessi criteri di qualità e affidabilità, ma completamente versatili e adattabili a ogni situazione e ad ogni attività.

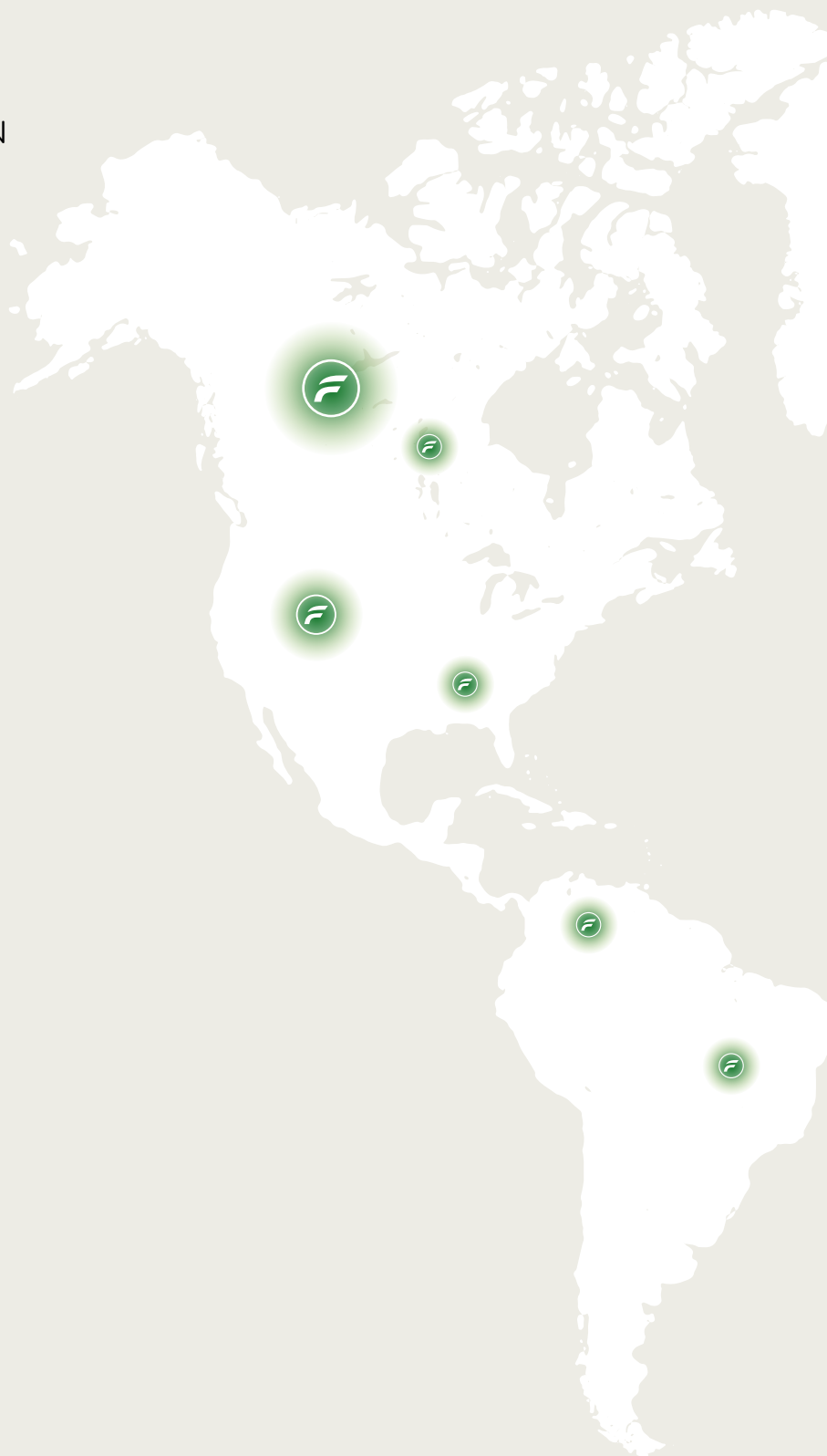
Da sempre progettiamo, costruiamo, importiamo e distribuiamo prodotti affidabili e resistenti, con lo scopo di permettere a tutti i clienti in ogni angolo del mondo un utilizzo semplice e duraturo. Dopo una minuziosa selezione e accurati test di verifica sui prodotti importati, Fama Industrie garantisce la massima qualità e affidabilità dei prodotti commercializzati.

### Fama worldwide

*From our state-of-the-art factory in Rimini, Emilia-Romagna, we ship all over the world equipment produced with the highest quality components, which combined with class-leading design, innovation and expertise, mean the end result is of the highest standard.*

### Italian made quality equipment

*From testing new designs and materials to looking for ways to improve guarantees and reduce cost of service, we continue to expand our portfolio and footprint to offer innovative products to help the food service industry to prepare, cook and serve. All available in different sizes and capacity, providing excellent solutions that fully satisfy the needs of catering and hospitality environments.*







#### EUROPA

---

LITUANIA  
FINLANDIA  
LETTONIA  
ESTONIA  
POLONIA  
UNGHERIA  
REPUBBLICA CECA  
CROAZIA  
SLOVENIA  
SERBIA  
GRAN BRETAGNA  
BOSNIA ERZEGOVINA  
OLANDA  
SLOVACCHIA  
PORTOGALLO  
SVEZIA

BELGIO  
SPAGNA  
FRANCIA  
GERMANIA  
NORVEGIA  
SVIZZERA  
AUSTRIA  
RUSSIA  
UCRAINA  
BULGARIA  
ROMANIA  
ALBANIA  
REPUBBLICA  
MOLDAVA  
MACEDONIA

#### ASIA

---

EMIRATI ARABI  
BAHREIN  
GEORGIA  
ISRAELE  
IRAQ  
IRAN  
KUWAIT  
OMAN  
QATAR  
ARABIA SAUDITA  
SRI LANKA

MALDIVE  
CINA  
HONG KONG  
FILIPPINE  
VIETNAM  
SINGAPORE  
INDONESIA  
THAILANDIA  
GIAPPONE

#### AMERICA

---

CANADA  
STATI UNITI  
VENEZUELA  
COLOMBIA

#### OCEANIA

---

AUSTRALIA

www.fifa.com





## QUALITÀ CERTIFICATA

QUALITY, TRUST AND TECHNOLOGY  
AT THE HEART OF OUR HISTORY

### Il cliente al centro

Da sempre attribuiamo fondamentale importanza alla soddisfazione del cliente. Attualmente dagli uffici commerciali numerosi addetti sono pronti ad assistere rivenditori e distributori grazie alla padronanza delle lingue più diffuse e all'approfondita conoscenza dei prodotti, supportandoli e aiutandoli anche attraverso la documentazione tecnica e libretti d'uso.

Inoltre sul sito [www.famaindustrie.com](http://www.famaindustrie.com) sono disponibili tutte le fotografie dei nostri articoli disponibili, le schede tecniche e i video dimostrativi delle macchine principali.

### Efficienza e versatilità

Fama Industrie è consapevole dell'importanza della velocità, infatti potendo contare sugli ampi e moderni stabilimenti di produzione e stoccaggio, ad oggi riusciamo ad offrire quantità imponenti di prodotti e ricambi in pronta consegna, anche in sole 24 ore.

### Certificazioni CE e CB

FAMA INDUSTRIE al fine di certificare la sicurezza e la qualità delle proprie macchine. Ha scelto di sottoporle agli scrupolosi controlli di due enti di certificazione di chiara reputazione internazionale (IMQ e DEKRA). FAMA INDUSTRIE inoltre partecipa all'attività di normazione, sia a livello italiano che europeo, prendendo parte ai comitati tecnici preposti alla redazione e aggiornamento delle norme di sicurezza.

Un serio e lungo percorso che mira a fornire prodotti di alta qualità, tali da soddisfare la fiducia dei nostri clienti che da sessant'anni hanno scelto la nostra affidabilità. FAMA: la forza della tradizione al passo con i tempi!

### Customer focus beyond the call of duty

*One of our key brand values is customer focus. We're proud of our quick response to all enquiries, orders and service calls. Our customers associate us with the winning combination of quality, value and longevity. FAMA INDUSTRIE's name is also a mark of personal service, we provide an unparalleled after-sales service. Our sales team are trained to support our network of distributors and retailers in choosing the best product. Additionally, on our website further information and videos are available.*

*In addition, you can visit our website [famaindustrie.com](http://famaindustrie.com) to browse data sheets, product pictures and videos.*

### Efficiency and versatility

*We're dedicated to satisfying customer needs with next day deliveries and stock availability of an extensive range.*

### CE e CB certifications

*FAMA INDUSTRIE has chosen to verify the safety and the quality of its equipment: because of that two internationally prominent Certified Bodies (IMQ and DEKRA) have scrutinized carefully the machines.*

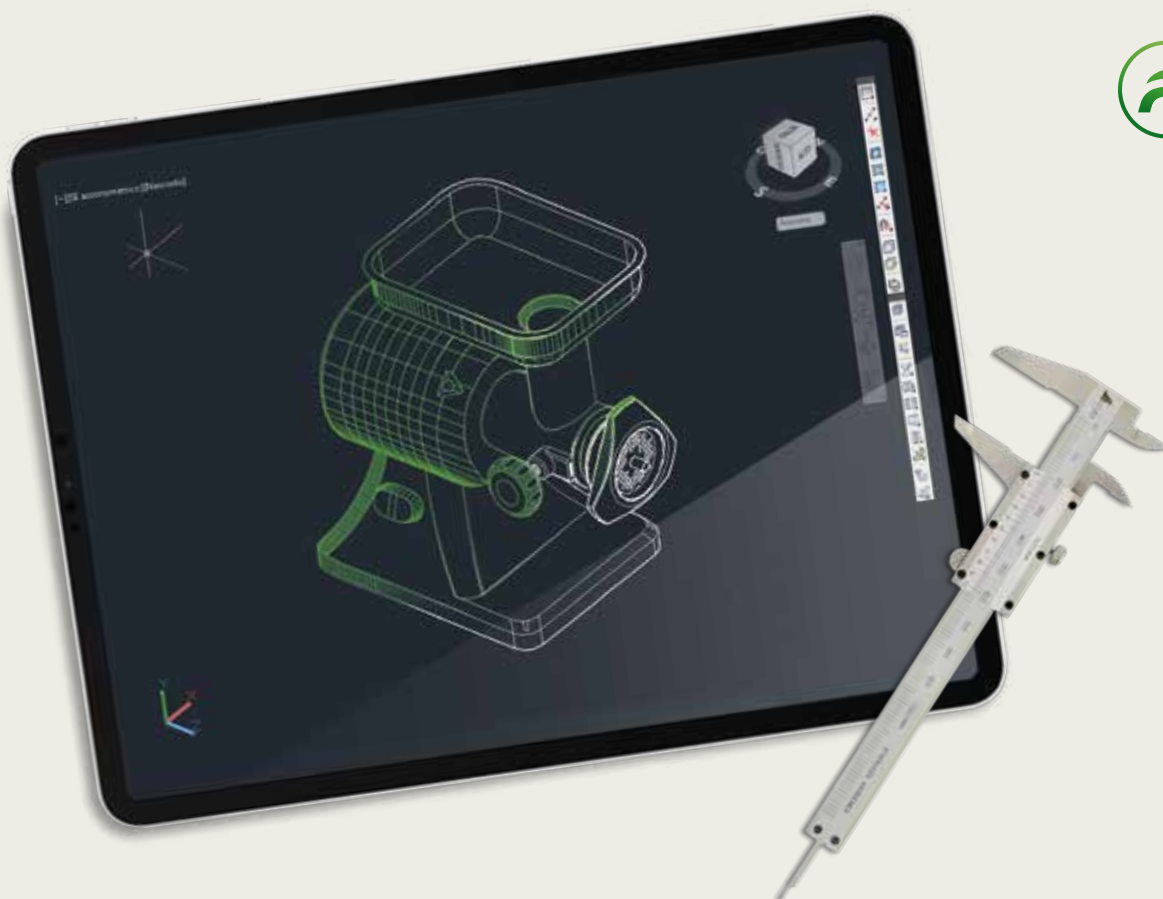
*FAMA INDUSTRIE participates in the standardization process, both in Italy and in Europe: it takes part actively into the chief technical committee for writing and revising safety standards.*

*Thus granting the highest-grade quality products to those customers who have been choosing FAMA, and the reliability of its family run business, for nearly 60 years. FAMA: the strength of tradition that keeps up with times!*



**ANIMA®**

Federazione delle Associazioni Nazionali  
dell'Industria Meccanica Varia ed Affine



## TRITACARNE MINCING MACHINES

Certificato di esame tipo  
*Type Examination Certificate*

No. **IMQ 270**  
**Tritacarne / Mincing machines**

Modelli / *Models*  
TS 12, TI 12, TS 22, TI 22, TSK 22, TIK 22,  
TS 32 ECO, TI 32 ECO, TI 12 R, TI 22 R, TI 32 R,  
TI 22 RS, TI 32 RS



## TRITACARNE GRATTUGIA MINCING MACHINES WITH GRATER MACHINES

Certificato di esame tipo  
*Type Examination Certificate*

No. **IMQ 271**  
**Tritacarne con grattugia**  
**Mincing machines with grater machines**

Modelli / *Models*  
TG 12, TGI 12, TG 22, TGI 22, TGK 12, TGK 12,  
TGK 22, TGK 22



## TRITACARNE E TRITACARNE GRATTUGIA MINCING MACHINES AND MINCING MACHINES WITH GRATER MACHINES

Certificato di esame tipo  
*Type Examination Certificate*

No. **IMQ 272**  
**Tritacarne e tritacarne grattugia**  
**Mincing machines and mincing**  
**machines with grater machines**

Modelli / *Models*  
TS 8, TI 8, TG 8, TGI 8, GM



## FRULLATORI E SBATTITORI BLENDERS AND WHISKS

Certificato di esame tipo  
*Type Examination Certificate*

No. **IMQ 273**  
**Frullatori e sbattitori portatili**  
**Hand-held blenders and whisks**

Modelli / *Models*  
250VF, 250VV, 300VV, 350VF, 350VV, 400VV, 450VF,  
450VV, 500VV, 550VF, 550VV, 650VF, 650VV



## GRATTUGIE GRATER MACHINE

Certificato di esame tipo  
*Type Examination Certificate*

No. **IMQ 274**  
**Grattugia**  
**Grater machine**

Modelli / *Models*  
GS, GSD, GSM, GI, GD, GG



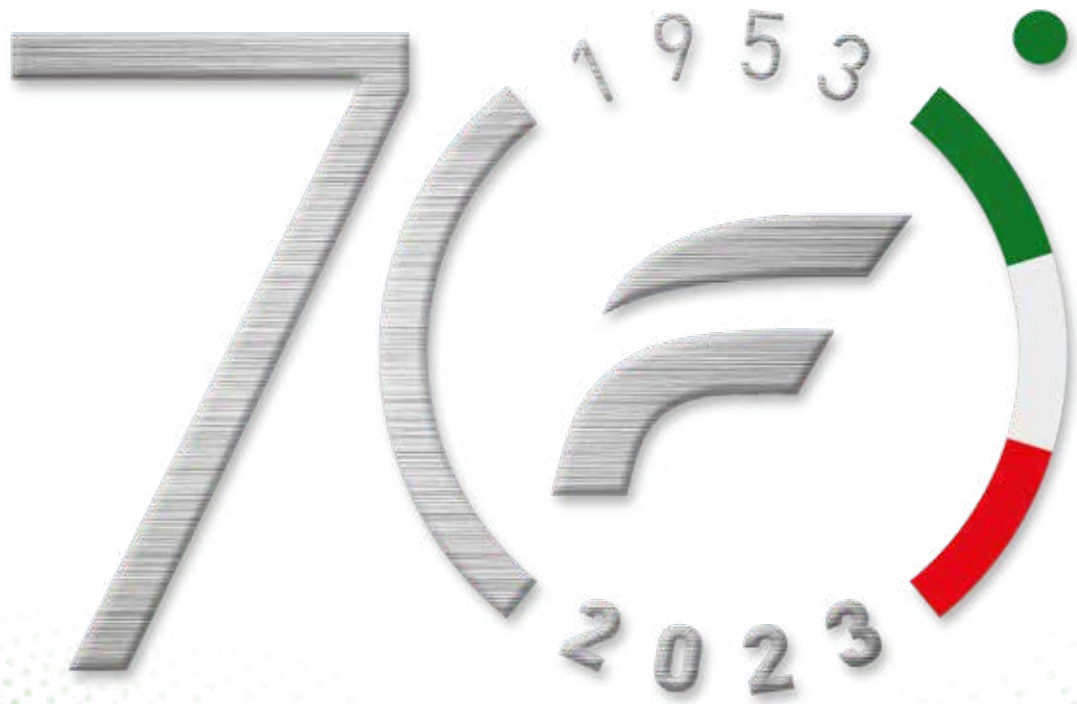
## PELAVERDURE VEGETABLE PEELERS

Certificato di esame tipo  
*Type Examination Certificate*

No. **IMQ 275**  
**Pelaverdure**  
(pelapatate e puliscicozze)  
**Vegetable peelers**  
(potatoes peeling and mussels scraping)

Modelli / *Models*  
5 Kg, 10 Kg, 18 Kg, 30 Kg





QUALITÀ, FIDUCIA E TECNOLOGIA,  
LE NOSTRE RISORSE  
IN QUESTI 70 ANNI

QUALITY, TRUST AND TECHNOLOGY  
OUR RESOURCES IN THESE 70 YEARS





TRITACARNE • MEAT MINCERS

018 > 037



TRITACARNE GRATTUGIA • MEAT MINCER GRATERS  
SERIE RETRÒ • RETRO MODELS

038 > 047

048 > 059



GRATTUGIE • GRATERS

060 > 067



MIXER AD IMMERSIONE • STICK BLENDERS

068 > 095



AFFETTATRICI • SLICING MACHINES

096 > 109



PREPARAZIONE DINAMICA • DYNAMIC PROCESSING

110 > 145



LAVORAZIONE CARNE • MEAT PROCESSING

146 > 169



LAVORAZIONE PASTA • KNEADING MACHINES

170 > 197



SNACK BAR • SNACK BAR

198 > 219



COTTURA • COOKING EQUIPMENT

220 > 263



REFRIGERATI • REFRIGERATED

264 > 288



# INDICE

## INDEX



P.22/23

**TI8    TI12    TI22    TI32ECO**



P.28/29

**TSK12    TSK22    TIK12    TIK22**



P.34/37

**TS12 Unger    TI12 Unger    TS22 Unger    TI22 Unger**



P.40/41

**TG8    TG12    TG22**



P.44/45

**TGK12    TGK22    TGIK12    TGIK22**



P.50/51

**TS8 R    TG8 R    GM R**



P.54/55

**250R    300R    350R**



**TS8    TS12    TS22    TS32ECO**

P.20/21



**TI12 R    TI22 RS    TI22 R    TI32 RS    TI32 R    TI32 R PRO**

P.24/26



**TR22    TR32**

P.30/31



**TI12 R Unger    TI22 R Unger    TI32 RS Unger    TI32 R Unger**

P.34/37



**TGI8    TGI12    TGI22**

P.42/43



**APPLICAZIONI GRUPPI RICAMBI**

P. 46/47



**TS12 R    TG12 R    GSR**

P.52/53

# INDICE

INDEX



P.58/59 **275GR 300GR 330GR 350GR**



P.64/65 **GS GSD GSM GD**



P.72/76 **Miomix**



P.77/83 **350VV PRO 450VV PRO 550VV PRO 650VV PRO**



P.90/95 **250VF 250VV**



P.98/100 **275 ECO 275 300 ECO Base Piccola 300 ECO Base Grande**



P.104/105 **250 Verticale 300 Verticale 330 Verticale 350 Verticale 370 Verticale**



**220R 250R 275R** P.56/57



**GMB GMR GM** P.62/63



**GG HP2 GG HP4** P.65



**350VF PRO 450VF PRO 550VF PRO 650VF PRO** P.77/83



**300VV 400VV 500VV** P.84/89



**195 220 ECO 250 ECO DOM 250 ECO 250** P.98/100



**275 Luxury 300 Luxury 330 Luxury 350 Luxury** P.102/103



# INDICE

INDEX



P.108/109

**300**      **350**      **370**



**300**      **330**      **350**      **370**  
Verticale Luxury    Verticale Luxury    Verticale Luxury    Verticale Luxury

P.106/107



P.116/120

**PP18kg**      **PP30kg**



**PP5kg**      **PP10kg**

P.112/115



P.128/130

**LAVATARTUFO** 10kg    18kg



**PC5kg**      **PC10kg**      **PC18kg**

P.122/126



**TAGLIAVERDURE**    **TAGLIAVERDURE**    **TV 25K**  
ÉLITE                      ÉLITE *PRO*

P.132/136



P.138/139

**L4VV**      **L6VV**      **L9VV**



**L3**      **L5**      **L8**

P.140/142



P.144/145

**TAGLIAMOZZARELLA**



**IMPASTACARNE**

P.148/149



P.150/153    **L8 ECO**    **L5 ECO**    **L3 ECO**    **L7 O**    **L14 O**    **L7 V**    **L14 V**



**1650 A**    **1650 V**    **1600 A**    **1600 V**    **1800 A**    **1800 V**    P.154/157



P.154/157

**1550 A**    **1550 V**    **1830 A**    **1830 V**

# INDICE

INDEX



P.158/159 **FSV32T FSV33IF FSV32IT**



**FSV35IT FSV45IT FSV52IT** P.160/161



P.162/164 **FSCV300 FSCV350 FSCV400**



150 200 **TERMOSIGILLATRICI** P.166/167



P.168/169 **FHA100 FHA400 FHA500**



MINI MEDIA MEDIA GRANDE **MACCHINE PASTA** P.172/175  
tagliapasta tagliapasta



P.176/177 **5kg 5kg 5kg**



**8kg 17kg 25kg 37kg 42kg** P.178/179



P.180/181 **8kg 17kg 25kg 37kg 42kg**



**8kg 18kg 25kg 38kg** P.182/183



P.184/185 **18kg 25kg 38kg**



**BAKER PM BAKER PK** P.186



P.187 **10kg 20kg 30kg 40kg**



**10kg 20kg 30kg KitchenAid** P.188/191



# INDICE

INDEX

P.184/195



**MANUALE ELETTRICA**



**L30H L40H L30I L40I L40P**

P.192/193

P.200/203



**MF4 MF4D MSE MSP MSP2**



**320 400 500**

P.196/197

P. 204/205



**MTQ MTFIVE MT5**



**MT1 MT1D MT1I MT1DI**

P.204/205



**MCF100 FCF100 FES100D FES102 DOMESTICO FES104 PROFESSION**

P. 207/209

P. 210/213



**MTG6 MSG100 MG13 MG20 MG50**



**CS CD GC GCP FMC6 FMX**

P.214/217

P.218



**FPM**



**RONER 25 ECO**

P.222/225

P.226/227



**MFR40 MFR240 MFR80 MFR280**



**MFR80R MFR280R MFR10R MFR210R**

P.228/229

P.230/231



**MFR12R MFR212R MFR12M MFR212M**

# INDICE

INDEX



P.232/234 **FFM100S FFM101G FFM102U FFM103C FFM103PF FFM105C**



P.238/240 **B1V B1+1V B7 B7+7**



P.242/243 **B8 B8+8 B9 B9+9**



P.246/247 **Q4 Q6 Q12 Q18**



P.250/252 **CPS40 CPD FCES FCED**



P.256 **FPCG25R FPCG35R FPCG50R**



P.258/259 **UPM UPD**



**FFDU4 FFDU5 FFDU6 FFDU7 FFDU10** P.236/237



**DECS11M** P.241



**FS40 FS70 FS60** P.244/245



**MTP100 MTP101 MRT600 MRT700** P.248/249



**PSINGS PCORTS PDR3000S PSING PCORT PDR3000** P.254/255



**PIND01 PIND02 PIND02 WOK** P.257



**PFT1L PFT2L PFT3L** P.260/261

# INDICE

## INDEX



P.262/263

**PFTM PFTD PFT3040V**



P.270/272

**FFR700TN FFR700BT FFR1400TN FFR1400BT**



P.277

**FBR2100TN FBR3100TN**



P.279

**FV12033 FV15033 FV18033 FV20033**



P.281

**FBL107A FBL127A FBL147A FBL157A  
FBL167A FBL187A FBL207A**



P.283

**FBA107A FBA127A FBA147A FBA157A  
FBLA167A FBA187A FBA207A**



P.285

**FCRS280 FCRS2100 FCRS380 FCRS3100**



**FABB23 FABB3 FABB5 FABB10**

P.266/268



**FTR2TN FTR3TN FTR4TN**

P.274/276



**FV15033 FV20033 FV20033  
FBR2600TN FBR2610TN FBR3600TN**

P.278



**FBL107 FBL127 FBL147 FBL157  
FBL167 FBL187 FBL207**

P.280



**FBA107 FBA127 FBA147 FBA157  
FBA167 FBA187 FBA207**

P.282



**FPAS60 FPAS80 FPAS100 FPAS120  
FPAS140 FPAS160 FPAS180 FPAS200**

P.284



**FLM40**

P.286



everything you cook

IERI, OGGI E DOMANI  
LA TUA CERTEZZA IN CUCINA

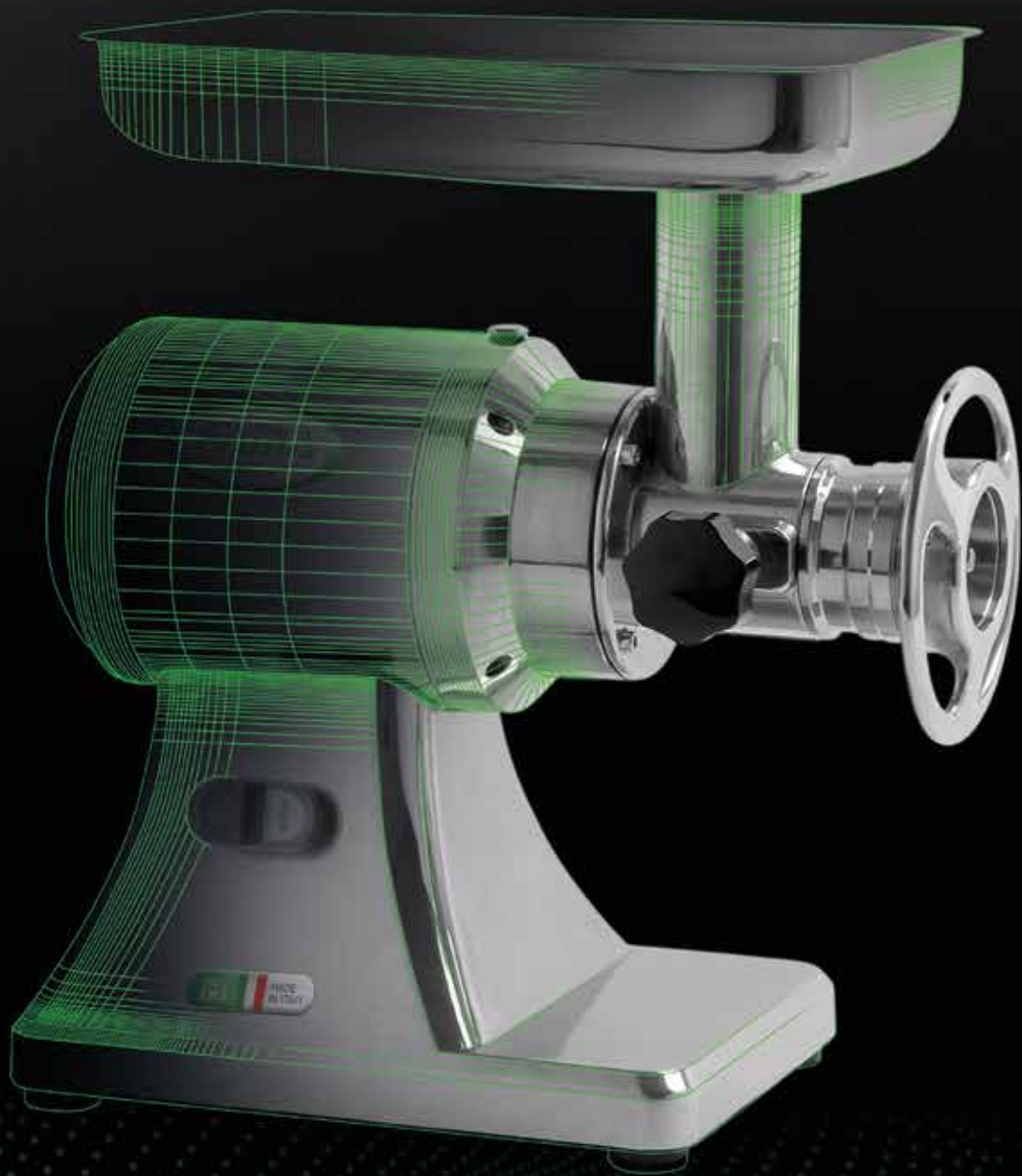
INDUSTRY-LEADING TECHNOLOGY  
FOR FOODSERVICE AND FOOD RETAIL  
PROFESSIONALS WORLDWIDE





# TRITACARNE

MEAT MINCERS





## FORZA E AFFIDABILITÀ: LA SCELTA DEI PROFESSIONISTI

STRENGTH AND RELIABILITY:  
THE PROFESSIONAL'S CHOICE

TRITACARNE SERIE TS  
MEAT MINCERS TS MODELS

TRITACARNE SERIE TI  
MEAT MINCERS TI MODELS

TRITACARNE SERIE TI R  
MEAT MINCERS TI R MODELS

TRITACARNE SERIE UNIKO  
MEAT MINCERS UNIKO MODELS

TRITACARNE REFRIGERATO  
REFRIGERATED MEAT MINCER

TRITACARNE SERIE UNGER  
UNGER MEAT MINCERS MODELS







# TRITACARNE SERIE TS

## MEAT MINCERS

### TS MODELS

- Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Oil immersed gears made from hardened steel • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available on demand • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



	Gruppi di macinazione - Mincing Groups		
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TS 8</b>	●	●	●
<b>TS 12</b>	●	●	●
<b>TS 22</b>	●	●	●
<b>TS 32ECO</b>	●	●	●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TS 8</b>	230/50	0,38 (0,50)	80	15	ø 52	ø 6
<b>TS 12</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200		
<b>TS 22</b>		1,10 (1,50)	140	300		
<b>TS 32 ECO</b>		1,50 (2,00)	140	400		

## TS 8



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 60



Peso netto  
Net weight (kg)  
9,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 270 / H. 360



## TS 12



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
19,0 / 16,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 370 / H. 440



## TS 22



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
24,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 240 / D. 440 / H. 510



## TS 32 ECO



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
33,0 / 31,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 240 / D. 500 / H. 510



TS 8 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

TS 12 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

TS 12 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

TS 22 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

TS 22 230 monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

TS 32 ECO 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

TS 32 ECO 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

FINV inversione di marcia di serie su TS32 ECO CE - non disponibile per TS8 *gear reverse option standard on TS32 ECO CE, not available for TS8*

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
	FTSM101	FTSM126	FTSM101E	FTSM126E
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Ghisa	Acciaio Inox	Cast Iron	Stainless Steel
	FTS106	FTS126	FTS106E	FTS126E
	FTS107	FTS127	FTS107E	FTS127E
	FTS116	FTS136	FTS116E	FTS136E
	FTS117	FTS137	FTS117E	FTS137E
	FTS146	FTS138	FTS146E	FTS138E
	FTS147	FTS139	FTS147E	FTS139E
	<b>su richiesta / on request</b>		<b>di serie / included</b>	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / *Not suitable for EC countries* • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / *Pictures refer to CE approved models*



## TRITACARNE SERIE TI MEAT MINCERS TI MODELS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TI 8</b>	●	●	●
<b>TI 12</b>	●	●	●
<b>TI 22</b>	●	●	●
<b>TI 32ECO</b>	●	●	●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TI 8</b>	230/50	0,38 (0,50)	80	15	ø 52	ø 6
<b>TI 12</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200		
<b>TI 22</b>		1,10 (1,50)	140	300		
<b>TI 32 ECO</b>		1,50 (2,00)	140	400		



## TI 8



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 60



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 280 / D. 270 / H. 350



## TI 12



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
22,0 / 19,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 430 / H. 440



## TI 22



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
25,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 440 / H. 440



## TI 32 ECO



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
36,0 / 35,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 225 / D. 500 / H. 510



TI 8 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

TI 12 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

TI 12 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

TI 22 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

TI 22 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

TI 32 ECO 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

TI 32 ECO 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

FINV inversione di marcia di serie su TI32 ECO CE - non disponibile per TI8 *gear reverse option standard on TI32 ECO CE, not available for TI8*

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
	FTSM1101	FTSM127	FTSM1101E	FTSM127E
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Ghisa	Acciaio Inox	Cast Iron	Stainless Steel
	FTI106	FTI126	FTI106E	FTI126E
	FTI107	FTI127	FTI107E	FTI127E
	FTI116	FTI136	FTI116E	FTI136E
	FTI117	FTI137	FTI117E	FTI137E
	FTI146	FTI156	FTI146E	FTI156E
	FTI147	FTI157	FTI147E	FTI157E
	<b>su richiesta / on request</b>		<b>di serie / included</b>	



## TRITACARNE SERIE TI R MEAT MINCERS TI R MODELS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



## TI 12R



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto  
Net weight (kg)  
26,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 400 / H. 490



## TI 22 RS



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
35,0 / 34,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 435 / H. 525



## TI 22 R



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
32,0 / 32,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 450 / H. 530



## TI 32 RS



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 510 / H. 525



## TI 32 R



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
52,0 / 46,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 300 / D. 475 / H. 560



## TI 32 R<sup>PRO</sup>



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto  
Net weight (kg)  
50,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 295 / D. 545 / H. 550





Gruppi di macinazione - Mincing Groups			
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TI 12 R</b>	●	●	●
<b>TI 22 RS</b>	●	●	●
<b>TI 22 R</b>	●	●	●
<b>TI 32 RS</b>	●	●	●

Gruppi di macinazione - Mincing Groups			
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TI 32 R</b>	●	●	●
<b>TI 32 R<sup>PRO</sup></b>	●	●	●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TI 12 R</b>	230/50 230-400/50	1,10 (1,50)	140	250	∅ 52	∅6
<b>TI 22 R</b>		1,50 (2,00)		350/400	∅ 52	
<b>TI 22 RS</b>		1,50 (2,00)		400/500	∅ 52 / ∅ 76	
<b>TI 32 RS</b>		1,60 (2,20)		500	∅ 52 / ∅ 76	
<b>TI 32 R</b>		2,20 (3,00)		600	∅ 52 / ∅ 76	
<b>TI 32 R<sup>PRO</sup></b>	230-400/50	2,20 (3,00)		600	∅ 76	

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
<b>TI 12 R 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI106R</b>	<b>FTI126R</b>	<b>FTI106RE</b>	<b>FTI126RE</b>
<b>TI 12 R 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI107R</b>	<b>FTI127R</b>	<b>FTI107RE</b>	<b>FTI127RE</b>
<b>TI 22 RS 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code		<b>FTI136RS</b>		<b>FTI136RSE Inlet ∅ 76mm</b>
<b>TI 22 RS 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code		<b>FTI137RS</b>		<b>FTI137RSE Inlet ∅ 76mm</b>
<b>TI 22 R 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI116R</b>	<b>FTI136R</b>	<b>FTI116RE</b>	<b>FTI136RE</b>
<b>TI 22 R 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI117R</b>	<b>FTI137R</b>	<b>FTI117RE</b>	<b>FTI137RE</b>
<b>TI 32 RS 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code		<b>FTI138RS</b>		<b>FTI138RSE Inlet ∅ 76mm</b>
<b>TI 32 RS 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code		<b>FTI139RS</b>		<b>FTI139RSE Inlet ∅ 76mm</b>
<b>TI 32 R 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code		<b>FTI138R</b>		<b>FTI138RE Inlet ∅ 76mm</b>
<b>TI 32 R 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code		<b>FTI139R</b>		<b>FTI139RE Inlet ∅ 76mm</b>
<b>TI 32 R PRO 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code		<b>FTI138RP</b>		
<b>FINV</b> inversione di marcia di serie nei modelli TI32R - TI32R PRO gear reverse option standard on TI32R - TI32R PRO	<b>su richiesta / on request</b>		<b>di serie / included</b>	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models



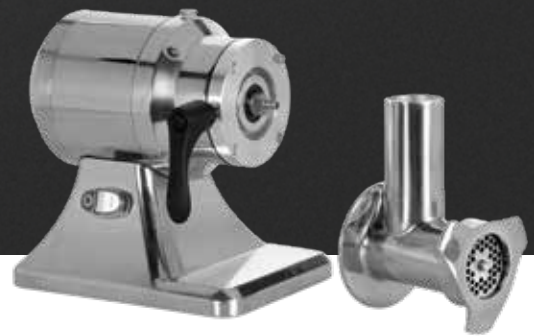




# TRITACARNE SERIE UNIKO MEAT MINCERS UNIKO

- Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy cover casing • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor • Thermal protection • AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



Gruppo macinazione inox completamente smontabile  
Completely removable stainless steel mincing group

### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel
<b>TSK 12</b>	•
<b>TSK 22</b>	•
<b>TIK 12</b>	•
<b>TIK 22</b>	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TSK 12</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200	ø 52	ø 6
<b>TSK 22</b>		1,10 (1,50)	140	300		
<b>TIK 12</b>		0,75 (1,00)	200	150/200		
<b>TIK 22</b>		1,10 (1,50)	140	300		



## TSK 12



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
21,0 / 18,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 440 / H. 440



## TSK 22



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 240 / D. 490 / H. 500



## TIK 12



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
24,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 480 / H. 430



## TIK 22



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
27,0 / 25,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 490 / H. 430



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Gruppo Macinazione	Mincing group
	Acciaio Inox	Stainless Steel
<b>TSK 12 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTSK126</b>	<b>FTSK126E</b>
<b>TSK 12 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTSK127</b>	<b>FTSK127E</b>
<b>TSK 22 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTSK136</b>	<b>FTSK136E</b>
<b>TSK 22 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTSK137</b>	<b>FTSK137E</b>
<b>TIK 12 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTIK126</b>	<b>FTIK126E</b>
<b>TIK 12 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTIK127</b>	<b>FTIK127E</b>
<b>TIK 22 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTIK136</b>	<b>FTIK136E</b>
<b>TIK 22 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTIK137</b>	<b>FTIK137E</b>
<b>FINV</b> inversione di marcia gear reverse option	<b>su richiesta / on request</b>	<b>di serie / included</b>



