



# Lavorazione carne

MEAT PROCESSING  
TRAITEMENT DE LA VIANDE  
FLEISCHCERARBEITUNG  
PROCESAMIENTO DE CARNE  
ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
TRITACARNE REFRIGERATO	REFRIGERATED MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ	GEKÜHLTER FLEISHWOLF	PICADORA DE CARNE REFRIGERADA	ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА	<b>16</b>
TRITACARNE	MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE	FLEISHWOLF	PICADORA DE CARNE	МЯСОРУБКА	<b>18</b>
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER	COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE	GEKOPPELTE FLEISHWOLF UND KÄSEREIBE	EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА	<b>44</b>
GRATTUGIA	GRATER	RÂPE	KÄSEREIBE	RALLADOR	ТЕРКА	<b>54</b>
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA AB8D - TR8D -GR8D	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER AB8D -TR8D -GR8D	COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE AB8D -TR8D -GR8D	GEKOPPELTE FLEISHWOLF UND KÄSEREIBE AB8D -TR8D -GR8D	EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR AB8D -TR8D -GR8D	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА AB8D -TR8D -GR8D	<b>56</b>
SEGAOSSI A NASTRO	BONE BANDSAW	SCIÉ À OS	KNOCHENBANDSÄGE	SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA	ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ АСПИЛА КОСТЕЙ	<b>62</b>
IMPASTATRICI PER CARNE	MEAT MIXER	MELANGEUR À VIANDE	FLEISCH MISCHMASCHINEN	AMASADORAS PARA CARNE	ФАРШЕМЕШАЛКИ	<b>66</b>
INSACCATRICI MANUALI	MANUAL SAUSAGE FILLERS	POUSSOIRS À SAUCISSES MANUELS	MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN	EMBUTIDORAS MANUALES	РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС	<b>68</b>
PRESSAMBURGER	MANUAL HAMBURGER PRESS	PRESSE-HAMBURGER MANUELLE	MANUELLE HAMBURGERPRESSE	FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL	РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	<b>70</b>
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	<b>438</b>

22REF  
32REF



32REF

22REF

# Tritacarne refrigerato

REFRIGERATED MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ  
GEKÜHLTER FLEISHWOLF  
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA  
ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА

IT Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - **bocca ingresso carne T22REF ø 52 mm - bocca ingresso carne T32REF ø 80 mm** - temperatura di lavoro +4° - tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte - gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia - comandi in bassa tensione.

EN Perfect for medium-sized butcher's shops, supermarkets and restaurants. Refrigerated hopper, feeding neck and grinding unit - **meat inlet T22REF ø 52 mm - meat inlet T32REF ø 80 mm** - operating temperature + 4° - static hopper - great versatility in compact dimensions - grinding unit and casing in stainless steel AISI 304 - frontal controls - grinding unit side locking - reverse function - low voltage controls.

FR Parfait pour les boucheries, supermarchés et restaurants de taille moyenne. Trémie, orifice d'alimentation et groupe de hachage réfrigérée - **orifice d'entrée viande T22REF ø 52 mm - orifice d'entrée viande T32REF ø 80 mm** - température de service + 4° - trémie fixe - flexibilité élevée dans des dimensions compactes - groupe de hachage et corps en acier inox AISI 304 - commandes frontales - verrouillage du groupe de hachage latéral - inversion de marche - commandes basse tension.

DE Die ideale Lösung für mittelgroße Metzgereien, Supermärkte und Restaurants. Trichter, Fleischeinführöffnung und Zerkleinerungseinheit gekühlt - **Fleischeinführöffnung T22REF ø 52 mm - Fleischeinführöffnung T32REF ø 80 mm** - Betriebstemperatur + 4° - stationärer Trichter - große Vielseitigkeit bei kompakten Maßen - Gehäuse und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - frontseitige Bedienelemente - seitliche Verriegelung der Zerkleinerungseinheit - Umkehrgetriebe - Niederspannungssteuerung.

ES Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes de tamaño medio. Tolva, cuello de alimentación y grupo de picar refrigerado - **boca para introducir la carne T22REF de ø 52 mm - boca para introducir la carne T32REF de ø 80 mm** - temperatura de trabajo + 4° - tolva fija - gran versatilidad en dimensiones compactas - grupo de picar y carcasa de acero inoxidable AISI 304 - controles frontales - bloqueo lateral de la unidad de picar - inversión de marcha - controles de baja tensión.

RU Идеальное решение для средних мясных магазинов, супермаркетов и ресторанов. Охлаждаемые воронка, мясоприемник и узел измельчения - **мясоприемник T22REF с горловиной ø 52 мм - мясоприемник T32REF с горловиной ø 80 мм** - рабочая температура + 4° - стационарная воронка - высокая гибкость в эксплуатации и компактные размеры - корпус и узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 - панель управления на лицевой стороне - боковая фиксация узла измельчения - Реверс - Низковольтное управление.

	22REF	32REF
		
	1,1 kW (1,5 HP)	1,87 kW (2,54 HP)
	230-400V/3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	-
	150÷250 Kg/h	300÷500 Kg/h
	R134a	
	270 x 410 x 545(h) mm	350 x 530 x 555(h) mm
		
	43 Kg	56 Kg
	48 Kg	61 Kg
	760 x 600 x 770(h) mm	
	0,35 m³	
		
		
		
	Inox Unger System - Инокс Система Unger	

# 32TN



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - comandi in bassa tensione - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.





















EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor - low voltage controls - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - inversion de marche - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motomoteur à engrenages à bain d'huile - commandes basse tension. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühlflüster - **Fleischeinlassöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - Niederspannungssteuerung - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - controles de baja tensión - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>32TN</b>			
	2,2 kW (3 HP)			
	230-400V/3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300+500 Kg/h			
	520 x 320 x 550(h) mm			
				
		53 Kg		43 Kg
		59 Kg		49 Kg
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
				
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
				
				
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
-				
Special Voltages - Разное питающее напряжение +				

# 32RS



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - Kühllüfter - **Fleischeinführöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter-Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - controles de baja tensión - ventilador de refrigeración - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>32RS</b>			
	2,2 kW (3 HP)			
	230-400V/3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300+500 Kg/h			
	490 x 340 x 530(h) mm			
		53 Kg		43 Kg
		59 Kg		49 Kg
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>			
		-	-	
	<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение +</b>			



# 32DEP

**NEW**



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox . Gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304 estraibile - **motore depotenziato** - ventola di raffreddamento - bocca ingresso carne ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.














EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - **depowered engine** - cooling fan - meat inlet ø 76 mm - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - **moteur affaibli** - ventilateur de refroidissement - orifice d'entrée viande ø 76 mm - inversion de marche - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Herausnehmbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - **geschwächter Motor** - Kühllüfter - Fleischeinlassöffnung ø 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad. Ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - **motor con alimentación limitada** - ventilador de enfriamiento - boca de ø 76 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado".

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - **ослабленный двигатель** - Охлаждающий вентилятор - Мясоприемник ø 76 mm - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>32DEP</b>			
	1,6 kW (2 HP)			
 1 Ph	230V/1N/50Hz			
 Kg/h	300+500 Kg/h			
 mm	490 x 340 x 530(h) mm			
				
 Kg	41 Kg			
 Kg	46 Kg			
 mm	570 x 420 x 680(h) mm			
 m³	0,163 m³			
				
Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				

# 22RS



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА



















GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

24

 **fimar**

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>22RS</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150+250 Kg/h			
	410 x 310 x 520(h) mm			
				
	32 Kg			
	38 Kg			
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
				
Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
				
				
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
-				
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				

# 22RG



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 64 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.















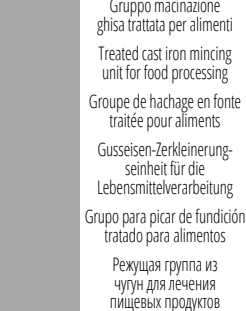
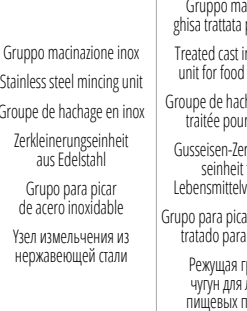
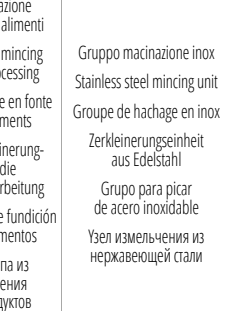



EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 64 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 64 mm** - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série ,système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 64 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter- Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 64 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 64 mm** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>22RG</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	200÷300 Kg/h			
	410 x 310 x 490(h) mm			
				
	32 Kg			
	38 Kg			
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
				
				
				
				
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
		-	-	
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + €</b>				

# 22TS



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

















EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>22TS</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h			
	420 x 300 x 520(h) mm			
				
	31 Kg			
	40 Kg			
	570 x 420 x 680(h) mm			
	0,163 m³			
				
Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
				
				
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
		-	-	
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + €</b>				



# 22SN



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

















EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.


FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>22SN</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h			
	450 x 290 x 520(h) mm			
				
	23 Kg			
	25 Kg			
	540 x 300 x 480(h) mm			
	0,078 m³			
				
Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	
				
				
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
-				
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + €</b>				

	
Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €

OPTIONAL



# 22TE



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox autoaiguisement automatique.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>22TE</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h			
	450 x 290 x 520(h) mm			
	25 Kg			
	27 Kg			
	540 x 300 x 480(h) mm			
	0,078 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение +€</b>				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €

22C



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi a bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. L'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>22C</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h			
	470 x 270 x 450(h) mm			
	26 Kg			
	28 Kg			
	540 x 300 x 480(h) mm			
	0,078 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
		-	-	
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + €</b>				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €

# 12TS



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox autoaiguisement automatique.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>12TS</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	100÷160 Kg/h			
	400 x 290 x 510(h) mm			
	20 Kg			
	22 Kg			
	470 x 300 x 480(h) mm			
	0,068 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €</b>				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €



12C



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Struttura e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

















EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.


FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inox). **Bouche de hachage ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>12C</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	100÷160 Kg/h			
	440 x 270 x 450(h) mm			
				
	22 Kg			
	24 Kg			
	540 x 300 x 480(h) mm			
	0,078 m³			
				
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
				
				
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + €</b>				

	
Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €

12S



# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

















EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo de picar extraíble de acero inoxidable AISI 304 - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>12S</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	100÷160 Kg/h			
	400 x 250 x 500(h) mm			
				
	21 Kg			
	23 Kg			
	470 x 300 x 480(h) mm			
	0,068 m³			
				
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
				
				
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				

	
Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €

OPTIONAL



60

41

12B















NEW

Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. **Bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.
- EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. **Meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli et trémie en acier inox. **Orifice d'entrée viande ø 52 mm**. Motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - **Fleischieinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. **Boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	<b>12B</b>	
	0,75 kW (1 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50Hz	
 Kg/h	100÷160 Kg/h	
 mm	250 x 400 x 500(h) mm	
		
 Kg	21 Kg	
 Kg	23 Kg	
 mm	470 x 300 x 480(h) mm	
 m³	0,068 m³	
		
	<p>Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов</p>	<p>Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали</p>
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# 22AT



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER  
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS  
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS  
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE  
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressione grattugia.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - moteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	<b>22AT</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	150÷250 Kg/h	40 Kg/h		
	560 x 430 x 480÷650(h) mm			
	38 Kg			
	48 Kg			
	770 x 520 x 580(h) mm			
	0,232 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				



# 22T



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER  
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS  
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS  
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE  
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema - enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressione grattugia.

EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.




















FR Combinée hachoir à viande et râpe - Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidgruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - inversión de la marcha - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	
Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €

	<b>22T</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3//50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	 150÷250 Kg/h	 40 Kg/h		
	630 x 305 x 510÷660(h) mm			
				
	26 Kg			
	29 Kg			
	750 x 300 x 480(h) mm			
	0,108 m³			
				
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungsseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungsseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungsseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungsseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
				
				
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				

# 22AE



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER  
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS  
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS  
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE  
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.



















EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.


FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	<b>22AE</b>			
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	 150÷250 Kg/h	 40 Kg/h		
	630 x 305 x 510÷660(h) mm			
				
	27 Kg			
	30 Kg			
	750 x 300 x 480(h) mm			
	0,108 m³			
				
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
				
				
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				

	
Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €

# 12AT



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER  
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS  
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS  
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE  
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia inacciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelmessmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчения из нержавеющей стали AISI 304 с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	<b>12AT</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
		100÷160 Kg/h		40 Kg/h
	605 x 305 x 510÷600(h) mm			
	26 Kg			
	30 Kg			
	750 x 300 x 480(h) mm			
	0,108 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Резущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Резущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
<b>Inox Unger System - Инокс Система Unger</b>				
<b>Special Voltages - Разное питающее напряжение + €</b>				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €

# 12T



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER  
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS  
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS  
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE  
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Abbinato tritacarne e grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante - la parte della grattugia è caratterizzata da bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Combinée hachoir à viande et râpe - Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - commandes basse tension - **orifice d'entrée viande ø 52** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	<b>12T</b>			
	0,75 kW (1 HP)			
	230-400V/3N50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	100÷160 Kg/h	40 Kg/h		
	590 x 290 x 510÷600(h) mm			
	23 Kg			
	26 Kg			
	750 x 300 x 480(h) mm			
	0,108 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerungseinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугуна для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				

Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €	Inversione di marcia - Function reverse - Реверс + €




















# GR12S



# Grattugia

GRATER  
RAPE  
KÄSEREIBE  
RALLADOR  
TEPKA

- IT Struttura e bocca in alluminio lucidato - dimensione della bocca 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia - versione CE con freno motore.
- EN Polished aluminium casing and inlet - inlet size 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch - CE version with motor brake.
- FR Corps et orifice en aluminium poli - dimensions de l'orifice 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe - version CE avec frein moteur.
- DE Gehäuse und Einführöffnung aus poliertem Aluminium - Einführöffnungsgröße 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - CE-Version mit Motorbremse.
- ES Estructura y boca de aluminio pulido - tamaño de boca de inserción 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador - versión CE con freno motor.
- RU Корпус и мясоприемник из полированного алюминия, размеры мясоприемник 140x75 мм ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки, исполнение CE с тормозом двигателя.

i		GR12S	
		0,75 kW (1 HP)	
	3 Ph	230-400V/3/50Hz	
	1 Ph	230V/1N/50Hz	
	Kg/h	40 Kg/h	
	mm	430 x 290 x 390÷600(h) mm	
			
	NET Kg	17 Kg	
	GROSS Kg	19 Kg	
	mm	470 x 300 x 480(h) mm	
	m³	0,068 m³	
			
		Con freno motore With motor brake Avec frein moteur Mit Motorenbremse Con freno motor торможением двигателя	
	3 Ph		
	1 Ph		
		Senza freno motore, con bassa tensione Without motor brake, with low tension Sans frein moteur avec basse tension Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung Sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением	
	3 Ph	-	
	1 Ph	-	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

OPTIONAL



# AB8D



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER  
HACHOIR À VIANDE ET RÂPE COMBINÉS  
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS  
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE  
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

**SEMIPROFESSIONAL**

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

















EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm**. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - **orifice d'entrée viande ø 52 mm**. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 105x65 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sur le bras pousseur.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 105x65 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	<b>AB8D</b>	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	20÷50 Kg/h	
		 20 Kg/h
	430 x 270 x 360÷420(h) mm	
		
	11 Kg	
	12 Kg	
	390 x 310 x 370(h) mm	
	0,045 m³	
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

TR8D  
GR8D



GR8D



TR8D

Tritacarne-grattugia

MEAT MINCER - GRATER  
HACHE-VIANDE ET RAPE  
FLEISCHWOLF UND KÄSREIBE  
PICADORA DE CARNE - RALLADOR  
МЯСОРУБКА - ТЕРКА

**SEMI PROFESSIONAL**

IT **TR8D:** struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.

