



Taglio, pelatura e conservazione

CUTTING PEELING
AND CONSERVATION
COUPE, PELAGE ET CONSERVATION
SCHNEIDEN, SCHÄLEN UND LAGERN
CORTAR, PELAR Y CONSERVAR
РЕЗКА, ОТСЛАИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
MIXER AD IMMERSIONE	IMMERSION BLENDER	MIXEUR À IMMERSION	EINTAUCH-MIXSTAB	TRITURADORA A INMERSIÓN	ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР	140
TAGLIAVERDURA	VEGETABLE CUTTER	COUPE-LÉGUMES	GEMÜSESCHNEIDER	CORTADORAS DE HORTALIZAS	ОВОЩЕРЕЗКА	148
TAGLIAMOZZARELLA	MOZZARELLA CUTTER	COUPE-MOZZARELLA	MOZZARELLASCHNEIDER	CORTADORAS DE MOZZARELLA	КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ	164
CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	168
PELAPATATE	POTATO PEELER	ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE	KARTOFFELSCHÄLER	PELAPAPAS	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	178
LAVACOZZE	MUSSEL WASHER	LAVE-MOULES	MUSCHELNWASCH- MASCHINE	LAVADORAS DE MEJILLONES	МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ	186
LAVAVERDURE CENTRIFUGA	VEGETABLE WASHER AND DRYER	LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES	GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE	LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA	ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА	196
AFFETTATRICI A VOLANO	FLYWHEEL MANUAL SLICER	TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT	SCHWUNGRAD- AUFSCNITTMASCHINE	CORTADORAS CON VOLANTE	СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА	198
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	GRAVITY SLICERS	TRANCHEUSES A GRAVITE	SCHRÄGE AUFSCNITTMASCHINEN	CORTADORAS POR GRAVEDAD	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	200
AFFETTATRICI VERTICALI	VERTICAL SLICERS	TRANCHEUSES VERTICAUX	VERTIKALE AUFSCNITT- MASCHINEN	CORTADORAS DE FIAMBRE VERTICALES	ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ	210
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE	KAMMER- VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	216
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À BARRE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	224
TERMOSIGILLATRICI	HEAT SEALERS	THERMOSCELLEUSES	THERMOVERSIEGELUNGS- GERÄTE	TERMOSELLADORAS	ТЕРМОЗАПЕЧА ТЫВАЮЩАЯ МАШИНА	234
ASCIUGA LUCIDA POSATE	CUTLERY DRYER-POLISHER	MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS	BESTECKTROCKNER POLIERER	SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS	СУШИЛЬНОПО ЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	242
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	438

MX25



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc... **Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm.** Possibilità di acquisto del solo blocco motore.


















EN Machine for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc... **he MX25 model is equipped with only a 30 cm blending stick for a maximum immersion level of up to 15 cm.** You can purchase only the motor unit.

FR Machine pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, batters, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc... **Le modèle MX25 est équipé seulement d'un mélangeur de 30 cm pour un niveau d'immersion maximum jusqu'à 15 cm.** Il est possible d'acheter uniquement le groupe moteur.

DE Maschine zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepurees, Saucen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc... **Das Modell MX25 ist mit nur einem 30 cm Mixstab für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 15 cm ausgestattet.** Auf Wunsch können Sie nur die Motoreinheit kaufen.

ES Máquina para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc... **El modelo MX25 solo tiene un mezclador de 30 cm para una inmersión máxima de 15 cm.** Se puede comprar sólo el bloque del motor.

RU Машина для получения различных смесей в зависимости от используемого инструмента. Смеситель, полностью изготовленный из нержавеющей стали AISI 304, идеально подходит для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и т.д... **Модель MX25 оснащена смесителем толщиной всего 30 см для максимального погружения до 15 см.** Вы можете приобрести только моторный блок.

	MX25	
	0,25 kW (0,3 HP)	
	230V/1N/50-60Hz	
	 13000 rpm	 0,6 Kg - 300 mm
	30 L	
	135 x 100 x 600(h) mm	
		
	2,2 Kg	
	3,4 Kg	
	410 x 280 x 170(h) mm	
	0,020 m³	
		
	MXM25	Blocco motore - Motor unit Groupe moteur - Motoreinheit Dispositivo motor - блок двигателя
	ME2530	Mescolatore - Blending stick Mélangeur - Mixstab - Brazo mezclador Смесительный стержень
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

MX40



MX40



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

142



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

IT Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...**Il modello MX40 è dotato di mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm e di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm ed un blocco motore con variatore di velocità.**
























EN Machine fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...Whisk made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model MX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle MX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...Schneebesen komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, etc...**Das Modell MX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm lang für einen maximalen Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einem maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler.**

ES Máquina completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo MX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.**