# TRITACARNE REFRIGERATO

## REFRIGERATED MEAT MINCER

- Macchinario per uso professionale • Monoblocco in acciaio inossidabile
- Motore asincrono ventilato e motoriduttore a bagno d'olio • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Tramoggia refrigerata • Coperchio in plexiglass trasparente • Gas refrigerante R 134a - 80gr • Temperatura -2 +4, regolabile tramite termostato • Trasmissione a ingranaggi • Termica di protezione • Facile da pulire • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Stainless steel cover casing • Ventilated and permanently lubricated geared electrical motor • Cutting unit and knob completely in stainless steel • Refrigerated hopper • Plexyglass transparent lid • Constant cooling by hermetic compressor with R 134a -80 gr Gas • Homogeneous temperature during all cutting process, adjustable from -2° to +4°C • Stainless steel drive gears • Thermal overload protection included • Entirely detachable for easy cleaning • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



## TR 22



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
43,0 / 43,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 270 / D. 410 / H. 545



## TR 32



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
56,0 / 56,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 350 / D. 530 / H. 555



### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TR 22</b>	●	●	●
<b>TR 32</b>	●	●	●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TR 22</b>	230/50 230-400/50	0,90 (1,20)	120	280/300	Ø 52	Ø 6
<b>TR 32</b>		1,85 (1,50)		450		

### NORME CE / CE APPROVED

#### Gruppo Macinazione

**TR 22 230/400V trifase three phase**  
codice prodotto product code

Acciaio Inox

**FTR100**

**TR 22 230V monofase single phase**  
codice prodotto product code

**FTR100M**

**TR 32 230/400V trifase three phase**  
codice prodotto product code

**FTR200**

**TR 32 230V monofase single phase**  
codice prodotto product code

**FTR200M**



## GRUPPO CARNE ENTERPRISE

### ENTERPRISE MINCING ASSEMBLY



	Alluminio Alimentare Food Grade Aluminium	Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron	Acciaio Inox Stainless Steel
<b>Mod. 8 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello</b> <i>Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife</i> codice prodotto <i>product code</i>	FOTM8A		FOTM8I
<b>Mod. 12 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello</b> <i>Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife</i> codice prodotto <i>product code</i>	FOTM12A	FOTM12G	FOTM12I
<b>Mod. 22 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello</b> <i>Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife</i> codice prodotto <i>product code</i>	FOTM22A	FOTM22G	FOTM22I
<b>Mod. 32 ECO Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello</b> <i>Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife</i> codice prodotto <i>product code</i>		FOTM32G	FOTM32IE
<b>Mod. 22 RS Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello</b> <i>Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife</i> codice prodotto <i>product code</i>			FOTM22IR
<b>Mod. 32 R-RS Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello</b> <i>Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife</i> codice prodotto <i>product code</i>			FOTM32IR

I RICAMBI SONO ADATTI SIA PER MACCHINARI **CE** CHE PER MACCHINARI **NON CE** - ACCESSORIES ARE SUITABLE FOR **CE** AND **NON CE** APPROVED MODEL

## RICAMBI PER TRITACARNE ENTERPRISE

### SPARE PARTS FOR ENTERPRISE MINCER



Piastre e coltelli Acciaio Inox  
Stainless Steel plates and knives

	Modello 8	Modello 12	Modello 22	Modello 32
<b>Piastra ø 2 mm Plate ø 2 mm</b> codice prodotto <i>product code</i>	F0403	F0406	F0409	F0412
<b>Piastra ø 3 mm Plate ø 3 mm</b> codice prodotto <i>product code</i>	F0404	F0407	F0410	F0413
<b>Piastra ø 3,5 mm Plate ø 3,5 mm</b> codice prodotto <i>product code</i>	F0405	F0408	F0411	F0414
<b>Piastra ø 4,5 mm Plate ø 4,5 mm</b> codice prodotto <i>product code</i>	F2045	F2131	F2219	F0502
<b>Piastra ø 6 mm Plate ø 6 mm</b> codice prodotto <i>product code</i>	F3134	F3136	F3138	F3140
<b>Piastra ø 8 mm Plate ø 8 mm</b> codice prodotto <i>product code</i>	F3135	F3137	F3139	F3141
<b>Coltello Knife</b> codice prodotto <i>product code</i>	F2044	F2130	F2218	F0503

## IMBUTI PER INSACCARE

### SAUSAGE FILLING FUNNELS



Set 3 imbusti in Moplen per insaccare Mod. 8 - Foro imbusti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 08 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25	F0163/8
Set 3 imbusti in Moplen per insaccare Mod. 12 - Foro imbusti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 12 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25	F0163/12
Set 3 imbusti in Moplen per insaccare Mod. 22 - Foro imbusti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 22 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25	F0163/22
Set 3 imbusti in Moplen per insaccare Mod. 32 - Foro imbusti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 32 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25	F0163/32
Anello per insaccare Mod. 8 Ring for funnels Mod. 8	F2939
Anello per insaccare Mod. 12 Ring for funnels Mod. 12	F2227
Anello per insaccare Mod. 22 Ring for funnels Mod. 22	F2228
Anello per insaccare Mod. 32 Ring for funnels Mod. 32	F3507



APPLICAZIONI SOLO PER TRITACARNE O TRITACARNE GRATTUGIA MOD. 12 O 22 **ESCLUSO UNIKO** • AVAILABLE FOR MEAT MINCER AND COMBO MEAT MINCER AND GRATER MOD. 12 OR 22 ONLY - **NOT SUITABLE FOR UNIKO MODELS** • TUTTE LE APPLICAZIONI SONO DA INTENDERSI SENZA MACCHINARIO - DEVICES PRICES ARE NOT INCLUSIVE OF MEAT MINCER • LE APPLICAZIONI SONO ADATTE SIA PER MACCHINARI **CE** CHE PER MACCHINARI **NON CE** - DEVICES ARE SUITABLE FOR **CE** AND **NON CE** APPROVED MODEL

### APPLICAZIONE PASSAPOMODORO

TOMATO SQUEEZER DEVICE



**Mod. 12** Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 12 Device for model 12

FPP100

**Mod. 22** Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 22 Device for model 22

FPP101

### APPLICAZIONE PASSAPUREA

POTATO MASHER DEVICE



**Mod. 12** Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 12 Device for model 12

FPP102

**Mod. 22** Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 22 Device for model 22

FPP103







# TRITACARNE SERIE UNGER UNGER MEAT MINCERS

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy

IL SISTEMA UNGER MONTA COLTELLI A DOPPIO TAGLIO E UNA SERIE DI PIASTRE CON DIFFERENTI FORI IN GRADO DI RENDERE LE CARNI LAVORATE UN IMPASTO OMOGENEO

THE UNGER SYSTEM MOUNTS DOUBLE EDGED KNIVES AND A SERIES OF PLATES WITH DIFFERENT HOLES CAPABLE OF MAKING THE PROCESSED MEATS A HOMOGENEOUS MIXTURE



### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
<b>TS TI 12 / TS TI 22</b>	•	•	•
<b>TI 12 R / TI 22 R</b>	•	•	•
<b>TI 32 R / TI 32 RS</b>	•	•	•
<b>TI 32 R<sup>PRO</sup> UNGER</b>	•	•	•

## TS 12 UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
23,0 / 21,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 480 / H. 430



## TI 12 UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
24,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 490 / H. 430



## TS 22 UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 440 / H. 440





## TI 22 UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
26,0 / 24,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 240 / D. 490 / H.500



## TI 12 R UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
27,0 / 27,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 480 / H. 430



## TI 22 R UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
33,0 / 33,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 490 / H. 430



## TI 32 RS UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 480 / H. 430



## TI 32 R UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
54,0 / 48,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 215 / D. 490 / H. 430



## TI 32 R<sup>PRO</sup> UNGER



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 98



Peso netto  
Net weight (kg)  
50,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 295 / D. 545 / H. 550



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)	
<b>TS 12 UNGER</b>	230/50 230-400/50	1,10 (1,50)	140	200	ø 52	1/2 UNGER ø 0-6	
<b>TI 12 UNGER</b>		1,10 (1,50)		200			
<b>TI 12 R UNGER</b>		1,10 (1,50)		250			
<b>TS 22 UNGER</b>		1,10 (1,50)		300			
<b>TI 22 UNGER</b>		1,10 (1,50)		300		350/400	1/2 UNGER ø 0-6 oppure UNGER TOTALE ø 0-10-6
<b>TI 22 R UNGER</b>		1,50 (2,00)					
<b>TI 32 RS UNGER</b>		1,60 (2,20)		500		ø 52 / ø 76	UNGER TOTALE ø 0-10-6
<b>TI 32 R UNGER</b>		2,20 (3,00)		600		ø 52 / ø 76	
<b>TI 32 R<sup>PRO</sup> UNGER</b>	230-400/50	2,20 (3,00)	600	ø 76			

	NORME CE / CE APPROVED				SENZA NORME CE / NON CE APPROVED			
	Gruppo Macinazione				Mincing group			
	Ghisa Alimentare 1/2 Unger	Acciaio Inox 1/2 Unger	Ghisa Alimentare Unger Totale	Acciaio Inox Unger Totale	Food Grade Cast Iron 1/2 Unger	Stainless Steel 1/2 Unger	Food Grade Cast Iron Total Unger	Stainless Steel Total Unger
<b>TS 12 UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTS106U</b>	<b>FTS126U</b>			<b>FTS106UE</b>	<b>FTS126UE</b>		
<b>TS 12 UNGER 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTS107U</b>	<b>FTS127U</b>			<b>FTS107UE</b>	<b>FTS127UE</b>		
<b>TI 12 UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI106U</b>	<b>FTI126U</b>			<b>FTI106UE</b>	<b>FTI126UE</b>		
<b>TI 12 UNGER 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI107U</b>	<b>FTI127U</b>			<b>FTI107UE</b>	<b>FTI127UE</b>		
<b>TS 22 UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTS116U</b>	<b>FTS136U</b>	<b>FTS116UT</b>	<b>FTS136UT</b>	<b>FTS116UE</b>	<b>FTS136UE</b>	<b>FTS116UTE</b>	<b>FTS136UTE</b>
<b>TS 22 UNGER 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTS117U</b>	<b>FTS137U</b>	<b>FTS117UT</b>	<b>FTS137UT</b>	<b>FTS117UE</b>	<b>FTS137UE</b>	<b>FTS117UTE</b>	<b>FTS137UTE</b>
<b>TI 22 UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI116U</b>	<b>FTI136U</b>	<b>FTI116UT</b>	<b>FTI136UT</b>	<b>FTI116UE</b>	<b>FTI136UE</b>	<b>FTI116UTE</b>	<b>FTI136UTE</b>
<b>TI 22 UNGER 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI117U</b>	<b>FTI137U</b>	<b>FTI117UT</b>	<b>FTI137UT</b>	<b>FTI117UE</b>	<b>FTI137UE</b>	<b>FTI117UTE</b>	<b>FTI137UTE</b>
<b>TI 12 R UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI106RU</b>	<b>FTI126RU</b>			<b>FTI106RUE</b>	<b>FTI126RUE</b>		
<b>TI 12 R UNGER 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI107RU</b>	<b>FTI127RU</b>			<b>FTI107RUE</b>	<b>FTI127RUE</b>		
<b>TI 22 R UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI116RU</b>	<b>FTI136RU</b>	<b>FTI116RUT</b>	<b>FTI136RUT</b>	<b>FTI116RUE</b>	<b>FTI136RUE</b>	<b>FTI116RUTE</b>	<b>FTI136RUTE</b>
<b>TI 22 R UNGER 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTI117RU</b>	<b>FTI137RU</b>	<b>FTI117RUT</b>	<b>FTI137RUT</b>	<b>FTI117RUE</b>	<b>FTI137RUE</b>	<b>FTI117RUTE</b>	<b>FTI137RUTE</b>
<b>TI 32 RS UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code				<b>FTI138RSUT</b>				<b>FTI138RSUTE</b>
<b>TI 32 RS UNGER 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code				<b>FTI139RSUT</b>				<b>FTI139RSUTE</b>
<b>FINV</b> inversione di marcia gear reverse option	<b>su richiesta / on request</b>				<b>di serie / included</b>			
<b>TI 32 R UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code				<b>FTI138RUT</b>				<b>FTI138RUTE</b>
<b>TI 32 R UNGER 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code				<b>FTI139RUT</b>				<b>FTI139RUTE</b>
<b>TI 32 R PRO UNGER 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code				<b>FTI139RPUT</b>				
<b>FINV</b> inversione di marcia gear reverse option	<b>di serie / included</b>				<b>di serie / included</b>			

APPLICAZIONI SOLO PER TRITACARNE O TRITACARNE GRATTUGIA MOD. 12 O 22 **ESCLUSO UNIKO** • AVAILABLE FOR MEAT MINCER AND COMBO MEAT MINCER AND GRATER MOD. 12 OR 22 ONLY - **NOT SUITABLE FOR UNIKO MODELS** • TUTTE LE APPLICAZIONI SONO DA INTENDERSI SENZA MACCHINARIO - DEVICES PRICES ARE NOT INCLUSIVE OF MEAT MINCER • LE APPLICAZIONI SONO ADATTE SIA PER MACCHINARI **CE** CHE PER MACCHINARI **NON CE** - DEVICES ARE SUITABLE FOR **CE** AND **NON CE** APPROVED MODEL

## GRUPPO CARNE MEZZO UNGER

### HALF UNGER SYSTEM MINCING ASSEMBLY



Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron

Acciaio Inox Stainless Steel

**Mod. 12** Bocca, coclea con perno, volantino, n° 2 piastre, cottello Mouth, screw, handwheel, n° 2 plates, knife  
codice prodotto product code

FOTM12GU

FOTM12IU

**Mod. 22** Bocca, coclea con perno, volantino, n° 2 piastre, cottello Mouth, screw, handwheel, n° 2 plates, knife  
codice prodotto product code

FOTM22GU

FOTM22IU

## GRUPPO CARNE UNGER TOTALE

### TOTAL UNGER SYSTEM MINCING ASSEMBLY



Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron

Acciaio Inox Stainless Steel

**Mod. 22** Bocca, coclea con perno, volantino, n° 3 piastre, n° 2 coltelli Mouth, screw, handwheel, n° 3 plates, n° 2 knives  
codice prodotto product code

FOTM22GUT

FOTM22IUT

**Mod. 32** Bocca, coclea con perno, volantino, n° 3 piastre, n° 2 coltelli Mouth, screw, handwheel, n° 3 plates, n° 2 knives  
codice prodotto product code

FOTM32IUT

## RICAMBI PER TRITACARNE UNGER

### SPARE PARTS FOR UNGER MINCER



Piastra e coltelli Acciaio Inox  
Stainless Steel plates and knives

	Modello 12	Modello 22	Modello 32
Piastra ø 0 mm Plate ø 0 mm codice prodotto product code	F0400U	F0401U	F0402U
Piastra ø 2 mm Plate ø 2 mm codice prodotto product code	F0406U	F0409U	F0412U
Piastra ø 3 mm Plate ø 3 mm codice prodotto product code	F0407U	F0410U	F0413U
Piastra ø 3,5 mm Plate ø 3,5 mm codice prodotto product code	F3142U	F3149U	F3156U
Piastra ø 4,5 mm Plate ø 4,5 mm codice prodotto product code	F0408U	F0411U	F0414U
Piastra ø 6 mm Plate ø 6 mm codice prodotto product code	F3136U	F3138U	F3140U
Piastra ø 8 mm Plate ø 8 mm codice prodotto product code	F3137U	F3139U	F3141U
Piastra ø 10 mm Plate ø 10 mm codice prodotto product code	F3143U	F3150U	F3157U
Piastra ø 12 mm Plate ø 12 mm codice prodotto product code	F3144U	F3151U	F3158U
Piastra ø 14 mm Plate ø 14 mm codice prodotto product code	F3145U	F3152U	F3159U
Piastra ø 16 mm Plate ø 16 mm codice prodotto product code	F3146U	F3153U	F3160U
Piastra ø 18 mm Plate ø 18 mm codice prodotto product code	F3147U	F3154U	F3161U
Piastra ø 20 mm Plate ø 20 mm codice prodotto product code	F3148U	F3155U	F3162U
Coltello Knife codice prodotto product code	F0415U	F0416U	F0417U

## IMBUTI PER INSACCARE

### SAUSAGE FILLING FUNNELS



Set 3 imbusti in Moplen per insaccare Mod. 12 - Foro imbusti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 12 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25

F0163/12

Set 3 imbusti in Moplen per insaccare Mod. 22 - Foro imbusti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 22 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25

F0163/22

Set 3 imbusti in Moplen per insaccare Mod. 32 - Foro imbusti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 32 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25

F0163/32

Anello per insaccare Mod. 12 Ring for funnels Mod. 12

F2227

Anello per insaccare Mod. 22 Ring for funnels Mod. 22

F2228

Anello per insaccare Mod. 32 Ring for funnels Mod. 32

F3507





# TRITACARNE GRATTUGIA

MEAT MINCER AND GRATER





## FUNZIONALITÀ COMPLETA... SENZA COMPROMESSI

TOTAL FUNCTIONALITY...  
WITHOUT COMPROMISE

TRITACARNE GRATTUGIA SERIE TG  
MEAT MINCER AND GRATER TG MODELS

TRITACARNE GRATTUGIA  
CARENATO SERIE TGI  
FAIRED COMBO MEAT MINCER  
AND GRATER TGI MODELS

TRITACARNE GRATTUGIA  
SERIE UNIKO  
COMBO MEAT MINCER  
AND GRATER UNIKO MODELS







# TRITACARNE GRATTUGIA SERIE TG COMBO MEAT MINCER & GRATER TG MODELS

- Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Motore asincrono produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304 • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Made from pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make asynchronous motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in: Electroless nikel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option is also available • Stainless steel cheese bowl • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available • CE approved • Proudly Made in Italy



Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TG 8</b>	•	•	•
<b>TG 12</b>	•	•	•
<b>TG 22</b>	•	•	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	Bocca grattugia Grater mouth (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TG 8</b>	230/50	0,38 (0,50)	80	1400	15	30	110x65	ø6
<b>TG 12</b>	230/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	140x80	
<b>TG 22</b>	230-400/50	1,10 (1,50)	140	900	300	70		



## TG 8



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 60



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 380 / H. 360



## TG 12



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto  
Net weight (kg)  
22,0 / 20,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 550 / H. 460



## TG 22



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto  
Net weight (kg)  
27,0 / 25,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 610 / H. 460



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
TG 8 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTGM102	FTGM126	FTGM102E	FTGM126E
MRIM supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	su richiesta / on request		su richiesta / on request	
TG 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTG126	FTG102	FTG126E	FTG102E
TG 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTG127	FTG103	FTG127E	FTG103E
TG 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTG208	FTG206	FTG208E	FTG206E
TG 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTG209	FTG207	FTG209E	FTG207E
FINV inversione di marcia gear reverse option	su richiesta / on request		di serie / included	
MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	su richiesta / on request		su richiesta / on request	



# TRITACARNE GRATTUGIA SERIE TGI

## COMBO MEAT MINCER & GRATER TG IMODELS



- Macchinario per uso professionale • Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Motore asincrono produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304 • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • AISI 304 stainless steel plated case • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make asynchronous motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in: Electroless nikel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option is also available • Stainless steel cheese bowl • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available • Milled roll available on request • CE approved • Proudly Made in Italy

### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TGI 8</b>	•	•	•
<b>TGI 12</b>	•	•	•
<b>TGI 22</b>	•	•	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	Bocca grattugia Grater mouth (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TGI 8</b>	230/50	0,38 (0,50)	80	1400	15	30	110x65	ø6
<b>TGI 12</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	140x80	
<b>TGI 22</b>		1,10 (1,50)	140	900	300	70		

## TGI 8



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 60



Peso netto  
Net weight (kg)  
12,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 280 / D. 400 / H. 360



## TGI 12



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto  
Net weight (kg)  
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 590 / H. 440



## TGI 22



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto  
Net weight (kg)  
28,0 / 26,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 610 / H. 440



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
<b>TGI 8 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGM1102</b>	<b>FTGM126</b>	<b>FTGM1102E</b>	<b>FTGM126E</b>
<b>MRIM</b> supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	<b>su richiesta / on request</b>		<b>su richiesta / on request</b>	
<b>TGI 12 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGI126</b>	<b>FTGI102</b>	<b>FTGI126E</b>	<b>FTGI102E</b>
<b>TGI 12 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGI127</b>	<b>FTGI103</b>	<b>FTGI127E</b>	<b>FTGI103E</b>
<b>TGI 22 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGI208</b>	<b>FTGI206</b>	<b>FTGI208E</b>	<b>FTGI206E</b>
<b>TGI 22 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGI209</b>	<b>FTGI210</b>	<b>FTGI209E</b>	<b>FTGI210E</b>
<b>FINV</b> inversione di marcia gear reverse option	<b>su richiesta / on request</b>		<b>di serie / included</b>	
<b>MRI</b> supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	<b>su richiesta / on request</b>		<b>su richiesta / on request</b>	





# TRITACARNE GRATTUGIA SERIE UNIKO

## COMBO MEAT MINCER & GRATER UNIKO MODELS

• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso (TGK) • Struttura in lamiera di acciaio inox (TGIK) • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Micro di protezione alla bocca grattugia • Grata in acciaio inox allo scarico della grattugia • Comandi a 24 volt • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TGK) • Structured in stainless steel plating (TGIK) • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor • Thermal protection • AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • Safety micro switch placed on the mouth inlet • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • 24 volt controls • Gear inversion option available • CE approved • Proudly Made in Italy



Gruppo macinazione inox completamente smontabile  
Completely removable stainless steel mincing group

### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TGK 12</b>	•	•	•
<b>TGK 22</b>	•	•	•
<b>TGIK 12</b>	•	•	•
<b>TGIK 22</b>	•	•	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	Bocca grattugia Grater mouth (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TGK 12</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	140x80	ø6
<b>TGK 22</b>		1,10 (1,50)	140	900	300	70		
<b>TGIK 12</b>			200	1400	200	50		
<b>TGIK 22</b>		140	900	300	70			

## TGK 12



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto  
Net weight (kg)  
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 610 / H. 470



## TGK 22



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto  
Net weight (kg)  
29,0 / 27,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 240 / D. 670 / H. 500



## TGIK 12



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto  
Net weight (kg)  
26,0 / 24,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 640 / H. 430



## TGIK 22



Bocca d'uscita tritacarne  
Meat mincer barrel (mm)  
Ø 82



Peso netto  
Net weight (kg)  
29,0 / 27,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 660 / H. 430



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	<b>Gruppo Macinazione</b>	<b>Mincing group</b>
	Acciaio Inox	Stainless Steel
<b>TGK 12 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGK102</b>	<b>FTGK102E</b>
<b>TGK 12 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGK103</b>	<b>FTGK103E</b>
<b>TGK 22 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGK206</b>	<b>FTGK206E</b>
<b>TGK 22 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGK207</b>	<b>FTGK207E</b>
<b>TGIK 12 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGIK102</b>	<b>FTGIK102E</b>
<b>TGIK 12 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGIK103</b>	<b>FTGIK103E</b>
<b>TGIK 22 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGIK206</b>	<b>FTGIK206E</b>
<b>TGIK 22 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code	<b>FTGIK210</b>	<b>FTGIK210E</b>
<b>FINV</b> inversione di marcia gear reverse option	<b>su richiesta / on request</b>	<b>di serie / included</b>
<b>MRI</b> supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	<b>su richiesta / on request</b>	<b>su richiesta / on request</b>

## GRUPPO CARNE ENTERPRISE

### ENTERPRISE MINCING ASSEMBLY



**Mod. 8** Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello  
Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife  
codice prodotto product code

**Mod. 12** Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello  
Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife  
codice prodotto product code

**Mod. 22** Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello  
Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife  
codice prodotto product code

Alluminio Alimentare Food Grade Aluminium	Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron	Acciaio Inox Stainless Steel
FOTM8A		FOTM8I
FOTM12A	FOTM12G	FOTM12I
FOTM22A	FOTM22G	FOTM22I

I RICAMBI SONO ADATTI SIA PER MACCHINARI **CE** CHE PER MACCHINARI **NON CE** - ACCESSORIES ARE SUITABLE FOR **CE** AND **NON CE** APPROVED MODEL

## RICAMBI PER TRITACARNE ENTERPRISE

### SPARE PARTS FOR ENTERPRISE MINCER



Piastre e coltelli Acciaio Inox  
Stainless Steel plates and knives

Piastra ø 2 mm Plate ø 2 mm  
codice prodotto product code

Piastra ø 3 mm Plate ø 3 mm  
codice prodotto product code

Piastra ø 3,5 mm Plate ø 3,5 mm  
codice prodotto product code

Piastra ø 4,5 mm Plate ø 4,5 mm  
codice prodotto product code

Piastra ø 6 mm Plate ø 6 mm  
codice prodotto product code

Piastra ø 8 mm Plate ø 8 mm  
codice prodotto product code

Coltello Knife  
codice prodotto product code

Modello 8	Modello 12	Modello 22
F0403	F0406	F0409
F0404	F0407	F0410
F0405	F0408	F0411
F2045	F2131	F2219
F3134	F3136	F3138
F3135	F3137	F3139
F2044	F2130	F2218

## IMBUTI PER INSACCARE

### SAUSAGE FILLING FUNNELS



Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 8 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 08 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25

Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 12 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 12 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25

Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 22 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 22 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25

Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 32 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 32 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25

Anello per insaccare Mod. 8 Ring for funnels Mod. 8

Anello per insaccare Mod. 12 Ring for funnels Mod. 12

Anello per insaccare Mod. 22 Ring for funnels Mod. 22

Anello per insaccare Mod. 32 Ring for funnels Mod. 32

F0163/8

F0163/12

F0163/22

F0163/32

F2939

F2227

F2228

F3507



APPLICAZIONI SOLO PER TRITACARNE O TRITACARNE GRATTUGIA MOD. 12 O 22 **ESCLUSO UNIKO** • AVAILABLE FOR MEAT MINCER AND COMBO MEAT MINCER AND GRATER MOD. 12 OR 22 ONLY - **NOT SUITABLE FOR UNIKO MODELS** • TUTTE LE APPLICAZIONI SONO DA INTENDERSI SENZA MACCHINARIO - DEVICES PRICES ARE NOT INCLUSIVE OF MEAT MINCER • LE APPLICAZIONI SONO ADATTE SIA PER MACCHINARI **CE** CHE PER MACCHINARI **NON CE** - DEVICES ARE SUITABLE FOR **CE** AND **NON CE** APPROVED MODEL

## APPLICAZIONE PASSAPOMODORO

TOMATO SQUEEZER DEVICE



**Mod. 12** Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 12 Device for model 12

FPP100

**Mod. 22** Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 22 Device for model 22

FPP101

## APPLICAZIONE PASSAPUREA

POTATO MASHER DEVICE



**Mod. 12** Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 12 Device for model 12

FPP102

**Mod. 22** Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 22 Device for model 22

FPP103







# SERIE RETRÒ

RETRÒ MODELS





RICORDANDO ANTICHI SAPORI...  
CON CLASSE ED ELEGANZA

OLD TIME FLAVOURS...  
HIGH-CLASS AND GRACE

SERIE RETRÒ MIGNON  
RETRÒ MIGNON MODELS

SERIE RETRÒ PROFESSIONAL  
RETRÒ PROFESSIONAL MODELS

AFFETTATRICI VOLANO RETRÒ  
RETRÒ FLYWHEEL SLICER

AFFETTATRICI RETRÒ SERIE R  
RETRÒ SLICING MACHINES R MODELS

AFFETTATRICI RETRÒ SERIE GR  
RETRÒ SLICING MACHINES GR MODELS







# RETRÒ SERIE MIGNON

## RETRÒ MIGNON MODELS

- Apparecchi per uso semiprofessionale e domestico • Ideale per abitazioni e piccoli ristoranti • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore a induzione di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in alluminio o in acciaio inox • Dimensioni carico tritacarne 52x 120 mm • Dimensioni scarico tritacarne 60 mm • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia in acciaio inox • Rullo grattugia in acciaio • Disponibile in AISI 304 • Micro di protezione al carico della bocca grattugia • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Scodella raccolta formaggio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Household and semi-professional equipment • Ideally suited for the small restaurants and home use • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make heavy duty induction motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in stainless steel or aluminium • Loading meat inlet dimensions: 52x120 mm • Output mouth dimensions: 60 mm • Stainless steel self-sharpening draw-plates • Stainless steel hopper • Stainless steel grating roll • AISI 304 option is also available • Safety micro switch placed on the mouth inlet • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Stainless steel cheese bowl • ABS pestle • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TS 8 R</b>	•	•	•
<b>TG 8 R</b>	•	•	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TS 8 R</b>	230/50	0,38 (0,50)	80	-	15	-	ø6
<b>TG 8 R</b>			80	1400	15	30	
<b>GM R</b>			-	1400	-	30	

## TS 8 R



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 60



Peso netto  
Net weight (kg)  
9,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 270 / H. 360



## TG 8 R



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 60



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 380 / H. 360



## GM R



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
110x65



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 170 / D. 280 / H. 310



### NORME CE / CE APPROVED

#### Gruppo Macinazione

TS 8 R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

TG 8 R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

GM R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRIM rullo in acciaio inox s/steel roll

Alluminio Alimentare

Acciaio Inox

FTSMR101

FTSMR126

FTGMR102

FTGMR126

FGMR113

su richiesta / on request



# RETRÒ SERIE PROFESSIONAL

## RETRÒ PROFESSIONAL SERIES

- Apparecchi per uso professionale • Ideale per ristoranti e macellerie in "stile" • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore a induzione di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile • In ghisa alimentare o acciaio inox • Dimensioni carico tritacarne 52x120 mm • Dimensioni scarico tritacarne 70 mm • Trafle auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia in acciaio inox • Rullo grattugia in acciaio • Disponibile in AISI 304 • Micro di protezione al carico della bocca grattugia • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Scodella raccolta formaggio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • Particularly suitable for "stylish" restaurants and butcheries • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make heavy duty induction motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Available in cast iron or stainless steel • Loading meat inlet dimensions: 52x120 mm • Output mouth dimensions: 70 mm • Stainless steel self-sharpening draw-plates • Stainless steel hopper • Stainless steel grating roll • AISI 304 option is also available • Safety micro switch placed on the mouth inlet • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Stainless steel cheese bowl • ABS pestle • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
<b>TS 12 R</b>	•	•	•
<b>TG 12 R</b>	•	•	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
<b>TS 12 R</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	-	150/200	-	ø6
<b>TG 12 R</b>			200	1400	200	50	ø6
<b>GSR</b>			-	1400	-	50	-



## TS 12 R



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
19,0 / 19,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 370 / H. 440



## TG 12 R



Bocca d'uscita  
Barrel (mm)  
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
22,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 550 / H. 460



## GS R



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
140x80



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
18,0 / 18,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 380 / H. 380



### NORME CE / CE APPROVED

#### Gruppo Macinazione

	Ghisa Alimentare	Acciaio Inox
<b>TS 12 R 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTSR106</b>	<b>FTSR126</b>
<b>TS 12 R 230V monofase single phase</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTSR107</b>	<b>FTSR127</b>
<b>TG 12 R 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTGR126</b>	<b>FTGR102</b>
<b>TG 12 R 230V monofase single phase</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTGR127</b>	<b>FTGR103</b>
<b>FINV</b> inversione di marcia <i>gear reverse option</i>	<b>su richiesta / on request</b>	
<b>GSR 230/400V trifase three phase</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FGSR106</b>	
<b>GS R 230V monofase single phase</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FGSR107</b>	
<b>MRI</b> supplemento per rullo in acciaio inox <i>s/steel roll</i>	<b>su richiesta / on request</b>	



# RETRÒ AFFETTATRICI A VOLANO

## RETRÒ FLOWER WHEEL VOLANO MANUAL SLICERS

• Apparecchi per uso professionale • Ideale per hotel, negozi, bar, ristoranti e macellerie in "stile" • Funzionamento manuale • Struttura in lega di alluminio con fusione in conchiglia per garantire una durata nel tempo ed elevata affidabilità • Superficie verniciata a "fuoco" per ottenere una lucentezza ed un'igiene ottimali • Affilatoio superiore di serie e di facile utilizzo • Anello paralama fisso • Rapida pulizia • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Particularly suitable for "stylish" restaurants, butcheries, hotel, bar, shops • This unit is fully hand-operated • Heavy structure with aluminium with chilled casting to grant life and a good reliability • Fire painted surface to get a sheen and optimum hygiene • Upper sharpener standard and easy to use • Fixed blade protecting ring • Rapid cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy



Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	Dimensione pedistallo Pedestal dimensions (mm)
---	--	---	---

**VOLANO 250 R**

185x150

0=2,3 - (8 posizioni)

380x290

650x800

**VOLANO 300 R**

230x190

0=2,5 - (9 posizioni)

400x340

650x800

**VOLANO 350 R**

270x240

0=2,5 - (9 posizioni)

650x400

650x800

## 250 R



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 250



Peso netto affettatrice  
Slicer net weight (kg)  
33,0 kg

Peso netto colonna  
Slicer net weight (kg)  
43,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 520 / D. 680 / H. 510



## 300 R



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 300



Peso netto affettatrice  
Slicer net weight (kg)  
46,0 kg

Peso netto colonna  
Slicer net weight (kg)  
46,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 600 / D. 670 / H. 950



## 350 R



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 350



Peso netto affettatrice  
Slicer net weight (kg)  
81,0 kg

Peso netto colonna  
Slicer net weight (kg)  
54,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 710 / D. 870 / H. 800



### VOLANO 250 R

codice prodotto product code

### VOLANO 300 R

codice prodotto product code

### VOLANO 350 R

codice prodotto product code

### BASAMENTO PER VOLANO 250 R / 300 R

codice prodotto product code

### BASAMENTO PER VOLANO 350 R

codice prodotto product code

#### SENZA DECORAZIONI / WITHOUT DECORATIONS

FAV250

FAV300

FAV350

FBAS

FBAS350

#### CON DECORAZIONI / WITH DECORATIONS

FAV250D

FAV300D

FAV350D

FBASD

FBAS350D





# RETRÒ AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE R

## GRAVITY RETRÒ STYLE SLICERS R SERIES

• Macchinario per uso professionale • Realizzata in lega di alluminio trattata anodicamente • Motore asincrono ventilato • Lama di produzione nazionale • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Ampio piatto porta salumi • Protezione in plastica al carrello • Curata nei dettagli • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Norme CE • Fabbricata in Italia

• Professional equipment • Slicer made from highly food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian made blades • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Capacious food plate • Safety carriage plastic cover • High quality gravity feed slicer • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
<b>220 R</b>	230 / 50-60	0,18 (0,25)	190x160	300	240	0÷15	415x280
<b>250 R</b>		0,18 (0,25)	220x190		260	0÷16	440x290
<b>275 R</b>		0,22 (0,35)	220x210		270	0÷16	440x290

## 220 R



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 220



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 580 / D. 405 / H. 340



## 250 R



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 250



Peso netto  
Net weight (kg)  
15,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 620 / D. 425 / H. 360



## 275 R



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 275



Peso netto  
Net weight (kg)  
16,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 620 / D. 440 / H. 390



**220 ROSSA** 230V monofase single phase

codice prodotto product code

**250 ROSSA** 230V monofase single phase

codice prodotto product code

**275 ROSSA** 230V monofase single phase

codice prodotto product code

### NORME CE / CE APPROVED

FAFR223

FAFR253

FAFR279

### SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAFR223E

FAFR253E

FAFR279E



# RETRÒ AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE GR

## GRAVITY RETRÒ STYLE SLICERS GR SERIES

- Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama forgiata di produzione nazionale • Anello di protezione alla lama • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello come da normativa • Supporto vela maggiorato • Ampio piatto porta salumi • Curata nei dettagli • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione con robusta cinghia in poliesteri • Scheda elettrica a 24 volt • Interruttore digitale • Affilatoio incorporato • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • Made from highly polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make forged blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Capacious food plate • High quality gravity feed slicer • Safety carriage plastic cover • Powerful polyester belt driven transmission • 24 volt low tension card • Digital ON/OFF switch • Sharpening accessory included • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
---	-----------------------------------	---	---	---	--	---

<b>275 GR</b>	230/50 230-400/50	0,26 (0,35)	230x160	300	270	0÷15	470x320
<b>300 GR</b>			280	280			
<b>330 GR</b>		0,38 (0,50)	240x250	280	330		600x420
<b>350 GR</b>			260				



## 275 GR



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 275



Peso netto  
Net weight (kg)  
22,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 630 / D. 500 / H. 420



## 300 GR



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 300



Peso netto  
Net weight (kg)  
23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 630 / D. 500 / H. 420



## 330 GR



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 330



Peso netto  
Net weight (kg)  
38,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 780 / D. 500 / H. 480



## 350 GR



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 350



Peso netto  
Net weight (kg)  
40,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 800 / D. 500 / H. 480



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
<b>275 ROSSA</b> 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR276	FAR276E
<b>275 ROSSA</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR275	FAR275E
<b>300 ROSSA</b> 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR301	FAR301E
<b>300 ROSSA</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR300	FAR300E
<b>330 ROSSA</b> 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR331	FAR331E
<b>330 ROSSA</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR330	FAR330E
<b>350 ROSSA</b> 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR351	FAR351E
<b>350 ROSSA</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR350	FAR350E
<b>FPAA</b> supplemento per pomelleria in alluminio <i>extra charge for aluminium knob</i>	su richiesta / <i>on request</i>	su richiesta / <i>on request</i>



GRATTUGIE  
GRATERS





SEMPLICEMENTE EFFICACI...  
PER OGNI TIPO DI PRODOTTO

SIMPLY EFFECTIVE...  
FOR ANY KIND OF FOODSTUFF

GRATTUGIE  
GRATERS

GRATTUGIE MAXI  
MAXI GRATERS







## GRATTUGIE MIGNON GRATER MIGNON

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio INOX • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Robusto motore asincrono ventilato di produzione nazionale con termica di protezione • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Norme CE

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Heavy duty Italian make, ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • CE approved



Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power (Kwatt/Hp)

Giri/m grattugia  
Grater (RPM)

Rullo punzonato  
grattugia  
Stamped grater roll  
(mm)

Produzione oraria  
grattugia  
Grater production per  
hour (kg)

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Rullo punzonato grattugia Stamped grater roll (mm)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)
<b>GM</b>					
<b>GM R</b>	230/50	0,38 (0,50)	1400	110x60	30
<b>GM B</b>					

## GM



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
110x65



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 170 / D. 280 / H. 310



## GM R



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
110x65



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 170 / D. 280 / H. 310



## GMB



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
110x65



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 170 / D. 280 / H. 310



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
<b>GM</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FGM113	FGM113E
<b>GMR ROSSA</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FGM113R	FGM113RE
<b>GMB BIANCA</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FGM113B	FGM113BE
<b>MRIM</b> supplemento per rullo in acciaio inox <i>s/steel roll</i>	<b>su richiesta / on request</b>	<b>su richiesta / on request</b>



# GRATTUGIE GRATER

- Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Freno motore • Rullo in acciaio con trattamento electroless nickel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • With motor brake • Stainless steel grating roll plated with nickel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Milled roll available on request • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Rullo punzonato grattugia Stamped grater roll (mm)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)
<b>GS</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	140x75	70
<b>GSD</b>		0,75 (1,00)	1400		70
<b>GSM</b>		1,10 (1,50)	900		90
<b>GD</b>		0,75 (1,00)	1400	210x107	70
<b>GG - HP2</b>		1,50 (2,00)			100
<b>GG - HP4</b>	230-400/50	3,00 (4,00)		309x158	130



**GS**  
Grattugia semplice  
Grater GS



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
140x80



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
18,0 / 18,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 380 / H. 380



**GSD**  
Grattugia bocca destra  
Grater GSD right mouthed



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
140x80



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
18,0 / 18,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 380 / H. 380



**GSM**  
Grattugia motore maggiorato (HP 1,5)  
Grater GSM higher power motor (HP 1,5)



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
140x80



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
20,0 / 20,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 420 / H. 380



**GD**  
Grattugia doppia  
Double grater GD



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
140x80



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
21,0 / 21,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 540 / H. 380



**GG - HP2**  
Grattugia Maxi  
Maxi grater HP2



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
185x110



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
38,0 / 38,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 280 / D. 500 / H. 570



**GG - HP4**  
Grattugia gigante  
Maxi grater HP4



Bocca grattugia  
Grater mouth (mm)  
300x160



Peso netto (mono/trifase)  
Net weight single/three phase (kg)  
80,0 / 80,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 400 / D. 700 / H. 600



# APPLICAZIONI

ACCESSORIES



## RULLO STANDARD

Realizzato in acciaio ferroso, presenta le punte affilate ed adatto a pane o parmigiano stagionato.