**GR8D:** Struttura e bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN **TR8D:** polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

**GR8D:** polished aluminium structure and inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR **TR8D:** corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - **orifice d'entrée viande ø 52 mm** - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

**GR8D:** corps et orifice d'entrée en aluminium poli 105x65 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

DE **TR8D:** Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

















**GR8D:** Struktur und Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einführhebel der Reibe.

ES **TR8D:** estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

**GR8D:** estructura y boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU **TR8D:** Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

**GR8D:** Корпус и мясоприемник из полированного алюминия 105x65 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	TR8D	GR8D	
	0,37 kW (0,5 HP)		
 1 Ph	230V/1N/50Hz		
 Kg/h	 20+50 Kg/h	 20 Kg/h	
 mm	290 x 270 x 350(h) mm	290 x 250 x 310÷420(h) mm	
			
 Kg	9 Kg	8 Kg	
 Kg	10 Kg	9 Kg	
 mm	320 x 270 x 380(h) mm		
 m³	0,033 m³		
			
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

## SISTEMA UNGER STANDARD

STANDARD UNGER SYSTEM  
 SYSTÈME UNGER STANDARD  
 STANDARD UNGERSYSTEM  
 SISTEMA UNGER ESTÁNDAR  
 СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A) Corpo tritacarne  
 Mincer body  
 Corps hache-viande  
 Fleischwolfkörper  
 Cuerpo picadora de carne  
 Корпус мясорубки

D) Coltello  
 Blade  
 Couteau  
 Messer  
 Cuchilla  
 Нож

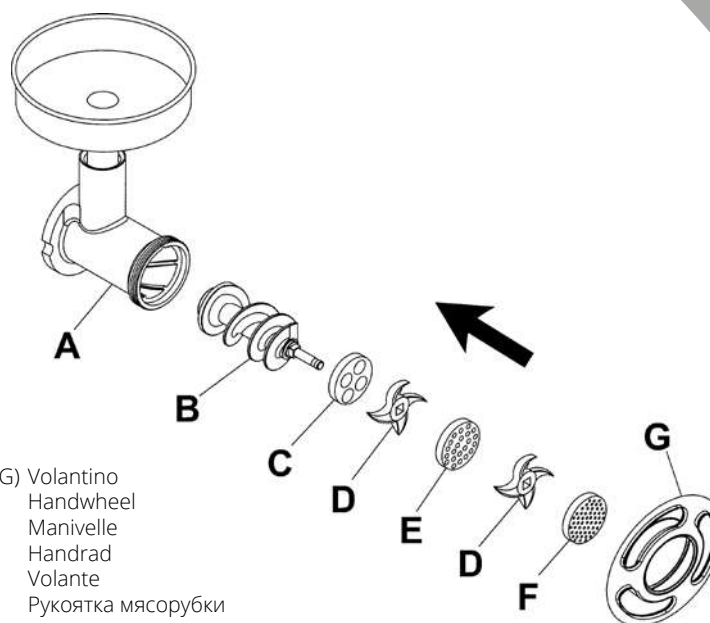
B) Coclea  
 Screw conveyor  
 Vis transporteuse  
 Förderschnecke  
 Tornillo sinfín  
 Шнек

E) Piastra ø8  
 Plate ø8  
 Grille ø8  
 Lochscheibe ø8  
 Placa ø8  
 Решетка ø8

C) Piastra sgrossatce 0  
 Large grater plate 0  
 Grille dégrossisseuse 0  
 Grob-Lochscheibe 0  
 Placa para desbastar 0  
 Крупная подрезная  
 решетк 0

F) Piastra ø4.5  
 Plate ø4.5  
 Grille ø4.5  
 Lochscheibe ø4.5  
 Placa ø4.5  
 Решетка ø4.5

G) Volantino  
 Handwheel  
 Manivelle  
 Handrad  
 Volante  
 Рукоятка мясорубки



Mod. 12  
 Passapomodoro  
 Tomato Pulper  
 Passe-Tomates  
 Tomatenpürierer  
 Pasador de tomate  
 Насадка для томатов



ø 15-20-30 mm  
 Imbuto tritacarne  
 Mincer funnel  
 Entonnoir pour hachoir à viande  
 Fleischwolfrichter  
 Embudo para picadora de carne  
 Воронка для мяса