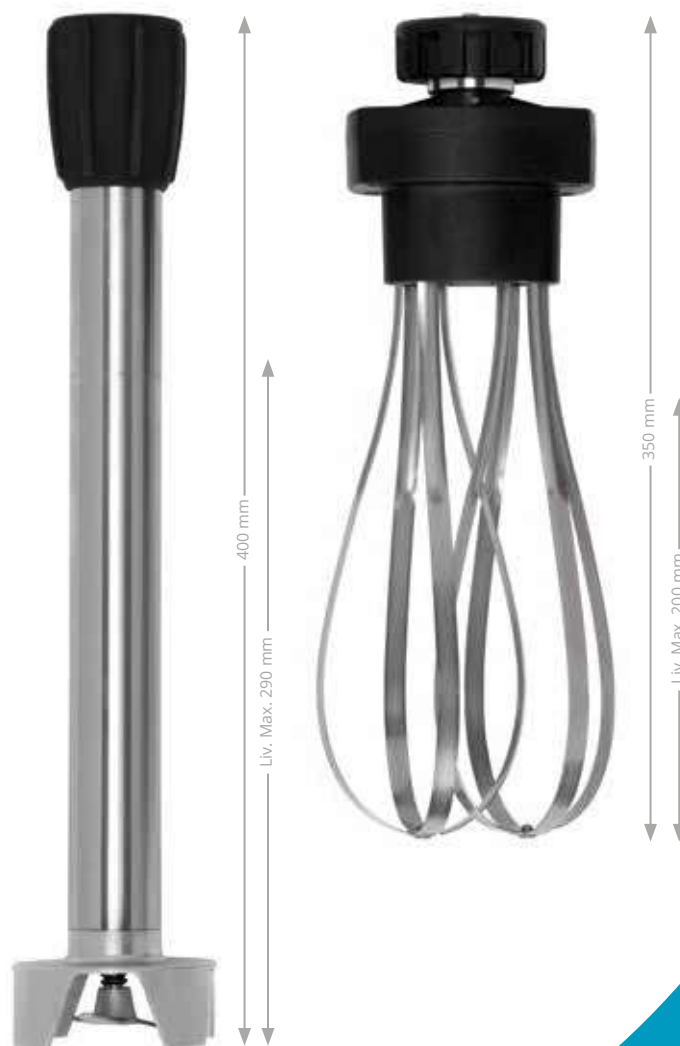
RU Машина в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др...Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель MX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

		MX40	
		0,4 kW (0,5 HP)	
	1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	 RPM	2500÷11000 rpm	 1,4 Kg - 400 mm
	 RPM	250÷1500 rpm	 1 Kg - 350 mm
		60 L	
	mm	155 x 120 x 710/790(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)	
			
	NET Kg	4,5 Kg	
	GROSS Kg	6 Kg	
	mm	490 x 390 x 170(h) mm	
	m ³	0,032 m ³	
			
	MXM40	Blocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости	
	MXM40S	Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости	
	MX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель	
	MX42S	Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель	
	MX42F	Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

FX40



FX40



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina con impugnatura ergonomica per un'ottima presa senza fatica, completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...**Il modello FX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm, di una frusta di 35 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 20 cm e di un blocco motore con variatore di velocità.**
























EN Machine with ergonomic handle for a good and effortless holding fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc... Whisk made of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model FX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine avec poignée ergonomique pour une bonne et aisée tenue en main équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet en acier inox AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle FX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit ergonomischem Griff für einen guten und mühelosen Haltekomfort mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, usw...Schneebesen aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, usw...**Das Modell FX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einer maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler.**

ES Máquina con empuñadura ergonómica para una buena agarrada, completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo FX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.**

RU Машина с эргономичной ручкой для хорошего и легкого удержания в руках в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др... Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель FX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**





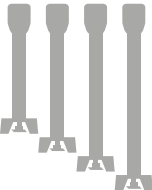
	FX40	
	0,4 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50-60Hz	
	 2500÷11000 rpm	 1,4 Kg - 400 mm
	 250÷1500 rpm	 1 Kg - 350 mm
	60 L	
	170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)	
		
	4,5 Kg	
	6 Kg	
	490 x 390 x 170(h) mm	
	0,032 m³	
		
	FXM40	Blocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости
	FXM40S	Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости
	FX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель
	FX42S	Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель
	FX42F	Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		



Optional

mixer ad immersione

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

	Mod.		MX25	MX40	FX40	← mm →	Kg		
	FRUSTAFM3	Frusta Whisk Fouet Schneebeesen Batidor Венчик	-	✓	✓	350 mm	1 Kg	max. 200 mm	
	ME2530	Mescolatore Blending stick Mélangeur Mixstab Brazo mezclador Смесительный стержень	✓	-	-	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	
	ME4030		-	✓	✓	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	
	ME4040		-	✓	✓	400 mm	1,4 Kg	max. 290 mm	
	ME4050		-	✓	✓	500 mm	1,6 Kg	max. 390 mm	
	ME4060		-	✓	✓	600 mm	1,8 Kg	max. 490 mm	
Espositore - Display stand - Présentoir - Ausstellungsständer - Expositor - Подставка									



TV4000 L'ORTOLANA



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

IT Macchina per tagliare, affettare e grattugiare.
TV4000 chiamato "L'ortolana": carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore - doppia bocca inserimento prodotto - bocca ovale ~ 150x70 mm - bocca tonda ø 56 mm - pulsantiera a pressione. Il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore lasciandone inalterata l'integrità.
