*Ironed steel drum (supplied as standard): features sharp ends. Only suitable for grating hard cheese (i.e. parmesan) and bread.*



## RULLO INOX - MRI

Rullo interamente in acciaio inox AISI 304, presenta punte affilate.

*S/steel drum: entirely made of stainless steel features sharp ends.*



## RULLO FRESATO - MRF

Realizzato in acciaio inox non presenta punte affilate, ma ha dei tronchi di cono adatti a parmigiano poco stagionato, come Pecorino romano o pecorino sardo. Il tipo di grattugiato realizzato è molto simile a quello che si ottiene con la Grattugia a mano.

*Milled drum: made of s/steel comes with cone shaped ends. Suitable for grating not too matured cheese (i.e. pecorino romano/sardo). Features coarse grating.*

	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
<b>GS 230/400V trifase three phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGS106	FGS106E
<b>GS 230V monofase single phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGS107	FGS107E
<b>GSD 230/400V trifase three phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGSD106	FGSD106E
<b>GSD 230V monofase single phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGSD107	FGSD107E
<b>GSM 230/400V trifase three phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGSM106	FGSM106E
<b>GSM 230V monofase single phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGSM107	FGSM107E
<b>GD 230/400V trifase three phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGD100	
<b>GD 230V monofase single phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGD101	
<b>MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel stamped roll</b>	<b>su richiesta / on request</b>	<b>su richiesta / on request</b>
<b>MRF supplemento per rullo in acciaio inox fresato</b> <i>Milled s/steel stamped roll</i>	<b>su richiesta / on request</b>	<b>su richiesta / on request</b>
<b>GG HP2 230/400V trifase three phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGG108	
<b>GG HP2 230V monofase single phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGG109	
<b>GG HP4 230/400V trifase three phase</b> <i>codice prodotto product code</i>	FGG106	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models









# MIXER A IMMERSIONE STICK BLENDERS





## UNA GAMMA COMPLETA PER LA SCELTA DEI PROFESSIONISTI

A FULL RANGE FOR  
THE PROFESSIONAL'S CHOICE

MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY<sup>PRO</sup>  
STICK BLENDERS HEAVY DUTY PRO LINE

MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT  
STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE

MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT MINI  
STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE MINI





*MioMix*<sup>TM</sup>

MIXER HEAVY<sup>PRO</sup>  
MIXER LIGHT  
MIXER LIGHT MINI

*Serie Giò*

Una gamma completa e funzionale,  
adatta ad ogni tipo di lavorazione in cucina

Wide of range of processing tools to cover  
all your processing needs



MESCOLATORE  
BLENDER TUBE



EMULSIONATORE  
EMULSIFIER TUBE



OMOGENEIZZATORE  
HOMOGENIZER TUBE



MULTIFUNZIONE  
MULTIPURPOSE TUBE



FRUSTA  
WHISK



HEAVYPRO

LIGHT

## MESCOLATORE BLENDER TUBE

Lame in acciaio INOX. Ideale per frullare zuppe di verdura, purè, salse, ecc.

*Stainless steel blade. Ideal for blending vegetable soups, purees, sauces, etc*



## EMULSIONATORE EMULSIFIER TUBE

Disco in acciaio INOX. Ideale per emulsionare le salse, rendendole leggere e soffici

*Stainless steel disc. Ideal for emulsifying sauces, making them light and soft*



## OMOGENEIZZATORE HOMOGENIZER TUBE

In acciaio INOX. Ideale per ottenere un prodotto liscio e setoso, grazie alla riduzione delle particelle fino a 2 micron

*Made of stainless steel. Ideal for smoothing products as particles can be reduced down to 2 microns*



## MULTIFUNZIONE MULTIPURPOSE TUBE



Quadrilama in acciaio INOX. Trita, taglia e mescola in poco tempo. Ideale per la preparazione di gelati e glasse a specchio

*Four-blade stainless steel knife. To chop, cut and mix effortlessly. Ideal for preparing ice cream and icing*



## FRUSTA WHISK

Con elementi interamente in Acciaio INOX, facilmente smontabili per una pulizia ottimale. Ideale per montare a neve (albumi d'uovo, panna, ecc.)

*Stainless steel whisk, easy to remove for cleaning. Ideal for whipping (egg whites, cream, etc.)*





# MioMix™

## SCEGLI IL TUO! choose yours!

Dai 20 anni di esperienza di Fama sui mixer nasce MioMix. Prodotto completamente Made in Italy.

Miomix delivers Fama's 20 years expertise in hand mixer manufacturing. Made in Italy quality and design.

- Macchinario per uso professionale • Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo • Macchinario dal peso contenuto e di facile utilizzo • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Variatore di velocità • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Accessori disponibili in due misure: 200-250 mm • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Exclusive body design made from plastic • User friendly and light tool for comfortable use • Italian make ventilated motor • Thermal overload protection included • Variable speed • Control board equipped with SRS (self-regulating-speed) device for power and speed stabilization • High grade joints made from polymer • Accessories tubes available in 2 lengths: 200-250 mm • Patented machine • CE approved • Proudly Made in Italy



**SRS** Self-Regulating Speed

La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

*SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.*



# CORPO MOTORE

BODY MOTOR

## MIOMIX



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 75



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,1 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 285x75



COD. V



COD. B



COD. A



COD. R

	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Watt)	Velocità/giri Speed (RPM)	Diametro corpo Diameter body	Peso netto Net weight (kg)	Dimensione prodotto Product dimension (mm)
Velocità variabile variable speed	<b>MIOMIX*</b>	230 / 50-60	250	2.500 max 15.000	Ø 75	1,1 kg	H. 290

\*Ad ogni ordine, indicare la lettera del colore desiderato / Please mention colour code when ordering ● B ● R ● V ● A



## COMPONENTI - MESCOLATORI

BLENDER TUBE

### FM 200



Capacità  
Capacity (lt)  
1/15



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,4 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 220 / B. 75



### FM 250



Capacità  
Capacity (lt)  
1/20



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 270 / B. 75



INOX



Codice  
Model code

FM 200

Mescolatore 200 mm  
Blender tube 200 mm

FM 250

Mescolatore 250 mm  
Blender tube 250 mm

## COMPONENTI - EMULSIONATORI

EMULSIFIER TUBE

### FE 200



Capacità  
Capacity (lt)  
1/15



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,4 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 220 / B. 75



### FE 250



Capacità  
Capacity (lt)  
1/20



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 270 / B. 75



INOX



Codice  
Model code

FE 200

Emulsionatore 200 mm  
Emulsifier tube 200 mm

FE 250

Emulsionatore 250 mm  
Emulsifier tube 250 mm

## COMPONENTI - FRUSTA

WHISK

### FAFLM



Capacità  
Capacity (lt)  
10



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 290 / H. 90



INOX



Fruste in acciaio  
inox smontabili  
S/steel whisks that  
can be dismantled

Codice  
Model code

FAFLM

Frusta  
Whisk

## COMPONENTI - OMOGENEIZZATORI

HOMOGENIZER TUBE

### FO 200



Capacità  
Capacity (lt)  
1/3



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,35 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 220 / B. 75



### FO 250



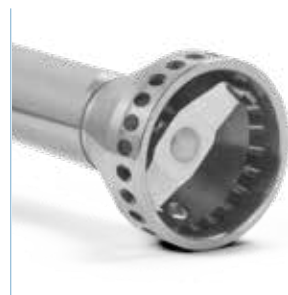
Capacità  
Capacity (lt)  
1/5



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,40 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 270 / B. 75



Codice  
Model code

FO 200

Omogeneizzatore 200 mm  
Homogenizer tube 200 mm

FO 250

Omogeneizzatore 250 mm  
Homogenizer tube 250 mm

## COMPONENTI - MULTIFUNZIONE

MULTIPURPOSE TUBE

### FMU 200



Capacità  
Capacity (lt)  
1/8



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,36 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 220 / B. 75



### FMU 250



Capacità  
Capacity (lt)  
1/12



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,40 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 270 / B. 75



Codice  
Model code

FMU 200

Multifunzione 200 mm  
Multipurpose tube 200 mm

FMU 250

Multifunzione 250 mm  
Multipurpose tube 250 mm

## CARAFFA GRADUATA

GRADUATED JUG



Capacità  
Capacity (lt)  
1,5



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,3 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 120 / H. 190



Codice  
Model code

F3557

Caraffa graduata  
Graduated jug

**FSPM**  
SUPPORTO PARETE SINGOLO MINI  
SINGLE WALL SUPPORT



**FSPCM**  
SUPPORTO PARETE PER COMBI MINI  
WALL SUPPORT MINI FOR COMBI



**MIOMIX TOPCHEF**

- Mixer Velocità Variabile 230V-50/60 Hz  
+ Mescolatore 250 mm  
+ Omogeneizzatore 250 mm  
+ Multifunzione 250 mm  
+ Frusta  
+ Caraffa graduata  
+ Supporto parete

- Mixer Variable speed 230V-50/60 Hz  
+ Blender Tube 250 mm  
+ Homogenizer Tube 250 mm  
+ Multipurpose Tube 250 mm  
+ Whisk  
+ Graduated jug  
+ Wall support



Codice  
Model code

Peso netto  
Net Weight kg

Supporto parete singolo mini / Single wall support	FSPM	0,10
Supporto parete per combi mini / Wall support mini for combi	FSPCM	0,25
Miomix Top Chef / Miomix Top Chef	MIOMIX.TOPCHEF	4,3







# MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY PRO VELOCITÀ VARIABILE e VELOCITÀ FISSA

## STICK BLENDERS HEAVY DUTY PRO LINE VARIABLE & FIXED SPEED

- Macchinario per uso professionale • Corpo motore in acciaio inox • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo • Display a cristalli liquidi • Regolatore a 9 velocità (solo velocità variabile) • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500-600 mm • Innesto mescolatore a vite • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Stainless steel motor cover • Italian make ventilated motor • Thermal overload protection included • Ergonomic handle for comfortable use • Liquid crystal digital display • 9 speed regulator (only for variable speed) • Control board equipped with SRS (self-regulating-speed) device for power and speed stabilization • High grade joints made from polymer • Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm • Tube screw fitting • Patented machine • CE approved • Proudly Made in Italy



**Pulsantiera  
velocità variabile**  
*Variable speed  
models control  
panel*



**Pulsantiera  
velocità fissa**  
*Fixed speed  
models control  
panel*



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.  
*SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.*

# CORPO MOTORE - SERIE HEAVY<sup>PRO</sup> VV / VF<sup>PRO</sup>

BODY MOTOR HEAVY DUTY VV / VF PRO LINE

## 350



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 130



Peso netto  
Net weight (kg)  
2,6 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 360



## 450



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 130



Peso netto  
Net weight (kg)  
3,2 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 380



## 550



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 130



Peso netto  
Net weight (kg)  
3,4 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 390



## 650



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 130



Peso netto  
Net weight (kg)  
3,6 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 400



	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Watt)	Velocità/giri Speed (RPM)	
Velocità variabile variable speed	FM350VV	230 / 50-60	350	2.000 - 9.000 max 15.000	
	FM450VV		450	2.000 - 11.000 max 17.000	
	FM550VV		550	2.000 - 9.000 max 15.000	
	FM650VV		650	2.000 - 9.000 max 13.000	
Velocità fissa fixed speed	FM350VF			350	15.000
	FM450VF			450	17.000
	FM550VF			550	15.000
	FM650VF			650	13.000



# COMPONENTI - MESCOLATORI

## SERIE HEAVY<sup>PRO</sup> - VELOCITÀ VARIABILE E FISSA

BLENDER HEAVY DUTY PRO LINE - VARIABLE AND FIXED SPEED COMPONENTS

### FM 300



Capacità  
Capacity (lt)  
30/80



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,2 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 330 / B. 95



### FM 400



Capacità  
Capacity (lt)  
30/120



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 430 / B. 95



### FM 500



Capacità  
Capacity (lt)  
30/230



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,65 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 530 / B. 95



### FM 600



Capacità  
Capacity (lt)  
30/330



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,9 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 630 / B. 95



Codice  
Model code

FM 300	Mescolatore 300 mm Blender tube 300 mm
FM 400	Mescolatore 400 mm Blender tube 400 mm
FM 500	Mescolatore 500 mm Blender tube 500 mm
FM 600	Mescolatore 600 mm Blender tube 600 mm



# COMPONENTI - OMOGENEIZZATORI

## SERIE HEAVY<sup>PRO</sup> - VELOCITÀ VARIABILE E FISSA

HOMOGENIZER HEAVY DUTY PRO LINE - VARIABLE AND FIXED SPEED COMPONENTS

Nuovi omogeneizzatori:  
riduzione dei globuli fino a 2 micron  
New homogenizers:  
reduce products up to two microns



Preparato con  
mescolatore tradizionale  
Processed with the standard  
blending tube

### FO 300



Capacità  
Capacity (lt)  
2/20



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,2 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 330 / B. 60



### FO 400



Capacità  
Capacity (lt)  
2/30



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 430 / B. 60



### FO 500



Capacità  
Capacity (lt)  
2/40



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,7 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 530 / B. 60



### FO 600



Capacità  
Capacity (lt)  
2/50



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,9 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 630 / B. 60



Codice  
Model code

FO 300	Omoogeneizzatore 300 mm Homogenizer tube 300 mm
FO 400	Omoogeneizzatore 400 mm Homogenizer tube 400 mm
FO 500	Omoogeneizzatore 500 mm Homogenizer tube 500 mm
FO 600	Omoogeneizzatore 600 mm Homogenizer tube 600 mm



## COMPONENTI - MULTIFUNZIONE

### SERIE HEAVY<sup>PRO</sup> - VELOCITÀ VARIABILE E FISSA

MULTIPURPOSE HEAVY DUTY PRO LINE - VARIABLE AND FIXED SPEED COMPONENTS

#### FMU 300



Capacità  
Capacity (lt)  
15/50



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,2 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 330 / B. 95



#### FMU 400



Capacità  
Capacity (lt)  
15/80



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 430 / B. 95



#### FMU 500



Capacità  
Capacity (lt)  
15/110



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,7 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 530 / B. 95



#### FMU 600



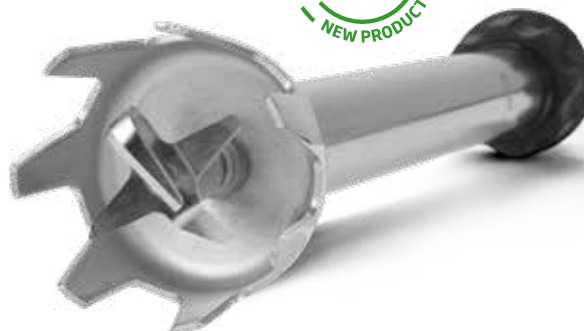
Capacità  
Capacity (lt)  
15/140



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,9 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 630 / B. 95



Codice  
Model code

FMU 300	Multifunzione 300 mm Multipurpose tube 300 mm
FMU 400	Multifunzione 400 mm Multipurpose tube 400 mm
FMU 500	Multifunzione 500 mm Multipurpose tube 500 mm
FMU 600	Multifunzione 600 mm Multipurpose tube 600 mm

## COMPONENTI - FRUSTA

### SERIE HEAVY<sup>PRO</sup> - VELOCITÀ VARIABILE

WHISK HEAVY DUTY PRO LINE - ONLY VARIABLE SPEED COMPONENTS

#### FAF



Capacità  
Capacity (lt)  
80



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,9 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 120 / H. 360



INOX



Fruste in acciaio  
inox smontabili  
S/steel whisks that  
can be dismantled

Codice  
Model code

FAF	Frusta Whisk
-----	-----------------

# CARATTERISTICHE MIXER HEAVY<sup>PRO</sup> VV / VF

FEATURES MIXER HEAVY DUTY PRO LINE VV / VF MODEL



**IMPUGNATURA ERGONOMICA**  
ERGONOMIC HANDLE



**DISPLAY DIGITALE CON TASTO DI AVVIO (MODELLO VF)**  
DIGITAL DISPLAY WITH START BUTTON (VF MODEL)



**REGOLATORE A 9 VELOCITÀ CON DISPLAY LUMINOSO (MODELLO VV)**  
LUMINOUS DISPLAY WITH 9 SPEEDS REGULATOR (VV MODEL)



**CORPO CENTRALE IN ACCIAIO INOX PIÙ ROBUSTO E RESISTENTE**  
S/STEEL STURDY MAIN BLOCK



**ESTREMA FACILITÀ DI CAMBIO ACCESSORI**  
EASY ACCESSORY CHANGING CLUTCH



**BLOCCO GHIERA**  
NEW SLIDING JOINT LOCK



**GIUNTO IN POLIMERO**  
POLYMER JOINT





## ACCESSORI MIXER HEAVY<sup>PRO</sup> VV / VF

ACCESSORIES MIXER HEAVY DUTY PRO LINE VV / VF MODEL



### FSPS

SUPPORTO PARETE SINGOLO  
SINGLE WALL SUPPORT



### FSPC

SUPPORTO PARETE COMBI  
WALL SUPPORT



### FSP

SUPPORTO PENTOLA REGOLABILE E CON SNODO LIBERO  
ADJUSTABLE POT SUPPORT WITH FREE ARTICULATED JOINT

	Codice Model code	Peso netto Net Weight kg
Supporto parete singolo / Single wall support	FSPS	0,15
Supporto parete per mixer combi / Wall support for mixer combi	FSPC	0,30
Supporto pentola ø 400 mm / Pot support ø 400 mm	FSP400	1,95
Supporto pentola ø 600 mm / Pot support ø 600 mm	FSP600	2,15
Supporto pentola ø 800 mm / Pot support ø 800 mm	FSP800	2,35
Supporto pentola ø 1000 mm / Pot support ø 1000 mm	FSP1000	2,65
Supporto pentola ø 1200 mm / Pot support ø 1200 mm	FSP1200	2,75



# MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT 300 · 400 · 500 VELOCITÀ VARIABILE

STICK BLENDERS LIGHT  
DUTY LINE 300 · 400 · 500  
VARIABLE SPEED

- Macchinario per uso professionale • Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo • Macchinario dal peso contenuto e di facile utilizzo • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo • Display a cristalli liquidi • Regolatore a 9 velocità • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatore disponibile in 3 misure: 300-400-500 mm • Innesto mescolatore a baionetta • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Exclusive body design made from plastic • User friendly and light tool for comfortable use • Italian make ventilated motor • Thermal overload protection included • Ergonomic handle for comfortable use • Liquid crystal digital display • Variable speed • Control board equipped with SRS (self-regulating-speed) device for power and speed stabilization • High grade joints made from polymer • Fully detachable stainless steel shafts available in 3 lengths 300-400-500 mm • Tube bayonet fitting • Patented machine • CE approved • Proudly Made in Italy



**SRS** Self-Regulating Speed

La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

*SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.*

# CORPO MOTORE - SERIE LIGHT VV

BODY MOTOR LIGHT DUTY VV LINE

## 300 VV



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 100



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,8 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 350



## 400 VV



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 100



Peso netto  
Net weight (kg)  
2,1 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 350



## 500 VV



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 100



Peso netto  
Net weight (kg)  
2,4 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 350



## ACCESSORI

ACCESSORIES



mescolatore - *blender tube*

omogeneizzatore - *homogenizer tube*

frusta - *whisk*

multifunzione - *multipurpose tube*



	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Watt)	Velocità/giri Speed (RPM)
Velocità variabile variable speed	FM300VV	230 / 50-60	300	2.000 - 9.000 max 13.000
	FM400VV		400	2.000 - 9.000 max 15.000
	FM500VV		500	2.000 - 9.000 max 15.000



# COMPONENTI - MESCOLATORI

## SERIE LIGHT 300 · 400 · 500 - VELOCITÀ VARIABILE

BLENDER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VARIABLE SPEED COMPONENTS

### FM 300L



Capacità  
Capacity (lt)  
20/50



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,85 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 340 / B. 85



### FM 400L



Capacità  
Capacity (lt)  
20/80



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 440 / B. 85



### FM 500L



Capacità  
Capacity (lt)  
20/100



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,2 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 540 / B. 85



Codice  
Model code

FM 300 L	Mescolatore 300 mm Blender tube 300 mm
FM 400 L	Mescolatore 400 mm Blender tube 400 mm
FM 500 L	Mescolatore 500 mm Blender tube 500 mm



# COMPONENTI - OMOGENEIZZATORI

## SERIE LIGHT 300 · 400 · 500 - VELOCITÀ VARIABILE

HOMOGENIZER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VARIABLE SPEED COMPONENTS

Nuovi omogeneizzatori:  
riduzione dei globuli fino a 2 micron  
New homogenizers:  
reduce products up to two microns



Preparato con  
mescolatore tradizionale  
Processed with the standard  
blending tube

### FO 300L



Capacità  
Capacity (lt)  
2/10



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,89 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 340 / B. 55



### FO 400L



Capacità  
Capacity (lt)  
2/20



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 440 / B. 55



### FO 500L



Capacità  
Capacity (lt)  
2/30



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,2 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 540 / B. 55



Codice  
Model code

FO 300L	Omogeneizzatore 300 mm Homogenizer tube 300 mm
FO 400 L	Omogeneizzatore 400 mm Homogenizer tube 400 mm
FO 500 L	Omogeneizzatore 500 mm Homogenizer tube 500 mm



# COMPONENTI - MULTIFUNZIONE

SERIE LIGHT 300 · 400 · 500 - VELOCITÀ VARIABILE  
MULTIPURPOSE LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VARIABLE SPEED COMPONENTS

## FMU 300L



Capacità  
Capacity (lt)  
10/30



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,85 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 340 / B. 85



## FMU 400L



Capacità  
Capacity (lt)  
10/50



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 440 / B. 85



## FMU 500L



Capacità  
Capacity (lt)  
10/70



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,2 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 540 / B. 85



Codice  
Model code

FMU 300L	Multifunzione 300 mm Multipurpose tube 300 mm
FMU 400L	Multifunzione 400 mm Multipurpose tube 400 mm
FMU 500L	Multifunzione 500 mm Multipurpose tube 500 mm

# COMPONENTI - FRUSTA

SERIE LIGHT 300 · 400 · 500  
VELOCITÀ VARIABILE

WHISK LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VARIABLE SPEED COMPONENTS

## FAFL



Capacità  
Capacity (lt)  
330



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,8 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 330 / H. 120



INOX



Fruste in acciaio inox smontabili  
S/steel whisks that can be dismantled

Codice  
Model code

FAFL	Frusta Whisk
------	-----------------

## CARATTERISTICHE MIXER LIGHT

FEATURES MIXER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VV MODEL



INNESTO A SGANCIO RAPIDO  
CHE SEMPLIFICA L'INSERIMENTO  
DEGLI ACCESSORI  
*QUICK-AND-EASY CLUTCH*



PULSANTE IN DIMENSIONI  
OTTIMALI. DISPLAY DIGITALE  
CON REGOLATORE A 9 VELOCITÀ  
*HANDY STARTER. DIGITAL DISPLAY WITH  
9 SPEEDS REGULATOR*



GIUNTO IN POLIMERO  
*POLYMER JOINT*





## ACCESSORI MIXER LIGHT

ACCESSORIES MIXER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VV MODEL



## FSPC

SUPPORTO PARETE COMBI

WALL SUPPORT



## FSP

SUPPORTO PENTOLA REGOLABILE E CON SNODO LIBERO

ADJUSTABLE POT SUPPORT WITH FREE ARTICULATED JOINT



## FMCG400

GELATO COMBI MIXER 400

GELATO COMBI MIXER 400

Mixer 400 Velocità Variabile 230V-50/60 Hz  
+ Mescolatore da 400 mm  
+ Omogeneizzatore 400 mm

Mixer 400 Variable Speed 230V-50/60 Hz  
+ Blender tube 400 mm  
+ Homogenizer tube 400 mm

	Codice Model code	Peso netto Net Weight kg
Supporto parete per mixer combi / Wall support for mixer combi	FSPC	0,30
Supporto pentola ø 400 mm / Pot support ø 400 mm	FSP 400	1,95
Supporto pentola ø 600 mm / Pot support ø 600 mm	FSP 600	2,15
Supporto pentola ø 800 mm / Pot support ø 800 mm	FSP 800	2,35
Supporto pentola ø 1000 mm / Pot support ø 1000 mm	FSP 1000	2,65
Supporto pentola ø 1200 mm / Pot support ø 1200 mm	FSP 1200	2,75
Gelato combi mixer 400 / Gelato combi mixer 400	FMCG 400	3,5



# MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT MINI 250 VELOCITÀ VARIABILE e VELOCITÀ FISSA

STICK BLENDERS LIGHT  
MINI DUTY LINE 250  
VARIABLE AND FIXED SPEED

• Macchinario per uso professionale • Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo • Macchinario dal peso contenuto e di facile utilizzo • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Variatore di velocità (solo nel modello VV) • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatori ed emulsionatori disponibili in due misure: 200-250 mm • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Exclusive body design made from plastic • User friendly and light tool for comfortable use • Italian made ventilated motor • Thermal overload protection included • Variable speed (only model VV) • Control board equipped with SRS (self-regulating-speed) device for power and speed stabilization • High grade joints made from polymer • Blender and emulsifying tubes available in 2 lengths: 200-250 mm • Patented machine • CE approved • Proudly Made in Italy



La tecnologia SRS consente di ottenere  
composti estremamente omogenei.

SRS device grants high-quality  
homogeneous mixtures.

# CORPO MOTORE - SERIE LIGHT MINI VV/ VF

BODY MOTOR LIGHT MINI DUTY VV / VF LINE

## 250 VF



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 75



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 285x75



## 250 VV



Diametro corpo  
Body diameter  
Ø 75



Peso netto  
Net weight (kg)  
1,0 kg

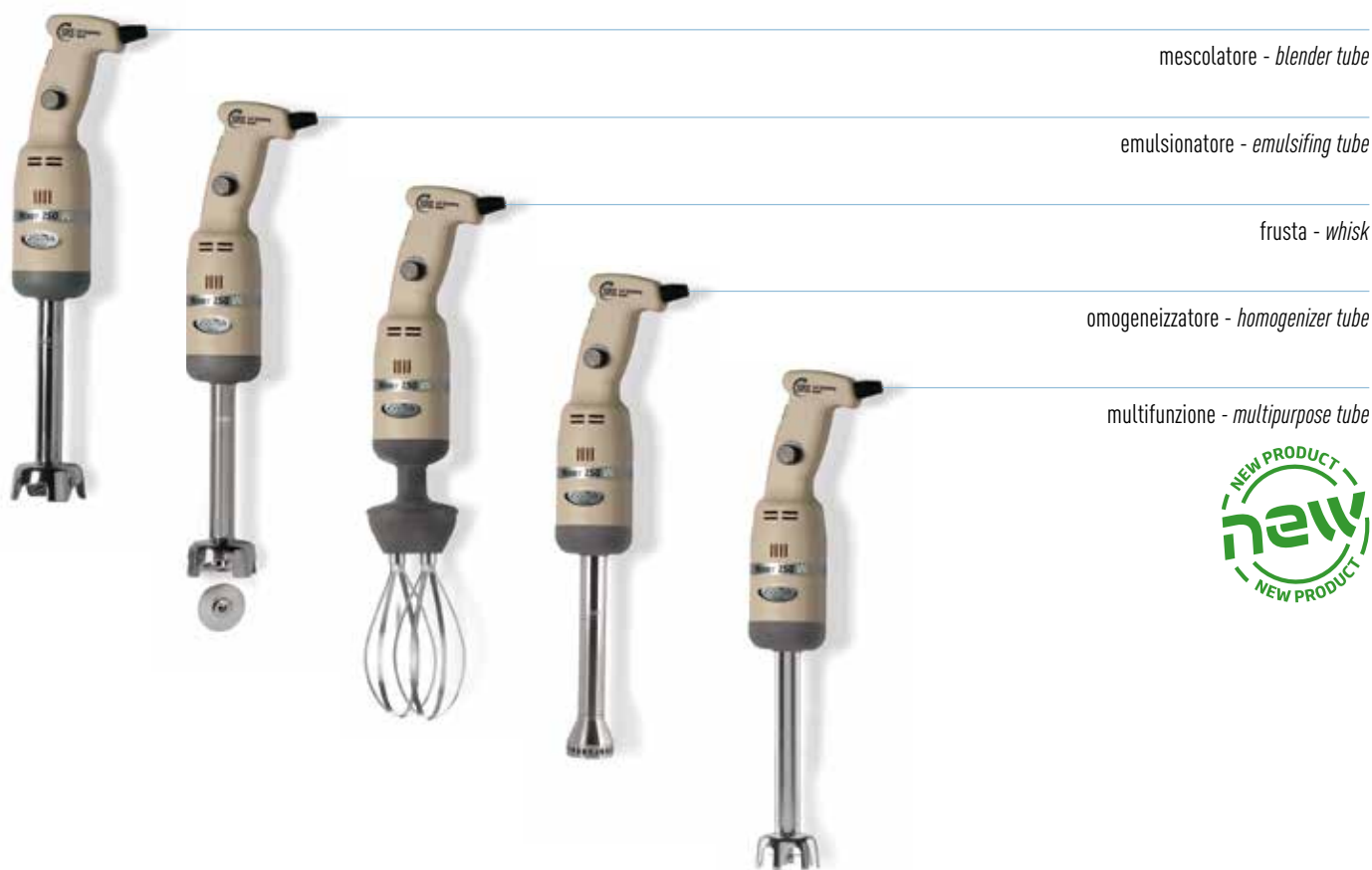


Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 285x75



## ACCESSORI

ACCESSORIES



mescolatore - *blender tube*

emulsionatore - *emulsifying tube*

frusta - *whisk*

omogeneizzatore - *homogenizer tube*

multifunzione - *multipurpose tube*



	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Watt)	Velocità/giri Speed (RPM)
Velocità variabile / <i>variable speed</i>	FM250VV	230 / 50-60	250	2.500 max 15.000
Velocità fissa / <i>fixed speed</i>	FM250VF		250	15.000



## COMPONENTI - MESCOLATORI

### SERIE LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA E VELOCITÀ VARIABILE

BLENDER LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED COMPONENTS

#### FM 200



Capacità  
Capacity (lt)  
1/15



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,4 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 220 / B. 75



#### FM 250



Capacità  
Capacity (lt)  
1/20



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 270 / B. 75



Codice  
Model code

FM 200	Mescolatore 200 mm Blender tube 200 mm
FM 250	Mescolatore 250 mm Blender tube 250 mm

## COMPONENTI - EMULSIONATORI

### SERIE LIGHT MINI 250 VELOCITÀ VARIABILE

EMULSIFYING LIGHT MINI DUTY LINE 250 VARIABLE SPEED COMPONENTS

#### FE 200



Capacità  
Capacity (lt)  
1/15



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,4 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 220 / B. 75



#### FE 250



Capacità  
Capacity (lt)  
1/20



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 270 / B. 75



Codice  
Model code

FE 200	Emulsionatore 200 mm Emulsifying tube 200 mm
FE 250	Emulsionatore 250 mm Emulsifying tube 250 mm

## COMPONENTI - FRUSTA

### SERIE LIGHT MINI 250 VELOCITÀ VARIABILE

WHISK LIGHT MINI DUTY LINE 250 VARIABLE SPEED COMPONENTS

#### FAFLM



Capacità  
Capacity (lt)  
10



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,45 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 290 / H. 90



Fruste in acciaio  
inox smontabili  
S/steel whisks that  
can be dismantled

Codice  
Model code

FAFLM	Frusta Whisk
-------	-----------------

## COMPONENTI - OMOGENEIZZATORI

### SERIE LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA E VELOCITÀ VARIABILE

HOMOGENIZER LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED COMPONENTS

#### FO 200



Capacità  
Capacity (lt)  
1/3



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,35 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 220 / B. 75



#### FO 250



Capacità  
Capacity (lt)  
1/5



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,40 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 270 / B. 75



Codice  
Model code

FO 200	Omoogeneizzatore 200 mm Homogenizer tube 200 mm
FO 250	Omoogeneizzatore 250 mm Homogenizer tube 250 mm

## COMPONENTI - MULTIFUNZIONE

### SERIE LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA E VELOCITÀ VARIABILE

MULTIPURPOSE LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED COMPONENTS

#### FMU 200



Capacità  
Capacity (lt)  
1/8



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,36 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 220 / B. 75



#### FMU 250



Capacità  
Capacity (lt)  
1/12



Peso netto  
Net weight (kg)  
0,40 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
H. 270 / B. 75



Codice  
Model code

FMU 200	Multifunzione 200 mm Multipurpose tube 200 mm
FMU 250	Multifunzione 250 mm Multipurpose tube 250 mm



## CARATTERISTICHE MIXER LIGHT MINI VV / VF

FEATURES MIXER LIGHT MINI DUTY LINE VV / VF MODEL



ESTREMA FACILITÀ  
DI SMONTAGGIO UTENSILE.  
IMPUGNATURA ERGONOMICA

EASY ACCESSORY CHANGING CLUTCH.  
ERGONOMIC HANDLE



SEMPLICITÀ D'USO  
USER FRIENDLY



SOLO PER MIXER VV VARIATORE DI  
VELOCITÀ

ONLY VV MODEL SPEED VARIATOR





## ACCESSORI MIXER LIGHT MINI VV / VF

ACCESSORIES LIGHT MINI DUTY LINE VV / VF MODEL



### FSPM

#### SUPPORTO PARETE SINGOLO MINI

SINGLE WALL SUPPORT



### FSPCM

#### SUPPORTO PARETE PER COMBI MINI

WALL SUPPORT MINI FOR COMBI



### FMCG250

#### GELATO COMBI MIXER 250

Mixer Velocità Variabile 230V-50/60 Hz  
+ Mescolatore da 250 mm  
+ Omogeneizzatore 250 mm

Mixer Variable speed 230V-50/60 Hz  
+ Blender tube 250 mm  
+ Homogenizer tube 250 mm



### FRULLUOTTO

Mixer Velocità Variabile 230V-50/60 Hz  
+ Mescolatore da 250 mm  
+ Omogeneizzatore 250 mm  
+ Frusta

Mixer Variable speed 230V-50/60 Hz  
+ Blender tube 250 mm  
+ Homogenizer tube 250 mm  
+ Whisk

	Codice Model code	Peso netto Net Weight kg
Supporto parete singolo mini / Single wall support	FSPM	0,10
Supporto parete per combi mini / Wall support mini for combi	FSPCM	0,25
Gelato combi mixer 250 / Gelato combi mixer 250	FMCG 250	2
Frulluotto / Frulluotto	FRULLUOTTO	2,5



# AFFETTATRICI SLICING MACHINES





PRECISIONE E SICUREZZA...  
UNA SERIE DI GRANDE SPESSORE

ACCURACY AND SAFETY...  
A THICK SET

AFFETTATRICI GRAVITÀ  
GRAVITY SLICERS

AFFETTATRICI GRAVITÀ LUXURY  
LUXURY GRAVITY SLICERS

AFFETTATRICI VERTICALI  
VERTICAL SLICERS

AFFETTATRICI VERTICALI LUXURY  
LUXURY VERTICAL SLICERS

AFFETTACARNE  
MEAT SLICER







# AFFETTATRICI GRAVITÀ GRAVITY SLICERS

- Macchinario per uso professionale • Macchina realizzata in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama di produzione nazionale • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

- Professional equipment • Slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian made blades • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Safety carriage plastic cover • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
<b>195</b>	230 / 50-60	0,15 (0,20)	140x140	300	210	0=15	345x255
<b>220 ECO</b>		0,18 (0,25)	190x160		240		415x280
<b>250 ECO domestica</b>			190x190		250		
<b>250 ECO</b>		230/50	0,22 (0,30)		220x190	260	0=16
<b>250</b>	0,26 (0,35)		220x160		260	470x310	
<b>275 ECO</b>	230 / 50-60	0,22 (0,30)	220x220		260	440x290	
<b>275</b>	230/50	0,26 (0,35)	220x180		260	445x290	
<b>300 ECO base piccola</b>	230 / 50-60	0,24 (0,33)	220x210		270	440x290	
<b>300 ECO base grande</b>	230 / 50-60	0,26 (0,35)	220x220		270	465x340	

## 195 GRAVITÀ



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 195



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 360 / D. 320 / H. 310



## 220 GRAVITÀ ECO



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 220



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 450 / D. 450 / H. 370



## 250 DOMESTICA GRAVITÀ ECO



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 250



Peso netto  
Net weight (kg)  
14,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 450 / D. 450 / H. 370



## 250 GRAVITÀ ECO



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 250



Peso netto  
Net weight (kg)  
15,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 490 / D. 430 / H. 400



## 250 GRAVITÀ



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 250



Peso netto  
Net weight (kg)  
16,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 510 / D. 430 / H. 390



## 275 GRAVITÀ ECO



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 275



Peso netto  
Net weight (kg)  
17,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 500 / D. 430 / H. 410



## 275 GRAVITÀ



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 275



Peso netto  
Net weight (kg)  
18,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 510 / D. 320 / H. 400



## 300 GRAVITÀ ECO BASE PICCOLA



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 300



Peso netto  
Net weight (kg)  
19,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 490 / D. 470 / H. 340