Optional  
 Tritacarne e Abbinati

ACCESSORIES  
 ACCESSOIRES  
 ZUBEHÖR  
 ACCESORIOS  
 АКЦЕССУАРИ

Piastre Unger in acciaio inox - Unger stainless steel perforated disks Grilles Unger en acier inox - Unger Edelstahllochscheiben Placas Unger de acero inoxidable - Решетки Unger Инокс						
Mod.	ⒸⒺ	ⒸⒺ	ⒸⒺ	ⒸⒺ	Piastra sgrossatce 0 Large grater plate 0 Grille dégrossisseuse 0 Grob-Lochscheibe 0 Placa para desbastar 0 Решетка крупная 0	Coltelli Unger in acciaio inox Unger stainless steel knives Couteaux Unger en acier inox Unger Edelmessner Cuchillas Unger de acero inoxidable Ножи "Unger" из нержавеющей стали
	∅ mm 2-2.5	∅ mm 3-3.5-4	∅ mm 4.5-6-8	∅ mm 10-12-14-16-18-20		
8	-	-	-	-	-	-
12 (R70)						
22 (H82)						
32 (B98)						

Piastre Enterprise in acciaio inox - Enterprise stainless steel perforated disks Grilles Enterprise en acier inox- Enterprise Edelstahllochscheiben Placas Enterprise de acero inoxidable - Решетки Enterprise Инокс					
Mod.	ⒸⒺ	ⒸⒺ	ⒸⒺ	ⒸⒺ	Coltelli enterprise in acciaio inox Enterprise stainless steel knives Couteaux enterprise en acier inox Enterprise messer aus Edelstahl Cuchillas enterprise de acero inoxidable Ножи "enterprise" из нержавеющей стали
	∅ mm 2-2.5	∅ mm 3-3.5-4	∅ mm 4.5-6-8	∅ mm 10-12-14-16-18-20	
8					
12 (R70)					
22 (H82)					
32 (B98)					

Mod.	Imbuto tritacarne - Mincer funnel - Entonnoir pour hachoir à viande Fleischwolfrichter - Embudo para picadora de carne - Воронка для мяса
8	
12	
22	
32	

Mod.	Passapomodoro - Passaverdura Vegetable mill and Tomato Pulper Passe-Tomates et moulin à légumes Tomatenpürierer und Gemüsepassiermühle Pasador de tomate y verduras Насадка для томатов и фруктов
12	



SE1550A  
SE1830A  
SE2020A



# Segaossi a nastro anodizzato

ANODIZED BONE BANDSAW  
SCIÉ À OS ANODISÉE  
LACKIERTE KNOCHENBANDSÄGE  
SIERRAS ANODIZADA PARA HUESOS CON CINTA  
АНОДИРОВАННЫЙ ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ КОСТЕЙ

**IT Struttura in alluminio anodizzato** - comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox. Accessori: cavalletto in acciaio verniciato - confezione di lame.

**EN Anodised aluminium structure** - low voltage controls - emergency stop button - microswitch on the machine lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher. Accessories: Painted steel stand - set of blades.

**FR Corps en aluminium anodisé** - commandes basse tension - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur le couvercle de la machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - dispositif de portionnement, plan de travail, guide couteau et poussoir de viande en acier inox. Accessoires : Support en acier verni - jeu de lames.

**DE Gehäuse aus eloxiertem Aluminium** - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschlussdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl. Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl - Messersatz.

**ES Estructura de aluminio anodizado** - controles de baja tensión - botón de emergencia - microinterrupor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable. Accesorios: Caballete de acero pintado - paquete de cuchillas.

**RU Корпус из анодированного алюминия** - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали. Аксессуары: Рама из лакированной стали - набор ножей.



CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO  
PAINTED STEEL STAND  
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

	SE1550A	SE1830A	SE2020A
	0,75 kW (1 HP)		1 kW (1,5 HP)
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	ø 1550 mm 170 x 150(h) mm	ø 1830 mm 200 x 225(h) mm	ø 2020 mm 230 x 340(h) mm
	330 x 300 mm	410 x 410 mm	535 x 500 mm
	530 x 400 x 850(h) mm	630 x 450 x 970(h) mm	750 x 500 x 1070(h) mm
	37 Kg	39 Kg	52 Kg
	45 Kg	47 Kg	63 Kg
	1020 x 560 x 500(h) mm		1150 x 560 x 570(h) mm
	0,286 m³		0,387 m³
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			
			550 x 570 x 650(h) mm
	€ x 10 pz. (1500 - 1900 mm)	€ x 10 pz. (1910 - 2400 mm)	€ x 10 pz. (2410 - 2960 mm)

SE1550V  
SE1830V  
SE2020V



# Segaossi a nastro verniciato

COATED BONE BANDSAW  
SCIE À OS PEINTE  
LACKIERTE KNOCHENBANDSÄGEN  
SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA PINTADO  
ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА  
КОСТЕЙ ОКРАШЕННЫЙ

**IT Struttura in alluminio verniciato** - comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox. Accessori: cavalletto in acciaio verniciato, confezione di lame.

**EN Painted aluminium structure** - low voltage controls - emergency stop button - microswitch on the machine lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher. Accessories: Painted steel stand, Pack of blades.

**FR Corps en aluminium peint** - commandes basse tension - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur le couvercle de la machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - dispositif de portionnement, plan de travail, guide couteau et poussoir de viande en acier inox. Accessoires: Support en acier verni, Paquet de lames.

**DE Gehäuse aus lackiertem Aluminium** - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschlussdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl. Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl, Klinge-Packung.