EN Cutting, slicing and gratin machine.
TV4000 "L'ortolana": casing, inlet and collection container made of stainless steel AISI 304 - safety microswitches on handle, inlet and container - double inlet for product insertion - oval inlet ~ 150x70 mm - round inlet ø 56 mm - press button. The processed product falls directly into the collection container with no need to use the ejector disc, preserving the integrity of the product.

FR Machine à découper, trancher et à râper.
TV4000 "L'ortolana": corps, orifice d'entrée et cuve de collecte en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur la poignée, l'orifice d'entrée et la cuve - double entrée pour insertion produit - ouverture ovale ~ 150x70 mm - ouverture ronde ø 56 mm - bouton pression. Le produit traité tombe directement dans le récipient de collecte sans qu'il soit nécessaire d'utiliser le disque d'éjection, préservant ainsi l'intégrité du produit.

DE Maschine zum Schneiden und Reiben.
TV4000 "L'ortolana": Gehäuse, Einführöffnung und Auffangbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff, Einführöffnung und Behälter - doppelter Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnung ~ 150x70 mm - runde Einführöffnung ø 56 mm - Druckknopf. Das verarbeitete Produkt fällt direkt in den Sammelbehälter, ohne dass die Auswurfscheibe verwendet werden muss, wodurch die Integrität des Produkts erhalten bleibt.

ES Máquina para cortar, rebanar y rallar.
TV4000 - "L'ortolana": carcasa, boca y contenedor de recogida de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor - boca ovalada ~ 150x70 mm - boca redonda ø 56 mm - botonera a presión. El producto elaborado cae directamente en el contenedor sin utilizar el disco expulsor, dejando el producto intacto e inalterado.

RU Машина для резки, склеивания и гратирования.
TV4000 "L'ortolana": корпус, входная и приемная ёмкость из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатели безопасности на ручке, входе и контейнере - двойной вход для вставки продукта - овальный вход ~ 150x70 мм - круглый вход ø 56 мм - нажать кнопку. Обработанный продукт попадает непосредственно в приемную емкость без необходимости использования выталкивающего диска, сохраняя целостность продукта.

TV4000	
	0,37 kW (0,5 HP)
	230-400V/3-3N/50Hz
	230V/1N/50Hz
	310 rpm
	ø 240 x 165(h) mm - 7,40 L
	280 x 630 x 550(h) mm
	
	27 Kg
	34 Kg
	370 x 670 x 630(h) mm
	0,156 m³
 	
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены
	Kit 5 dischi E2 - E10 - K10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	
	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

TV2000RN LA ROMAGNOLA



Tagliaverdura
con bocca estraibile

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕПЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV2000RN chiamato "La Romagnola": presente da oltre 30 anni sui mercati internazionali, ancora più funzionale e versatile. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensione bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensione bocca tonda ø 56 mm.















EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: with over 30 years of history on international markets, even more functional and versatile. Removable stainless steel AISI 304 casing and inlet - safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, du chocolat, des noisettes, effilocheur des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: avec plus de 30 ans d'histoire sur les marchés internationaux, encore plus fonctionnelle et versatile. Corps et orifice d'entrée amovibles en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - dimensions du orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: seit über 30 Jahren auf internationalen Märkten bekannt, jetzt noch leistungsfähiger und vielseitiger. Abnehmbares Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm- runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2000RN La Romagnola: Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", un modelo que desde hace 30 años tiene mucho éxito en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm- dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.
TV2000RN - La Romagnola: с более чем 30-летней историей на международных рынках, еще более функциональный и универсальный. Съёмный корпус и вход из нержавеющей стали AISI 304 - безопасный микровыключатель на ручке и входе - двойной вход для ввода продукта - овальный размер входа ~ 155x75 мм - круглый размер входа ø 56 мм.

TV2000RN	
	0,37 kW (0,5 HP)
	230-400V/3/50Hz
	230V/1N/50Hz
	255 rpm
	220 x 610 x 520(h) mm
	
	22 Kg
	24 Kg
	300 x 620 x 580(h) mm
	0,108 m³
	
Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	
	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

TV3000N



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV3000N è dotato di carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto. Dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm, dimensioni bocca tonda ø 56.
















EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.
TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430 - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm-round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, du chocolat, des noisettes, effilocheur des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.
Le TV3000N est équipé de corps et orifice d'entrée en acier Inox AISI 430 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit. Dimensions orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV3000N wird mit Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 430 geliefert - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.
TV3000N поставляется с корпусом из нержавеющей стали AISI 430 и вставным отверстием - Микровыключатель безопасности на ручке - Двойное вставное отверстие для вставки продукта. Овальное установочное отверстие ~ 155x75 мм - Размер круглого установочного отверстия ø 56 мм.

	TV3000N	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	255 rpm	
	220 x 610 x 520(h) mm	
		
	22 Kg	
	24 Kg	
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
		
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

TV2500



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro.
TV2500 è dotato di carcassa rivestita con vernice poliuretana antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 56 mm.













EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.
TV2500 is supplied with a casing coated with anti-scratch polyurethane paint - plastic inlet suitable for food contact - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher, râper et effiloche: fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, chocolat, noisettes et bien plus encore.
TV2500 est livré avec un corps revêtu d'une peinture polyuréthane anti-rayures - orifice d'entrée en matière plastique pour les produits alimentaires - microrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm - orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.
TV2500 wird mit einem mit kratzfester Polyurethanfarbe beschichteten Gehäuse geliefert - Kunststoffeinführöffnung lebensmitteltauglich - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.
TV2500 поставляется с корпусом, покрытым стойкой к царапинам полиуретановой краской - пластиковое отверстие для подачи продукта - безопасный микровыключатель на ручке - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 155x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 56 мм.

	TV2500	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	255 rpm	
	220 x 610 x 520(h) mm	
		
	22 Kg	
	24 Kg	
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m ³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

FNT
FNT2V



FNT2V

Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchine per tagliare, affettare, grattugiare e sfilciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - coperchio e maniglia in policarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~147x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 46 mm.
















EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.
Casing in stainless steel AISI 304 - Lid and handle made of alimentary polycarbonate safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 147x75 mm - round inlet size ø 46 mm.

FR Machine pour couper, trancher, râper et effilocheur : fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, chocolat, noisettes et bien plus encore.
Corps en acier inox AISI 304 - Couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire avec microinterrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 147x75 mm - orifice rond ø 46 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.
Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Deckel und Griff aus lebensmitteltauglichem Polycarbonat Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 147x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 46 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar y cortar en tiras: frutas, hortalizas, queso, mozzarella, patatas, chocolate, avellanas y mucho más. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - tapa y manija de policarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 147x75 mm - dimensión boca redonda ø 46 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.
Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - Питательная поликарбонатная крышка и ручка - Микровыключатель безопасности на ручке и вставном отверстии - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 147x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 46 мм.

	FNT	FNT2V
	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP)
	230-400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
	230V/1N/50Hz	-
	255 rpm	255/165 rpm
	240 x 450 x 580(h) mm	
		
	18 Kg	19 Kg
	20 Kg	21 Kg
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	
		
		-
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	



TV4000 - "L'ORTOLANA"



TV2000RN - "LA ROMAGNOLA"



TV3000N



TV2500



FNT2V

Optional
dischi tagliaverdure

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPBI

IT DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.

E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.

E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.

E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.

E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.

Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.

V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.

Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape.

La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

EN SLICING DISCS

E1 - E2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, onions, mushrooms.

E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.

E4 - E6: beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.

E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.

E8 - E10 - E14: boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

SHREDDING/GRATING DISCS

Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.

Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.

V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.

Z7: mozzarella.

CUBE CUTTING DISCS

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

SHOESTRING CUTTING DISCS

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

FR DISQUES A COUPER

E1 - E2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.

E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.

E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.

E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.

E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.

Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère, chocolat.

V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.

Z7: mozzarella.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une grande variété de cubes pour minestrone et salades de fruits.

DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves. La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir une julienne sur toute la longueur du produit avec l'épaisseur souhaitée.

DE SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBEN

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.

E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.

E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.

E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.

E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln und Karotten, Auberginen und Rote Beete.

SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.

Z4: Rote Beete, Rettich, Greizerkäse und Schokolade.

V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Schokolade und Haselnüsse.

Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHIBEN FÜR WÜRFEL

Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

SCHNEIDSCHIBEN FÜR JULIENNESCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln,

Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

ES DISCOS PARA REBANAR

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.

E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.

E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.

E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananá y pomelos.

E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.

Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.

V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.

Z7: mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos. La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos tan largos como el producto y con el espesor deseado.

RU СЛИЦИНГИРОВАННЫЕ ДИСКИ

E1 - E2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.

E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.

E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.

E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.

E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

ИЗМЕЛЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.

Z4: свекла, редис, сыр грюйер и шоколад.

V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, шоколад и лесные орехи.

Z7: Моцарелла.

КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ

Комбинация дисков D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков, для минстрона и фруктовых салатов.

ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, морковь, картофель и репа. Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.



E1



E3



Z2



Z3



E5



E8



Z4



Z7



E14



S2



REGO



B10



V



D12



K10

	<p>Portadischi Disk holder Porte-disques Scheibenständer Portadiscos Держатель дисков</p>	<p>Disco inox per affettare regolabile per tagli da 1 a 8 mm Adjustable stainless steel disc for cuts from 1 to 8 mm Disque réglable en acier inox pour tranches de 1 à 8 mm Einstellbare Edstahlscheibe für Schnitte von 1 bis 8 mm Disco de acero inoxidable regulable para cortes de 1 a 8 mm Диск из нерж стали для резки 1+8 мм</p>	<p>Dischi per affettare Slicing disk Disques à trancher Schneidescheiben Discos para cortar Отрезные диски</p>	<p>Dischi per sfilacciare Shredding discs Disques à effiloche Schneidescheiben zum Raspeln Discos para desmenuzar Измельчающие диски</p>	<p>Dischi per grattugiare Grating discs Disques à râper Schneidescheiben zum Reiben Discos para rallar Отражающие диски</p>	<p>Dischi per taglio a fiammifero Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками</p>
Mod.		REGO	E1 - E2 - E3 - E4 - E5 E6 - E8 - E10 - E14 S1 - S2 mm	Z2 - Z3 Z4 - Z7 mm	V	H2,5 - H4 - H6 H8 - H10 mm
TV4000 TV2000RN TV3000R TV2500 FNT FNT2V						