## 300 GRAVITÀ ECO BASE GRANDE



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 300



Peso netto  
Net weight (kg)  
23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 500 / D. 480 / H. 440



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
<b>195</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code		FAF195E
<b>220 ECO</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAF223	FAF223E
<b>250 ECO DOM</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code		FAF253E
<b>250 ECO</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAFG253	FAFG253E
<b>250</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA253	FA253E
<b>275 ECO</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAF279	FAF279E
<b>275</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA279	FA279E
<b>300 ECO BASE PICCOLA</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAF303	FAF303E
<b>300 ECO BASE GRANDE</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAFG303	FAFG303E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models









# AFFETTATRICI GRAVITÀ LUXURY LUXURY GRAVITY SLICER

- Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama tornita di produzione nazionale • Anello di protezione alla lama • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Protezione al carrello in plastica • Supporto vela maggiorato • Ampio piatto porta salumi • Scheda elettrica a 24 volt • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make turned blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Safety carriage plexiglass cover • Capacious feeding pan • 24 Low tension card included • High quality gravity feed slicer • Powerful polyester belt driven transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
<b>LUXURY 275</b>	230/50 230-400/50	0,27 (0,36)	230x160	300	270	0÷15	470x320
<b>LUXURY 300</b>			250x190	280			
<b>LUXURY 330</b>		0,38 (0,50)	240x250	280	330	0÷16	600x420
<b>LUXURY 350</b>			320x230	260			

## 275 LUXURY



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 275



Peso netto  
Net weight (kg)  
22,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 560 / D. 470 / H. 400



## 300 LUXURY



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 300



Peso netto  
Net weight (kg)  
23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 560 / D. 470 / H. 420



## 330 LUXURY



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 330



Peso netto  
Net weight (kg)  
38,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 680 / D. 550 / H. 480



## 350 LUXURY



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 350



Peso netto  
Net weight (kg)  
40,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 680 / D. 550 / H. 500



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
<b>275 B300</b> 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA278	FA278E
<b>275 B300</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA277	FA277E
<b>300</b> 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA302	FA302E
<b>300</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA303	FA303E
<b>330</b> 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA332	FA332E
<b>330</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA333	FA333E
<b>350</b> 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA352	FA352E
<b>350</b> 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA353	FA353E





# AFFETTATRICI VERTICALI VERTICAL SLICERS

- Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



## 250



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 250



Peso netto  
Net weight (kg)  
24,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 820 / D. 650 / H. 640



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hip)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
<b>250</b>	230 / 50-60	0,35 (0,47)	240x170	300	220	0÷16	460x360
<b>300</b>	230/50 230-400/5	0,30 (0,40)	270x190	280	300	0÷15	470x350
<b>330</b>			250x210		280		530x420
<b>350</b>	230/50	0,50 (0,67)	300x265	260		0÷16	
<b>370</b>			290x275		360		650x530

## 300



**Lama**  
Blade size (mm)  
Ø 300



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
24,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 820 / D. 650 / H. 640



## 330



**Lama**  
Blade size (mm)  
Ø 330



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
37,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 820 / D. 650 / H. 640



## 350



**Lama**  
Blade size (mm)  
Ø 350



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
45,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 820 / D. 650 / H. 640



## 370



**Lama**  
Blade size (mm)  
Ø 370



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
46,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 820 / D. 650 / H. 640



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
<b>250</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA251	FA251E
<b>300</b> 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FA300	FA300E
<b>300</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA301	FA301E
<b>330</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA334	FA334E
<b>350</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA354	FA354E
<b>370</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA372	FA372E



# AFFETTATRICI VERTICALI LUXURY

## LUXURY VERTICAL SLICERS

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
<b>LUXURY 300</b>	230 / 50-60	0,50 (0,67)	260x200	280	270	0÷16	530x420
<b>LUXURY 330</b>	230/50 230-400/50	0,38 (0,50)	340		340		605x445
<b>LUXURY 350</b>			390	390	605x445		
<b>LUXURY 370</b>			420	420	610x460		



## 300 LUXURY



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 300



Peso netto  
Net weight (kg)  
37,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 710 / D. 550 / H. 610



## 330 LUXURY



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 330



Peso netto  
Net weight (kg)  
40,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 690 / D. 620 / H. 520



## 350 LUXURY



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 350



Peso netto  
Net weight (kg)  
45,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 710 / D. 640 / H. 540



## 370 LUXURY



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 370



Peso netto  
Net weight (kg)  
47,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 770 / D. 650 / H. 580



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
<b>300</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA304	FA304E
<b>330</b> 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FA330	
<b>330</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA331	
<b>350</b> 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FA350	
<b>350</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA351	
<b>370</b> 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FA370	
<b>370</b> 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA371	



# AFFETTACARNE MEAT SLICER

• Macchinario per uso professionale • Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato • Lama forgiata e temprata • Motore asincrono ventilato • Grande capacità di taglio • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Ampio piatto porta carne • Braccio stringi carne a cigno • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Affilatoio incorporato • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Ventilated asynchronous motor • Wide cutting capacity • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE models with carriage locking option • Large product support • Swan shaped clamp lever • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Sharpener included • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
<b>300</b>	230/50 230-400/50	0,27 (0,36)	270x190	280	300	0÷16	495x360
<b>350</b>		0,38 (0,50)	300x245	260	340		605x445
<b>370</b>			340x255		400		610x460

## 300



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 300



Peso netto  
Net weight (kg)  
35,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 640 / D. 530 / H. 500



## 350



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 350



Peso netto  
Net weight (kg)  
43,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 740 / D. 750 / H. 550



## 370



Lama  
Blade size (mm)  
Ø 370



Peso netto  
Net weight (kg)  
46,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 750 / D. 750 / H. 570



### NORME CE / CE APPROVED

**AFFETTACARNE 300** 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

FAC300

**AFFETTACARNE 300** 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

FAC301

**AFFETTACARNE 350** 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

FAC350

**AFFETTACARNE 350** 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

FAC351

**AFFETTACARNE 370** 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

FAC370

**AFFETTACARNE 370** 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

FAC371





# PREPARAZIONE DINAMICA

DYNAMIC PROCESSING





TUTTO PRONTO...  
IN BREVISSIMO TEMPO

EVERYTHING READY...  
IN THE TWINKLING OF AN EYE

PELAPATATE  
POTATO PEELER

PULISCICOZZE  
MUSSEL WASHER

LAVATARTUFO  
TRUFFLE WASHER

TAGLIAVERDURE ÉLITE  
ÉLITE VEGETABLE CUTTER

CUTTER  
CUTTER

TAGLIAMOZZARELLA  
MOZZARELLA CHEESE CUTTER





# PELATATE SERIE 5 kg POTATO PEELER 5 kg RANGE

- Macchinario per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile • Coperchio in acciaio inox (a richiesta) • Cassette filtro allo scarico di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia
- Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Ventilated asynchronous Italian make motor • Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort • Water jets electronic valve • Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover • Waste filter drawer included • Digital and user-friendly control panel • Electric parts covered by safety ergonomic plastic case • Multifunction digital timer • Manual discharge button • Wall or floor discharge outlet • Belt transmission • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/ Hp)	Giri piatto Peeler dish revolutions (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Tempo ciclo pulitura Peeling cycle (sec)	Carico massimo Maximum charge (kg)	Temperatura acqua Water temperature (°C)	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding (inch)	Collettore scarico laterale Side discharge manifold (mm)
<b>5 KG</b>	230/50 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5-20	3/4	ø50



## DA BANCO

BENCHTOP MODEL



Collettore scarico laterale  
Side discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
28,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 520 / H. 520

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 620



## CON PIEDI

WITH BLACK LEGS



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
30,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 520 / H. 630

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 800



## SUPPORTO STANDARD

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 40



Peso netto  
Net weight (kg)  
35,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 520 / H. 700

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 800



## SUPPORTO ALTO

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
38,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 520 / H. 950

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 1020



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>5 KG BANCO</b> 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FP105	FP104	FP105E	FP104E
<b>5 KG CON PIEDI</b> 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FP107P	FP106P	FP107PE	FP106PE
<b>5 KG SUPPORTO STANDARD</b> 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FP107	FP106	FP107E	FP106E
<b>5 KG SUPPORTO ALTO</b> 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FP109	FP108	FP109E	FP108E
<b>CI</b> supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid	su richiesta / on request		su richiesta / on request	
<b>CF</b> cassetto e filtro optional for drawer-filter	di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro	Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models



# PELATATATE SERIE 10 kg POTATO PEELER 10 kg RANGE

- Macchinario per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile • Coperchio in acciaio inox (a richiesta) • Cassette filtro allo scarico di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Ventilated asynchronous Italian make motor • Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort • Water jets electronic valve • Safety micro switch assembled on the cover and chute • Unbreakable transparent plastic cover • Waste filter drawer included • Digital and user-friendly control panel • Electric parts covered by safety ergonomic plastic case • Multifunction digital timer • Manual discharge button • Wall or floor discharge outlet • Belt transmission • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power (Kwatt/  
Hp)

Giri piatto  
Peeler dish  
revolutions (RPM)

Produzione oraria  
Production per hour  
(kg/h)

Tempo ciclo  
pulitura  
Peeling cycle (sec)

Carico massimo  
Maximum charge (kg)

Temperatura acqua  
Water  
temperature (°C)

Alimentazione tubo  
flessibile  
Flexible pipe feeding  
(inch)

Collettore scarico  
laterale  
Side discharge  
manifold (mm)

**10 KG**

230/50 230-400/50

0,55 (0,75)

320

300

90-120

10

5-20

3/4

ø50

## CON PIEDI

WITH BLACK LEGS



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
35,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 780

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 920



## SUPPORTO STANDARD

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 40



Peso netto  
Net weight (kg)  
40,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 850

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 920



## SUPPORTO ALTO

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
44,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 1100

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 1180



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>10 KG CON PIEDI</b> 0,55 Kw (0,75 Hp) codice prodotto product code	<b>FP101P</b>	<b>FP100P</b>	<b>FP101PE</b>	<b>FP100PE</b>
<b>10 KG SUPPORTO STANDARD</b> 0,55 Kw (0,75 Hp) codice prodotto product code	<b>FP101</b>	<b>FP100</b>	<b>FP101E</b>	<b>FP100E</b>
<b>10 KG SUPPORTO ALTO</b> 0,55 Kw (0,75 Hp) codice prodotto product code	<b>FP111</b>	<b>FP110</b>	<b>FP111E</b>	<b>FP110E</b>
<b>CI</b> supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid	<b>su richiesta / on request</b>		<b>su richiesta / on request</b>	
<b>CF</b> cassetto e filtro optional for drawer-filter	<b>di serie / included</b>		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro	Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models





# PELATATATE SERIE 18 kg POTATO PEELER 18 kg RANGE

- Macchinario per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile • Coperchio in acciaio inox (a richiesta) • Cassette filtro allo scarico di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia
- Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Ventilated asynchronous Italian make motor • Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort • Water jets electronic valve • Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover • Waste filter drawer included • Digital and user-friendly control panel • Electric parts covered by safety ergonomic plastic case • Multifunction digital timer • Manual discharge button • Wall or floor discharge outlet • Belt transmission • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power (Kwatt/  
Hp)

Giri piatto  
Peeler dish  
revolutions (RPM)

Produzione oraria  
Production per hour  
(kg/h)

Tempo ciclo  
pulitura  
Peeling cycle (sec)

Carico massimo  
Maximum charge (kg)

Temperatura acqua  
Water  
temperature (°C)

Alimentazione tubo  
flessibile  
Flexible pipe feeding  
(inch)

Collettore scarico  
laterale  
Side discharge  
manifold (mm)

**18 KG**

230/50 230-400/50

0,90 (1,20)

320

500

120-150

18

5-20

3/4

ø50

## CON PIEDI

WITH BLACK LEGS



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
40,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 900

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 1020



## SUPPORTO STANDARD

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 40



Peso netto  
Net weight (kg)  
45,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 950

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 1020



## SUPPORTO ALTO

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
48,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 1200

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 660 / D. 600 / H. 1270



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>18 KG CON PIEDI</b> 0,90 Kw (1,2 Hp) codice prodotto product code	FP103P	FP102P	FP103PE	FP102PE
<b>18 KG SUPPORTO STANDARD</b> 0,90 Kw (1,2 Hp) codice prodotto product code	FP103	FP102	FP103E	FP102E
<b>18 KG SUPPORTO ALTO</b> 0,90 Kw (1,2 Hp) codice prodotto product code	FP113	FP112	FP113E	FP112E
<b>CI</b> supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid	su richiesta / on request		su richiesta / on request	
<b>CF</b> cassetto e filtro optional for drawer-filter	di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro	Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models



# PELATATATE SERIE 30 kg POTATO PEELER 30 kg RANGE

- Macchinario per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in acciaio inox con oblò • Cassetto filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Ventilated asynchronous Italian make motor • Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort • Water jets electronic valve • Safety micro switch assembled on the cover and chute • Stainless steel lid with porthole window • Waste filter drawer included • Digital and user-friendly control panel • Electric parts covered by safety ergonomic plastic case • Multifunction digital timer • Manual discharge button • Wall or floor discharge outlet • Belt transmission • CE approved • Proudly Made in Italy



Coperchio in acciaio INOX 30 KG  
30 KG Stainless Steel lid  
Di serie / Included

Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power (Kwatt/  
Hp)

Giri piatto  
Peeler dish  
revolutions (RPM)

Produzione oraria  
Production per hour  
(kg/h)

Tempo ciclo  
pulitura  
Peeling cycle (sec)

Carico massimo  
Maximum charge (kg)

Temperatura acqua  
Water  
temperature (°C)

Alimentazione tubo  
flessibile  
Flexible pipe feeding  
(inch)

Collettore scarico  
laterale  
Side discharge  
manifold (mm)

**30 KG**

230/50 230-400/50

0,96 (1,30)

240

700

120-150

30

5-20

3/4

ø50



## CON PIEDI

WITH BLACK LEGS



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
54,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 550 / D. 800 / H. 830

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 800 / D. 700 / H. 1050



## SUPPORTO STANDARD

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 40



Peso netto  
Net weight (kg)  
61,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 550 / D. 800 / H. 900

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 800 / D. 700 / H. 1050



## SUPPORTO ALTO

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
66,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 550 / D. 800 / H. 1150

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 800 / D. 700 / H. 1300



**30 CON PIEDI KG 0,90 Kw (1,2 Hp)**

codice prodotto product code

**30 KG SUPPORTO STANDARD 0,90 Kw (1,2 Hp)**

codice prodotto product code

**30 KG SUPPORTO ALTO 0,90 Kw (1,2 Hp)**

codice prodotto product code

**CF** cassetto e filtro optional for drawer-filter

### NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

### SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FP116P

FP114P

FP116PE

FP114PE

FP116

FP114

FP116E

FP114E

FP117

FP115

FP117E

FP115E

**di serie / included**

La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro

Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer

## COMPONENTI E ACCESSORI PELAPATATE

POTATO PEELER COMPONENTS AND ACCESSORIES

### COPERCHIO TRASPARENTE

5-10-18 KG

5-10-18 KG

TRANSPARENT LID

Di serie / Included



### COPERCHIO IN ACCIAIO

INOX 5-10-18 KG

5-10-18 KG STAINLESS

STEEL LID

Optional



### COPERCHIO IN ACCIAIO

INOX 30 KG

30 KG STAINLESS STEEL LID

Di serie / Included



PARETE ABRASIVA SU TUTTI  
I MODELLI FACILMENTE  
SMONTABILE PER UNA CORRETTA  
PULIZIA SENZA L'UTILIZZO  
DI UTENSILI

*EASY ACCESSORY CHANGING  
CLUTCH AND DISASSEMBLY  
FOR CLEANING ON  
ALL MODELS*



### PIATTO PELAPATATE

5-10-18 KG

5-10-18 KG POTATO PEE-

LER PLATE

Di serie / Included



### TELA ABRASIVA

5-10-18 KG

5-10-18 KG ABRASIVE WALL

Di serie / Included



### PIATTO PELAPATATE

30 KG

30 KG POTATO PEELER

PLATE

Di serie / Included

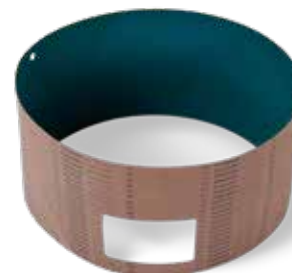


### TELA ABRASIVA

30 KG

30 KG ABRASIVE WALL

Di serie / Included



### ALTEZZA SUPPORTO ALTO 460 MM

ALTEZZA SUPPORTO

STANDARD 210 MM

*Higher support 460 mm  
Standard support 210 mm*











# PULISCICOZZE SERIE 5 kg 5 kg MUSSEL WASHER

- Macchinario per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale • Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro al coperchio e sportello • Coperchio in plastica trasparente infrangibile • Coperchio in acciaio inox (a richiesta) • Cassetto filtro allo scarico di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia • Esclusivo piatto per lavorazione cozze brevettato • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Ventilated asynchronous Italian make motor • Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort • Water jets electronic valve • Safety micro switch assembled on the cover and chute • Unbreakable transparent plastic cover • Waste filter drawer included • Digital and user-friendly control panel • Electric parts covered by safety ergonomic plastic case • Multifunction digital timer • Manual discharge button • Wall or floor discharge outlet • Belt transmission • Licensed mussel washer plate • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power (Kwatt/  
Hp)

Giri piatto  
Peeler dish  
revolutions (RPM)

Produzione oraria  
Production per hour  
(kg/h)

Tempo ciclo  
pulitura  
Peeling cycle (sec)

Carico massimo  
Maximum charge (kg)

Temperatura acqua  
Water  
temperature (°C)

Alimentazione tubo  
flessibile  
Flexible pipe feeding  
(inch)

Collettore scarico  
laterale  
Side discharge  
manifold (mm)

**5 KG**

230/50 230-400/50

0,35 (0,50)

145

75

90-120

5

5-20

3/4

ø50

## DA BANCO

BENCHTOP MODEL



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)



Peso netto  
Net weight (kg)  
25,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 520 / H. 520



## SUPPORTO STANDARD

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø40



Peso netto  
Net weight (kg)  
32,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 520 / H. 700



## SUPPORTO ALTO

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO  
WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
35,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 520 / H. 950



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>5 KG BANCO</b> 0,35 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FPC301	FPC300	FPC301E	FPC300E
<b>5 KG SUPPORTO STANDARD</b> 0,35 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FPC303	FPC302	FPC303E	FPC302E
<b>5 KG SUPPORTO ALTO</b> 0,35 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FPC305	FPC304	FPC305E	FPC304E
<b>CI</b> supplemento per coperchio inox <i>optional for stainless steel lid</i>	su richiesta / on request		su richiesta / on request	
<b>CF</b> cassetto e filtro <i>optional for drawer-filter</i>	di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro	Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models



# PULISCICOZZE SERIE 10-18 kg

## 10-18 kg MUSSEL WASHER



- Macchinario per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale • Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro al coperchio e sportello • Coperchio in plastica trasparente infrangibile • Coperchio in acciaio inox (a richiesta) • Cassetto filtro allo scarico di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia • Esclusivo piatto per lavorazione cozze brevettato • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Ventilated asynchronous Italian make motor • Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort • Water jets electronic valve • Safety micro switch assembled on the cover and chute • Unbreakable transparent plastic cover • Waste filter drawer included • Digital and user-friendly control panel • Electric parts covered by safety ergonomic plastic case • Multifunction digital timer • Manual discharge button • Wall or floor discharge outlet • Belt transmission • Licensed mussel washer plate • CE approved • Proudly Made in Italy

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/ Hp)	Giri piatto Peeler dish revolutions (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Tempo ciclo pulitura Peeling cycle (sec)	Carico massimo Maximum charge (kg)	Temperatura acqua Water temperature (°C)	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding (inch)	Collettore scarico laterale Side discharge manifold (mm)
<b>10 KG</b>	230/50 230-400/50	0,35 (0,50)	180	150	120-150	10	5-20	3/4	ø50
<b>18 KG</b>	230/50 230-400/50	0,90 (1,20)	180	250	150-180	18	5-20	3/4	ø50



## 10 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 40



Peso netto  
Net weight (kg)  
37,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 850



## 10 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
40,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 1100



## 18 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 40



Peso netto  
Net weight (kg)  
42,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 950



## 18 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
45,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 1200



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>10 KG SUPPORTO STANDARD</b> 0,35 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FPC107	FPC106	FPC107E	FPC106E
<b>10 KG SUPPORTO ALTO</b> 0,35 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FPC307	FPC306	FPC307E	FPC306E
<b>18 KG SUPPORTO STANDARD</b> 0,65 Kw (0,90 Hp) codice prodotto product code	FPC109	FPC108	FPC109E	FPC108E
<b>18 KG SUPPORTO ALTO</b> 0,65 Kw (0,90 Hp) codice prodotto product code	FPC309	FPC308	FPC309E	FPC308E
<b>CI</b> supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid	su richiesta / on request		su richiesta / on request	
<b>CF</b> cassetto e filtro optional for drawer-filter	di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro	Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

## COMPONENTI E ACCESSORI PULISCICOZZE

MUSSEL WASHER ACCESSORIES



PIATTO PULISCICOZZE 5 KG  
5 KG MUSSEL WASHER PLATES  
Di serie / Included



PIATTO PULISCICOZZE 10/18 KG  
10/18 KG MUSSEL WASHER PLATES  
Di serie / Included



TELA ABRASIVA  
ABRASIVE WALL  
Di serie / Included



PARETE ABRASIVA SU TUTTI I MODELLI  
FACILMENTE SMONTABILE PER UNA CORRETTA  
PULIZIA SENZA L'UTILIZZO DI UTENSILI

*EASY ACCESSORY CHANGING CLUTCH AND  
DISASSEMBLY FOR CLEANING ON ALL MODELS*



COPERCHIO IN ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL LID  
Optional



ALTEZZA SUPPORTO STANDARD 210 MM  
ALTEZZA SUPPORTO ALTO 460 MM

*STANDARD SUPPORT 210 MM  
HIGHER SUPPORT 460 MM*









# LAVATARTUFO TRUFFLE WASHER



- Apparecchio per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro di sicurezza al coperchio e allo sportello di scarico • Coperchio in plastica trasparente infrangibile di serie su modello 10/18 kg Base • Coperchio in acciaio inox nei modelli IDRO e IDRO VV di serie • Coperchio in acciaio inox su modello 10/18 kg Base optional • I modelli IDRO e IDRO VV sono dotati di pompa idraulica da 8 Bar • Il modello IDRO VV è dotato di controllo continuo della velocità di rotazione tramite scheda inverter integrata da 50 a 300 giri/minuto • Doppio ugello con spruzzo a ventaglio • Piatto con setole (Optional) • Cassetto scorie e filtro di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55 • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • AISI 304 s/steel construction • Premium made in Italy asynchronous ventilated motor • Electronic electrovalve water inlet • Lid and door safety microswitch • Robust see-through plastic lid on model 10/18 kg Base included • S/steel lid included for models IDRO/IDROVV • S/steel lid for model 10/18 kg Base optional • 8 bar hydraulic pump on models IDRO/IDROVV • IDRO VV model comes with INVERTER speed rotation control board ranging from 50 to 300 RPM. • Double nozzle with fanlike water spray • Optional brush plate • Supplied with waste filter drawer • Digital user-friendly control panel • Plastic box housed electrical system • Multifunctions digital timer • Manual discharge button • IP55 plastic box control board protection • Floor or side waste collector • Belt driven • CE approved • Proudly Made in Italy

Le versioni base necessitano per un ottimale lavaggio del tartufo una pressione di acqua di rete da 8-10 bar  
"BASE" models must be operated with water pressure not lower than 8-10 bar for proper truffle cleaning

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri piatto Peeler dish revolutions (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Tempo ciclo pulitura Peeling cycle (sec)	Carico massimo Maximum charge (kg)	Temperatura acqua Water temperature (°C)	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding (inch)	Collettore scarico laterale Side discharge manifold (mm)
<b>10 KG</b>	230/50 230-400/50	0,30 (0,40)	140	150	90-120	10	5-20	3/4	ø50
<b>18 KG BASE</b>		0,65 (0,90)							
<b>18 KG IDRO</b>		0,65 (0,90)	250	120-150	18				
<b>18 KG IDRO VV</b>		1,10 (1,50)	50-300						

## 10 KG



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
44,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 1100



## 18 KG



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
48,0 / 56,0 / 57,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 530 / D. 660 / H. 1200



### NORME CE / CE APPROVED

**LAVARTUFO 10 KG BASE** 0,30 Kw (0,40 Hp)

codice prodotto product code

**LAVARTUFO 18 KG BASE** 0,65 Kw (0,90 Hp)

codice prodotto product code

**LAVARTUFO 18 KG IDRO** 0,65 Kw (0,90 Hp)

codice prodotto product code

**LAVARTUFO 18 KG IDRO VV** 1,10 Kw (1,50 Hp)

codice prodotto product code

	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
LAVARTUFO 10 KG BASE	FLT111	FLT110
LAVARTUFO 18 KG BASE	FLT113	FLT112
LAVARTUFO 18 KG IDRO		FLT112
LAVARTUFO 18 KG IDRO VV		FLT112VV

# COMPONENTI E ACCESSORI LAVATARTUFO

TRUFFLE WASHER ACCESSORIES



**PIATTO LAVATARTUFI**  
**TRUFFLE WASHER PLATE**

Di serie / Included



**UGELLI PER LAVAGGIO TARTUFI**  
**TRUFFLE WASH NOZZLES**

Di serie / Included



**CASSETTO E FILTRO**  
**DRAWER AND FILTER**

Di serie / Included



**COPERCHIO INOX**  
**STAINLESS STEEL LID**

Di serie per / Included for IDRO, IDRO VV  
Optional per / Optional for 10 KG BASE, 18 KG BASE



**MODELLO IDRO VV**  
**CON VARIATORE DI VELOCITÀ**

*IDRO VV MODEL*  
*WITH SPEED VARIATOR*



**PIATTO SPAZZOLA LAVATARTUFI**  
**(0,3 E 0,5 MM)**

**TRUFFLE WASHER BRUSH PLATE**  
**(0,3 AND 0,5 MM)**

Optional



**KIT RUOTE**  
**WHEELS KIT**

Optional

## NORME CE / CE APPROVED

**Piatto setole extra morbide 0,3 mm**  
*Plate with extra soft bristles 0.3 mm*

F3312

**Piatto setole morbide 0,5 mm**  
*Plate with soft bristles 0.5 mm*

F3323

**Coperchio in acciaio inox, 10 kg base, 18 kg base**  
*Stainless steel lid, 10 kg base, 18 kg base*

F3329

**Kit N.4 ruote**  
*Kit n.4 wheels*

F3322







# TAGLIAVERDURE VEGETABLE SHREDDER

- Macchinario per uso professionale • Vasta scelta di dischi dal più semplice al più creativo • Cambio dischi semplice e rapido • Carena in acciaio inox 304 • Coperchio in acciaio inox e vaschetta di taglio facilmente rimovibili per una più semplice e accurata pulizia • Bocca di scarico inclinata per una maggior produttività • Maniglia ergonomica con funzione start/stop e bloccaggio in posizione di carico • Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox o plastica alimentare • Tastiera digitale con indicazioni luminose a led • Comando ad impulsi per una maggiore precisione di taglio • Motore potente e ventilato adatto ad un uso intensivo • Trasmissione a cinghia • Microinterruttore di protezione • Chiusura al basamento • Pestello in ABS • Facile da smontare e pulire • Dispositivi di sicurezza a norma CE per la massima protezione dell'operatore • Fabricato in Italia

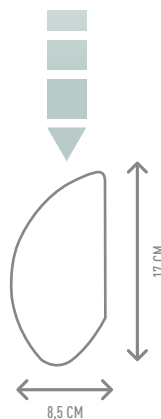
- Professional heavy duty equipment • Full range of cutting, slicing and grating discs available • Fast blade change • AISI 304 S/steel casing • Frame and lid made from stainless steel • Cutting bowl designed for easy cleaning • Ergonomic handle equipped with on/o safety interlocking switch • All cutting parts made from stainless steel or food suitable plastic • S/steel lid easy removable for cleaning • Led lights digital keyboard • Pulse controls for precise cut • Heavy duty asynchronous ventilated motor • Belt transmission • Safety micro switch • All moving parts fully interlocked giving additional safety to the user • ABS pestle • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



Produzione oraria 250-450 kg/h  
Production per hour 250-450 kg/h

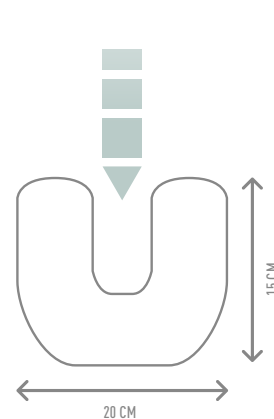
Produzione oraria 450-600 kg/h  
Production per hour 450-600 kg/h

## ÉLITE



INGRESSO CAPACITÀ STANDARD  
STANDARD CAPACITY INLET

## ÉLITE PRO



INGRESSO AD ALTA CAPACITÀ  
HIGH CAPACITY INLET

Alimentazione  
Power supply  
(Volt/Hz)

Potenza  
Motor power  
(Kwatt/Hp)

Produzione oraria  
Production per hour  
(kg/h)

Model	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)
ÉLITE	230/50	0,58 (0,80)	250-450
ÉLITE PRO	230-400/50		450-600



# ÉLITE



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 40



Peso netto  
Net weight (kg)  
20,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 300 / D. 500 / H. 540



Ingresso capacità standard  
Standard capacity inlet

# ÉLITE PRO



Collettore scarico inferiore  
Lower discharge manifold (mm)  
Ø 40



Peso netto  
Net weight (kg)  
20,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 300 / D. 500 / H. 540



Ingresso ad alta capacità  
High capacity inlet

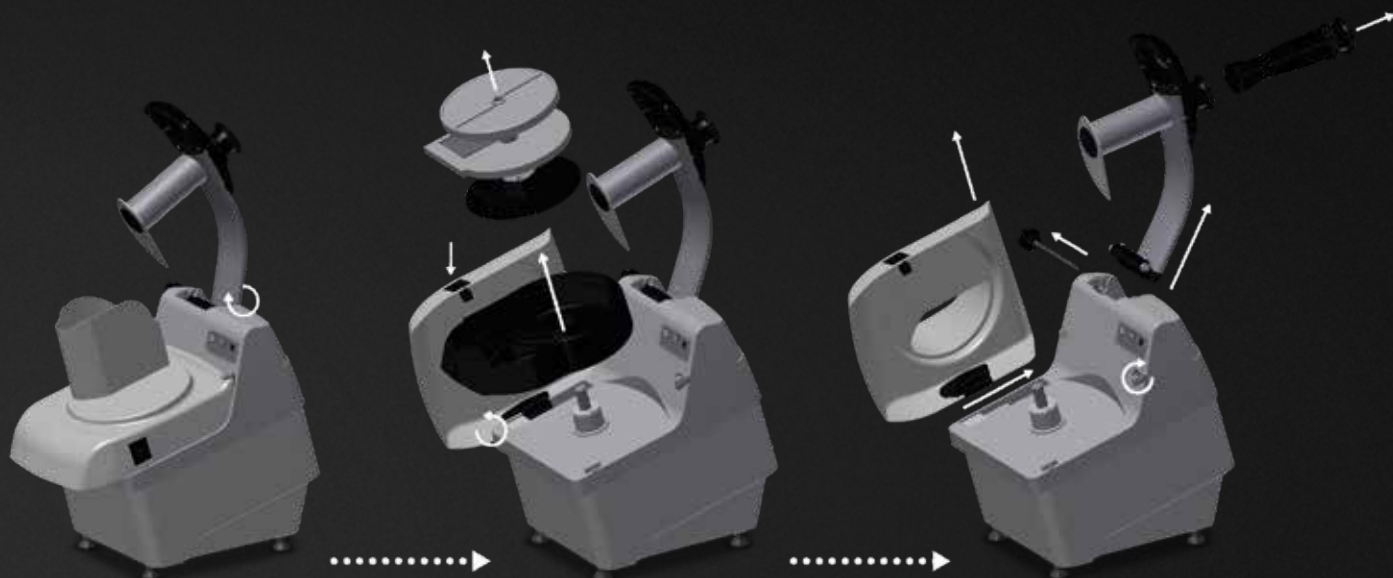


	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		Monofase / Single phase V. 230
<b>TAGLIAVERDURE ÉLITE</b> 0,58 Kw (0,80 Hp) codice prodotto <i>product code</i> Senza dischi + disco espulsore Without discs + ejectable disc	FTV401	FTV400		FTV400E
<b>TAGLIAVERDURE ÉLITE</b> 0,58 Kw (0,80 Hp) codice prodotto <i>product code</i> Con dischi: E2 - E10 - D10X10 - B10 - Z3 - Z7 + disco espulsore With discs: E2 - E10 - D10X10 - B10 - Z3 - Z7 + ejectable disc	FTV301	FTV300		FTV300E
<b>TAGLIAVERDURE ÉLITE PRO</b> 0,58 Kw (0,80 Hp) codice prodotto <i>product code</i> Senza dischi + disco espulsore Without discs + ejectable disc	FTV701	FTV700		FTV700E
<b>TAGLIAVERDURE ÉLITE PRO</b> 0,58 Kw (0,80 Hp) codice prodotto <i>product code</i> Con dischi: E2 - E10 - DP10X10 - BP10 - Z3 - Z7 + disco espulsore With discs: E2 - E10 - DP10X10 - BP10 - Z3 - Z7 + ejectable disc	FTV601	FTV600		FTV600E

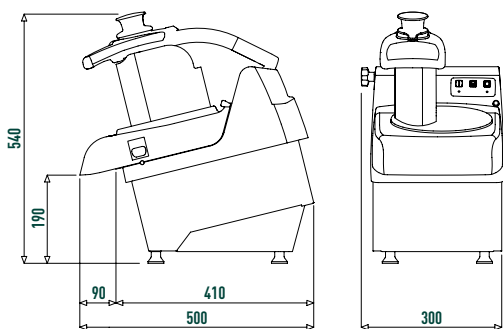


# INTERAMENTE SMONTABILE PER MIGLIORE PULIZIA

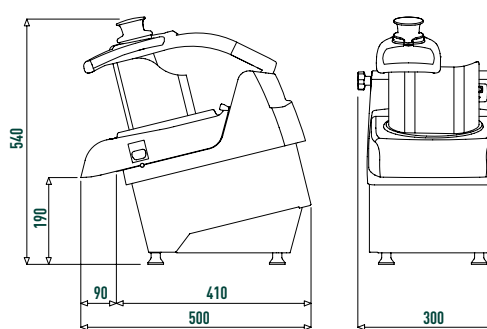
EASE OF CLEANING WITH MANUALLY  
REMOVABLE PARTS



## DIMENSIONI TAGLIAVERDURE ÈLITE DIMENSION ÈLITE VEGETABLE SHREDDER



## DIMENSIONI TAGLIAVERDURE ÈLITE PRO DIMENSION ÈLITE PRO VEGETABLE SHREDDER



## DISCHI TAGLIAVERDURE VEGETABLE SHREDDER DISCS

Tutti i dischi sono compatibili con entrambe le versioni **ÈLITE** ed **ÈLITE PRO**,

ad esclusione delle serie "**B Pro**" e "**D Pro**", adatte solo al tagliaverdure **ÈLITE PRO**

*All discs are compatible with both ÈLITE and ÈLITE PRO versions, with the exception of the "B Pro" and "D Pro" series, suitable only for the ÈLITE PRO vegetable shredder*

PORTADISCHI 8 PEZZI  
DISK RACK 8 PIECES



X

CODICE	
FTV191	
SERIE X / X SERIES	
dischi per taglio fette regolabili 1x8 da 1 a 8 mm adjustable slicing disc variable from 1-8 mm	
ARTICOLO	CODICE
X	FTV174

E8 E10 E14



E1 E2 E3 E4 E5 E6

### SERIE E / E SERIES

dischi per taglio fette delicate *slicing discs*

ARTICOLO	CODICE	ARTICOLO	CODICE
E1	FTV175	E2	FTV176
E3	FTV177	E4	FTV178
E5	FTV179	E6	FTV180
E8	FTV115	E10	FTV116
E14	FTV117		



S1 S2 S4 S10

### SERIE S / S SERIES

dischi per taglio fette delicate *slicing discs*

ARTICOLO	CODICE	ARTICOLO	CODICE
S1	FTV181	S2	FTV182
S4	FTV203	S10	FTV204

D 10x10 D 14x14 D 20x20



D 8x8 D 12x12 D 16x16

### SERIE D / D SERIES

dischi per cubettare (vanno sempre abbinati alla serie E) *cube cutting discs to be purchased with E disk*

ARTICOLO	CODICE	ARTICOLO	CODICE
D 8x8	FTV183	D 10x10	FTV184
D 12x12	FTV185	D 14x14	FTV202
D 16x16	FTV194	D 20x20	FTV186



DP 8x8 DP 10x10 DP 14x14



### SERIE D PRO - SOLO PER ÈLITE PRO / D PRO SERIES - ONLY FOR ÈLITE PRO

dischi per cubettare (vanno sempre abbinati alla serie E) *cube cutting discs to be purchased with E disk*

ARTICOLO	CODICE	ARTICOLO	CODICE
DP 8x8	FTV206	DP 10x10	FTV207
DP 14x14	FTV208		

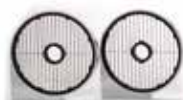


B6 B8 B10

### SERIE B / B SERIES

dischi per taglio listelli (vanno sempre abbinati alla serie E) *chipper discs to be purchased with E disk*

ARTICOLO	CODICE	ARTICOLO	CODICE
B6	FTV130	B8	FTV131
B10	FTV132		



BP 8 BP 10



### SERIE B PRO - SOLO PER ÈLITE PRO / B PRO SERIES - ONLY FOR ÈLITE PRO

dischi per taglio listelli (vanno sempre abbinati alla serie E) *chipper discs to be purchased with E disk*

ARTICOLO	CODICE	ARTICOLO	CODICE
BP8	FTV209	BP10	FTV210



H4 H6 H8 H10

### SERIE H / H SERIES

dischi per taglio listelli ricurvi *staw cutting discs*

ARTICOLO	CODICE	ARTICOLO	CODICE
H4	FTV187	H6	FTV188
H8	FTV189	H10	FTV190



Z2 Z3 Z4 Z7 Z10

### SERIE Z / Z SERIES

dischi per sfilacciare *shredding discs*

ARTICOLO	CODICE	ARTICOLO	CODICE
Z2	FTV118	Z3	FTV119
Z4	FTV120	Z7	FTV121
Z10	FTV199		



V

### SERIE V / V SERIES

dischi per grattugiare pane e formaggio *grating discs suitable for cheese and bread*