**ES Estructura de aluminio pintado** - controles de baja tensión - botón de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable. Accesorios: Caballete de acero pintado, Paquete de cuchillas.

**RU Корпус из окрашенного алюминия** - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали. Аксессуары: Рама из окрашенной стали, Набор лезвий.



CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO  
PAINTED STEEL STAND  
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

	SE1550V	SE1830V	SE2020V
	0,75 kW (1 HP)		1 kW (1,5 HP)
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	ø 1550 mm 170 x 150(h) mm	ø 1830 mm 200 x 225(h) mm	ø 2020 mm 230 x 340(h) mm
	330 x 300 mm	410 x 410 mm	535 x 500 mm
	530 x 400 x 850(h) mm	630 x 450 x 970(h) mm	750 x 500 x 1070(h) mm
	37 Kg	39 Kg	52 Kg
	45 Kg	47 Kg	63 Kg
	1020 x 560 x 500(h) mm		1150 x 560 x 570(h) mm
	0,286 m³		0,387 m³
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			
			550 x 570 x 650(h) mm
	€ x 10 pz. (1500 - 1900 mm)	€ x 10 pz. (1910 - 2400 mm)	€ x 10 pz. (2410 - 2960 mm)

30C1P  
50C1PN-50C2PN  
75C1PN-95C2PN



30C1P



50C2PN

Impastatrici per carne

MEAT MIXER  
MELANGEUR À VIANDE  
FLEISCH MISCHMASCHINEN  
AMASADORAS PARA CARNE  
ФАРШЕМЕШАЛКИ

- IT Impastatrici per carne. **Struttura interamente in acciaio inox sabbiato** - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili - kit ruote (di cui 2 con freno) di serie.
- EN Meat kneader. **Sanded stainless steel structure** - micro switch on lid - reverse function - emergency stop button - tank tilting (110°) for easy emptying - removable blades. Wheel kit (2 of which with brake) as standard.
- FR Mélangeurs de viande. **Corps entièrement en acier inox sablé** - micro-interrupteur sur le couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - cuve basculante (110°) pour faciliter le vidage - lames amovibles - kit roue (dont 2 avec frein) de série.
- DE Fleischmixer. **Gehäuse komplett aus sandgestrahltem Edelstahl** - Mikroschalter am Deckel - Umkehrgetriebe - Notaus-Schalter - Wannenkipfung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln. Radsatz (davon 2 mit Bremse) serienmäßig.
- ES Amasadoras de carne. **Estructura completamente de acero inoxidable arenado** - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - botón de emergencia - el recipiente se puede volcar (110°) para facilitar su vaciado - palas extraíbles. Kit de ruedas (2 con freno) en el equipamiento de serie.
- RU Мясной смеситель. **Корпус из нержавеющей стали с пескоструйной обработкой** - Микропереключатель на крышке машины - Реверс - Аварийный выключатель - Наклон трубы (110°) облегчение опорожнения - съемные лопасти. Колесная пара (2 с тормозом) в стандартной комплектации.



















PALE ESTRAIBILI / REMOVABLE BLADES / СЪЕМНЫЕ ЛОПАСТИ



50C1PN-50C2PN

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

	30C1P	50C1PN	50C2PN	75C1PN	95C2PN
	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		
	230-400V/3/50Hz				
	230V/1N/50Hz		-		
	25-30 Kg	25-50 Kg		35-75 Kg	50-95 Kg
		420 x 395 x 475(h) mm	420 x 500 x 380(h) mm	620 x 395 x 475(h) mm	795 x 500 x 380(h) mm
	30 rpm				
	700 x 420 x 1020(h) mm	800 x 520 x 1020(h) mm	800 x 570 x 1040(h) mm	980 x 520 x 1020(h) mm	1160 x 570 x 1040(h) mm
	1	1	2	1	2
					
	49 Kg	80 Kg	100 Kg	85 Kg	110 Kg
	58 Kg	97 Kg	117 Kg	102 Kg	127 Kg
	760 x 520 x 1160(h) mm	1220 x 670 x 1150(h) mm			
	0,045m³	0,940 m³			
					
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				

# LT7OR-LT7VE LT14OR-LT14VE



LT14VE



LT7OR

Insaccatrici manuali

MANUAL STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS  
POUSOIRS À SAUCISSES MANUELS  
MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN  
EMBUTIDORAS MANUALES DE ACERO INOXIDABLE  
РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ

IT Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - **2 velocità:** una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 3 imbutoi ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Optional: Serie imbutoi per insaccatrici, 3 pezzi.












EN Stainless steel structure - aluminium piston - **2 speeds:** a slow one for the piston advancement, a faster one to retract - supplied with 3 funnels ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm. Accessories: Funnels for sausage fillers, 3 pcs.

FR Corps en acier inox - piston en aluminium - **2 vitesses:** lente pour faire avancer le piston, rapide pour son retour - de série 3 entonnoirs ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Accessoires: Série d'entonnoirs pour pousoir à saucisse, 3 pièces.

DE Gehäuse aus Edelstahl - Aluminiumkolben - **2 Geschwindigkeiten,** langsam für das Vorrücken des Kolbens, schnell für die Rückkehr - Ausstattung: 3 Trichter mit ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Zubehör: Einfülltrichter-Satz, 3 Stück.