	Dischi per taglio a fiammiferi Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	B6 - B8 - B10 mm	D8x8 mm D10x10 mm DX o SX	D12x12 mm D20x20 mm DX o SX
TV2000RN TV3000R TV2500			

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги
Mod.	K8x8 - K10x10 K12x12 - K20x20 mm
TV4000	

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	D8x8 mm D10x10 mm SX	D12x12 mm D20x20 mm SX
FNT FNT2V		

Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B.
To obtain the shoestring, combine disc E with disc B.
Pour couper en julienne utiliser le disque E avec le disque B.
Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener la forma de paja combinar el disco E con el disco B.
Чтобы получить рукоятку, соедините диск E с диском B.



DISCO E



DISCO B



Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D.
To obtain the cube, combine disc E with disc D.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque D.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco D.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе D диском K.



DISCO E



DISCO D



SOLO PER MODELLO TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K.
To obtain the cube, combine disc E with disc K.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque K.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco K.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе K диском K.



DISCO E



DISCO K





TAC
TAS



Tagliamozzarella

MOZZARELLA CUTTER
COUPE-MOZZARELLA
MOZZARELLASCHNEIDER
CORTADORAS DE MOZZARELLA
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

IT Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcasa in acciaio inox AISI 304 - corpo centrale e coperchio in alluminio anodizzato - dimensione bocca ~ 80x65 mm - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.

TAC: in base ai dischi utilizzati si ottengono diverse misure di cubetti.

TAS: in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

EN Machine specifically designed for cutting mozzarella into small cubes (TAC) and shredding (TAS). Stainless steel casing AISI 304 - central case and lid in anodized aluminium - inlet size ~ 80x65 mm - safety microswitches on lid and handle.

TAC: depending on the discs used, different sizes of cubes are obtained.

TAS: depending on the discs used, both mixed shredding and shoestring cutting are obtained.

FR Machine conçue spécifiquement pour le coupage en petits cubes (TAC) et le filetage (TAS) de la mozzarella. Corps en acier Inox AISI 304 - corps central et couvercle en aluminium anodisé - dimensions orifice d'entrée ~ 80x65 mm - microrupteurs de sécurité sur le couvercle et la poignée.

TAC: en fonction des disques utilisés, différentes tailles de cubes sont obtenues.

TAS: en fonction des disques utilisé, on obtient aussi bien l'effilochage mixte que la coupe à julienne.

DE Maschine, die speziell für das Schneiden von Mozzarella in kleine Würfel (TAC) und das Zerkleinern (TAS) entwickelt wurde. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - zentraler Körper und Deckel aus eloxiertem Aluminium - Einführöffnungsgröße ~ 80x65 mm - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Griff.

TAC: je nach verwendeter Scheibe werden unterschiedliche Größen von Würfeln erzielt.

TAS: je nach verwendeter Scheibe werden sowohl gemischte Zerkleinerung als auch Stäbchen realisiert.

ES Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilar (TAS) y cortar en cubitos. (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - cuerpo central y tapa de aluminio - dimensión boca ~ 80x65 mm - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.

TAS: con el uso de los diferentes discos se consiguen tanto un deshilachado mixto como un corte tipo espagueti.

TAC: con el uso de los diferentes discos se consiguen diferentes tamaños de cubitos.

RU Машина специально разработана для резки моцареллы на маленькие кубики (TAC) и дробления (TAS). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - центральный корпус и крышка из анодированного алюминия - вставное отверстие ~ 80x65 мм - микровыключатель безопасности на крышке и ручке.

TAC: в зависимости от используемого диска получаются кубики разных размеров.

TAS: в зависимости от используемого диска производится как смешанное измельчение, так и палочки.

	TAC	TAS
	0,4 kW (0,55 HP) - 1 PH 0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH	0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH 0,35 kW (0,5 HP) - 3 PH
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	140 rpm	300 rpm
	120÷190 Kg/h	250÷300 Kg/h
	330 x 380 x 690(h) mm	
		
	17 Kg	15 Kg
	19 Kg	17 Kg
	430 x 400 x 800(h) mm	
	0,138 m³	
		
		
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		



Optional tagliamozzarella

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

	Disco 4 lame ondulate 5 mm 4 blades corrugated disk 5 mm Disque 4 lames ondulées 5 mm 5 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 5 mm Диск 4 рифлёные лезвия 5 мм	Disco 4 lame ondulate 8 mm 4 blades corrugated disk 8 mm Disque 4 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 4 рифлёные лезвия 8 мм	Disco 2 lame ondulate 8 mm 2 blades corrugated disk 8 mm Disque 2 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 2 gewellten Messern Disco de 2 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 2 рифлёные лезвия 8 мм	Disco per sfilacciare ø 4 mm circa Cutting disk for shreds of 4 mm approx Disque pour effiler ø 4 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 4 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 4 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 4 мм	Disco per sfilacciare ø 7 mm circa Cutting disk for shreds of 7 mm approx Disque pour effiler ø 7 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 7 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 7 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 7 мм
Mod.	4PZ5	4PZ8	2PZ8	PZ4	PZ7
TAS					

	Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 5 mm 5 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 5 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 5 mm Cuchilla solo para disco NPD de 5 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 5 мм
Mod.	NPD 5 mm	P5
TAC	8 x 8 x 5 mm 10 x 10 x 5 mm 12 x 12 x 5 mm 16 x 16 x 5 mm 20 x 20 x 5 mm	-

	Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 8 mm 8 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 8 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 8 mm Cuchilla solo para disco NPD de 8 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 8 мм
Mod.	NPD 8 mm	P8
TAC	8 x 8 x 8 mm 10 x 10 x 8 mm 12 x 12 x 8 mm 16 x 16 x 8 mm 20 x 20 x 8 mm	-



TAS-2PZ8



TAS-4PZ8



TAS-PZ4



TAS-PZ7



TAC-P5



TAC-NPD8X8

MODELLO TAS / ONLY MODEL TAS

Può utilizzare anche i dischi della serie E-H-Z-V.
May also be used with the discs of the series E-H-Z-V.
Peut également utiliser les disques de la série E-H-Z-V.
Kann auch die Scheiben der Serie E-H-Z-V verwenden.
Pueden usarse también los discos de la serie E-H-Z-V.
Можно также использовать диски серии E-H-Z-V.

CL3-CL5-CL8



CL5

Cutter

















168



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

- IT** Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.
- EN** Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.
- FR** Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.
- DE** Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- ES** Máquina zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- RU** Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	CL3	CL5	CL8
	0,75 kW (1 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	1400 rpm		
	3 L ø 210 x 105(h) mm max. 1,8 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
	240 x 310 x 460(h) mm	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
			
	18 Kg	19 Kg	
	20 Kg	21 Kg	
	400 x 300 x 670(h) mm		
	0,080 m³		
			
			
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

CL5V2
CL8V2



CL5V2















Cutter



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

- IT** Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti - doppia velocità.
- EN** Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.
- FR** Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.
- DE** Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.
- ES** Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa y bol de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en el soporte del bol - freno motor - capacidad del bol 3-5-8 litros - en la dotación un cuchillo de dos hojas cortantes - doble velocidad.
- RU** Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	CL5V2	CL8V2
	0,6-0,8 kW (0,8 -1,1 HP)	
	400V/3N/50Hz	
 RPM	1400 rpm - 1400/2800 rpm - 2 spd speed	
	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
		
	21 Kg	
	23 Kg	
	400 x 300 x 670(h) mm	
	0,080 m³	
		
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

BC3N-BC5N BC8N



BC3N
















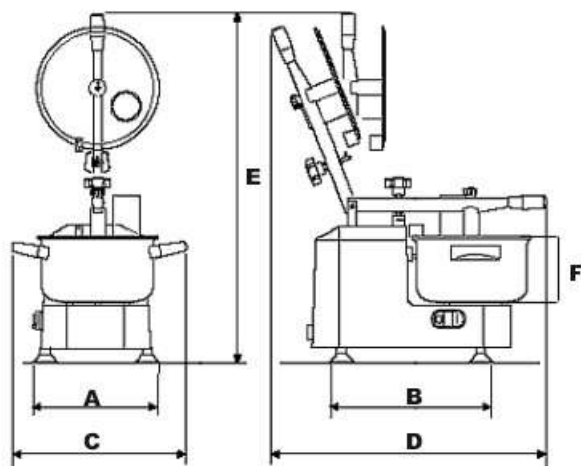
BC5N



Cutter

- IT** Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.
- EN** Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.
- FR** Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.
- DE** Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- ES** Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.
- RU** Корпус из анодированного алюминия - Съёмная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	BC3N	BC5N	BC8N
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz		
	1300 rpm		
	3 L ø 210 x 110 (h) mm max. 1,7 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
	520 x 320 x 620(h) mm	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
			
	12 Kg	24 Kg	25 Kg
	13,5 Kg	26 Kg	27 Kg
	470 x 380 x 380(h) mm	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
	0,067 m³	0,160 m³	0,170 m³
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			



	BC3N	BC5N	BC8N
A	200 mm	260 mm	
B	270 mm	360 mm	
C	320 mm	320 mm	
D	520 mm	710 mm	
E	620 mm	850 mm	900 mm
F	110 mm	160 mm	210 mm

OPTIONAL



BC5NV
BC8NV
















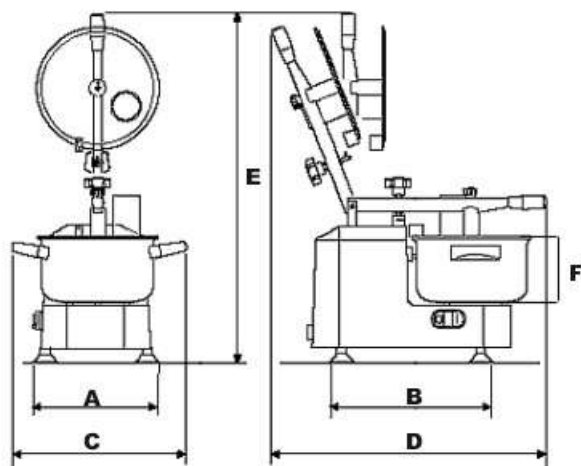
BC5NV



Cutter

- IT** Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti - variatore di velocità.
- EN** Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.
- FR** Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.
- DE** Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteleuglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.
- ES** Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes. - variador de velocidad.
- RU** Корпус из анодированного алюминия - Съёмная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	BC5NV	BC8NV
	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	260±2120 rpm	
	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
		