ARTICOLO	CODICE
V	FTV122

# TAGLIAVERDURE

## VEGETABLE CUTTER



• Macchinario per uso professionale • Struttura in fusione di alluminio e lega di magnesio • Coperchio in alluminio smontabile per pulizia • Motore ventilato • Trasmissione a cinghia • Comandi start/stop con scheda elettronica in bassa tensione • Microinterruttore di protezione su coperchio e leva pressamerce • Inclusi 5 dischi per taglio (due dischi per affettare da 2 e 4mm di spessore e tre dischi per sfilacciare, da 3, 4 e 7mm di spessore) • Pestello in ABS • Norme CE

• Professional equipment • Structure in cast aluminium and magnesium alloy • Completely removable aluminium cover for easy cleaning • Ventilated motor • Belt transmission • Start/stop switches with low voltage electronic board • Safety switches on both cover and lever • 5 cutting discs included (two for slicing, 2 and 4mm thickness; three for grating/julienne: 3, 4 and 7mm thickness) • ABS pestle • CE approved

### TAGLIAVERDURE TV25K

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 230 mm / D. 570 mm / H. 510 mm



DISCHI OPZIONALI  
AVAILABLE PLATES



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Velocità Speed (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Peso netto Net weight (kg)
230 / 50	0,55	270	200	22,5

**TV 25K**

**NORME CE / CE APPROVED**

Monofase / Single phase V. 230

**FTV500**

**SENZA NORME CE / NON CE APPROVED**

Monofase / Single phase V. 230

**FTV500E**

**TV25K 0,55 Kw**  
codice prodotto product code









# CUTTER CON VARIAZIONE DI VELOCITÀ

## BOWL CUTTER

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in acciaio inox AISI 430 • Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato • 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 • Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza • Modelli L4VV-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9VV) • In dotazione: spatola e piastra affilatura lame • Opzionali mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Strong AISI 430 steel construction • Detached motor and bowl for a better thermal insulation • S/S bowl with handles and heavy bottom • High efficiency ventilated motor for continuous operation • Strong cutlery steel knives • Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid • See-through lexan lid • Lid with opening to add ingredients during operation • Speed control with stabilizer • L4, L6 and L9 available with steplessly variable-speed drive • Standard: spatula and sharpening stones • Optional: serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri motore Motor revolutions (g/m)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capienza utile vasca Bowl filling capacity (lt)
<b>4</b> LITRI	230/50	0,35 (0,50)	1500/2800	3,3	1,5
<b>6</b> LITRI				5,3	3,1
<b>9</b> LITRI		0,35 (0,50) x2		9,4	5,4



## 4 LITRI

4 LITERS



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 365 / D. 305 / H. 255



## 6 LITRI

6 LITERS



Peso netto  
Net weight (kg)  
11,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 365 / D. 305 / H. 320



## 9 LITRI

9 LITERS



Peso netto  
Net weight (kg)  
23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 455 / D. 225 / H. 380



### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

**L4V** 0,35 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

**FL4V**

**L6V** 0,35 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

**FL6V**

**L9V** 0,35 + 0,35 Kw (0,50 + 0,50 Hp)

codice prodotto product code

**FL9V**





## CUTTER BOWL CUTTER

- Macchinario per uso professionale • Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304 • Vasca estraibile • Motore asincrono ventilato • Freno motore • Termica di protezione • Micro al coperchio • Comandi digitali a 24 volt • Coltelli in acciaio inox • Coperchio in plastica trasparente • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Casing entirely made from AISI 304 s/steel • Removable tank • Asynchronous ventilated motor • Motor brake • Thermal overload protection included • Safety micro switch on the lid • 24 volt digital controls • S/steel blades • Transparent lid • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri motore Motor revolutions (g/m)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capienza utile vasca Bowl filling capacity (lt)
<b>3</b> LITRI	230/50 230-400/50	0,55 (0,75)	1400	3	1,45
<b>6</b> LITRI		1,10 (1,50)		5	2,75
<b>9</b> LITRI				8	

## 3 LITRI 3 LITERS



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 230 / H. 410



## 5 LITRI 5 LITERS



Peso netto  
Net weight (kg)  
23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 270 / D. 310 / H. 470



## 8 LITRI 8 LITERS



Peso netto  
Net weight (kg)  
23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 270 / D. 310 / H. 540



### NORME CE / CE APPROVED

	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>L3</b> cutter 3 litri <i>cutter 3 ltr</i> codice prodotto <i>product code</i>	FCU102	FCU100
<b>L5</b> cutter 5 litri <i>cutter 5 ltr</i> codice prodotto <i>product code</i>	FCU104	FCU103
<b>L5</b> cutter 5 litri a 2 velocità: 700/1400 <i>700/1400 RPM Double speed for mod. 5 ltr</i>	FCU104/714	
<b>L5</b> cutter 5 litri a 2 velocità: 1400/2800 <i>1400/2800 RPM Double speed for mod. 5 ltr</i>	FCU104/1428	
<b>L8</b> cutter 8 litri <i>cutter 8 ltr</i> codice prodotto <i>product code</i>	FCU106	FCU105
<b>L8</b> cutter 8 litri a 2 velocità: 700/1400 <i>700/1400 RPM Double speed for mod. 8 ltr</i>	FCU106/714	
<b>L8</b> cutter 8 litri a 2 velocità: 1400/2800 <i>1400/2800 RPM Double speed for mod. 8 ltr</i>	FCU106/1428	

MOTORE A DUE VELOCITÀ SOLO TRIFASE DOUBLE SPEED OPTION IS AVAILABLE FOR THREE-PHASE MODELS ONLY

IN DOTAZIONE, MOZZO CON LAME TAGLIANTI SUPPLIED WITH PLAIN CUTTING ASSEMBLY

## LAME PER CUTTER

CUTTING BLADE FOR CUTTER



Passato di pomodoro  
Tomato sauce



Pane grattugiato  
Breadcrumbs



Mozzarella pizza  
Mozzarella grating



Passato verdure  
Vegetables puree

## LAMA TAGLIENTE

CUTTING BLADE



Carne per ragù  
Meat mincing



Frutta secca  
Dried fruit-nuts

## LAMA SEGHETTATA

SAW - TOOTHED BLADE



Maionese  
Mayonnaise



Cioccolato  
Chocolate



Impasti teneri per dolci  
Soft mixtures

## LAMA FORATA

PUNCHED BLADE

## RICAMBI PER CUTTER 3/5/8 LITRI

ACCESSORIES FOR CUTTER

Mozi completi (taglienti, dentate o forate) per L3 L3 cutting blade assembly (please mention plain, serrated or perforated)

FCU 112

Mozi completi (taglienti, dentate o forate) per L5 - L8 L5 - L8 cutting blade assembly (please mention plain, serrated or perforated)

FCU 113

Mozzo completo inox (tagliente, dentato o forato) per L5 - L8 a 2 velocità 1400/2800 L5 - L8 double speed cutter s/steel cutting blade assembly (please mention plain, serrated or perforated)

FCU 198

Coperchio in plastica per L3 L3 cutter plastic lid

FCU 114M

Coperchio in plastica per L5 - L8 L5 - L8 cutter plastic lid

FCU 115M









# TAGLIAMOZZARELLA

## MOZZARELLA CHEESE CUTTER

- Macchinario per uso professionale
- Robusta struttura in lamiera di acciaio inox 304
- Riduttore ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Sportello allo scarico in ABS con micro di protezione
- Cono taglia mozzarella in acciaio inox
- Disponibili varie misure di coni
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Stiffened structure made from AISI 304 s/steel
- Oil immersed gears reducer
- Italian make heavy duty asynchronous motor
- Thermal overload protection included
- ABS discharging chute equippe with safety micro switch
- Stainless steel cutting cones
- Different cutting cones dimensions
- S/steel hopper and tray
- ABS pestle
- 24 volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy



Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power  
(Kwatt/Hp)

Giri motore  
Motor revolutions  
(g/m)

Produzione oraria  
Production per hour  
(kg/h)

**TMC**

230/50 - 230-400/50

0,75 (1,00)

1400

50

# TMC



Peso netto  
Net weight (kg)  
18 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 420 / H. 440



NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>FTMC100</b>	<b>FTMC102</b>	<b>FTMC100E</b>	<b>FTMC102E</b>

TMC carenato inox *faired stainless steel*  
codice prodotto *product code*

IL TAGLIAMOZZARELLA VIENE DOTATO DEL CONO DA 7 MM. SUPPLIED WITH STAINLESS STEEL 7 MM CONE

## CONI INOX TAGLIAMOZZARELLA STAINLESS STEEL CONES



**N.1**  
Lame spess. mm. 2 - Per affettare, ideale per funghi, zucchine ecc.

*Hole 2 mm. - For slicing mushrooms, courgettes, etc.*



**N.2**  
Foro mm. 2,5 - Per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati

*Hole 2.5 mm - For fraying tender soft or not too mature cheese*



**N.3**  
Foro mm. 4 - Per antipasti, realizza verdure a taglio Julienne

*Hole 4 mm - For appetizers and, Julienne cut vegetables*



**N.4**  
Foro mm. 7 - Per sfilacciare mozzarella

*Hole 7 mm - For fraying mozzarella cheese*

<b>N.1</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>F2282</b>
<b>N.2</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>F2280</b>
<b>N.3</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>F2281</b>
<b>N.4</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>F2182</b>

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / *Not suitable for EC countries* • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / *Pictures refer to CE approved models*





# LAVORAZIONE CARNE

MEAT PROCESSING





## PROFESSIONALITÀ ARTIGIANA... SU TUTTE LE LAVORAZIONI

CRAFTSMAN SKILL...  
IN FOOD PROCESSING

**IMPASTACARNE**  
MEAT KNEADER

**INSACCATRICI**  
SAUSAGE FILLERS

**SEGAOSSA**  
BAND BONE SAW

**SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE**  
SEALING BAR VACUUM MACHINE

**SOTTOVUOTO CAMPANA**  
BELL SHAPED VACUUM MACHINE

**TERMOSIGILLATRICI**  
THERMOSEALING MACHINES

**PRESSHAMBURGER**  
BURGER PRESS





# IMPASTACARNE MEAT KNEADERS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Potente motore asincrono ventilato • Centralina a 24 volt • Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Coperchio con micro di sicurezza • Vasca di lavorazione ribaltabile 90° • Pala di lavorazione in acciaio inox • Disponibili ruote con blocco • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel bodywork • Powerful asynchronous ventilated motor • 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security • Oil immersed gears • Safety micro switch on the lid • Folding mixing tank • Stainless steel mixing shovel • Wheels available • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power (Kwatt/Hp)

Capacità  
Capacity (kg)

Peso netto mono/tri fase  
Net weight single/three phase (kg)

Dimensione prodotto  
Product dimensions (kg/h)

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità Capacity (kg)	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	Dimensione prodotto Product dimensions (kg/h)
<b>FIC 30M</b>	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	40,0	B. 720 D. 360 H. 570
<b>FIC 30MC</b>				45,0	B. 720 D. 360 H. 1030
<b>FIC 50M</b>		1,50 (2,00)	50	80,0	B. 800 D. 460 H. 1020
<b>FIC 50B</b>		1,80 (2,40)		100,0	B. 800 D. 565 H. 1040
<b>FIC 75M</b>		1,50 (2,00)	75	85,0	B. 980 D. 460 H. 1020
<b>FIC 100B</b>		1,80 (2,40)	100	110,0	B. 1160 D. 565 H. 1040
<b>FIC 120B</b>			120	125,0	B. 1100 D. 630 H. 1080



# FIC



	NORME CE / CE APPROVED
<b>FIC 30M</b> 30 kg monopala da banco 30 kg bench top single mixing arm codice prodotto product code	FIC30M
<b>FIC 30MC</b> 30 kg monopala completa di carrello 30 kg single mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code	FIC30MC
<b>FIC 50M</b> 50 kg monopala completa di carrello 50 kg single mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code	FIC50M
<b>FIC 50B</b> 50 kg bipala completa di carrello 50 kg double mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code	FIC50B
<b>FIC 75M</b> 75 kg monopala completa di carrello 75 kg single mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code	FIC75M
<b>FIC 100B</b> 100 kg bipala completa di carrello 100 kg double mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code	FIC100B
<b>FIC 120B</b> 120kg bipala completa di carrello 120 kg double mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code	FIC120B
VERSIONE MOTORE MONOFASE MAGGIORAZIONE SINGLE PHASE MOTOR SURCHARGE	
CARRELLO PER IMPASTACARNE: H. CARRELLO SENZA RUOTE 50CM H. CARRELLO COMPRESO DI RUOTE 95CM MEAT KNEADER TROLLEY: MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT 50 CM MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT INCLUSIVE OF WHEELS 95CM	FICC



## INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cilindro in acciaio inox 18/8 – AISI 304 • Pistone in alluminio con speciale guarnizione • Due velocità • Maniglia lavorazione in alluminio • Set 3 imbuto differenti misure in abs • Ingranaggi in acciaio • Cremagliera in acciaio rettificato • Viteria in acciaio inox • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Stainless steel bodywork • 18/8 - AISI 304 stainless steel cylinder • Aluminium piston supplied with a special gasket • Double speed • Aluminium handle • 3 ABS funnels kit available in different sizes • Steel gears • Rectified steel rack • Stainless steel bolts and screws • CE approved • Proudly Made in Italy



Capacità  
Capacity (lt.)

L7 V	7
L14 V	14
L7 O	7
L14 O	14

## L7 V



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 156



Peso netto  
Net weight (kg)  
20 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 300 / D. 460 / H. 740



## L14 V



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 198



Peso netto  
Net weight (kg)  
27 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 350 / D. 480 / H. 900



## L7 O



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 156



Peso netto  
Net weight (kg)  
19,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 230 / D. 800 / H. 240



## L14 O



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 198



Peso netto  
Net weight (kg)  
27,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 280 / D. 980 / H. 280



### L 7 0

inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg)  
Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)  
codice prodotto product code

### L 7 0 ECO

inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg)  
Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)  
codice prodotto product code

### L 14 0

inox - 2 velocità orizzontale - 14 litri (13 kg)  
Stainless steel - horizontal with double speed - 14 ltr (13 kg)  
codice prodotto product code

### L 7 V

inox - 2 velocità verticale - 7 litri (6 kg)  
Stainless steel - vertical with double speed - 7 ltr (6 kg)  
codice prodotto product code

### L 14 V

inox - 2 velocità verticale - 14 litri (13 kg)  
Stainless steel - vertical with double speed - 14 ltr (13 kg)  
codice prodotto product code

Serie 4 imbuti per insaccare 4 pcs. sausage filling kit

#### NORME CE / CE APPROVED

FIN101

FINI101

FIN102

FIN103

FIN104

FINB





## INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS

- Macchinario per uso professionale
- Struttura portante in acciaio verniciato
- Cilindro in acciaio inox AISI 304
- Sistema brevettato per lo sfriato aria anteriore, senza l'utilizzo di valvole sul pistone
- Set 4 imbuto differenti misure in abs (15, 23, 28 e 38 mm)
- Ingranaggi in metallo per riduzione/moltiplicazione velocità (lenta per insaccare, veloce per estrarre il pistone)
- Due velocità (solo L5 e L8)
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Painted steel support structure
- AISI 304 stainless steel cylinder
- 4 ABS funnels kit available in different sizes (15, 23, 28 e 38 mm)
- Metal gears
- Double speed (only L5 e L8)
- CE approved
- Proudly Made in Italy



Capacità  
Capacity (lt.)

L3	3
L5	5
L8	8

## L3 ECO



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 136



Peso netto  
Net weight (kg)  
7,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 420 / H. 240



## L5 ECO



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 136



Peso netto  
Net weight (kg)  
11,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 255 / D. 590 / H. 250



## L8 ECO



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 136



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 255 / D. 690 / H. 245



**L 3**  
orizzontale - 3 litri  
horizontal - 3 ltr  
codice prodotto product code

**L 5**  
orizzontale - 5 litri  
horizontal - 5 ltr  
codice prodotto product code

**L 8**  
orizzontale - 8 litri  
horizontal - 8 ltr  
codice prodotto product code

Serie 4 imbuti per insaccare 4 pcs. sausage filling kit

### NORME CE / CE APPROVED

FIN105

FIN106

FIN107

FINB



## SEGAOSSA BONE BANDSAW



- Macchinario per uso professionale • Fusione di alluminio anodizzato o verniciato • Lama in acciaio di produzione nazionale • Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile • Spingi carne • Pulegge calibrate • Rapido sblocco puleggia superiore • Tendi lama registrabile • Porzionatore di taglio incorporato • Micro di protezione • Apparecchio certificato • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Fusion made from anodized or polished aluminium • Italian make steel blade • Wide stainless steel working surface • Meat pusher • Gauged pulley • Upper pulley easy unlock • Adjustable blade stretcher • Safety micro switch • Certified equipment • CE approved • Proudly Made in Italy

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Altezza massima di taglio Max cut height (mm)	Larghezza di taglio Cut width (mm)	Piano di lavoro Working table (mm)
<b>1550 A</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	250	170	330x330
<b>1550 V</b>			210	175	380x380
<b>1600 A</b>		1,10 (1,50)			
<b>1600 V</b>			0,75 (1,00)	300	175
<b>1650 A</b>		320			
<b>1650 V</b>					
<b>1800 A</b>					
<b>1800 V</b>					
<b>1830 A</b>					
<b>1830 V</b>					



## 1550 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1550 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
34,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 370 / D. 410 / H. 810



## 1550 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1550 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
34,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 370 / D. 410 / H. 810



## 1600 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1610 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
35,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 520 / H. 880



## 1600 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1610 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
35,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 520 / H. 880



## 1650 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1650 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
33,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 520 / H. 840



## 1650 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1650 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
33,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 520 / H. 840



## 1800 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1800 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
38,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 520 / H. 970



## 1800 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1800 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
38,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 520 / H. 970



## 1830 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1830 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
38,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 420 / D. 530 / H. 910



## 1830 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro  
Cutting height (mm)  
1830 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
38,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 420 / D. 530 / H. 910



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>1550</b> verniciato - nastro 1550 mm <i>painted finish - 1550 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG100	FSGM100	FSG100E	FSGM100E
<b>1550</b> anodizzato - nastro 1550 mm <i>anodized finish - 1550 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG101	FSGM101	FSG101E	FSGM101E
<b>1600</b> verniciato - nastro 1600 mm <i>painted finish - 1600 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG106	FSGM106	FSG106E	FSGM106E
<b>1600</b> anodizzato - nastro 1600 mm <i>anodized finish - 1600 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG107	FSGM107	FSG107E	FSGM107E
<b>1650</b> verniciato - nastro 1650 mm <i>painted finish - 1650 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG112	FSGM112	FSG112E	FSGM112E
<b>1650</b> anodizzato - nastro 1650 mm <i>anodized finish - 1650 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG113	FSGM113	FSG113E	FSGM113E
<b>1800</b> verniciato - nastro 1800 mm <i>painted finish - 1800 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG108	FSGM108	FSG108E	FSGM108E
<b>1800</b> anodizzato - nastro 1800 mm <i>anodized finish - 1800 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG109	FSGM109	FSG109E	FSGM109E
<b>1830</b> verniciato - nastro 1830 mm <i>painted finish - 1830 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG102	FSGM102	FSG102E	FSGM102E
<b>1830</b> anodizzato - nastro 1830 mm <i>anodized finish - 1830 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	FSG103	FSGM103	FSG103E	FSGM103E
<b>FSG CAV</b> - optional cavallo per segaossa 75x50x35 cm - peso 8 kg <i>bonesaw support 75x50x35 cm - weight 8 kg</i>	su richiesta / <i>on request</i>		su richiesta / <i>on request</i>	
<b>FSG CAS</b> - optional cassetto raccogli segatura <i>drawer for sawing</i>	su richiesta / <i>on request</i>		su richiesta / <i>on request</i>	
Ricambio <i>accessories</i> anelli per segaossa mm. 1400-1750 confezione da 10 <i>1400 to 1750 mm bone saw blades 10 pcs box</i>	FSG110			
Ricambio <i>accessories</i> anelli per segaossa mm. 1760-2000 confezione da 10 <i>1760 to 2000 mm bone saw blades 10 pcs box</i>	FSG111			





# SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE

## BAR VACUUM PACKAGING MACHINE

• Macchinario per uso professionale • Aspirazione esterna ad azione manuale • Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale e il grado di vuoto raggiunto • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Scheda elettronica • Tensione 220 • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Manual external suction • Needle Vacuum measurer • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic control board • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Pompa per vuoto autolubrificata Vacuum pump (L/min)	Struttura Structured in
<b>FSV 32 T</b>	230 / 50	0,40 (0,55)	15	ABS
<b>FSV 32 IT</b>	230 / 50-60	0,40 (0,55)	15	Inox
<b>FSV 33 IF</b>	230 / 50-60	0,38 (0,50)	13	

## FSV 32 T ABS

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
330 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
5,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 370 / D. 300 / H. 160



## FSV 32 IT INOX

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
330 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
7,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 360 / D. 290 / H. 150



## FSV 33 IF INOX

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
330 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
6,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 390 / D. 300 / H. 180



### NORME CE / CE APPROVED

Confezionatrice sottovuoto ABS mm.320  
ABS Vacuum packer 320mm welding bar  
codice prodotto product code

FSV32T

Confezionatrice sottovuoto INOX mm.320  
S/steel Vacuum packer 320mm welding bar  
codice prodotto product code

FSV32IT

Confezionatrice sottovuoto INOX mm.330  
S/steel Vacuum packer 330mm welding bar  
codice prodotto product code

FSV33IF



# SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE

## BAR VACUUM PACKAGING MACHINE

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304
- Aspirazione esterna ad azione manuale • Elettrovalvola di fine ciclo
- Vacuometro a lancetta con indicazione della pressione e regolazione del tempo di saldatura • Pannello comandi di tipo elettromeccanico • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Scheda elettronica • Tensione 220
- Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Manual external suction • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Electromechanical control panel • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic control board • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Pompa per vuoto autolubrificata Vacuum pump (L/min)	Struttura Structured in
<b>FSV 35 IT</b>	230 / 50	0,40 (0,55)	16	inox
<b>FSV 45 IT</b>	230 / 50	0,50 (0,70)	25	
<b>FSV 52 IT</b>	230 / 50-60	0,55 (0,75)	30	



## FSV 35 IT INOX

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
380 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 425 / D. 260 / H.150



## FSV 45 IT INOX

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
430 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 240 / H. 140



## FSV 52 IT INOX

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
550 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
24,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 770 / D. 280 / H. 290



### NORME CE / CE APPROVED

Confezionatrice sottovuoto INOXmm.350  
Bar vacuum packaging machine INOX mm.350  
codice prodotto product code

FSV35IT

Confezionatrice sottovuoto INOXmm.450  
Bar vacuum packaging machine INOX mm.450  
codice prodotto product code

FSV45IT

Confezionatrice sottovuoto INOXmm.520  
Bar vacuum packaging machine INOX mm.520  
codice prodotto product code

FSV52IT



# SOTTOVUOTO A CAMPANA

## BELL SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINE

- Macchinario per professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione interna ad azione automatica • Elettrovalvola di fine ciclo per riapertura automatica • Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale • Comandi digitali • Possibilità di usare sia buste lisce che gofrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Controllo elettronico del ciclo • Scheda elettronica digitale monoprogramma • Microinterruttore per partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio • Ferma campana • Carter apribile a 90° per favorire la manutenzione • Tensione 220 • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in grade AISI 304 s/steel • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Digital display control • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic process control • Single-program digital electronic card • Automatic cut-off microswitch for lowered working cycle • Bell stop • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione Camera Chambre dimensions (mm)	Pulsometro Pulsometer (mq/h)
<b>FSCV 300</b>	230 / 50	0,40 (0,55)	310x350x160	Q=10
<b>FSCV 350</b>		0,45 (0,60)	360x400x190	Q=12
<b>FSCV 400</b>		0,95 (1,30)	410x450x200	Q=20

## FSCV 300

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
300 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
42,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 460 / D. 410 / H. 420



## FSCV 350

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
350 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
50,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 460 / D. 500 / H. 420



## FSCV 400

<.....>

Barra saldante  
Sealing bar (mm)  
400 mm



Peso netto  
Net weight (kg)  
55,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 510 / D. 560 / H. 450



### NORME CE / CE APPROVED

Confezionatrice sottovuoto a campana mm.300  
Bell shaped vacuum packaging machine mm.300  
codice prodotto product code

FSCV300

Confezionatrice sottovuoto a campana mm.350  
Bell shaped vacuum packaging machine mm.350  
codice prodotto product code

FSCV350

Confezionatrice sottovuoto a campana mm.400  
Bell shaped vacuum packaging machine mm.400  
codice prodotto product code

FSCV400



## BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO 105 MICRON

105 MICRON EMBOSSED VACUUM BAGS

Confezione da 100 pezzi / 100 pcs box

FSV 1255 - 120x550
FSV 1435 - 140x350
FSV 1530 - 150x300
FSV 1535 - 150x350
FSV 1623 - 160x230
FSV 2030 - 200x300
FSV 2040 - 200x400
FSV 2535 - 250x350
FSV 2550 - 250x500
FSV 3035 - 300x350
FSV 3040 - 300x400
FSV 3545 - 350x450
FSV 3570 - 350x700
FSV 30100 - 300x1000
FSV 4050 - 400x500
FSV 4070 - 400x700
FSV 4560 - 450x600
FSV 5060 - 500x600

## BUSTE LISCE PER COTTURA 90 MICRON

90 MICRON SMOOTH VACUUM BAGS FOR COOKING

Confezione da 100 pezzi - Riescono a mantenere fino 120° / 100 pcs box - Up to 120°

FSV 2030C - 200x300
FSV 2535C - 250x350
FSV 3040C - 300x400

## BUSTE GOFFRATE PER COTTURA 105 MICRON

105 MICRON EMBOSSED VACUUM BAGS FOR COOKING

Confezione da 100 pezzi - Riescono a mantenere fino 150° / 100 pcs box - Up to 150°

FSV 1530 GC - 150x300
FSV 2030 GC - 200x300
FSV 2040 GC - 200x400
FSV 2535 GC - 250x350
FSV 2550 GC - 250x500
FSV 3040 GC - 300x400
FSV 3050 GC - 300x500
FSV 4050 GC - 400x500
FSV 4060 GC - 400x600







## TERMOSIGILLATRICE HEATSEALER MACHINE

• Le termosigillatrici sono macchine studiate per il settore della gastronomia e della ristorazione professionale • Le nostre termosigillatrici compatte hanno la funzione di sola saldatura, rapida e sicura • Funzionamento manuale • Struttura della macchina completamente in acciaio inox • Display digitale • Multiform incluso • Norme CE • Fabbricate in Italia

• Professional equipment • Fast and safe welding • Manual operation • Stainless steel structure • Digital display • Multiform included • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione max vasca 1 Max tray dimensions 1 (mm)	Dimensione max vasca 2 Max tray dimensions 2 (mm)	Dimensione max vasca 3 Max tray dimensions 3 (mm)	Spessore pellicola Film thickness (µm)
<b>150</b>	230 / 50	0.7	137x190x100	137x92x100	-	65
<b>200</b>			190x137x100	190x230x100	190x260x100	



# 150

<.....>

**Dimensione bobina**  
Film reel dimensions (mm)  
150 x ø 200



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
8,5 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 490 / H. 450



FINO 2 VASCHEE INSIEME  
UP TO TWO TRAYS TOGETHER

# 200

<.....>

**Dimensione bobina**  
Film reel dimensions (mm)  
200 x ø 200



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
12,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 275 / D. 580 / H. 600



FINO 3 VASCHEE INSIEME  
UP TO THREE TRAYS TOGETHER

**Termosigillatrice 150**  
Heatsealer machine 150  
codice prodotto product code

**Termosigillatrice 200**  
Heatsealer machine 200  
codice prodotto product code

**Bobina 150 mm**  
Film reel 150 mm  
codice prodotto product code

**Bobina 200 mm**  
Film reel 200 mm  
codice prodotto product code

## NORME CE / CE APPROVED

FTRM15

FTRM20

FBOB15

FBOB20



## PRESSHAMBURGER MANUAL BURGER PRESS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata • Porta cellophane incorporato • Contenitore carne in acciaio inox aisi 304 • Cremagliera in acciaio inox • Ingranaggi in acciaio • Fondo in plastica • Attrezzo manuale di semplice utilizzo • Macchina molto robusta • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in food-grade anodized aluminium alloy • Cellophane case included • AISI 304 stainless steel meat bowl • S/steel rack • Steel gears • Plastic bottom base • User friendly machine • Strong equipment • CE approved • Proudly Made in Italy



Peso hamburger - Hamburger weight (kg)

**100** da 70 a 150 gr

**130** da 150 a 250 gr

**DUAL** da 70 a 250 gr

## 100



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 100



Peso netto  
Net weight (kg)  
4,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 190 / D. 250 / H. 320



## 130



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 130



Peso netto  
Net weight (kg)  
4,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 190 / D. 300 / H. 280



## DUAL



Cilindro  
Cylinder (mm)  
Ø 100/130



Peso netto  
Net weight (kg)  
5,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 190 / D. 300 / H. 280



Ø 100 E 130  
DISCHI INTERCAMBIABILI  
INTERCHANGEABLE DISCS

### NORME CE / CE APPROVED

**PRESSHAMBURGER 100** Ø 100 mm.

codice prodotto product code

FHA100

**PRESSHAMBURGER 130** Ø 130 mm.

codice prodotto product code

FHA400

**PRESSHAMBURGER DUAL** Ø 100/130 mm.

codice prodotto product code

FHA500

confezione carta 1kg. (Ø 100 mm.) cellophane discs (1 kg pack)

codice prodotto product code

FHA101

confezione carta 1kg. (Ø 130 mm.) cellophane discs (1 kg pack)

codice prodotto product code

FHA201





# LAVORAZIONE PASTA

BAKERY AND PASTA MAKING





**PARTNER INFATICABILI...  
VERI STRUMENTI DA LAVORO**

**TIRELESS PARTNER...  
A REAL WORKING TOOL**

**MACCHINE PER LA PASTA FRESCA  
PASTA MACHINES**

**IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA  
SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER**

**IMPASTATRICI SERIE TESTA SOLLEVABILE  
LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS**

**STENDIPIZZA  
PIZZA SHAPING MACHINE**

**SFOGLIATRICI  
DOUGH SHEETER**







## MACCHINA PER LA PASTA PASTA MACHINE

- Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Ideale per piccola, media, grande ristorazione, di ridotto ingombro ma professionale
- Struttura in acciaio • Norme CE • Fabbriata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertitore in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

- Professional machine for homemade fresh pasta production • Ideal for small, medium, large catering, professional with space saving size • Steel structure • CE approved • Made in Italy

*Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.*



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Produzione minima Minimum production (kg)	Capacità vasca Tank capacity (kg)
FMPM 102	230/50*	0,4	5,0	0,5	1,5
FMPM 100		0,6	8,0	1,0	2,5
FMPM 100T		0,6	8,0	1,0	2,5
FMPM 101	230 - 400/50*	0,8	13,0	1,5	4,0

\* 230/60 disponibile con sovrapprezzo - 230/60 available at extra cost



## MINI



Peso netto  
Net weight (kg)  
17,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 480 / H. 290



CHIAVE SVITA-GHIERA  
UNSCREWING KEY

## MEDIA

MEDIUM



Peso netto  
Net weight (kg)  
30,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 600 / H. 350



## MEDIA CON TAGLIAPASTA

WITH PASTA CUTTER - MEDIUM



Peso netto  
Net weight (kg)  
30,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 600 / H. 350



CHIAVE SVITA-GHIERA  
UNSCREWING KEY

## GRANDE CON TAGLIAPASTA

WITH PASTA CUTTER - LARGE



Peso netto  
Net weight (kg)  
42,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 280 / D. 650 / H. 450



UNITÀ TAGLIA-PASTA  
PASTA CUTTER UNIT

### NORME CE / CE APPROVED

	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>MINI 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code		<b>FMPM102</b>
<b>MEDIA 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code		<b>FMPM100</b>
<b>MEDIA C/TAGLIAPASTA 230V monofase single phase</b> codice prodotto product code		<b>FMPM100T</b>
<b>GRANDE C/TAGLIAPASTA 230-400V trifase three phase</b> codice prodotto product code	<b>FMPM101</b>	

Le trafile sono costruite in bronzo, permettendo così di preservare nella pasta una porosità tale favorire la presa del condimento e mantenere quell'aspetto casereccio tanto ricercato. La macchina lavora con tutti i tipi di farina.

*Bronze moulds that preserve pasta porosity for better sauce cling and keep the homemade appearance. All types of flour can be used.*



AVVERTENZE  
WARNING

**Mantenere le trafile a bagno dopo l'utilizzo**  
*Store the moulds in the water after use*

## TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA MINI

PASTA MACHINE DRAWN - MINI



CASERECCÉ  
FT01S



FUSILLI  
FT02S



PAPPARDELLE  
FT03S



GNOCCHI  
FT04S



BUCATINI  
FT05S



MACCHERONI  
FT06S



CAPELLI D'ANGELO  
FT07S



SPAGHETTI  
FT08S



TAGLIOLINI  
FT09S



TAGLIATELLE  
FT10S



PASTA SFOGLIA  
FT11S



GRAMIGNA  
FT12S



BIGOLI  
FT13S



CHITARRA  
FT14S



CANNELLONI  
FT15S

## TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA MEDIA E GRANDE

PASTA MACHINE DRAWN - MEDIUM AND LARGE



CASERECCÉ  
FT16L



FUSILLI  
FT17L



PAPPARDELLE  
FT18L



GNOCCHI  
FT19L



BUCATINI  
FT20L



MACCHERONI  
FT21L



CAPELLI D'ANGELO  
FT22L



SPAGHETTI  
FT23L



TAGLIOLINI  
FT24L



TAGLIATELLE  
FT25L



PASTA SFOGLIA  
FT26L



GRAMIGNA  
FT27L



BIGOLI  
FT28L



CHITARRA  
FT29L



CANNELLONI  
FT30L

## CONSIGLIO PER L'USO

### RECOMMENDATIONS FOR USE

Per poter ottenere un corretto impasto occorre tenere presente che per ogni kg. di farina servono circa 380cl. di liquido (uova, acqua, verdure passate, ecc); una volta versata la farina e poi il liquido nella vasca, si chiude il coperchio e si mette in funzione la macchina. Per l'impasto si può usare qualsiasi tipo di farina, di grano, di semola o misto semola-farina di grano. Può succedere che la farina, a seconda del luogo e della temperatura in cui venga conservata, necessiti di una piccola correzione di acqua da aggiungere o sottrarre all'impasto. Si prevede, inoltre, che il peso medio di un uovo sia di 50g e che per ogni uovo in meno che si metta nell'impasto occorra versare 50 cl. di acqua. I tempi di impasto variano dai 5 ai 8 minuti.