ES Estructura de acero inoxidable - pistón de aluminio - **2 velocidades,** una lenta para el avance del pistón y otra veloz para su vuelta - en la dotación 3 embudos de ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Accesorios: Serie de embudos para embutidoras, 3 unidades.

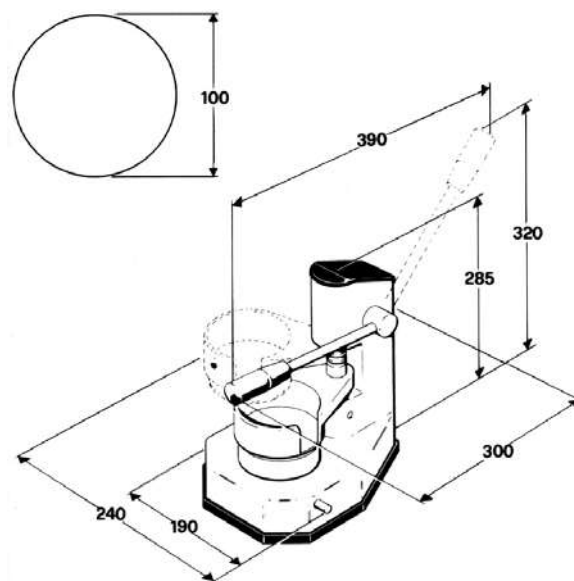
RU Корпус из нержавеющей стали - Алюминиевый поршень - **2 скорости,** медленное поступательное движение и быстрый возврат поршня - Оснащение: 3 воронки с ø 8 мм - 16,5 мм - 23,5 мм.  
Аксессуары: набор наполняющих воронок, 3 шт.

	LT7OR	LT7VE	LT14OR	LT14VE
	7 L ø 155 x 330(h) mm		14 L ø 196 x 485(h) mm	
	1200 x 400 x 400(h) mm	400 x 450 x 1050(h) mm	1550 x 450 x 450(h) mm	450 x 450 x 1400(h) mm
				
	18 Kg	26 Kg	27 Kg	36 Kg
	29 Kg	37 Kg	37 Kg	47 Kg
	800 x 350 x 480(h) mm		960 x 410 x 500(h) mm	
	0,134 m³		0,197 m³	
				
	<b>€ x 3 pz.</b> ø 8 / 16,5 / 23,5 mm			














# F10



# Pressamburger

MANUAL HAMBURGER PRESS  
PRESSE-HAMBURGER MANUELLE  
MANUELLE HAMBURGERPRESSE  
FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL  
РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

















- IT Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox.  
**Per hamburger ø 100 mm.**
- EN Anodised aluminium structure - parts in contact with meat made of stainless steel. **For hamburger ø 100 mm.**
- FR Corps en aluminium anodisé - pièces en contact avec la viande en acier inox.  
**Pour hamburger ø 100 mm.**
- DE Gehäuse aus Eloxaluminium - fleischberührende Teile aus Edelstahl.  
**Für Hamburger ø 100 mm.**
- ES Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable - **Para hamburguesa ø 100 mm.**
- RU Корпус из анодированного алюминия - детали механизма для перемешивания мяса из нержавеющей стали.  
**Для гамбургеров ø 100 мм.**



	<b>F10</b>
	300 x 190 x 285(h) mm
	
	5 Kg
	6 Kg
	280 x 210 x 340(h) mm
	0,019 m <sup>3</sup>
	
	Confezione di cellophan da 1 Kg - 1 Kg cellophan sheets 1 Kg feuilles de cellophane - 1 Kg zellophan Blätter Envase de celofán de 1 Kg - Целлофановая упаковка 1 Kг €


































# Icone

ICONS  
ICÔNES  
SYMBOLE  
ICONOS  
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	POTENZA GAS	GAS POWER	PUISSANCE GAZ	GASLEISTUNG	ENERGÍA DE GAS	ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ
	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	NO CE	NO CE	NO CE	KEIN CE	NO CE	НЕТ CE
	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ КОНТЕЙНЕРА