	24 Kg	25 Kg
	26 Kg	27 Kg
	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
	0,160 m³	0,170 m³
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		



	BC5NV	BC8NV
A	260 mm	
B	360 mm	
C	320 mm	
D	710 mm	
E	850 mm	900 mm
F	160 mm	210 mm

OPTIONAL





CL5V2



CL5



BC3N

Optional
cutter

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

	<p>Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>		<p>Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>	
Mod.	CL3L2	CL58L2S	CL58L4 - CL58L4S	
	CL3	CL5-CL8	CL5-CL8	
				
€				

	<p>Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>		<p>Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>	
Mod.	BC3NL2 - BC3NL2S	BC58NL2 - BC58NL2S	BC58NL4 - BC58NL4S	
	BC3N	BC5N - BC8N	BC5N - BC8N	
				
€				

PPN5
PPF5



PPF5



PPN5

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA. Il modello PPN5 è da banco.

















EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA. Table-top model PPN5.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA. PPN5: modèle de table.

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA. Tischmodell PPN5.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA. El modelo PPN5 es de sobremesa.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA. PPN5: настольная модель.

	PPN5	PPF5
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3-3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	± 5 Kg max	
	60 Kg/h	
	-	✓
	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm
		
	28 Kg	27 Kg
	39 Kg	38 Kg
	830 x 530 x 740(h) mm	
	0,326 m³	
		
		
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		
	CI	
	3,2 Kg	 4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	

PPN10M PPF10M



PPN10M
con abrasivo laterale (optional)
with lateral abrasive (optional)





























PPF10M

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

- IT** Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.
- EN** Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.
- FR** Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.
- DE** Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.
- ES** Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.
- RU** Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	CI	
	3,2 Kg	 4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	

	PPN10M	PPF10M	
	0,75 kW (1 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	± 10 Kg max		
	120 Kg/h		
	-	✓	
	400 x 770 x 860(h) mm	380 x 770 x 1160(h) mm	
			
	36 Kg	34 Kg	
	47 Kg	45 Kg	
	830 x 530 x 950(h) mm	830 x 530 x 740(h) mm	
	0,463 m³	0,326 m³	
			 
			
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			
Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом + €			

PPN18M PPF18M



PPN18M
con abrasivo laterale (optional)
with lateral abrasive (optional)



PPF18M







Pelapatate




















POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

- IT** Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.
- EN** Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.
- FR** Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.
- DE** Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigegefügt PTA.
- ES** Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.
- RU** Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	CI	
	3,2 Kg	 4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	

	PPN18M	PPF18M	
	1,1 kW (1,5 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	± 18 Kg max		
	220 Kg/h		
	-	✓	
	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm	
			
	41 Kg	39 Kg	
	52 Kg	50 Kg	
	830 x 530 x 950(h) mm		
	0,463 m³		
			
			
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			
Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом + €			

OPTIONAL



PPN25 PPF25



PPN25



PPF25 con cassetto con filtro (optional)
with drawer and filter (optional)

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA e abrasivo laterale di serie.


EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable PTA abrasive plate and lateral abrasive enclosed.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA et côtés abrasifs.

DE Kartoffelschäler. Struktur aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte und Schleifseiten beigefügt PTA.

ES Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA y abrasivo lateral.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN25	PPF25
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230-400V/3-3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	± 25 Kg max	
	450 Kg/h	
	-	✓
	540 x 900 x 1040(h) mm	450 x 900 x 1355(h) mm
		
	61 Kg	57 Kg
	81 Kg	77 Kg
	1105 x 600 x 1123(h) mm	
	0,775 m³	
		
		
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	
	CB	
	6.5 Kg	 8 Kg
	680 x 450 x 500(h) mm	 0,153 m³
	670 x 450 x 410(h) mm	

LCN5
LCF5



LCN5



Lavacozze

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC. Il modello LCN5 è da banco.











EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed. Table-top model LCN5.

FR Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC. LCN5: modèle de table.

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteleuglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt. Tischmodell LCN5.

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos. El modelo LCN5 es de sobremesa.

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками. Настольная модель LCN5.

	LCN5	LCF5		
	0,26 kW (0,35 HP)			
	230-400V/3-3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 3/5 Kg max			
	60 Kg/h			
	-	✓		
	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm		
				
	28 Kg	27 Kg		
	39 Kg	38 Kg		
	830 x 530 x 740(h) mm			
	0,326 m³			
				
				
				
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €				
	CI			
	3,2 Kg		4,7 Kg	
	600 x 410 x 490(h) mm		0,121 m³	
	560 x 380 x 440(h) mm			

LCN10M
LCF10M





























LCF10M



Lavacozze

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

- IT** Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.
- EN** Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed.
- FR** Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC.
- DE** Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigelegt.
- ES** Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.
- RU** Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками.