*To correctly make the dough, remember that about 300 cl. of liquid (eggs, water, vegetable juice, etc.) are required for each kg. of flour. After introducing the flour and pouring the liquid in the basin. Any type of flour, can be used for the dough - whole wheat, bran or meal. According to where and at what temperature the flour is kept, it may require slightly more or less water to make the dough. On average, an egg weighs 50 g and can be substituted for 50 cl. of water. Kneading time varies from 5 to 8 minutes.*

**Per ottenere un buon impasto rispettare i seguenti consigli:**

*The following recommendations are provided to obtain good dough quality:*

FARINA FLOUR	+	LIQUIDO LIQUID	=	( UOVA EGGS	+	ACQUA WATER
0,5 kg	+	190 gr	=	🥚 x 4	+	💧 0 gr
1,0 kg	+	380 gr	=	🥚 x 7	+	💧 30 gr
1,5 kg	+	570 gr	=	🥚 x 11	+	💧 20 gr
2,0 kg	+	760 gr	=	🥚 x 15	+	💧 10 gr
3,0 kg	+	1140 gr	=	🥚 x 23	+	💧 0 gr







# IMPASTATRICE DA BANCO

## TABLE-TOP DOUGH MIXER

Trasmissione a catena • Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio • Pulegge e corone di produzione nazionale • Micro meccanico al coperchio • Vasca, spirale e asta in acciaio inox • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbricata in Italia

*Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian made pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy*

### 5KG

#### TESTA FISSA



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 250x160



Peso netto  
Net weight (kg)  
23,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 250 / D. 450 / H. 350



### 5KG

#### TESTA SOLLEVABILE



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 250x160



Peso netto  
Net weight (kg)  
27,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 250 / D. 450 / H. 350



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (KW)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)
<b>5 KG</b>	230/50	0,37	7	5	3

#### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

**5 KG 0,37 Kw - 7 litri - testa fissa**

codice prodotto product code

**FI7M**

**5 KG 0,37 Kw - 7 litri - testa sollevabile**

codice prodotto product code

**FIA7M**

# IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS



• Macchinario per uso professionale • Vasca, coperchio grigliato della vasca, asta spaccapasta e spirale in acciaio inox • Trasmissione a catena • Micro di sicurezza su coperchio • Comandi laterali • Norme CE

• Professional equipment • Bowl, bowl protection grid, rod and spiral made of stainless steel • Chain transmission • Interlocked bowl protection grid • Lateral control panel • CE approved



**4KG**



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 495 / D. 302 / H. 385

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank diameter (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Peso netto Net weight (kg)
<b>4 KG</b>	230/50	0,45	8	4	36

NORME CE / CE APPROVED

**F18MTM**

**4 KG 0,45 Kw - 8 litri - testa fissa**  
codice prodotto product code





# IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

## SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

• Macchinario per uso professionale • Testa fissa • Robusta struttura in acciaio • Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana • Trasmissione a catena • Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio • Micro meccanico al coperchio • Vasca, spirale e asta in acciaio inox • Ruote con freno di serie • Facile da pulire • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • With fixed head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy



### 8 KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 260



Peso netto  
Net weight (kg)  
42,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 290 / D. 590 / H. 580



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (KW)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Altezza ruote Wheel size (cm)
<b>8 KG</b>	230/50	0,37	10	8,0	4	8,5
<b>17 KG</b>	230/50 230-400/50	0,75	22	17,0	8,5	
<b>25 KG</b>		1,10	32	25,0	12,5	
<b>35 KG</b>		1,10	41	35,0	17,5	
<b>42 KG</b>		1,50	48	42,0	21,0	



## 17KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 360



Peso netto  
Net weight (kg)  
63,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 385 / D. 670 / H. 725



## 25KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 400



Peso netto  
Net weight (kg)  
94,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 435 / D. 750 / H. 810



## 35KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 450



Peso netto  
Net weight (kg)  
98,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 820 / H. 850



## 42KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 450



Peso netto  
Net weight (kg)  
105,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 805 / H. 850



### NORME CE / CE APPROVED

	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>8 KG</b> 0,37 Kw - 10 litri codice prodotto <i>product code</i>		<b>FI10M</b>
<b>17 KG</b> 0,75 Kw - 22 litri codice prodotto <i>product code</i>	<b>FI20T</b>	<b>FI20M</b>
<b>17 KG doppia velocità</b> <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FI20TDV</b>	
<b>25 KG</b> 1,10 Kw - 32 litri codice prodotto <i>product code</i>	<b>FI30T</b>	<b>FI30M</b>
<b>25 KG doppia velocità</b> <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FI30TDV</b>	
<b>35 KG</b> 1,10 Kw - 41 litri codice prodotto <i>product code</i>	<b>FI40T</b>	<b>FI40M</b>
<b>35 KG doppia velocità</b> <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FI40TDV</b>	
<b>42 KG</b> 1,50 Kw - 48 litri codice prodotto <i>product code</i>	<b>FI50T</b>	<b>FI50M</b>
<b>42 KG doppia velocità</b> <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FI50TDV</b>	



# IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

• Macchinario per uso professionale • Testa sollevabile • Robusta struttura in acciaio • Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana • Trasmissione a catena • Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio • Micro meccanico al coperchio • Vasca, spirale e asta in acciaio inox • Vasca estraibile • Ruote con freno di serie • Facile da pulire • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • With manual liftable head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Removable tank • Wheels with brake included • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy



## 8 KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 260



Peso netto  
Net weight (kg)  
57,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 300 / D. 600 / H. 645



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kw)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Altezza ruote Wheel size (cm)
<b>8 KG</b>	230/50	0,37	10	8,0	4,0	8,5
<b>17 KG</b>	230/50 230-400/50	0,75	22	17,0	8,5	
<b>25 KG</b>		1,10	32	25,0	12,5	
<b>35 KG</b>		1,10	41	35,0	17,5	
<b>42 KG</b>		1,50	48	42,0	21,0	

## 17KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 360



Peso netto  
Net weight (kg)  
81,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 390 / D. 670 / H. 735



## 25KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 400



Peso netto  
Net weight (kg)  
100,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 435 / D. 750 / H. 810



## 35KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 450



Peso netto  
Net weight (kg)  
115,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 815 / H. 850



## 42KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 450



Peso netto  
Net weight (kg)  
121,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 800 / H. 850



### NORME CE / CE APPROVED

	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>8 KG</b> 0,37 Kw - 10 litri codice prodotto product code		<b>FIA10M</b>
<b>17 KG</b> 0,75 Kw - 22 litri codice prodotto product code	<b>FIA20T</b>	<b>FIA20M</b>
<b>17 KG doppia velocità double speed</b> codice prodotto product code	<b>FIA20TDV</b>	
<b>25 KG</b> 1,10 Kw - 32 litri codice prodotto product code	<b>FIA30T</b>	<b>FIA30M</b>
<b>25 KG doppia velocità double speed</b> codice prodotto product code	<b>FIA30TDV</b>	
<b>35 KG</b> 1,10 Kw - 41 litri codice prodotto product code	<b>FIA40T</b>	<b>FIA40M</b>
<b>35 KG doppia velocità double speed</b> codice prodotto product code	<b>FIA40TDV</b>	
<b>42 KG</b> 1,50 Kw - 48 litri codice prodotto product code	<b>FIA50T</b>	<b>FIA50M</b>
<b>42 KG doppia velocità double speed</b> codice prodotto product code	<b>FIA50TDV</b>	



# IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS



• Macchinario per uso professionale • Vasca, coperchio grigliato della vasca e asta spaccapasta, spirale in acciaio inox • Trasmissione a catena • Micro di sicurezza su coperchio • Comandi laterali con arresto di emergenza • Norme CE

• Professional equipment • Bowl, bowl protection grid, rod and spiral made of stainless steel • Chain transmission • Interlocked bowl protection grid • Lateral control panel with emergency stop button • CE approved



**8KG**



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 312 / D. 586 / H. 576

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank diameter (mm)	Volume vasca Tank output (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Altezza ruote Wheel size (cm)	Peso netto Net weight (kg)
<b>8KG</b>	230/50	0,55	ø260	10	8	4	8,5	52
<b>18KG</b>	230•400/50	1,1	ø355	20	18	9		78
<b>25KG</b>		1,5	ø410	30	25	12,5		106
<b>38KG</b>		2,2	ø450	40	38	19		138



# IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS



**18KG**



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 381 / D. 736 / H. 685



**25KG**



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 432 / D. 778 / H. 750



**38KG**



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 875 / H. 755

## NORME CE / CE APPROVED

**8 KG** 0,55 Kw - 10 litri

codice prodotto product code

**18 KG** 1,1 Kw - 20 litri

codice prodotto product code

**18 KG** doppia velocità double speed

codice prodotto product code

**25 KG** 1,5 Kw - 30 litri

codice prodotto product code

**25 KG** doppia velocità double speed

codice prodotto product code

**38 KG** 2,2 Kw - 40 litri

codice prodotto product code

**38 KG** doppia velocità double speed

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

**FI10MTM**

**FI20TTM**

**FI20MTM**

**FI20TDVTM**

**FI30TTM**

**FI30MTM**

**FI30TDVTM**

**FI40TTM**

**FI40MTM**

**FI40TDVTM**

imported

# IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE

SPIRAL DOUGH MIXER LIFTABLE HEAD



• Macchinario per uso professionale • Vasca, coperchio grigliato della vasca e asta spaccapasta, spirale in acciaio inox • Trasmissione a catena • Micro di sicurezza su coperchio • Comandi laterali con arresto di emergenza • Norme CE

• Professional equipment • Bowl, bowl protection grid, rod and spiral made of stainless steel • Chain transmission • Interlocked bowl protection grid • Lateral control panel with emergency stop button • CE approved



18KG



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 395 / D. 753 / H. 690

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank diameter (mm)	Volume vasca Tank output (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Peso netto Net weight (kg)
18KG	230•400/50	1,1	ø360	20	18	9	97
25KG		1,5	ø410	30	25	12,5	134
38KG		2,2	ø450	40	38	19	167





# IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE

SPIRAL DOUGH MIXER LIFTABLE HEAD



**25KG**



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 445 / D. 795 / H. 760



**38KG**



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 485 / D. 875 / H. 765

## NORME CE / CE APPROVED

**18 KG 1,1 Kw - 20 litri**

codice prodotto product code

**18 KG doppia velocità double speed**

codice prodotto product code

**25 KG 1,5 Kw - 30 litri**

codice prodotto product code

**25 KG doppia velocità double speed**

codice prodotto product code

**38 KG 1,5 Kw - 40 litri**

codice prodotto product code

**38 KG doppia velocità double speed**

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

**FIA20TTM**

**FIA20MTM**

**FIA20TDVTM**

**FIA30TTM**

**FIA30MTM**

**FIA30TDVTM**

**FIA40TTM**

**FIA40MTM**

**FIA40TDVTM**



# PLANETARIE BAKER SERIE PM, PK

## PLANETARY MIXERS BAKER PM, PK SERIES



**PM5 PM7** • Macchinario per uso professionale • Struttura verniciata antigraffio • Vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304 • Coperchio vasca grigliato inox • Motore asincrono • Utensili e vasca a sgancio rapido • Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi • Testa sollevabile • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE • **PK8** • Macchinario per uso professionale • Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione • Trasmissione a ingranaggi • Micro alla protezione della vasca di lavorazione • Cambio a 3 velocità • Comandi frontali con pulsante di arresto • Vasca e frusta in acciaio inox AISI 304 • Uncino e spatola in alluminio • Utensili e vasca a sgancio rapido • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

**PM5 PM7** • Professional equipment • Scratch resistant painted body • Bowl, hook, beater and whisk in AISI 304 stainless steel • AISI 304 bowl protection grid • Asynchronous motor • Tools and bowl with quick unlock mechanism • Electronic speed regulator, transmission with gears and belt • Liffable head • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved • **PK8** • Professional equipment • Durable enameled bodywork • Asynchronous ventilated motor • Thermal overload protection included • Gears transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Three speeds • Frontal controls with emergency stop button • Bowl and whisk in AISI 304 stainless steel • Hook and beater in aluminium • Tools and bowl with quick unlock mechanism • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

### BakerPM

#### PM 5

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 230 mm / D. 350 mm / H. 400 mm

### BakerPM

#### PM 7

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 250 mm / D. 420 mm / H. 420 mm

### BakerPK

#### PK 8

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 280 mm / D. 470 mm / H. 580 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Velocità Speed (RPM)	Dim.ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uova Egg whites	Peso netto Net weight (kg)
<b>PM 5</b>	230 / 50	0,30	40/250	ø205x170	5	0,8	5 uova/eggs	7	13
<b>PM 7</b>		0,325	40/250	ø235x205	7	1,0	7 uova/eggs	10	15
<b>PK 8</b>		0,35	132/234/421	ø228x225	8	1,2	10 uova/eggs	12	21

#### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

**PM 5 0,3 Kw**

codice prodotto product code

**PGM5**

**PM 7 0,325 Kw**

codice prodotto product code

**PGM7**

**PK 8 0,35 Kw**

codice prodotto product code

**PM8.01**



# PLANETARIE SERIE BAKER PA

## PLANETARY MIXERS BAKER PA SERIES



- Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa verniciata • Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio • Motore prestante • Cambio meccanico a 3 velocità • Trasmissione a cinghia • Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata • Comandi con pulsante di arresto a fungo frontali • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

- Professional equipment • Painted cast iron structure • Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of stainless steel • Powerful motor • Three speeds • Belt transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Controls with emergency stop button • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

### BAKER PA



#### PA 10

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 490 mm / D. 400 mm / H. 780 mm



#### PA 20

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 590 mm  
D. 480 mm  
H. 930 mm



#### PA 30

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 680 mm  
D. 590 mm  
H. 1100 mm



#### PA 40

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 700 mm  
D. 610 mm  
H. 1130 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	3 Velocità 3 Speed (RPM)	Dim. ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uova Egg whites	Peso netto Net weight (kg)
<b>PA 10</b>	230/50 - 230-400/50	0,60	118/234/460	ø240x240	10	1,5	10 uova/eggs	14	64,0
<b>PA 20</b>									
<b>PA 30</b>	230-400/50	1,30	134/234/460	ø360x320	30	5,0	45 uova/eggs	48	160,0
<b>PA 40</b>									
		1,30	134/234/460	ø400x370	40	8,0	60 uova/eggs	64	165,0

#### NORME CE / CE APPROVED

**PA 10 0,6 Kw**  
codice prodotto product code

**PA 20 0,9 Kw**  
codice prodotto product code

**PA 30 1,3 Kw**  
codice prodotto product code

**PA 40 1,3 Kw**  
codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>PAT10</b>	<b>PAM10</b>
<b>PAT20</b>	<b>PAM20</b>
<b>PAT30</b>	
<b>PAT40</b>	





# PLANETARIE SERIE BAKERLINE

## PLANETARY MIXERS BAKERLINE SERIES

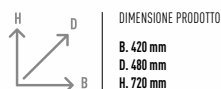


• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa ed alluminio • Vasca, protezione grigliata della vasca e frusta in acciaio AISI 304 • Spatola e uncino in alluminio A356 • Motore asincrono ventilato adatto ad un lavoro pesante e continuativo • Cambio a 3 velocità • Trasmissione a ingranaggi • Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata • Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo • Timer 0-15 minuti con posizione per funzionamento manuale su tutti i modelli • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Cast iron and aluminium body • Bowl, bowl's protection grid and whisk in AISI 304 stainless steel • Beater and hook in A356 aluminium • Ventilated motor for a hard and continuous work • Three speeds • Gears transmission • Security switches on bowl and protection grid • Frontal controls with emergency stop button • 0-15 minutes timer on all models with manual functioning position • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved



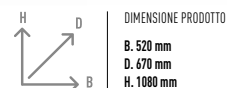
### BAKERLINE 10



### BAKERLINE 20



### BAKERLINE 30



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	3 Velocità 3 Speed	Dimensione vasca Bowl dimensions (mm)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Peso netto Net weight (kg)
<b>BAKERLINE 10</b>	230/50 - 230-400/50	0,37	95/175/320	ø245x240	10	65
<b>BAKERLINE 20</b>		0,55		ø320x300	20	97
<b>BAKERLINE 30</b>		0,75		ø370x350	30	198

#### NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230

**PB 10 0,37 Kw**

codice prodotto product code

**PBT10**

**PBM10**

**PB 20 0,55 Kw**

codice prodotto product code

**PBT20**

**PBM20**

**PB 30 0,75 Kw**

codice prodotto product code

**PBT30**

**PBM30**



• Macchinario per uso professionale • Struttura in metallo pressofuso • Movimento planetario originale (lo sbattitore ruota in una direzione mentre mescola e gira nell'altra, in modo che gli ingredienti vengono costantemente portati verso il centro della ciotola) • Motore a spazzole • Trasmissione a ingranaggi • 10 velocità disponibili • Frusta in acciaio inox, uncino e spatola in alluminio smaltato (PK 4,5 - PK 5) • Frusta, uncino e spatola in acciaio inox (PK 7) • Vasca in acciaio inox smontabile • Ampia gamma di accessori • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Painted metal structure • Original planetary motion • Motor with brush • Gears transmission • 10 speeds • Whisk AISI 304 stainless steel, Hook and beater glazed aluminium (PK 4,5 - PK 5) • Whisk, hook and beater AISI 304 stainless steel (PK 7) • Stainless steel removable bowl • Wide range of accessories • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

**PK 7**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 340 mm / D. 370 mm / H. 420 mm



**PK 5**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 280 mm / D. 360 mm / H. 420 mm



**PK 4.5**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 mm / D. 350 mm / H. 350 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Velocità Speed (RPM)	Dim. ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uova Egg whites	Peso netto Net weight (kg)
<b>PK 4,5</b>	230 / 50-60	0,275	58/220	ø210x150	4,5	0,7	5 uova /egg	7	10,5
<b>PK 5</b>		0,325	58/220	ø210x170	5,2	0,8	6 uova/egg	8	12,0
<b>PK 7</b>		0,50	40/200	ø240x180	6,9	1,0	8 uova/egg	10	13,0

**NORME CE / CE APPROVED**

Monofase / Single phase V. 230

**PK 4.5**

codice prodotto product code

**PK45**

**PK 5**

codice prodotto product code

**PK50**

**PK 7**

codice prodotto product code

**PK70**





**IKFGA**  
Tritacarne  
*Grinder*



**IKMVSA**  
Grattugia a cilindro  
Dotata di tre cilindri per: affettare (verdure), taglio medio (julienne grattugiare pane), taglio grosso (mozzarella, grattugiare parmigiano)  
*Slicer with three cylinders: slice (vegetables), medium cut (julienne grate bread), coarse cut (mozzarella, grated parmesan)*



**IKSSA**  
Insaccatrice  
*Sausage stuffer*



**IKEMVSC**  
Set 3 cilindri per grattugia  
sminuzzare finemente, purè, bastoncini julienne  
*3 cylinders set for grater  
Finely chop, mashed potatoes, julienne sticks*



**IKPRA**  
Set pasta sfogliatrice + 2 tagli  
(tagliatelle - tagliolini)  
*Pasta set sheeter + 2 cuts  
(tagliatelle - tagliolini)*



**IKPEXTA**  
Pasta corta 6 trafile + accessori  
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)  
*6 pasta extruders + accessories  
(Not available on 6,9 Lt. CE)*



**IKPSA**  
Rullo sfoglia singolo  
*Roll pastry single*



**IKFVSP**  
Passaverdure  
*Vegetable strainer*



**IKJE**  
Spremiagrumi  
(non disponibile per PK70)  
*Juicer  
(Not available on PK70)*



**IKSM1JA**  
Estrattore lento  
(non disponibile per PK70)  
*Juicer and sauce attachment  
(Not available on PK70)*



**IKICAOWH**  
Gelatiera  
*Ice cream bowl*



**IKGMA**  
Macina cereali  
*Grain mill*



**PK45SBWH**  
Ciotola senza manico - 4,28 Lt. per PK45  
*Bowl with handle - 4,28 Lt. for PK45*



**IK5ASB**  
Ciotola con manico - 4,83 Lt. per PK50  
*Bowl with handle - 4,83 Lt. for PK50*





IKC7SB

Ciotola con manico 6,9 Lt. - per PK70  
Bowl with handle 6,9 Lt. - for PK70



IK45SBWH

Ciotola con manico 4,28 Lt. - per PK45  
Bowl with handle 4,28 Lt. - for PK45

ACCESSORI PK45  
ACCESSORIES PK45



IK45WW

Frusta  
Whip



IK45B

Spatola  
Spatula



IK45DH

Uncino  
Hook



IKN1PS

Coperchio versatore  
Pourer cover

ACCESSORI PK50  
ACCESSORIES PK50



IK5AWW

Frusta  
Whip



IK5AB

Spatola  
Spatula



IK5ADH

Uncino  
Hook



IK5APSC

Coperchio versatore  
Pourer cover



IK5BC5N

Coperchio ciotola  
Bowl cover

ACCESSORI PK70  
ACCESSORIES PK70



IKFE7T

Spatola con bordo flessibile  
Flexible edge spatula



IK7EW

Frusta ellittica inox  
S. steel elliptical whip



IK7SFB

Spatola inox  
S. steel spatula



IK7FB

Spatola smaltata  
Enamelled spatula



IK7SDH

Gancio inox  
S. steel Hook



IK7DH

Gancio smaltato  
Enamelled Hook



IK7PS

Coperchio versatore  
Pourer cover



# STENDIPIZZA PIZZA MOULDER

- Macchinario per uso professionale • Corpo interamente in acciaio inox AISI 304 (alberi portarulli compresi) • Coppia di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato • Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle • Protezione rulli • Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale • Rinforzi interni per evitare qualsiasi flessione della carcassa • Pedale e predisposizione elettrica (optional) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Body entirely made of steel (including the roller shaft) • One pair of adjustable rollers for you to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like • A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine • Separate roller protector • Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones • Internal reinforcements to prevent the frame from bending • Electric pedal (optional) • CE approved • Proudly Made in Italy



## 30 HALF



**Diametro pizza**  
Pizza base diameter (cm)  
10/30



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
22,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 420 / D. 420 / H. 370



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Peso porzione d'impasto Dough portion size (g)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)
<b>30 HALF</b>	230/50	0,37 (0,50)	50/700	0÷4
<b>40 HALF</b>			50/1000	
<b>30</b>			50/700	
<b>40</b>			50/1000	
<b>40 RULLI PARAL.</b>			50/1000	

## 40 HALF



**Diametro pizza**  
Pizza base diameter (cm)  
10/40



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
25,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 520 / D. 520 / H. 370



## 30



**Diametro pizza**  
Pizza base diameter (cm)  
10/30



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
34,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 420 / D. 420 / H. 700



## 40



**Diametro pizza**  
Pizza base diameter (cm)  
10/40



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
40,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 520 / D. 520 / H. 800



## 40 RULLI PARALLELI



**Diametro pizza**  
Pizza base diameter (cm)  
10/40



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
40,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 520 / D. 520 / H. 690



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Monofase / Single phase V. 230	Monofase / Single phase V. 230
<b>30 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp)</b> codice prodotto <i>product code</i>	FSPM100	FSPM100E
<b>40 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp)</b> codice prodotto <i>product code</i>	FSPM200	
<b>30 0,37 Kw (0,50 Hp)</b> codice prodotto <i>product code</i>	FSPE100	FSPE100E
<b>40 0,37 Kw (0,50 Hp)</b> codice prodotto <i>product code</i>	FSPE200	FSPE200E
<b>40 Rulli PARALLELI 0,37 Kw (0,50 Hp)</b> codice prodotto <i>product code</i>	FSPE201	FSPE201E
<b>FSP 202 pedale per stendipizza pizza moulder pedal</b> codice prodotto <i>product code</i>	FSP202	





# SFOGLIATRICE MANUALE / ELETTRICA MANUAL / ELECTRIC DOUGH SHEETER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Ingranaggi in acciaio temperato ruotanti su perni rettificati • Boccole autolubrificanti • Pomello regolatore con indicatore numerato per 10 diversi spessori di sfoglia • Disponibile set per tagliare la pasta • Facile da pulire • Comandi a 24 volt (elettrica) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Stiffened AISI 304 • Gears in tempered steel turning on ground pins • Self-lubricating bearings • Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of past sheet • Different size cutting tools available • Easy clean up • 24 volt control (electric) • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità rotazione rulli Rotating speed rollers (rpm)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)
MANUALE	-	-	-	0÷5
ELETTRICA	230/50	0,19 (0,25)	45	

# MANUALE

MANUAL

<.....>

Max larghezza sfoglia  
Max width pasta sheet (mm)  
210



Peso netto  
Net weight (kg)  
9,3 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 350 / D. 220 / H. 275



# ELETTRICA

ELECTRIC

<.....>

Max larghezza sfoglia  
Max width pasta sheet (mm)  
210



Peso netto  
Net weight (kg)  
15,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 300 / H. 250



# FSE - TAGLIO PER SFOGLIATRICE

FSE PASTA CUTTER ACCESSORY



N.1  
CAPELLI D'ANGELO 1,5 mm  
THIN NOODLES 1,5 mm



N.2  
TAGLIATELLE 2 mm  
TAGLIATELLE 2 mm



N.3  
TRENETTE 4 mm  
TRENETTE 4 mm



N.4  
FETTUCCINE 6,5 mm  
RIBBON-SHAPED PASTA 6,5 mm



N.5  
LASAGNETTE 12 mm  
LASAGNETTE 12 mm



N.6  
SPAGHETTI ø2 mm  
SPAGHETTI ø2 mm



N.7  
REGINETTE 12 mm  
REGINETTE 12 mm

## NORME CE / CE APPROVED

	Manuale / Manual	Monofase / Single phase V. 230
sfogliatrice manuale manual dough sheeter codice prodotto product code	FSM100	
sfogliatrice elettrica electrical dough sheeter codice prodotto product code		FSEI100
sfogliatrice elettrica rulli ruvidi electrical rough dough sheeter codice prodotto product code		FSEI100R
N.1 capelli d'Angelo 1,5 mm codice prodotto product code		FSE001N
N.2 tagliatelle 2 mm codice prodotto product code		FSE002N
N.3 trenette 4 mm codice prodotto product code		FSE003N
N.4 fettuccine 6,5 mm codice prodotto product code		FSE004N
N.5 lasagnette 12 mm codice prodotto product code		FSE005N
N.6 spaghetti ø2 mm codice prodotto product code		FSE006N
N.7 reginette 12 mm codice prodotto product code		FSE007N



## SFOGLIATRICE DOUGH SHEETER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox e alluminio
- Cilindri in legno (per una sfoglia casalinga) oppure in acciaio (per una maggiore durata) • Motore ventilato • Termica di protezione • Regolazione spessore con leva • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Stiffened AISI 304 and aluminium • Wooden rollers for home made type pasta or steel for longer preservation • Ventilated motor • Thermal overload protection • Thicknessing adjusting lever • Easy clean up • 24 volt control • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)	Max larghezza sfoglia Max width pasta sheet (mm)
<b>320</b>	230/50 230-400/50	0,60 (0,80)	0÷7,5	350
<b>400</b>				400
<b>500</b>				500



## 320



Dimensione rullo  
Roll dimensions (mm)  
ø 55x320



Peso netto  
Net weight (kg)  
45,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 550 / D. 350 / H. 400



## 400



Dimensione rullo  
Roll dimensions (mm)  
ø 55x400



Peso netto  
Net weight (kg)  
48,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 640 / D. 350 / H. 400



## 500



Dimensione rullo  
Roll dimensions (mm)  
ø 55x500



Peso netto  
Net weight (kg)  
52,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 750 / D. 450 / H. 450



### NORME CE / CE APPROVED

**320** 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli **inox** cm 32 - 32 cm **s/steel** rolls

codice prodotto *product code*

**320** 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli **legno** cm 32 - 32 cm **wooden** rolls

codice prodotto *product code*

**400** 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli **inox** cm 40 - 40 cm **s/steel** rolls

codice prodotto *product code*

**400** 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli **legno** cm 40 - 40 cm **wooden** rolls

codice prodotto *product code*

**500** 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli **inox** cm 50 - 50 cm **s/steel** rolls

codice prodotto *product code*

**FSTP** tagliapasta misure 2-6-12

*pasta cutter accessory av. in size 2-6-12*

codice prodotto *product code*

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

**FSE103**

**FSE103M**

**FSE101**

**FSE101M**

**FSE104**

**FSE104M**

**FSE102**

**FSE102M**

**FSE105**

**FSE105M**

**FSTP (ACCESSORIO)**



# SNACK BAR

SNACK BAR





SERVIZIO COMPLETO...  
A PORTATA DI COCKTAIL

COMPLETE SERVICE...  
HANDY COCKTAIL

FRULLINI  
DRINKS MIXERS

SPREMIAGRUMI  
CITRUS JUICERS

FRULLATORI  
BLENDERS

CENTRIFUGHE  
CENTRIFUGAL  
JUICE EXTRACTORS

TRITAGHIACCIO E  
SPEZZAGHIACCIO  
ICE SHAVERS

GRUPPI BAR  
BAR UNITS

MACINACAFFÉ E GRATTUGIA  
COMBO COFFEE GRINDER AND GRATER

PRESSAMELAGRANA  
POMEGRANATE JUICER







## FRULLINI DRINKS MIXERS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso e plastica • Motore ventilato • Bicchiere in acciaio inox o plastica • Due velocità • Farfalla in acciaio inox • Disponibile versione con bicchiere in plastica (cod. MF4T) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in plastic and pressure die cast aluminium • Ventilated motor • Grade stainless steel jug or in plastic • Two speed included • Stainless steel blending blades • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità Speed (rpm)	Capacità Capacity (lt)
<b>MF4</b>	230 / 50-60	0,15 (0,20)	15.000	0,8
<b>MF4T</b>				
<b>MF4D</b>		0,15 (0,20) x2		0,8 x2
<b>MF4DT</b>				

## MF 4 MF 4T



Peso netto  
Net weight (kg)  
3,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 220 / H. 500

Disponibile con bicchiere  
trasparente  
Available with polycarbonate  
container



## MF 4D MF 4DT



Peso netto  
Net weight (kg)  
6,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 330 / D. 220 / H. 500

Disponibile con bicchiere  
trasparente  
Available with polycarbonate  
container



### NORME CE / CE APPROVED

**MF4** 150W frullino semplice - bicchiere inox - 0,9 lt  
150W single spindle mixer - s/steel container - 0,9 lt  
codice prodotto product code

**MF4**

**MF4T** 150W frullino semplice - bicchiere trasparente - 0,9 lt  
150W single spindle mixer - polycarbonate container - 0,9 lt  
codice prodotto product code

**MF4T**

**MF4D** 2x150W frullino doppio - bicchiere inox - 0,9x2 lt  
2x150W double spindle mixer - s/steel container - 0,9x2 lt  
codice prodotto product code

**MF4D**

**MF4DT** 2x150W frullino doppio - bicchiere trasparente - 0,9x2 lt  
2x150W double spindle mixer - polycarbonate container - 0,9x2 lt  
codice prodotto product code

**MF4DT**



## SPREMIAGRUMI CITRUS JUICER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione rimovibile in ABS • Pigna in abs estraibile per il lavaggio • Microinterruttore sulla pigna • Basamento con sottobicchiere salva goccia • Paraspruzzi di serie • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in pressure die cast and varnished aluminium • Removable ABS container • Removable ABS reamer for easy and effective cleaning • Safety switch activating • Drip-saving saucer base • Polycarbonate splash guard included for leverless models • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità Speed (rpm)	Contenitore Jug (mm)	Ogiva Reamer
MSE	230 / 50-60	0,30 (0,40)	1400	220 / ABS	ABS
MSP				220 / INOX	
MSP 2		0,34 (0,45)		110 / INOX	INOX



## MSE IN ABS



Peso netto  
Net weight (kg)  
6,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 310 / H. 340



## MSP INOX



Peso netto  
Net weight (kg)  
6,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 310 / H. 340



## MSP 2 INOX



Peso netto  
Net weight (kg)  
9,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 310 / H. 350



### NORME CE / CE APPROVED

**MSE** con vasca in ABS *ABS container*

codice prodotto *product code*

MSE

**MSELIM** ogiva limoni optional *optional lemon bowl*

codice prodotto *product code*

MSELIM

**MSP** con vasca in acciaio inox *s/steel container*

codice prodotto *product code*

MSP

IN DOTAZIONE, OGIVA ARANCE + OGIVA LIMONI *SUPPLIED WITH LEMON + ORANGE BOWL*

**MSP2** a leva inox *s/steel citrus juicer with handle*

codice prodotto *product code*

MSP2



## FRULLATORI CONTAINER BLENDERS

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Motore ventilato • Micro al coperchio del bicchiere • Curato nei particolari • Linea filante per una facile pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium • Ventilated motor • Safety micro switch assembled on the jug • High grade finishing • Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	2 Velocità 2 Speed (rpm)	Capacità Capacity (lt)	Materiale bicchiere Blender container
<b>MT1 SINGOLO</b>	230 / 50-60	0,40 (0,55)	10000/15000	1,5	Policarbonato
<b>MT1 D DOPPIO</b>		0,40 (0,55) x2		1,5 x2	Policarbonato
<b>MT1 I SINGOLO BICCH. INOX</b>		0,40 (0,55)		1,5	INOX
<b>MT1 I DOPPIO BICCH. INOX</b>		0,40 (0,55) x2		1,5 x2	INOX
<b>MTQ</b>	230 / 50-60	0,75 (1,00)	8000/16000	2	Policarbonato
<b>MT FIVE</b>	230 / 50-60	0,75 (1,00)	8000/16000	5	INOX
<b>MT5</b>	230 / 50	0,80 (1,10)	3000	5	INOX

## MT1



Peso netto  
Net weight (kg)  
4,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 200 / H. 460



## MT1 D



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 350 / D. 220 / H. 460



## MT1 I INOX



Peso netto  
Net weight (kg)  
4,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 220 / H. 460



## MT1D I INOX



Peso netto  
Net weight (kg)  
7,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 350 / D. 220 / H. 460



## MTQ



Peso netto  
Net weight (kg)  
5,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 208 / D. 210 / H. 490



## MT FIVE



Peso netto  
Net weight (kg)  
7,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 245 / D. 260 / H. 540





# MT 5



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 230 / D. 230 / H. 530



	NORME CE / CE APPROVED
<b>MT1</b> bicchiere trasparente polycarbonate blender container codice prodotto product code	<b>MT1</b>
<b>MT1D</b> doppio bicchiere trasparente polycarbonate double container codice prodotto product code	<b>MT1D</b>
<b>MT1I</b> bicchiere inox s/steel container codice prodotto product code	<b>MT1I</b>
<b>MT1DI</b> doppio bicchiere inox double s/steel container codice prodotto product code	<b>MT1DI</b>
<b>MTQ</b> bicchiere trasparente polycarbonate blender container codice prodotto product code	<b>MTQ</b>
<b>MT5</b> bicchiere inox s/steel container codice prodotto product code	<b>MT5</b>
<b>MT FIVE</b> bicchiere inox s/steel container codice prodotto product code	<b>MTFIVE</b>



# CENTRIFUGA CONTAINER BLENDERS

- Macchinario per uso professionale • Centrifuga autopulente con leva a doppio scatto • Motore con sonda termica • Corpo in alluminio lucido • La grande bocca di carico permette di lavorare frutti larghi • Filtro e lame in acciaio inossidabile • Coperchio in plastica lavabile • Cestello in acciaio inossidabile lavabile • Cestello immediatamente estraibile per una più facile e veloce pulizia • Pestello in plastica • Velocità contenuta per salvaguardia proteine alimento • Facile da pulire • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Self-cleaning centrifugal juicer equipped with double click lever • Motor with thermal probe • Shiny aluminium body • The big hole in the cover allows to squeeze more large than 80 mm fruits • Blade and filter made from stainless steel • Plastic lid suitable for dish washer • Easy clean up stainless steel juicer basket • Immediately removable basket for a more quick and easy cleaning • Plastic pestle • Speed turning designed to save food proteins while processing • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



## MCF 100



Peso netto  
Net weight (kg)  
14,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 270 / D. 450 / H. 550



Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power (Kwatt/Hp)

Larghezza tubo inserimento  
Feeder chute (cm)

**MCF100**

230 / 50-60

0,40 (0,55)

8

NORME CE / CE APPROVED

MCF100

MCF100 centrifuga centrifugal juicer  
codice prodotto product code

# CENTRIFUGA

## CENTRIFUGAL JUICER



• Macchinario per uso professionale • Il corpo in acciaio inossidabile AISI 304 previene l'ossidazione del succo • Motore universale con raffreddamento ad aria • Il motore funziona unicamente se il coperchio è chiuso ed i fermi di bloccaggio della maniglia di sicurezza sono agganciati • Il cestello del filtro di alta qualità, con 6 rinforzi laterali, è particolarmente resistente • L'ampio tubo di inserimento permette di introdurre frutti interi o pezzi di verdura • Posizionando l'interruttore sulla modalità "Turbo", tutti i residui di frutta e verdura presenti nel cestello del filtro vengono rimossi • Pestello in plastica • Contenitore in plastica • Semplice da assemblare • Facile da pulire • Norme CE

• Professional equipment • The AISI 304 stainless steel body stops the juices oxidising • The air-cooled multipurpose motor is long-lasting and has a capacity of up to 60 kg of carrots per hour • The motor will only operate if the lid is on and the safety lock is operated • The high-quality basket sieve with 6 reinforcing ridges is superbly hard-wearing • A large feeder chute, 7.5 cm in diameter to squeeze whole fruit or pieces of vegetable • By pressing the turbo switch, any pieces of fruit or vegetable left in the basket sieve are removed • Plastic pestle • Plastic container • Simple to assemble • Easy clean up • CE approved

### FCF100



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 190 / D. 310 / H. 380



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Giri / m RPM	Capacità raccoltipolpa Capacity (lt)	Larghezza tubo inserimento Feeder chute (cm)	Produzione oraria Production per hour (lt/h)	Peso netto Net weight (kg)	Capacità Capacity
<b>FCF 100</b>	230 / 50-60	0,24	6300	3,25	7,5	60	4,2	650

NORME CE / CE APPROVED

FCF100 centrifuga centrifugal juicer  
codice prodotto product code

FCF100





# ESTRATTORI DI SUCCO

## JUICE EXTRACTORS



• Macchinario per uso professionale • Motore potente e stabile • Bassa rumorosità • Coclea e filtro in ULTEM/PEI • Brocca di spremitura e contenitore di raccolta in TRITIUM • Max 30 minuti di funzionamento continuo • Lenta velocità di lavoro, utile a mantenere tutta la genuinità della spremitura e lasciando inalterate le proprietà organolettiche della frutta • Spremitura a freddo per produrre succo contenente enzimi e nutrienti superiori • Auto espulsione della polpa in eccesso durante la spremitura • 2 filtri intercambiabili, succhi di frutta vellutati e senza polpa (filtro fori piccoli), succhi con maggiore polpa (filtro fori grossi) (FES 100A optional, FES 102 e FES 104 di serie) • Funzione Reverse per evitare intasamenti • Doppio indotto (solo FES104) • Facile da pulire • Norme CE

• Professional equipment • Powerful and stable motor • The motor is very quiet • ULTEM/PEI screw and strainer • Squeeze jug and collection container in TRITIUM • Max 30 min use • The slow juicer also perfectly separates the pulp from the juice, making a beautiful pulp free juice • Cold pressed, to produce a superior enzyme and nutrient content juice • Auto pulp ejection for continuous automatic juicing • 2 interchangeable filters (coarse screen, fine screen) (optional for FES 100A, included in FES 102 and FES 104) • Built in reverse function eliminates clogging for continuous juicing • Double inlet (only FES104) • Easy clean up • CE approved

### FES 100 D.01 FES 100 D.02



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 208 / D. 228 / H. 450

### FES 102 DOMESTICO



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 140 / D. 210 / H. 440

### FES 104 PROFESSIONALE



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 150 / D. 150 / H. 430



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Giri / m RPM	Utilizzo continuuivo Use (min)	Peso netto Net weight (kg)
<b>FES 100</b>	230 / 50-60	0,24	50	15 (max 30)	6,6
<b>FES 102</b>		0,15	65		6,8
<b>FES 104</b>		0,16	45		5,2

#### NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

**FES100 D.01** Estrattore di succo / Juice extractor

codice prodotto product code

**FES100D.01**

**FES100 D.02** Estrattore di succo / Juice extractor

codice prodotto product code

**FES100D.02**

**FESF** Coppia filtri - Kit Smoothie + Ice Cream

Juicer Filter (Pair) - Kit Smoothie + Ice Cream

codice prodotto product code

**FESF**

**FES102** Estrattore di succo / Juice extractor

codice prodotto product code

**FES102**

**FES104** Estrattore di succo / Juice extractor

codice prodotto product code

**FES104**





## TRITAGHIACCIO PER GRANITA ICE SHAVER FOR SLUSH DRINKS

- Macchinario per uso professionale • Indicato per tritare il ghiaccio per granita • Struttura in alluminio presso fuso verniciato • Micro di sicurezza al manico della bocca di carico • Lame taglia ghiaccio in acciaio inox • Motore ventilato • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Prepares ice for the preparation of slush or water ice • Structured in varnished pressure die cast aluminium • Safety micro switch assembled on the loading handle • Grade s/steel cutting blades • Ventilated motor • CE approved • Proudly Made in Italy



## SPEZZAGHIACCIO PER COCKTAIL ICE CRUSHER FOR PREPARATION OF COCKTAIL

- Macchinario per uso professionale • Indicato per la preparazione di cocktails, pestati, long drinks • Corpo in alluminio lucido • Motore silenzioso dotato di sonda termica • Produce ghiaccio a scaglie di 4 dimensioni diverse grazie alla griglia di regolazione brevettata • Bicchiere in acciaio inox • Micro di sicurezza al coperchio • Lame taglia ghiaccio in acciaio inox • Motore silenzioso dotato di sonda termica • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Ideal to prepare cocktails and long drinks • Shiny aluminium body • The motor is very quiet and it is provided with thermal probe • Produce ice flakes in 4 different sizes thanks to a patented regulation system • Stainless steel glass • Micro switch blocks the rotation raising the cover • Grade s/steel cutting blades • The motor is very quiet and it is provided with thermal probe • CE approved • Proudly Made in Italy

## MTG 6 PER GRANITA



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 210 / D. 420 / H. 290



Ghiaccio da granita  
For the preparation of slush drinks

## MSG 100 PER COCKTAIL



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 250 / D. 300 / H. 520



Ghiaccio da cocktail  
Professional ice crusher for preparation of  
cocktails in general and for garnish

NORME CE / CE APPROVED

**MTG6** tritaggiaccio automatico *automatic ice shaver*

codice prodotto *product code*

**MTG6**

**MSG100** spezzaggiaccio automatico *automatic ice shaver*

codice prodotto *product code*

**MSG100**

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Produzione oraria Prod. per hour (kg)	Giri/m (rpm)	Bicchiere Container
<b>MTG 6</b>	230 / 50	0,34 (0,45)	-	1400	-
<b>MSG 100</b>	230 / 50-60	0,45 (0,60)	120		INOX (2 lt)