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	DIMENSIONE INTERNE DELLA MACCHINA	INTERNAL DIMENSION OF THE MACHINE	DIMENSION INTÉRIEURE DE LA MACHINE	INNENMASS DER MASCHINE	MEDIDA INTERIOR DE LA CUCHILLA	ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР МАШИНЫ
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP	TIPO DE GAS	ВИД ГАЗА
	NUMERO DI BRUCIATORI NUMERO DI PIEZOELETTICI	NUMBER OF BURNERS NUMBER OF PIEZOELECTRICS	NOMBRE DE BRÛLEURS NOMBRE DE PIÉZOÉLECTRIQUES	ANZAHL DER BRENNER ANZAHL DER PIEZOELEMENTE	NÚMERO DE QUEMADORES NÚMERO DE PIEZOELÉCTRICOS	КОЛИЧЕСТВО ГОРЕЛОК КОЛИЧЕСТВО ПЬЕЗОЭЛЕКТРИКОВ
	TRITACARNE	MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE	SFLEISCHWOLF	PICADORA DE CARNE	ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА
	GRATTUGIA	GRATER	RÂPE	REIBE	RALLADOR	ТЕРКИ
	SVILUPPO LAMA	BLADE EXTENSION	EXTENSION DE LAME	KLINGENLÄNGE	LARGO DE LA CUCHILLA	ДЛИНА НОЖА
	TAGLIO UTILE	CUTTING WIDTH	LARGEUR DE COUPE	SCHNITTWEITE	ANCHO DE CORTE	ШИРИНА РЕЗА
	LAMA SEGAOSSA	BONE SAW BLADE	LAME DE SCIE À OS	KNOCHENSÄGE-KLINGE	CUCHILLA SIERRA PARA HUESOS	НОЖА ПОЛЕЗНАЯ КОСТНАЯ ПИЛА
	NUMERO DI PALE	NUMBER OF BLADES	NOMBRE DE PELLERES	ANZAHL DER SCHAUFELN	NÚMERO DE PALAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОПАТ
	IMBUTO	FUNNEL	ETONNOIR	TRICHTER	EMBUDO	НАСАДКИ
	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ СМЕСИТЕЛЬНОГО БАКА
	IMPASTO PER CICLO	DOUGH PER CYCLE	PÂTE PAR CYCLE	TEIG PRO ZYKLUS	MASA PARA CICLO	КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	TRAFILE	MOULDS	FILIÈRES	EINSÄTZE	MOLDES	ВСТАВОК
	LUNGHEZZA RULLI	ROLLER LENGTH	LONGUEUR DU ROULEAU	ROLLENLÄNGE	LONGITUD RODILLOS	РОЛЛЕР ЛЕНГТЬ
	APERTURA RULLI	ROLLER OPENING	OUVERTURE DU ROULEAU	ROLLEN-ÖFFNUNG	APERTURA RODILLOS	РОЛЛЕР ОТКРЫТИЕ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	MESCOLATORE	BLENDER	MÉLANGEUR	RÜHRER	MEZCLADOR	СМЕСИТЕЛЯ
	FRUSTA	WHISK	FOUET	SCHNEEBESEN	BATIDOR	ВЕНЧИКА
	BLOCCO MOTORE	MOTOR UNIT	GROUPE MOTEUR	MOTOREINHEIT	BLOQUE MOTOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E FRUSTA	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND WHISK	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET FOUET	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER UND SCHNEEBESEN	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y BATIDOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И ВЕНЧИК
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E MESCOLATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND BLENDER	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET MÉLANGEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER UND RÜHRER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y MEZCLADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И СМЕСИТЕЛЯ
	LIVELLO MASSIMO DI IMMERSIONE	IMMERSION LIMIT	NIVEAU MAXIMAL D'IMMERSION	MAXIMALE EINTAUCHTIEFE	MÁXIMO NIVEL DE INMERSIÓN	МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX OBTAINABLE VACUUM	VIDE MAX POSSIBLE	MAX MÖGLICHES VAKUUM	MÁXIMO VACÍO OBTENIBLE	МАКСИМАЛЬНО ДОСТИЖИМЫЙ ВАКУУМ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STÜNDLICHE PRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	NUMERO PEZZI	NUMBER OF PIECES	NOMBRE DE PIÈCES	TEILEANZAHL	NÚMERO DE PIEZAS	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	CAPACITÀ/DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE COOKING CHAMBER	CAPACITÉ/DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN DES GARRAUMS	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	ВМЕСТИМОСТЬ / ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	CALORIE	CALORIES	CALORIES	KALORIEN	CALORÍAS	КАЛОРИИ
	CONSUMO METANO	NATURAL GAS CONSUMPTION	CONSOMMATION DE MÉTHANE	METHANVERBRAUCH	CONSUMO METANO	ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕТАНА
	CONSUMO GPL	LPG CONSUMPTION	CONSOMMATION DE LPG	LPG-VERBRAUCH	CONSUMO GPL	ПОТРЕБЛЕНИЕ LPG
	RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA	TEMPERATURE ACHIEVEMENT	TEMPÉRATURE ATTEINTE	EINGESTELLTE TEMP. ERREICHT	ALCANCE TEMPERATURA	ДОСТИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE	NÚMERO BANDEJAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ
	CAPACITÀ DEL CESTO	CAPACITY OF THE BASKET	CAPACITÉ DUPANIER	KORBKAAPAZITÄT	CAPACIDAD CESTA	ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA	USEFUL COOKING HEIGHT	HAUTEUR UTILE POUR LA CUISSON	NUTZHÖHE ZUM KOCHEN	ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
	CAPACITÀ CARNE	MEAT CAPACITY	CAPACITÉ DE VIANDE	FLEISCHKAAPAZITÄT	CAPACIDAD CARNE	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ МЯС ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
	RESISTENZE	HEATING ELEMENTS	RESISTANCES	HEITZSTÄBE	RESISTENCIAS	РЕЗИСТАНЦИИ
	CAPACITÀ DEL BICHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHEKKAAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	PLATE SURFACE	SURFACE DE LA PLAQUE	OBERFLÄCHE DER PLATTE	SUPERFICIE DE LA PLACE	ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	DIMENSIONE RULLI
	DIMENSIONE BOBINA	COIL DIMENSION	TAILLE DE BOBINE	SPÜLENGROÖE	TAMAÑO DE BOBINA	РАЗМЕР КАТУШКИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