## GRUPPO BAR BAR UNITS ASSEMBLY

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio verniciato • Particolari in acciaio inox • Campane in plastica trasparente • Motori ventilati • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione agrumi rimovibile in acciaio inox • Campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Structured in varnished aluminium • Stainless steel finishing • Transparent plastic tank • Stainless steel option is also available • Ventilated motors • Stainless steel filter • Removable s/steel reamer • Infrangible polyester tank suitable for dish washer • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza frullatore Blender power (Kwatt/Hp)	Potenza tritaggiaccio Ice shaver power (Kwatt/Hp)	Potenza frullino Splinder mixer power (Kwatt/Hp)	Potenza spremiagrumi Fruji juicer power (Kwatt/Hp)
<b>MG 10</b>	230 / 50	0,40 (0,55)	0,34 (0,45)	0,15 (0,20)	-
<b>MG 13</b>			-	-	0,34 (0,45)
<b>MG 15</b>			-	0,15 (0,20)	
<b>MG 20</b>			-	-	
<b>MG 50</b>			0,34 (0,45)	0,15 (0,20)	

## MG 13



Peso netto  
Net weight (kg)  
14,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 190 / D. 440 / H. 460



## MG 20



Peso netto  
Net weight (kg)  
24,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 320 / D. 550 / H. 465



## MG 50



Peso netto  
Net weight (kg)  
26,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 320 / D. 550 / H. 490



### NORME CE / CE APPROVED

**MG10** tritaggiaccio 340W - spremiagrumi a leva 340W - frullino 150W  
ice shaver 340W - citrus juicer 340W - drink mixer 150W  
codice prodotto product code

**MG10**

**MG13** spremiagrumi a leva 340W - frullatore 400W  
citrus juicer 340W - blender 400W  
codice prodotto product code

**MG13**

**MG15** spremiagrumi a leva 340W - frullatore 400W - frullino 150W  
citrus juicer 340W - blender 400W - drink mixer 150W  
codice prodotto product code

**MG15**

**MG20**  
tritaggiaccio 340W - spremiagrumi a leva 340W - frullatore 400W  
ice shaver 340W - citrus juicer 340W - blender 400W  
codice prodotto product code

**MG20**

**MG50**  
tritaggiaccio 340W - spremiagrumi a leva 340W  
frullatore 400W - frullino 150W  
ice shaver 340W - citrus juicer 340W - blender 400W - drink mixer 150W  
codice prodotto product code

**MG50**



# COMBINATI MACINACAFFÈ COFFEE GRINDER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Macine in acciaio rokwell dotato di protezione termica • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Rockwell s/steel grinding stone supplied with thermal protection • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thicknessing knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza frullatore Blender power (Kwatt/Hp)	Giri/m (rpm)	Produzione oraria caffè/pepe Coffee pepper prod. per hour (kg)
<b>CS</b>	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	10,0
<b>CD</b>				10,0+10,0
<b>GC</b>				10,0
<b>GCP</b>				10,0+10,0



## CS



**Dimensioni mola**  
Grinding wheel dimensions (mm)  
Ø 65



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
17,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 350 / H. 720



## CD



**Dimensioni mola**  
Grinding wheel dimensions (mm)  
Ø 65



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
19,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 220 / D. 500 / H. 720



## GC



**Dimensioni mola**  
Grinding wheel dimensions (mm)  
Ø 65



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
20,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 500 / H. 650



## GCP



**Dimensioni mola**  
Grinding wheel dimensions (mm)  
Ø 65



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
23,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 650 / H. 650



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
<b>CS macinacaffè o pepe 230/400V trifase</b> <i>coffee or pepper grinder three phase 230/400V</i> codice prodotto <i>product code</i>	FCS105	
<b>CS macinacaffè o pepe 230V monofase</b> <i>coffee or pepper grinder single phase 230V</i> codice prodotto <i>product code</i>	FCS106	FCS101
<b>CD macinacaffè o pepe 230/400V trifase versione doppia</b> <i>double coffee or pepper grinder three phase 230/400V</i> codice prodotto <i>product code</i>	FCD105	
<b>CD macinacaffè o pepe 230V monofase versione doppia</b> <i>double coffee or pepper grinder single phase 230V</i> codice prodotto <i>product code</i>	FCD106	FCD101
<b>GC macinacaffè o pepe e grattugia 230/400V trifase</b> <i>coffee-pepper and cheese grinder three phase 230/400V</i> codice prodotto <i>product code</i>	FGC104	
<b>GC macinacaffè o pepe e grattugia 230V monofase</b> <i>coffee-pepper and cheese grinder single phase 230V</i> codice prodotto <i>product code</i>	FGC105	
<b>GCP macinacaffè, pepe e grattugia 230/400V trifase</b> <i>coffee-pepper and cheese grinder three phase 230/400V</i> codice prodotto <i>product code</i>	FGCP104	
<b>GCP macinacaffè, pepe e grattugia 230V monofase</b> <i>coffee-pepper and cheese grinder single phase 230V</i> codice prodotto <i>product code</i>	FGCP105	
<b>MRF rullo in acciaio inox 18/8 fresato</b> <i>18/8 s/steel stamped roll surcharge</i>		



## MACINACAFFÈ COFFEE GRINDER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thickness knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • CE approved • Proudly Made in Italy

## MACINADOSATORE COFFEE GRINDER AND DOSER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Dosatore per caffè • Disponibile versione: FMXT macinadosatore con temporizzatore • Disponibile versione: FMXA macinadosatore automatico • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thickness knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • Coffee dispenser • Available: FMXT coffee grinder with timer • Available: FMXA automatic coffee grinder and doser • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz)

Potenza  
Motor power (Kwatt/Hp)

Giri/m  
(rpm)

Produzione oraria caffè/pepe  
Coffee pepper prod. per hour (kg)

FMC 6

FMX

230/50

0,34 (0,45)

1400

3,0/4,0

## FMC 6



**Dimensioni mola**  
Grinding wheel dimensions (mm)  
Ø 65



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
12,5 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 230 / D. 370 / H. 600



## FMX



**Dimensioni mola**  
Grinding wheel dimensions (mm)  
Ø 65



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
13,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 230 / D. 370 / H. 600



	NORME CE / CE APPROVED
<b>FMC6</b> macinacaffè motore <i>coffee grinder</i> codice prodotto <i>product code</i>	FMC6
<b>FMX</b> macinadosatore <i>coffee grinder and doser</i> codice prodotto <i>product code</i>	FMX
<b>FMXT</b> macinadosatore con temporizzatore <i>coffee grinder and doser</i> codice prodotto <i>product code</i>	FMXT
<b>FMXA</b> macinadosatore automatico <i>aut. coffee grinder and doser</i> codice prodotto <i>product code</i>	FMXA





# PRESSAMELAGRANA MANUALE

## MANUAL POMEGRANATE JUICER

• Funzionamento manuale • Tutta la parte spremente in acciaio inox è completamente rimovibile per la pulizia • La corsa della leva è studiata per richiedere il minor sforzo possibile nell'utilizzo • La base è profonda per dare stabilità • Norme CE • Fabbriato in Italia

• *Manual operation • The entire stainless steel part is completely removable for cleaning • The lever stroke is designed to require the least possible effort in use • The base is deep to give stability • CE approved • Proudly Made in Italy*



### FPM



Peso netto  
*Net weight (kg)*  
3,0 kg



Dimensioni prodotto  
*Product dimension (mm)*  
B. 220 / D. 220 / H. 630



NORME CE / CE APPROVED

FPM

FPM pressamelagrana manuale *manual pomegranate juicer*  
codice prodotto *product code*







COTTURA  
COOKING EQUIPMENT







## TUTTO PER LA CUCINA

ALL FOR KITCHEN

ROWNER  
ROWNER

FRIGGITRICI  
FRYERS

FORNI CONVEZIONE MECCANICI  
MECHANICAL CONVECTION OVENS

FORNI CONVEZIONE DIGITALI  
CON INIEZIONE ACQUA  
DIGITAL CONVECTION OVENS  
WITH WATER INJECTION

FORNI PER PIZZA  
PIZZA OVENS

SALAMANDRE  
SALAMANDERS

FORNETTI  
SMALL OVENS

TOSTAPANE  
TOASTER

ROLLER TOAST  
ROLLER TOASTER

CREPIERA ELETTRICA  
PANCAKE MACHINE

PIASTRE GRILL  
E VETROCERAMICA  
SANDWICH AND PYROCERAM GRILLS

FRY TOP ACCIAIO  
E VETROCERAMICA  
S.STEEL AND PYROCERAM FRY TOP





# RONER RONER

- Termocircolatore ad immersione • Ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura • Semplice da usare • Display LCD temperatura attuale • Display LCD impostazione temperatura/tempo • Pulsante di selezione temperatura • Pulsante di selezione tempo • Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro • Pulsante di selezione dei valori • Norme CE • Fabbricato in Italia

- *Immersion thermal circulator for Sous Vide cooking • Easy to use • Current temperature LCD display • Temperature and time setting LCD display • Temperature setting button • Time setting button • Start / pause cycle button • Values selection button • CE approved • Proudly Made in Italy*



	Alimentazione <i>Power supply</i> (Volt/Hz)	Potenza <i>Motor power</i> (Kwatt)	Capacità massima <i>Max capacity</i> (lt)	Range temperature <i>Range</i> temperature (C°)	Programmi <i>Programs</i>	Avviso livello acqua minimo <i>Min. water level</i> warning	Avvio ritardato <i>Delayed start</i>	Allarme raggiungimento temp. cottura <i>Alarm for cooking</i> temp.reached level	Sonda al cuore (acc.) <i>Core probe</i> (acc.)	Sfere 250 pz. (acc.) <i>Spheres 250 pcs</i> (acc.)	Nastro adesivo Neoprene (acc.) <i>Neoprene tape</i> (acc.)
<b>25 ECO</b>	230 / 50	1,20	25,0	20 / 95	0	Sì	NO	Sì	Non disponibile <i>Not available</i>	Disponibile <i>Available</i>	Non disponibile <i>Not available</i>

## 25 ECO



**Peso netto**  
*Net weight (kg)*  
1,26 kg



**Dimensioni prodotto**  
*Product dimension (mm)*  
B. 80 / D. 160 / H. 370



NORME CE / CE APPROVED

**RONER 25 ECO**  
codice prodotto *product code*

**FROW25ECO**



## LA COTTURA SOTTOVUOTO

VACUUM COOKING

“Cottura sottovuoto”, con riferimento alla cucina, identifica alimenti che vengono cucinati a bassa temperatura all’interno di apposite buste sottovuoto per cottura. Prima di procedere con le fasi successive, è indispensabile confezionare il prodotto desiderato in apposite buste o rotoli per cottura sottovuoto gofrati in caso di utilizzo di macchine ad aspirazione esterna e buste o rotoli lisci in caso di utilizzo di macchine professionali a campana. Una volta confezionato l’alimento nell’apposito sacchetto sottovuoto, è sufficiente immergere la busta nell’acqua già in temperatura, per il tempo di cottura desiderato.

L’alimento viene protetto dal sacchetto e non entra a diretto contatto con l’ambiente esterno di cottura, pertanto, l’ossigeno non ha possibilità di penetrare all’interno e i cibi non rischiano di ossidarsi. Con la cottura sottovuoto gli alimenti non perdono il loro colore naturale e le loro proprietà nutritive: tutti i sapori restano all’interno della busta, così come tutte le vitamine e i sali minerali. Anche gli alimenti che in genere si scuriscono in cottura, restano del loro colore iniziale. La tecnica della cottura sottovuoto consente non solo di prolungare fino a tre volte la durata di conservazione del prodotto, poiché l’assenza di ossigeno rallenta la proliferazione batterica e l’ossidazione degli alimenti, ma viene soprattutto consigliata nelle diete in quanto permette di cucinare senza l’aggiunta di grassi.

### VANTAGGI

- **Mantenimento proprietà organolettiche**
- **Riduzione del calo di peso in cottura**
- **Riduzione degli sprechi**
- **Risparmio economico**
- **Risparmio di tempo**
- **Barriera all’ossigeno e al vapore acqueo**
- **Prolungamento della durata di conservazione**

*“Sous Vide” is a French term that means “under vacuum” and, with reference to the kitchen, identifies foods that are cooked in low temperature conditions inside special vacuum pouches for Sous Vide cooking. Before proceeding with the cooking process, it is essential to pack the desired product in special embossed cooking bags/ rolls - in case of use of external suction machines - and smooth cooking bags / rolls - in case of use of professional chamber machines. Once the food has been packaged in the special vacuum pouch, it is sufficient to immerse the bag in the water for the desired cooking time.*

*Food is protected from the bag and does not come into direct contact with the external cooking environment. In this way oxygen has no possibility to penetrate inside and the foods are not likely to oxidise. Thanks to Sous Vide foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties and all the flavours remain inside as well as all the vitamins and minerals. The foods are therefore better, healthier and more colorful. Even foods that generally darken during cooking remain in their natural color. The Sous Vide technique allows to prolong the shelf life of the product up to three times, since the absence of oxygen slows down the proliferation of bacteria and the oxidation of food. Sous Vide is also recommended in diets because it allows you to cook without adding fat.*

### ADVANTAGES

- **Organoleptic properties maintenance**
- **Weight loss reduction**
- **Waste reduction**
- **Cost saving**
- **Time saving**
- **High barrier to oxygen and water vapor**
- **Shelf life extension**





## FRIGGITRICI TANK FRYER

- Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in s/steel plate • Frying tank made from s/steel • Removable tank for cleaning • S/steel splash guard with plastic handle • Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle • Heavy duty Heating elements • Working and safety thermostat (50-180°) • Fast oil heating • Micro switch • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
<b>MFR 40</b>	230 / 50-60	2,0	140x240 h.100	NO	3
<b>MFR 240</b>		2,0x2	140x250 h.100 x2		3+3
<b>MFR 80</b>		3,25	220x240 h.100		6
<b>MFR 280</b>		3,25x2	220x240 h.100 x2		6+6



## MFR 40 SINGOLA SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
5,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 245 / D. 430 / H. 310



## MFR 240 DOPPIA DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 430 / D. 430 / H. 310



## MFR 80 SINGOLA SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
6,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 340 / D. 430 / H. 310



## MFR 280 DOPPIA DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
11,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 620 / D. 430 / H. 310



### NORME CE / CE APPROVED

**MFR40** 2000 W

codice prodotto product code

MFR40

**MFR240** 2x2000 W

codice prodotto product code

MFR240

**MFR80** 3250 W

codice prodotto product code

MFR80

**MFR280** 2x3250 W

codice prodotto product code

MFR280



## FRIGGITRICI TANK FRYER

- Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in s/steel plate • Frying tank made from s/steel with tap • Removable tank for cleaning • S/steel splash guard with plastic handle • Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle • Heavy duty Heating elements • Working and safety thermostat (50-180°) • Fast oil heating • Micro switch • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
<b>MFR 80R</b>	230 / 50-60	3,25	220x240 h.100	SI	6
<b>MFR 280R</b>		3,25x2	220x240 h.100 x2		6+6
<b>MFR 10R</b>		3,50	220x240 h.100		8
<b>MFR 210R</b>		3,50x2	220x240 h.100 x2		8+8

**MFR 80 R**  
SINGOLA  
SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
7,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 340 / D. 430 / H. 355



**MFR 280 R**  
DOPPIA  
DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 620 / D. 430 / H. 355



**MFR 10 R**  
SINGOLA  
SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 300 / D. 480 / H. 350



**MFR 210 R**  
DOPPIA  
DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
16,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 600 / D. 480 / H. 350



**NORME CE / CE APPROVED**

**MFR80R** 3250 W

codice prodotto product code

MFR80R

**MFR280R** 2x3250 W

codice prodotto product code

MFR280R

**MFR10R** 3500 W

codice prodotto product code

MFR10R

**MFR210R** 2x3500 W

codice prodotto product code

MFR210R





## FRIGGITRICI TANK FRYER

- Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Structured in s/steel plate • Frying tank made from s/steel with tap • Removable tank for cleaning • S/steel splash guard with plastic handle • Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle • Heavy duty Heating elements • Working and safety thermostat (50-180°) • Fast oil heating • Micro switch • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
<b>MFR 12R</b>	400 / 50-60	9,0	210x280 h.120	SI	12
<b>MFR 212R</b>		9,0x2	210x280 h.120 x2		12+12
<b>MFR 12M</b>		9,0	210x280 h.120		12
<b>MFR 212M</b>		9,0x2	210x280 h.120 x2		12+12

## MFR 12 R

SINGOLA  
SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
19,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 400 / D. 700 / H. 420



## MFR 212 R

DOPPIA  
DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
35,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 800 / D. 700 / H. 420



## MFR 12 M

SINGOLA  
SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
31,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 400 / D. 700 / H. 960



## MFR 212 M

DOPPIA  
DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
54,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 800 / D. 700 / H. 960



### NORME CE / CE APPROVED

**MFR12R 9000 W**

codice prodotto product code

MFR12R

**MFR212R 2x9000 W**

codice prodotto product code

MFR212R

**MFR12M 9000 W**

codice prodotto product code

MFR12M

**MFR212M 2x9000 W**

codice prodotto product code

MFR212M



# FORNO CONVEZIONE MECCANICO

## MECHANICAL CONVECTION OVEN GRILL

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura Temperature (°C)	Regolazione tempo Timer setting range (min)	Capacità camera Load capacity (mm)	Distanza teglie Distance between trays (mm)
<b>FFM 100 S</b>	230 / 50-60	2,8	10-280	1-120	4 x 433x333	70
<b>FFM 101 G</b>		3,5	50-300			
<b>FFM 102 U</b>		2,8				
<b>FFM 103 C</b>		3,3			4 x GN 1/1	75
<b>FFM 103 PF</b>		6,3				
<b>FFM 105 C</b>		7,7	6 X GN 1/1			



## FFM 100S



Peso netto  
Net weight (kg)  
37,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 557 / D. 585 / H. 563



## FFM 101G CON GRILL



Peso netto  
Net weight (kg)  
35,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 557 / D. 585 / H. 563



## FFM 102U CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto  
Net weight (kg)  
33,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 557 / D. 585 / H. 568



## FFM 103C CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto  
Net weight (kg)  
52,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 724 / D. 730 / H. 509



## FFM 103PF CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto  
Net weight (kg)  
59,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 825 / D. 685 / H. 560



## FFM 105C CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto  
Net weight (kg)  
85,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 830 / D. 710 / H. 710



	NORME CE / CE APPROVED
<b>FFM100S standard</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFM100S</b>
<b>T100SG teglia per forno tray for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>T100SG</b>
<b>G100SG griglia per forno griddle for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>G100SG</b>
<b>FFM101G con grill with grill</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFM101G</b>
<b>T100SG teglia per forno tray for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>T100SG</b>
<b>G100SG griglia per forno griddle for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>G100SG</b>
<b>FFM102U con umidificatore with humidifier device</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFM102U</b>
<b>T102U teglia per forno tray for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>T102U</b>
<b>G102U griglia per forno griddle for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>G102U</b>
<b>FFM103C con umidificatore with humidifier device</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFM103C</b>
<b>T103C teglia per forno tray for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>T103C</b>
<b>G103C griglia per forno griddle for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>G103C</b>
<b>FFM103PF con umidificatore with humidifier device</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFM103PF</b>
<b>T103PFC teglia per forno tray for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>T103PFC</b>
<b>G103PFC griglia per forno griddle for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>G103PFC</b>
<b>FFM105C con umidificatore with humidifier device</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFM105C</b>
<b>T103PFC teglia per forno tray for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>T103PFC</b>
<b>G103PFC griglia per forno griddle for oven</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>G103PFC</b>









# FORNO CONVEZIONE DIGITALE CON INIEZIONE ACQUA

## DIGITAL CONVECTION OVEN WITH WATER INJECTION

- Apparecchio per uso professionale • Forno digitale a convezione con iniezione di acqua • Capienza 4 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm • Pannello di controllo digitale: doppio display, memoria 9 programmi di cottura, innesto per sonda al cuore, preriscaldamento, temperatura della camera di cottura, tempi di cottura, temperatura al cuore, percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura, accensione e spegnimento delle luci interne • Porta rimovibile per facile manutenzione • Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia • Maniglia con sistema di apertura di sicurezza • Apertura porta con sicurezza anti-sbuffi di vapore e disattivazione ventola • Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno • Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati • Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro • Piedini antiscivolo • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Digital convection oven with water injection system • Suitable for 4 pans or grids GN 1/1 or 600x400 mm • Digital control pane: double display, possibility of memorizing up to 9 cooking programs, core probe input, pre-heating cooking room temperature, cooking time, core probe temperature, percentage of injected steam inside the cooking room, switch on/off of internal lights • Easy door replacement system • Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door • Handle with safety opening system • Door overture with anti-puffs and fan/s stop system • Door and oven condensed water system drain • Stainless steel cooking chamber with rounded corners • Interlocking gasket fixing system • Antislip feet • CE approved • Proudly Made in Italy



### FFDU 4



Peso netto  
Net weight (kg)  
79,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 840 / D. 910 / H. 670



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura Temperature (°C)	Dimensione camera Oven chamber size (mm)	Capacità camera Load capacity (mm)	Distanza teglie Distance between trays (mm)
<b>FFDU 4</b>	220-240 / 380-415	5,45	0-280	680x520x360	4-600x400 - 4-GN 1/1	80
<b>FFDU 5</b>		6,45		680x480x440	5-600x400 - 5-GN 1/1	
<b>FFDU 6</b>		7,65		680x440x520	6-600x400 - 6-GN 1/1	
<b>FFDU 7</b>		10,70		680x520x620	7-600x400 - 7-GN 1/1	
<b>FFDU 10</b>		12,70		680x480x840	10-600x400 - 10-GN 1/1	

## FFDU 5



Peso netto  
Net weight (kg)  
87,0kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 840 / D. 910 / H. 750



## FFDU 6



Peso netto  
Net weight (kg)  
91,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 840 / D. 910 / H. 830



## FFDU 7



Peso netto  
Net weight (kg)  
87,0kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 840 / D. 910 / H. 750



## FFDU 10



Peso netto  
Net weight (kg)  
91,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 840 / D. 910 / H. 830



	NORME CE / CE APPROVED
<b>FFDU4</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDU4</b>
<b>FFDU5</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDU5</b>
<b>FFDU6</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDU6</b>
<b>FFDU7</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDU7</b>
<b>FFDU10</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDU10</b>
<b>FFDUT1</b> teglia per forno GN 1/1 <i>tray for oven GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDUT1</b>
<b>FFDUG1</b> griglia per forno GN 1/1 <i>griddle for oven GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDUG1</b>
<b>FFDUT6</b> teglia per forno 600x400 mm <i>tray for oven 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDUT6</b>
<b>FFDUG6</b> griglia per forno 600x400 mm <i>griddle for oven 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFDUG6</b>



# FORNO A MICROONDE MICROWAVE OVEN

Compatto e performante il forno RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti • Studiato per carichi di lavoro medio bassi • Completa rispondenza alle norme • Prodotto per uso commerciale e professionale • Carcassa inox e interno inox • 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione • Piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante • Pratica e robusta maniglia apertura porta • Segnale cottura con volume regolabile • Pratico display a led • 5 livelli di potenza • 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi • Funzione x2 • Pulsanti con alfabeto Braille • Norme CE

• Compact and high-performance, the RMS oven offers reliability and durability in the professional sector even at low cost budgets • Designed for medium-low workloads • Complete compliance with standards • Product for commercial and professional use • Stainless steel body and stainless steel interior • 1000 Watt power output with excellent distribution • Fixed plate with microwave distribution by rotating antenna • Practical and sturdy door opening handle • Cooking signal with adjustable volume • Practical LED display • 5 power levels • 20 memories for cooking programs with 3 different stages • x2 Function • Buttons with Braille alphabet • CE approved • Proudly Made in Italy



## DECS 11M



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,6 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 310 / D. 483 / H. 394



NORME CE / CE APPROVED

DECS11M

DECS11M forno microonde digitale *microwave oven*  
codice prodotto *product code*

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Frequenza microonde Microwave frequency (Mhz)	Programmi cottura Cooking programs
<b>DECS 11M</b>	230/50	1,0	330x330 h.197	2450	20







# FORNO PER PIZZA INOX

## S/STEEL PIZZA OVENS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • Termometro • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity)
<b>B1 V</b>	230/50	2,2	405x405 h.110	50-500	1	1
<b>B1+1 V</b>		4,4	405x405 h.110 x2		2	1+1
<b>B7</b>	230/50 230-400/50	4,0	500x510 h.110		2	1
<b>B7+7</b>		8,0	500x510 h.110 x2		4	1+1

## B1 V PIZZA Ø40 CM



Peso netto  
Net weight (kg)  
26,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 555 / D. 460 / H. 290



## B1+1 V PIZZA Ø40 CM



Peso netto  
Net weight (kg)  
46,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 555 / D. 460 / H. 290



## B7 PIZZA Ø50 CM



Peso netto  
Net weight (kg)  
45,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 715 / D. 570 / H. 310



## B7+7 PIZZA Ø50 CM



Peso netto  
Net weight (kg)  
79,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 715 / D. 570 / H. 550



### NORME CE / CE APPROVED

#### B1 V

codice prodotto product code

#### B1+1 V

codice prodotto product code

#### B7

codice prodotto product code

#### B7+7

codice prodotto product code

#### BP7SR optional piedistallo senza ruote optional stand

codice prodotto product code

#### BP7CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

B1 V

B1+1 V

B7T

B7M

B7+7 T

B7+7 M

BP7SR

BP7CR





# FORNO PER PIZZA INOX

## S/STEEL PIZZA OVENS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • SI Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • YES Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity)
<b>B8</b>	230/50 230-400/50	6,0	720x720 h.140	50-500	4	4
<b>B8+8</b>		12,0	720x720 h.140 x2		4	4+4
<b>B9</b>		9,0	720x1080 h.140		2	6
<b>B9+9</b>		18,0	720x1080 h.140 x2		4	6+6

## B8 PIZZA Ø36 CM



Peso netto  
Net weight (kg)  
95,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1010 / D. 850 / H. 420



## B8+8 PIZZA Ø36 CM



Peso netto  
Net weight (kg)  
180,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1010 / D. 850 / H. 750



## B9 PIZZA Ø36 CM



Peso netto  
Net weight (kg)  
137,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1010 / D. 1210 / H. 420



## B9+9 PIZZA Ø36 CM



Peso netto  
Net weight (kg)  
232,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1010 / D. 1210 / H. 750



### NORME CE / CE APPROVED

	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
<b>B8</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>B8T</b>	<b>B8M</b>
<b>BP8SR</b> optional piedistallo <i>optional stand</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>BP8SR</b>	
<b>BP8CR</b> optional piedistallo con ruote <i>optional wheels for oven stand</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>BP8CR</b>	
<b>B8+8</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>B8+8T</b>	<b>B8+8M</b>
<b>BP8SR</b> optional piedistallo <i>optional stand</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>BP8SR</b>	
<b>BP8CR</b> optional piedistallo con ruote <i>optional wheels for oven stand</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>BP8CR</b>	
<b>B9</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>B9T</b>	<b>B9M</b>
<b>BP9SR</b> optional piedistallo <i>optional stand</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>BP9SR</b>	
<b>BP9CR</b> optional piedistallo con ruote <i>optional wheels for oven stand</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>BP9CR</b>	
<b>B9+9</b> codice prodotto <i>product code</i>	<b>B9+9T</b>	<b>B9+9M</b>
<b>BP9SR</b> optional piedistallo <i>optional stand</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>BP9SR</b>	
<b>BP9CR</b> optional piedistallo con ruote <i>optional wheels for oven stand</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>BP9CR</b>	



## SALAMANDRE SALAMANDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Tubi al quarzo che garantiscono un utilizzo immediato • Regolatore di potenza • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel body • The model 40 has quartz tubes that guarantee an immediate use • The power regulator • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Altezza utile Useful height (mm)	Dimensione griglia Grill dimension (mm)
<b>FS 40</b>	230 / 50-60	2,2	90=170	410x350
<b>FS 70</b>		3,2	120=220	630x350
<b>FS 60</b>	230-400 - 50-60	4,0	100=260	500x300



## FS40



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
16,5 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 560 / D. 360 / H. 390



## FS70



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
21,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 760 / D. 360 / H. 470



## FS60 Testa mobile



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
44,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 600 / D. 480 / H. 500



### NORME CE / CE APPROVED

**FS40** salamandra in acciaio inox *s/steel salamander*  
codice prodotto *product code*

FS40

**FS70** salamandra in acciaio inox *s/steel salamander*  
codice prodotto *product code*

FS70

**FS60** salamandra in acciaio inox testa mobile  
*s/steel adjustable heating salamander*  
codice prodotto *product code*

FS60



## FORNETTI OVENS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Riscaldamento veloce • Pinze in acciaio • Griglie di cottura asportabili • Cassetto raccolta scarti • Timer di regolazione • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Fast Heating • S/steel pliers • Removable Cooking grate • Breadcrumbs drawer • Timer control • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Numero pinze No. of pliers (mm)
<b>Q4</b>	230 / 50-60	1,2	2
<b>Q5</b>		1,9	3
<b>Q12</b>		2,8	6
<b>Q18</b>		2,8	9

## Q4



Peso netto  
Net weight (kg)  
4,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 320 / D. 230 / H. 220



## Q6



Peso netto  
Net weight (kg)  
5,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 430 / D. 230 / H. 230



## Q12



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 430 / D. 230 / H. 350



## Q18



Peso netto  
Net weight (kg)  
10,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 430 / D. 230 / H. 350



### NORME CE / CE APPROVED

**Q4** fornetto in acciaio inox 2 pinze s/steel oven 2 racks  
codice prodotto product code

**Q4**

**Q6** fornetto in acciaio inox 3 pinze s/steel oven 3 racks  
codice prodotto product code

**Q6**

**Q12** fornetto in acciaio inox 6 pinze s/steel oven 6 racks  
codice prodotto product code

**Q12**

**Q18** fornetto in acciaio inox 9 pinze s/steel oven 9 racks  
codice prodotto product code

**Q18**





# TOSTAPANE BREAD TOASTER

- Macchinario per uso professionale • Solidità della struttura in acciaio inox inossidabile • Forni verticali indipendenti • Coperchio e basamento lucido • Robuste pinze in acciaio inox (14×14 cm) • Elementi riscaldanti a lunga durata con sistema autopulente • Manopola ergonomica soft-touch • Tensione v. 230/50-60hz • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Robust and durable stainless steel structure • Polished top and bottom • Stainless steel robust pliers for professional use (14×14 cm) • Independent vertical ovens • Long-life heating elements with self-cleaning system • Soft-touch ergonomic knob • Power 230V 50 & 60 Hz • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Numero pinze No. of pliers (mm)	Produzione oraria Production per hour	Uscita fette Bread slices chute	Lunghezza nastro Conveyor tape length (cm)
<b>MTP 100</b>	230 / 50-60	1,3	2	60 pz	-	-
<b>MTP 101</b>		2,4	4	120 pz	-	-
<b>MRT 600</b>		2,1	-	600 pz	Posteriore Back chute	25
<b>MRT 700</b>		2,1	-	700 pz	Anteriore Front chute	25

## MTP 100

Tostapane a 2 pinze



Peso netto  
Net weight (kg)  
4,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 180 / D. 300 / H. 300



## MTP 101

Tostapane a 4 pinze



Peso netto  
Net weight (kg)  
9,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 370 / D. 300 / H. 300



## MRT 600

Tostapane rotativo



Peso netto  
Net weight (kg)  
8,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 330 / D. 460 / H. 290



## MRT 700

Tostapane rotativo



Peso netto  
Net weight (kg)  
15,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 340 / D. 410 / H. 360



### NORME CE / CE APPROVED

**MTP100** tostapane verticale 2 pinze *vertical toaster 2 racks*  
codice prodotto *product code*

**MTP100**

**MTP101** tostapane verticale 4 pinze *vertical toaster 4 racks*  
codice prodotto *product code*

**MTP101**

**MRT600** tostapane rotativo medio *medium conveyon toaster*  
codice prodotto *product code*

**MRT600**

**MRT700** tostapane rotativo medio *medium conveyon toaster*  
codice prodotto *product code*

**MRT700**



## CREPIERA ELETTRICA COUNTER TOP CREPE GRIDDLE

• Macchinario ad uso professionale • Struttura in acciaio inox • Segnale luminoso di presenza tensione e funzionamento • Cavo di collegamento ignifugo • Piatto in ghisa • Distribuzione termica omogenea • Resistenze corazzate • Forma compatta • Poco ingombro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel • LED Panel control • Fire-proof cable • Cast iron cooking surface • Homogeneous heating • Stiffened heating element • Compact shape • Reduced overall dimensions • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura max Temperature max (°C)
<b>CSP</b>	230 / 50	2,4	300
<b>CSP 40</b>			
<b>CPD</b>	230/50 230-400/50	4,8	



## CPS 35 - CPS 40



**Diametro**  
Diametre (mm)  
350



**Diametro**  
Diametre (mm)  
400



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
13,0 kg



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
18,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 370 / D. 412 / H. 178



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 470 / D.420 / H. 178



## CPD



**Diametro**  
Diametre (mm)  
350 x2



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
25,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 760 / D. 410 / H.178



### NORME CE / CE APPROVED

**CPS ø 350 mm**

codice prodotto product code

CPS

**CPS40 ø 400 mm**

codice prodotto product code

CPS40

**CPD ø 350 mm**

codice prodotto product code

CPD

# CREPIERA ELETTRICA

## CREPE MAKER



- Macchinario per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Spia di alimentazione • Regolatore di temperatura • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel material body • The power indicating light • Temperature controller • CE approved



### FCES



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 450 / D. 490 / H. 185



### FCED



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 890 / D. 490 / H. 185

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Power input (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Diametro Diametre (mm)	Peso netto Net weight (kg)
<b>FCES</b>	230/50	3,0	50 / 300	ø 400	13,0
<b>FCED</b>		3,0 x 2			25,0

#### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

#### FCES

codice prodotto product code

FCES

#### FCED

codice prodotto product code

FCED









## PIASTRE GHISA CAST IRON SINGLE GRILL

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia lisce sia rigate • Piastra in ghisa con trattamento di vetroceramicatura • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell' operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time, perfect thermal conductivity, very easy to clean. • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree • Cleaning brush • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
<b>PSINGS</b>	230 / 50-60	1,5	250x255	300
<b>PSING</b>		1,7	290x240	
<b>PCORTS</b>		2,1	355x255	
<b>PCORT</b>		2,8	430x230	
<b>PDR 3000S</b>		3,0	500x255	
<b>PDR 3000</b>		3,5	610x245	

## PSINGS SINGOLA SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
16,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 260 / D. 435 / H. 235



## PSING SINGOLA SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 310 / D. 380 / H. 170



## PCORTS MEDIA MEDIUM



Peso netto  
Net weight (kg)  
22,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 380 / D. 435 / H. 235



## PCORT MEDIA MEDIUM



Peso netto  
Net weight (kg)  
19,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 450 / D. 380 / H. 250



## PDR 3000S DOPPIA DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
28,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 515 / D. 535 / H. 235



## PDR 3000 DOPPIA DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
28,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 640 / D. 380 / H. 170



**PSINGS** piastra singola in ghisa cast iron single grill

codice prodotto product code

**PCORTS** piastra media in ghisa cast iron medium grill

codice prodotto product code

**PDR3000S** piastra doppia in ghisa cast iron double grill

codice prodotto product code

**PSING** piastra singola in ghisa cast iron single grill

codice prodotto product code

**PCORT** piastra media in ghisa cast iron medium grill

codice prodotto product code

**PDR3000** piastra doppia in ghisa cast iron double grill

codice prodotto product code

### NORME CE / CE APPROVED

PSINGS

PCORTS

PDR3000S

PSING

PCORT

PDR3000

**\* TUTTI I MODELLI SI POSSONO AVERE  
CON LA PARTE INFERIORE LISCIA  
ALL MODELS CAN BE HAVE WITH  
THE BOTTOM SMOOTH**

SU RICHIESTA SENZA SUPPLEMENTO, IL MODELLO PDR3000 SI PUÒ  
AVERE CON LA PARTE INFERIORE TUTTA LISCIA O MEZZA RIGATA E  
MEZZA LISCIA ON REQUEST PDR3000 FLAT OR HALF FLAT/HALF RIBBED  
BOTTOM GRILL WITHOUT ANY ADDITIONAL CHARGES

# PIASTRE GHISA GRILL ECO

## ECO CAST IRON GRILLS



• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Piano di cottura in ghisa • Termostato di lavoro 0-300° • Spia di presenza rete e di riscaldamento piastra • Il piano superiore è sempre rigato, il piano inferiore può essere liscio o rigato • Norme CE

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Cast iron cooking surface • Work thermostat 0-300° • Power light and cooking plate heating lamp • The upper plate is always grooved, the lower plate can be smooth or grooved • CE approved

### FPCG 25R



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 310 / D. 305 / H. 210/520



Disponibile anche con piastra inferiore liscia  
Available in flat bottom grill version also

### FPCG 35R



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 430 / D. 305 / H. 210/520



Disponibile anche con piastra inferiore liscia  
Available in flat bottom grill version also

### FPCG 50R



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 570 / D. 305 / H. 210/520



Disponibile anche con piastra inferiore liscia  
Available in flat bottom grill version also

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Power input (Kwatt)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Peso netto Net weight (kg)
<b>FPGC 25R</b>	230/50	1,8	225x230	300	13,0
<b>FPGC 35R</b>		2,2	340x230		19,0
<b>FPGC 50R</b>		3,0 x 2	475x230		25,0

#### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

**FPCG 25R** Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill

codice prodotto product code

**FPCG25R**

**FPCG 35R** Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill

codice prodotto product code

**FPCG35R**

**FPCG 50R** Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill

codice prodotto product code

**FPCG50R**





# PIASTRE INDUZIONE

## INDUCTION GRILLS



- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Timer con display a led (0-180 min) • Piano in vetro nera • Protezione elettronica per il surriscaldamento • Doppia ventola di raffreddamento • Facile da pulire • Norme CE

- Professional equipment • Stainless steel structure • Timer function 1-180 min • Black glass plate • Electronic protection for overheating • Double cooling fan • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy

### PIND 01 - PRESS TOUCH



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 340 / D. 440 / H. 115



### PIND 02 - TOUCH CONTROL



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 340 / D. 390 / H. 95



### PIND 03 - TOUCH CONTROL WOK



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 360 / D. 425 / H. 125



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Power input (Kwatt)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Peso netto Net weight (kg)
<b>PIND 01</b>	230/50•60	3,5	380x300	300	5,3
<b>PIND 02</b>			380x300		5,2
<b>PIND 03</b>			420x380		5,85

#### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

**PIND01** Piano ad Induzione Press Touch / Induction Cooker Press Touch

codice prodotto product code

**PIND01**

**PIND02** Piano ad Induzione Touch Control / Induction Cooker Touch Control

codice prodotto product code

**PIND02**

**PIND03** Piano ad Induzione Wok Touch Control / Wok Induction Cooker Touch Control

codice prodotto product code

**PIND03**





## PIASTRA VETROCERAMICA MEDIUM PYROCERAM GRILL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Piano in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica • Ampia superficie utile di lavoro • Piano superiore bilanciato e regolabile • Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min) • Regolazione della temperatura con termostato in acciaio inox fino a 300° C • Interruttore on/off con spia luminosa • Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie • Raschietto di pulizia • Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscadante e all'ottimo isolamento • Manopola ergonomica soft-touch • Facile da pulire • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel structure • Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance • Large working surface • Balanced upper plate with adjustable closing pressure • Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half) • Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to max 300°C • On/off switch with orange indicator light • Removable crumb/drip tray washable in dishwasher • Low Energy consumption thanks to the heating and insulation system • Soft-touch ergonomic knob • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
UPM	230 / 50-60	2,1	360x280	300
UPD		3,2	590x280	

## UPM SINGOLA SINGLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
13,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 410 / D. 480 / H. 210

\* Di serie parte superiore rigata, parte inferiore liscia



## UPD DOPPIA DOUBLE



Peso netto  
Net weight (kg)  
21,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 640 / D. 480 / H. 210

\* Di serie parte superiore rigata, parte inferiore liscia



### NORME CE / CE APPROVED

UPM piastra media in vetroceramica *medium pyroceram grill*  
codice prodotto *product code*

UPM

UPD piastra doppia in vetroceramica *double glass pyroceram grill*  
codice prodotto *product code*

UPD





## FRY-TOP ACCIAIO STEEL FRY-TOP

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Paraspruzzi su 3 lati • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in stainless steel • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
<b>PFT 1L</b>	230 / 50-60	3,0	395x400	300
<b>PFT 2L</b>		6,0	595x400	
<b>PFT 3L</b>		9,0	835x400	

## PFT 1L



Peso netto  
Net weight (kg)  
20,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 400 / D. 500 / H. 200



## PFT 2L



Peso netto  
Net weight (kg)  
28,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 600 / D. 500 / H. 200



## PFT 3L



Peso netto  
Net weight (kg)  
34,5 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 900 / D. 600 / H. 410



### NORME CE / CE APPROVED

**PFT 1L** fry top acciaio piccola *small steel fry top*

codice prodotto *product code*

PFT1L

**PFT 2L** fry top acciaio media *medium steel fry top*

codice prodotto *product code*

PFT2L

**PFT 3L** fry top acciaio maxi *maxi steel fry top*

codice prodotto *product code*

PFT3L



## FRY-TOP VETROCERAMICA PYROCERAM FRY-TOP

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Piani in vetroceramica lisci di grande spessore • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Varie dimensioni di piano di lavoro • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto • Paraspruzzi su 3 lati • Basso consumo di energia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Smooth, extra thick glass ceramic plate • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • Wide range of cooking surfaces • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Scraper included for easy cleaning of the plate • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
<b>PFTM</b>	230 / 50-60	1,1	360x280	350
<b>PFTD</b>		3,0	510x550	
<b>PFT 30x40 V</b>	230/50	1,5	400x300	300



## PFTM



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
7,5 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 360 / D. 340 / H. 150



## PFTD



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
16,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 520 / D. 580 / H. 160



## PFT 3040 V



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
7,5 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 500 / D. 440 / H. 210



### NORME CE / CE APPROVED

**PFTM fry top in vetroceramica media medium pyroceram fry top**

codice prodotto product code

PFTM

**PFTD fry top in vetroceramica maxi maxi pyroceram fry top**

codice prodotto product code

PFTD

**PFT3040V fry top in vetroceramica pyroceram fry top**

codice prodotto product code

PFT3040V



# REFRIGERAZIONE

REFRIGERATION





PROFESSIONISTI  
ANCHE NELLA REFRIGERAZIONE

PROFESSIONALS  
ALSO IN REFRIGERATION

ABBATTITORI DIGITALI  
DIGITAL BLAST CHILLERS

ABBATTITORI TOUCH  
DIGITAL TOUCH BLAST CHILLERS

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI  
VENTILATED REFRIGERATED CABINETS

TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI  
VENTILATED REFRIGERATED TABLES







# ABBATTITORE DIGITALE

## DIGITAL BLAST CHILLER



- Apparecchio per uso professionale • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento 60 mm • Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Dotato di sonda al cuore • Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore (versione digitale) • Pannello di controllo touch con display digitale (programmi di abbattimento positivo e negativo, temperatura di abbattimento, temperatura al cuore, tempi di abbattimento, conservazione) (versione digitale touch) • Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria • Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) • Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa • Adatto a contenere 3 teglie GN 1/1 o 600x400 mm • Teglie non incluse • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness 60 mm • Self-closing door with magnetic gaskets • The core probe is included • Electronic front control panel with room probe and temperature core probe (digital model) • Capacitive touch digital control panel with digital display (positive blast chilling, negative shock freezing, blast chilling temperature, core probe temperature, blast chilling time, conservation) (digital touch model) • Ventilated cooling with air shaker • Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) • Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray • Suitable for 3 trays GN 1/1 or 600x400 mm • Trays not included • CE approved • Proudly Made in Italy



Per modelli fabb 3 - fabb 4 - fabb 5 disponibile versione touch display  
For model fabb 3 - fabb 4 - fabb 5 touch display model available

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Chamber Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Dimensioni camera Chamber dimensions (mm)	Capacità Capacity	Spazio tra teglie Space between trays (mm)	Resa abbattimento Blast chilling performance (+3°C)	Resa surgelazione Blast freezing performance (-18°C)
<b>FABB 2/3</b>	230/50	520	+3 / -40	R452a / R507a	340x363x270	3 - GN 2/3	80	9,0 kg	7,0 kg
<b>FABB 3</b>		1150			610x410x280	3 - GN 1/1 3 - 600x400			
<b>FABB 5</b>		1424			610x410x410	5 - GN 1/1 5 - 600x400	70	23,0 kg	12,0 kg
<b>FABB 10</b>		1490			610x410x760	10 - GN 1/1 10 - 600x400			

## FABB 23

2/3 - 3 TEGLIE  
2/3 - 3 TRAYS



Peso netto  
Net weight (kg)  
45,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 658 / D. 630 / H. 420



## FABB 3

3 TEGLIE  
3 TRAYS



Peso netto  
Net weight (kg)  
82,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 750 / D. 740 / H. 750



## FABB 5

5 TEGLIE  
5 TRAYS



Peso netto  
Net weight (kg)  
92,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 750 / D. 740 / H. 870



## FABB 10

10 TEGLIE  
10 TRAYS



Peso netto  
Net weight (kg)  
112,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 750 / D. 740 / H. 1300



	NORME CE / CE APPROVED
<b>FABB23</b> abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FABB23</b>
<b>FFR23</b> optional teglia GN 2/3 <i>optional tray GN 2/3</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFR23</b>
<b>FABB3</b> abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FABB3</b>
<b>FABBT3</b> abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FABBT3</b>
<b>FABB5</b> abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FABB5</b>
<b>FABBT5</b> abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FABBT5</b>
<b>FABB10</b> abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FABB10</b>
<b>FABBT10</b> abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FABBT10</b>
<b>FFR108</b> optional teglia GN 1/1 <i>optional tray GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFR108</b>
<b>FFR104</b> optional teglia 600x400 mm <i>optional tray 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFR104</b>

## CARATTERISTICHE ABBATTITORI

*BLAST CHILLERS FEATURES*



SONDA AL CUORE  
*CORE PROBE*



DISPLAY DIGITALE  
*DIGITAL DISPLAY*



DISPLAY TOUCH  
*TOUCH DISPLAY*



INTERNO ED ESTERNO  
IN ACCIAIO INOX  
*INSIDE AND OUTSIDE MADE  
OF STAINLESS STEEL*



REFRIGERAZIONE VENTILATA  
CON AGITATORE D'ARIA  
*VENTILATED COOLING WITH AIR SHAKER*





## I VANTAGGI

THE ADVANTAGE



Ogni alimento, una volta cucinato, perde rapidamente le sue caratteristiche di sapore, nutrizionali e organolettiche. Una pietanza calda (+70° / +10°) è rapidamente aggredita dalla deteriorazione e dai batteri. Solamente un raffreddamento rapido del prodotto consente di mantenerne le caratteristiche iniziali, proteggendolo dall'aggressione dei germi. Un abbattimento rapido del prodotto permette di preservare la freschezza, il sapore e le condizioni organolettiche delle pietanze.

Tale operazione consente di conservare cibi sani e più a lungo. Per conservare un prodotto alimentare a medio-lungo termine mantenendone inalterate le caratteristiche nutrizionali, non vi è altra soluzione che surgelarlo fino ad una temperatura di -18° al cuore nel più breve tempo possibile tramite l'utilizzo dell'abbattitore. Al momento dello scongelamento d'ogni materia prima, semilavorato o cibo cotto non si avranno perdite di liquidi, sapore e consistenza e si potrà procedere alla normale preparazione di pietanze dalle elevate proprietà nutrizionali e qualitative.

### VANTAGGI DELL'USO

- Ottimizzazione dei tempi in cucina
- Razionalizzazione dei tempi di lavoro
- Riduzione del calo di peso per porzione
- Menù più ricco
- Riduzione del costo degli approvvigionamenti e delle materie prime
- Niente più sprechi e riduzione degli scarti
- Mantenimento dei valori organolettici degli alimenti
- Maggiore tutela alimentare

*Each food, once cooked, can quickly lose its flavor, as the nutritional and organoleptic characteristics. Moreover, a hot dish (70° / 10°) is quickly attacked by deterioration and bacteria. Only a rapid cooling of the product allows to maintain its initial characteristics, by protecting it from the aggression of germs. The "core" chilling until a temperature of 3° can help to pass over this critical threshold in the shortest time possible time, maintaining the freshness, the flavor and the organoleptic characteristics of the dishes.*

*This operation allows to keep the healthy food longer. To preserve the food for a medium- long period and to maintain its nutritional value, there is no other solution but to freeze it until core temperature of -18° in less as soon as possible. Upon the thawing of each raw material or semi-cooked foods, there will not be losing of fluids, flavor and texture and it will be possible to proceed with the normal preparation of the meals with high nutritional and qualitative values.*

### THE ADVANTAGE OF USING

- Kitchen time optimization
- Labour time rationalization
- Loss of weight reduction per portion
- Larger menu
- Raw materials and provisioning cost reduction
- No more waste and scrap reduction
- Maintenance of the organoleptic values of food
- More alimentary protection



# ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO

## REFRIGERATED VENTILATED CABINET



- Apparecchio per uso professionale • TN temperatura normale (0°+10°)
- Interno ed esterno in acciaio inossidabile, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento: 60 mm • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica, ed impugnatura ergonomica, facilmente apribile • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Angoli interni arrotondati • Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Fermoventola di serie • Versione Luxury (resistenza di sbrinamento automatica di serie, luce interna di serie LED a basso consumo, serratura di serie) • 3 griglie GN 2/1 e 3 kit ganci di serie • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • TN normal temperature (0°+10°) • Inside and outside made of stainless steel, except for external bottom, external ceiling and back made of galvanized steel • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness: 60 mm • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Automatic closing doors with magnetic seal, and ergonomic handle, easy to open • Electronic front control panel with NTC probe • Internal rounded corners • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Standard fan brake • Luxury model (automatic defrosting resistance as standard, internal lighting standard - low consumption led lighting, lock standard) • Inclusive of GN 2/1 and hook kit (3 pcs.) • CE approved • Proudly Made in Italy

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	Capacità Capacity
<b>FFR 700TN</b>	230/50	385	0 / +10	R452a	+40 / 60%	700
<b>FFR 700BT</b>		650	-18 / -22			
<b>FFR 1400TN</b>		570	0 / +10			1400
<b>FFR 1400BT</b>		700	-18 / -22			

## FFR 700TN



Peso netto  
Net weight (kg)  
110,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 710 / D. 800 / H. 2100



## FFR 700BT



Peso netto  
Net weight (kg)  
120,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 710 / D. 800 / H. 2100



## FFR 1400TN



Peso netto  
Net weight (kg)  
150,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1420 / D. 800 / H. 2100



## FFR 1400BT



Peso netto  
Net weight (kg)  
160,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1420 / D. 800 / H. 2100



	NORME CE / CE APPROVED
<b>FFR700TN</b> armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	<b>FFR700TN</b>
<b>FFRL700TN</b> armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	<b>FFRL700TN</b>
<b>FFR700BT</b> armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	<b>FFR700BT</b>
<b>FFRL700BT</b> armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	<b>FFRL700BT</b>
<b>FFR1400TN</b> armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	<b>FFR1400TN</b>
<b>FFRL1400TN</b> armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	<b>FFRL1400TN</b>
<b>FFR1400BT</b> armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	<b>FFR1400BT</b>
<b>FFRL1400BT</b> armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	<b>FFRL1400BT</b>
<b>FFR100</b> optional griglia GN 2/1 plastificata optional GN 2/1 plastificated grill codice prodotto product code	<b>FFR100</b>
<b>FFR109</b> optional griglia GN 2/1 acciaio inox optional GN 2/1 stainless steel grill codice prodotto product code	<b>FFR109</b>
<b>FFR200</b> optional kit ganci optional hook kit codice prodotto product code	<b>FFR200</b>



## CARATTERISTICHE ARMADI REFRIGERATI VENTILATI

REFRIGERATED VENTILATED CABINET FEATURES



PIEDI ACCIAIO INOX REGOLABILI IN ALTEZZA (110/190 H MM)  
*ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET*



ANGOLI INTERNI ARROTONDATI  
*INTERNAL ROUNDED CORNERS*



PORTE A CHIUSURA AUTOMATICA CON GUARNIZIONE MAGNETICA ED IMPUGNATURA ERGONOMICA  
*AUTOMATIC CLOSING DOORS WITH MAGNETIC SEAL AND ERGONOMIC HANDLE*



DISPLAY DIGITALE  
*DIGITAL DISPLAY*



ILLUMINAZIONE INTERNA (SOLO VERSIONE LUXURY)  
*INTERNAL LIGHT (ONLY LUXURY MODEL)*



CHIUSURA CON CHIAVE (SOLO VERSIONE LUXURY)  
*LOCK WITH KEY (ONLY LUXURY MODEL)*



REFRIGERAZIONE VENTILATA  
*VENTILATED COOLING*









# TAVOLO REFRIGERATO VENTILATO

## VENTILATED REFRIGERATED TABLE

- Apparecchio per uso professionale • Mobile refrigerato per griglie e contenitori GN 1/1 profondità 700 mm • Di serie 1 griglia e 1 coppia di guide • TN temperatura normale (-2° +8°) • Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento tavoli TN: 40 mm • Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Disponibile con alzatina • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Refrigerated Pizza Counter 700 mm depth, for plasticized shelves and containers GN 1/1 • 1 tray and 1 pair of guides included • TN normal temperature (-2° +8°) • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness NT counters: 40 mm • Self-closing doors with magnetic gaskets • Electronic front control panel with NTC probe • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Backsplash on request • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test [°C/HR]	Capacità Capacity
<b>FTR 2TN</b>	230/50	495	0 / +10	R452a / R507	+40 / 60%	310
<b>FTR 3TN</b>						460
<b>FTR 4TN</b>						620



## FTR 2TN

2 PORTE  
2 DOORS



Peso netto  
Net weight (kg)  
86,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1420 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzata  
Product dimension with backslash (mm)  
B. 1420 / D. 700 / H. 920



## FTR 3TN

3 PORTE  
3 DOORS



Peso netto  
Net weight (kg)  
102,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1870 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzata  
Product dimension with backslash (mm)  
B. 1870 / D. 700 / H. 920



## FTR 4TN

4 PORTE  
4 DOORS



Peso netto  
Net weight (kg)  
118,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2320 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzata  
Product dimension with backslash (mm)  
B. 2320 / D. 700 / H. 920



	NORME CE / CE APPROVED
<b>FTR2TN</b> tavolo refrigerato <i>refrigerated table</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTR2TN</b>
<b>FTRA2TN</b> tavolo refrigerato con alzata <i>refrigerated table with backslash</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTRA2TN</b>
<b>FTR3TN</b> tavolo refrigerato <i>refrigerated table</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTR3TN</b>
<b>FTRA3TN</b> tavolo refrigerato con alzata <i>refrigerated table with backslash</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTRA3TN</b>
<b>FTR4TN</b> tavolo refrigerato <i>refrigerated table</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTR4TN</b>
<b>FTRA4TN</b> tavolo refrigerato con alzata <i>refrigerated table with backslash</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FTRA4TN</b>
<b>FFR110</b> optional griglia plastificata <i>optional plastificated grill</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFR110</b>
<b>FFR111</b> coppia di guide <i>pair of guides</i> codice prodotto <i>product code</i>	<b>FFR111</b>

## CARATTERISTICHE TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED TABLE FEATURES



PIANO SUPERIORE LISCIO  
*SMOOTH UPPER FLOOR*



ALZATINA SU RICHIESTA  
*BACKSPLASH ON REQUEST*



PIEDI ACCIAIO INOX REGOLABILI IN  
ALTEZZA (110/190 H MM)  
*ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET*



ANGOLI INTERNI ARROTONDATI  
*INTERNAL ROUNDED CORNERS*



PANNELLO DI CONTROLLO  
ELETTRONICO FRONTALE  
*ELECTRONIC FRONT CONTROL PANEL*

# BANCHI REFRIGERATI VENTILATI

## VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS



• Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Pannello posteriore in acciaio inox • Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione • Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento • Ricircolo aria fredda • Gruppo incorporato • Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa • Evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Spessore isolamento 60mm • Guarnizione magnetica facilmente estraibile • Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia • Chiusura pannello frontale con chiave • Piedini in acciaio inox regolabili • Dotazione standard 1 griglia GN 1/1, 1 coppia di guida (per porta) • Norme CE

• Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Back panel in stainless steel • Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator • Digital thermostat for temperature control and defrosting • Cold air recirculation • Incorporated refrigeration unit • Electrical heating element around door frame to eliminate condensation • Automatic condensation evaporation • 60mm insulation thickness • Easily removable magnetic gasket • Internal rounded edges for easy cleaning • Front panel with keylock • Adjustable stainless steel feet • Inclusive of 1 pcs GN 1/1 shelf and guide (for door) • CE approved

### FBR2100TN



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1360 / D. 700 / H. 860



### FBR3100TN



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1795 / D. 700 / H. 860



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Peso netto Net weight (kg)	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	Capacità Capacity
<b>FBR 2100 TN</b>	230/50	300	-2 / +8	R134A	98	+43 / 60%	282
<b>FBR 3100 TN</b>					134		417

#### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

**FBR2100TN 0,3 Kw (0,4 Hp)**

codice prodotto product code

**FBR2100TN**

**FBR3100TN 0,3 Kw (0,4 Hp)**

codice prodotto product code

**FBR3100TN**





# BANCHI PIZZA REFRI GERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS PIZZA




- Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Top in granito • Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione • Ricircolo aria fredda • Gruppo incorporato estraibile • Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento • Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa • Evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Spessore isolamento 60mm • Guarnizione magnetica facilmente estraibile • Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia • Chiusura pannello frontale con chiave • Piedini in acciaio inox regolabili • Pannello posteriore in acciaio inox • Dotazione standard 1 griglia 600x400 mm, 1 coppia di guida (per porta) • Norme CE

- Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Granite worktop • Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator • Cold air recirculation • Incorporated refrigeration unit • Digital thermostat for temperature control and defrosting • Electrical heating element around door frame to eliminate condensation • Automatic condensation evaporation • 60mm insulation thickness • Easily removable magnetic gasket • Internal rounded edges for easy cleaning • Front panel with keylock • Adjustable stainless steel feet • Back panel in stainless steel • Inclusive of 1 pcs 600x400 shelf and guide (for door) • CE approved



**FV15033**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1500  
D. 335  
H. 435



**FV20033**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2000  
D. 335  
H. 435

**FBR2610TN**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2025  
D. 800  
H. 1000



**FBR2600TN**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1510  
D. 800  
H. 1000



**FV20033**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2000  
D. 335  
H. 435

**FBR3600TN**

Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2025  
D. 800  
H. 1000

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Peso netto Net weight (kg)	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	Capacità Capacity
<b>FBR2600TN</b>	230/50	0,3	-2 / +8	R134a	260,0	+43 / 60	390
<b>FV15033</b>		0,15			58,0	+33 / 60	-
<b>FBR2610TN</b>		0,3			312,0	+43 / 60	390
<b>FV20033</b>		0,15			70,0	+33 / 60	-
<b>FBR3600TN</b>		0,3			312,0	+43 / 60	580
<b>FV20033</b>		0,15			70,0	+33 / 60	-

**NORME CE / CE APPROVED**

Monofase / Single phase V. 230

**FBR2600TN 0,3 Kw**

codice prodotto product code

**FBR2600TN**

**FBR2610TN 0,3 Kw**

codice prodotto product code

**FBR2610TN**

**FBR3600TN 0,35 Kw**

codice prodotto product code

**FBR3600TN**

**FV15033 0,15 Kw**

codice prodotto product code

**FV15033**

**FV20033 0,13 Kw**

codice prodotto product code

**FV20033**



# VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA

## REFRIGERATED PIZZA DISPLAY



- Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Refrigerazione statica • Gruppo incorporato • Termostato digitale per il controllo della temperatura • Spessore isolamento 40mm • Vetri di protezione inclusi • Idonee a contenere bacinelle gastronorm inox o in policarbonato con profondità massima di 150mm (bacinelle e coperchi esclusi) FV12033 5 x GN1/4 / FV15033 7 x GN1/4 / FV18033 9 x GN1/4 / FV20033 10 X GN1/4 • Norme CE
- Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Static refrigeration • Built-in refrigeration unit • Digital temperature control thermostat • Insulation thickness 40mm • Protection glass included • Suited for Gastronorm stainless steel or polycarbonate pans with a max depth of 150mm (pans and covers not included) FV12033 5 x GN1/4 / FV15033 7 x GN1/4 / FV18033 9 x GN1/4 / FV20033 10 X GN1/4 • CE approved

### FV12033



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1200 / D. 335 / H. 435



### FV15033



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1500 / D. 335 / H. 435



### FV18033



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1800 / D. 335 / H. 435



### FV20033



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2000 / D. 335 / H. 435

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Peso netto Net weight (kg)	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)
<b>FV12033</b>	230/50	0,15	+2 / +8	R134a	50,0	+33 / 60%
<b>FV15033</b>					58,0	
<b>FV18033</b>					65,0	
<b>FV20033</b>					70,0	

#### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

**FV12033** 0,15 Kw  
codice prodotto product code

**FV12033**

**FV15033** 0,15 Kw  
codice prodotto product code

**FV15033**

**FV18033** 0,15 Kw  
codice prodotto product code

**FV18033**

**FV20033** 0,15 Kw  
codice prodotto product code

**FV20033**



- Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Piedini regolabili • Ripiano inferiore incluso • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Lower shelf included • CE approved



### FBL107



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1000 / D. 700 / H. 850

### FBL127



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1200 / D. 700 / H. 850

### FBL147



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1400 / D. 700 / H. 850

### FBL157



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1500 / D. 700 / H. 850

### FBL167



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1600 / D. 700 / H. 850

### FBL187



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1800 / D. 700 / H. 850

### FBL207



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2000 / D. 700 / H. 850

### FBL107

codice prodotto product code

### FBL127

codice prodotto product code

### FBL147

codice prodotto product code

### FBL157

codice prodotto product code

### FBL167

codice prodotto product code

### FBL187

codice prodotto product code

### FBL207

codice prodotto product code

#### NORME CE / CE APPROVED

FBL107

FBL127

FBL147

FBL157

FBL167

FBL187

FBL207

Peso netto  
Net weight (kg)

FBL107

24,0

FBL127

29,0

FBL147

33,0

FBL157

34,0

FBL167

36,0

FBL187

38,0

FBL207

42,0



# BANCHI DA LAVORO CON ALZATINA

WORK TABLES WITH RAISED BACK



• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Piedini regolabili • Ripiano inferiore incluso • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Lower shelf included • CE approved



## FBL107A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1000 / D. 700 / H. 950

## FBL127A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1200 / D. 700 / H. 950

## FBL147A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1400 / D. 700 / H. 950

## FBL157A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1500 / D. 700 / H. 950

## FBL167A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1600 / D. 700 / H. 950

## FBL187A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1800 / D. 700 / H. 950

## FBL207A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2000 / D. 700 / H. 950

		NORME CE / CE APPROVED		Peso netto Net weight (kg)	
FBL107A		FBL107A		FBL107A	27,0
codice prodotto product code				FBL127A	30,0
FBL127A		FBL127A		FBL147A	35,0
codice prodotto product code				FBL157A	36,0
FBL147A		FBL147A		FBL167A	38,0
codice prodotto product code				FBL187A	40,0
FBL157A		FBL157A		FBL207A	45,0
codice prodotto product code					
FBL167A		FBL167A			
codice prodotto product code					
FBL187A		FBL187A			
codice prodotto product code					
FBL207A		FBL207A			
codice prodotto product code					

- Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Porte scorrevoli • Piedini regolabili • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Sliding doors • CE approved



### FBA107



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 1000 / D. 700 / H. 850

### FBA127



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 1200 / D. 700 / H. 850

### FBA147



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 1400 / D. 700 / H. 850

### FBA157



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 1500 / D. 700 / H. 850

### FBA167



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 1600 / D. 700 / H. 850

### FBA187



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 1800 / D. 700 / H. 850

### FBA207



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
B. 2000 / D. 700 / H. 850

### FBA107

codice prodotto product code

### FBA127

codice prodotto product code

### FBA147

codice prodotto product code

### FBA157

codice prodotto product code

### FBA167

codice prodotto product code

### FBA187

codice prodotto product code

### FBA207

codice prodotto product code

#### NORME CE / CE APPROVED

FBA107

FBA127

FBA147

FBA157

FBA167

FBA187

FBA207

Peso netto  
Net weight (kg)

FBA107

50,0

FBA127

59,0

FBA147

66,0

FBA157

70,0

FBA167

75,0

FBA187

82,0

FBA207

91,0

# BANCHI ARMADIATI CON ALZATINA

WORK CABINETS WITH RAISED BACK



• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Top in inox AISI 304 • Porte scorrevoli • Piedini regolabili • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Top in inox AISI 304 • Adjustable feet • Sliding doors • CE approved



## FBA107A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1000 / D. 700 / H. 950

## FBA127A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1200 / D. 700 / H. 950

## FBA147A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1400 / D. 700 / H. 950

## FBA157A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1500 / D. 700 / H. 950

## FBA167A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1600 / D. 700 / H. 950

## FBA187A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1800 / D. 700 / H. 950

## FBA207A



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2000 / D. 700 / H. 950

## FBA107A

codice prodotto product code

## FBA127A

codice prodotto product code

## FBA147A

codice prodotto product code

## FBA157A

codice prodotto product code

## FBA167A

codice prodotto product code

## FBA187A

codice prodotto product code

## FBA207A

codice prodotto product code

### NORME CE / CE APPROVED

FBA107A

FBA127A

FBA147A

FBA157A

FBA167A

FBA187A

FBA207A

Peso netto  
Net weight (kg)

FBA107A

52,0

FBA127A

60,0

FBA147A

69,0

FBA157A

73,0

FBA167A

78,0

FBA187A

84,0

FBA207A

93,0



# PENSILI CON ANTE SCORREVOLI

WALL CABINETS WITH SLIDING DOORS



- Attrezzatura per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Ante scorrevoli • Ripiano intermedio e staffe di fissaggio a parete incluse • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel material body • Sliding doors • Middle shelf and mounting brackets included • CE approved



## FPAS60



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 600 / D. 400 / H. 650

## FPAS80



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 800 / D. 400 / H. 650

## FPAS100



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1000 / D. 400 / H. 650

## FPAS120



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1200 / D. 400 / H. 650

## FPAS140



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1400 / D. 400 / H. 650

## FPAS160



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1600 mm

## FPAS180



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1800 / D. 400 / H. 650

## FPAS200



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 2000 / D. 400 / H. 650

	NORME CE / CE APPROVED	Peso netto Net weight (kg)
<b>FPAS60</b> codice prodotto product code	<b>FPAS60</b>	20,0
<b>FPAS80</b> codice prodotto product code	<b>FPAS80</b>	23,0
<b>FPAS100</b> codice prodotto product code	<b>FPAS100</b>	27,0
<b>FPAS120</b> codice prodotto product code	<b>FPAS120</b>	31,0
<b>FPAS140</b> codice prodotto product code	<b>FPAS140</b>	34,0
<b>FPAS160</b> codice prodotto product code	<b>FPAS160</b>	38,0
<b>FPAS180</b> codice prodotto product code	<b>FPAS180</b>	42,0
<b>FPAS200</b> codice prodotto product code	<b>FPAS200</b>	45,0

# CARRELLI DI SERVIZIO

## SERVICE TROLLEY



• Attrezzatura per uso professionale • Corpo in acciaio inossidabile • Struttura in tubo stainato tondo  $\varnothing$  25mm • Piani stampati a forma di vassoio con bordi arrotondati, satinati, insonorizzati ed imbullonati al telaio • Paracolpi in gomma grigia • Ruote piroettanti  $\varnothing$  100 mm di cui 2 con freno • Portata complessiva 120 kg • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel material body • Structure in round tubular satin finished stainless steel of 25 mm diameter • Molded tray shaped shelves with rounded edges, satin finished stainless steel, soundproof and bolted to the tray's frame • Grey rubber bumpers • Swivelling 100 mm diameter castors, 2 of wich with brake • Total weight allowance: 120 kg • CE approved



### FCRS280



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 885 / D. 590 / H. 935

### FCRS2100



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1085 / D. 590 / H. 935

### FCRS380



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 885 / D. 590 / H. 935

### FCRS3100



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 1085 / D. 590 / H. 935

	Peso netto Net weight (kg)	N. ripiani N. of shelves
<b>FCRS280</b>	10,0	2
<b>FCRS2100</b>	12,0	2
<b>FCRS380</b>	13,0	3
<b>FCRS3100</b>	16,0	3

	NORME CE / CE APPROVED
<b>FCRS280</b> codice prodotto product code	<b>FCRS280</b>
<b>FCRS2100</b> codice prodotto product code	<b>FCRS2100</b>
<b>FCRS380</b> codice prodotto product code	<b>FCRS380</b>
<b>FCRS3100</b> codice prodotto product code	<b>FCRS3100</b>



# LAVAMANI

## HAND WASHERS



- Attrezzatura per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Rubinetti e scarichi inclusi • Norme CE
- Professional equipment • Stainless steel AISI 304 body • Tap and sink included • CE approved



### FLM40



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 400 / D. 400 / H. 310

Peso netto  
Net weight (kg)

**FLM40**

5,5

NORME CE / CE APPROVED

**FLM40**

codice prodotto product code

**FLM40**

imported





# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

TERMS AND CONDITIONS

**PER ORDINI INFERIORI A € 100,00 NETTI VIENE APPLICATO UN SUPPLEMENTO DI € 20,00 PER GESTIONE ORDINE MS - SUPPLEMENTO PER MOTORI A VOLTAGGIO SPECIALE 5%**

## CONSEGNA

Spedizioni giornaliere

## RESA MERCE

A mezzo corriere in porto franco con addebito in fattura.

Nel caso di materiale danneggiato, ritirarlo con riserva e inviarci immediatamente comunicazione scritta.

La merce in porto franco viaggia assicurata.

## PAGAMENTO

Dilazioni di pagamento da definirsi.

Si richiede pagamento in contanti o in contrassegno:

- prime forniture;
- al superamento del fido concesso;
- per l'invio di ricambi;

## Tutti i prezzi si intendono IVA ESCLUSA. Il presente LISTINO annulla i precedenti.

Tutte le macchine sono costruite a norma del D.P.R. - 27 aprile n. 547, coperta da assicurazione (Responsabilità civile verso terzi). Le caratteristiche tecniche ed estetiche possono variare a nostro giudizio, senza alcun preavviso. È VIETATA la produzione e la pubblicazione di qualsiasi tipo e forma (internet, cartacea, supporti digitali, etc) anche parziale di testi, prezzi, disegni e immagini, senza preventiva autorizzazione della direzione. Ogni comportamento diverso da quanto sopra, sarà perseguibile penalmente.

**FAMA INDUSTRIE** si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo listino in qualunque momento senza obbligo di preavviso.

## PALLET Legno

P1 € 10,00

P2 € 15,00

## PALLET in PVC

P3 € 13,00

P4 € 20,00

## IMBALLO con Poliuretano Espanso

FC0 € 3,00

FC € 6,00

FC1 € 10,00

FC2 € 15,00

## ASSISTENZA TECNICA

A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia.

## GARANZIA

1 anno, escluse le parti elettriche.

La merce deve essere resa franco nostro stabilimento con imballo originale, altrimenti non autorizzata.

**ORDERS OF LESS THAN 100€ - 20€ ORDER HANDLING FEE IS CHARGED  
WE APPLY 5% SURCHARGE FOR 60 HZ EQUIPMENT**

## DELIVERY

Daily shipping

## RETURNS

All returns must be carriage free with invoice debit.

Damaged goods have to be collected with reservation, and a written notice has to be sent. Carriage free are covered by insurance.

## PAYMENT

Delay of payments to be agreed. Cash or Cash on delivery

payments are required for:

- first supplies;
- exceeding credit limits;
- spare parts dispatch;

## Prices quotes are exclusive of V.A.T. The current price list writes off the previous ones.

All machines are manufactured in line with the D.P.R. - Aprile 27 n. 547 standards, covered by insurance (Civil responsibility towards third party). Some technical or aesthetic variations may occur without prior notice. IT IS FORBIDDEN to publish or reproduce in any way (digital format or on the internet) even partially any texts, drawings or images, without any prior authorization of the management. Any behavior not in line with the above mentioned rule will be prosecuted.

**FAMA INDUSTRIE** reserves the right to modify the products displayed in this price list at any time without any notice obligations.

## PALLET (wood)

P1 € 10,00

P2 € 15,00

## PALLET (PVC)

P3 € 13,00

P4 € 20,00

## PACKAGING (with Expanded Polyurethane) Charges

FC0 € 3,00

FC € 6,00

FC1 € 10,00

FC2 € 15,00

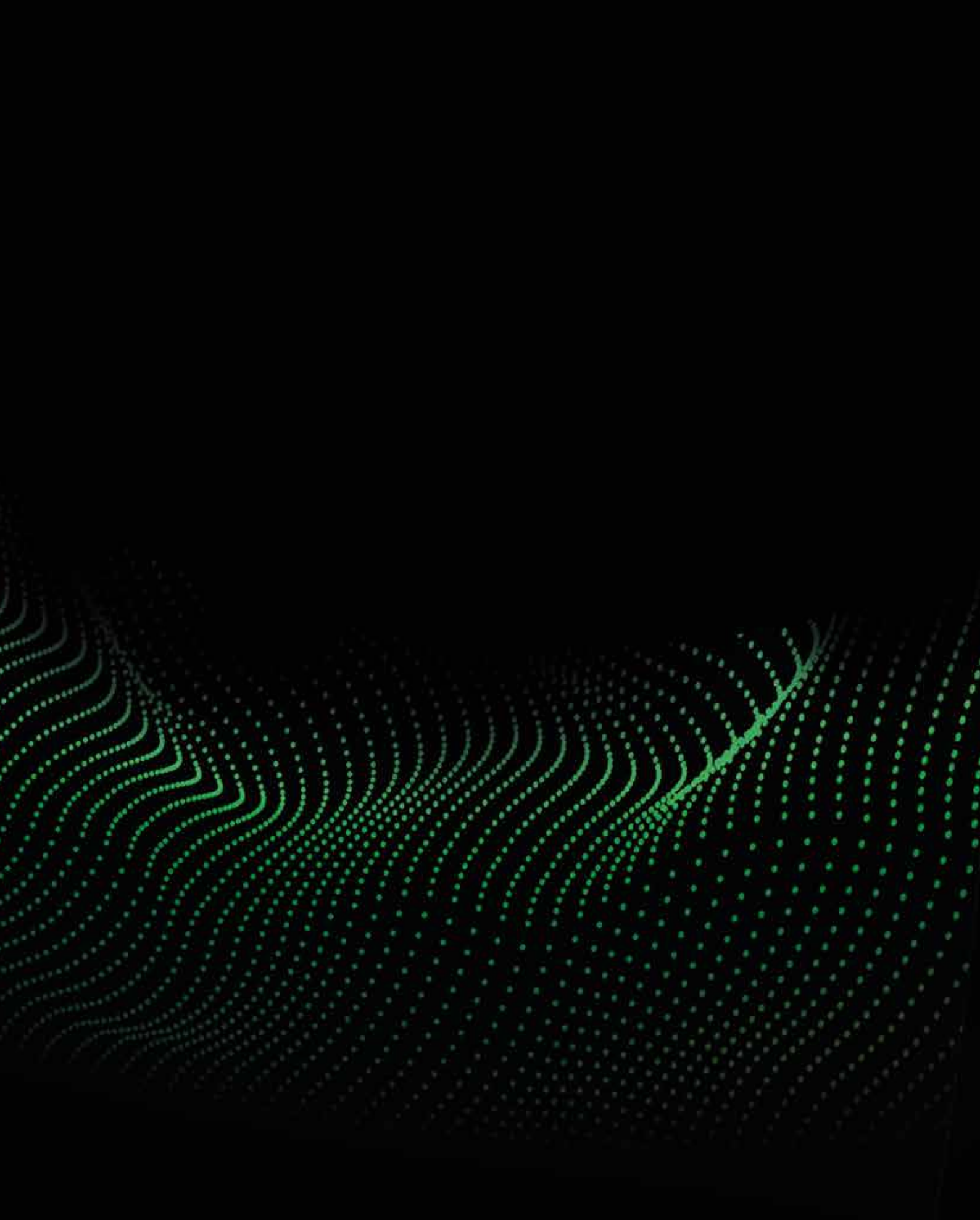
## TECHNICAL ASSISTANCE

Must be provided by the seller

## GUARANTEE

The company provides 1 year guarantee, except on electric parts. Goods must be returned carriage free to our factory with original packaging, otherwise not authorized.





GRAFICA E IMPAGINAZIONE • MAGAZINO.IT  
FOTOGRAFIE • MAURO FOLI  
STAMPA • LITHOS ARTI GRAFICHE





FAMA INDUSTRIE SRL  
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +39.0541.388222 - 384509  
Fax +39.0541.385662  
fama@famaindustrie.com

*Made in Italy*