	LCN10M	LCF10M		
	0,55 kW (0,75 HP)			
	230-400/3-3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 6/10 Kg max			
	120 Kg/h			
	-	✓		
	400 x 770 x 860(h) mm	380 x 770 x 1160(h) mm		
				
	36 Kg	34 Kg		
	47 Kg	45 Kg		
	830 x 530 x 950(h) mm	830 x 530 x 740(h) mm		
	0,463 m³	0,326 m³		
				
				
				
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				
	CI			
	3,2 Kg		4,7 Kg	
	600 x 410 x 490(h) mm		0,121 m³	
	560 x 380 x 440(h) mm			

LCN18M
LCF18M


























LCF18M



Lavacozze

MUSSEL WASHER
LAVE-MOULES
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

- IT** Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.
- EN** Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed.
- FR** Machine à laver les moules. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination des résidus - de série plaque extractible à brosses PPC.
- DE** Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigegefügt.
- ES** Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.
- RU** Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками.

	LCN18M	LCF18M		
	0,9 kW (1,2 HP)			
	230-400/3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 10/18 Kg max			
	220 Kg/h			
	-	✓		
	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm		
				
	41 Kg	39 Kg		
	52 Kg	50 Kg		
	830 x 530 x 950(h) mm			
	0,463 m³			
				
				
				
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			
	CI			
	3,2 Kg		4,7 Kg	
	600 x 410 x 490(h) mm		0,121 m³	
	560 x 380 x 440(h) mm			



PPF5



LCF10

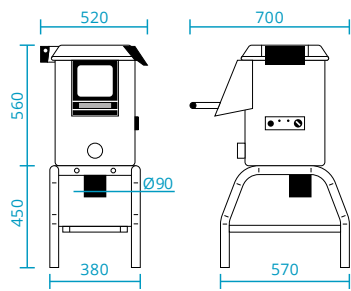


PPF25

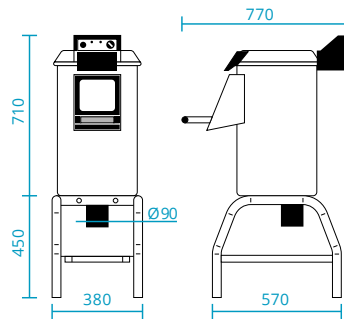
Optional
pelapatate e lavacozze

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

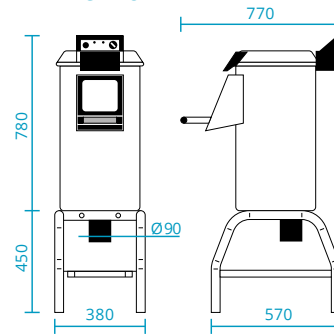
PPF-LCF/5



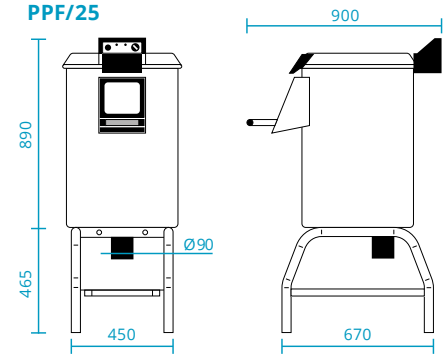
PPF-LCF/10



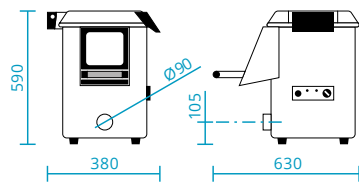
PPF-LCF/18M



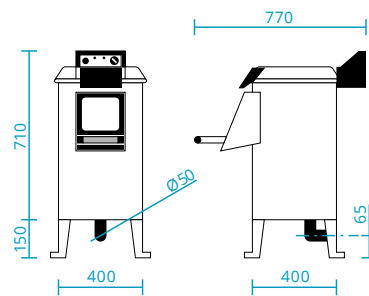
PPF/25



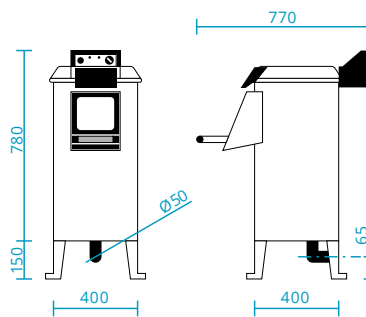
PPN-LCF/5



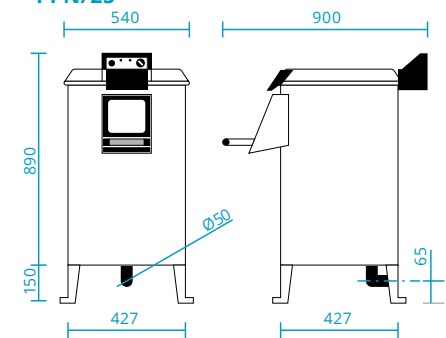
PPN-LCN/10M



PPN-LCN/18M






PPN/25



Cavalletto - Stand - Support - Gestell - Caballete - Pama

	CI	CB
Mod.	Mod. PPF 5-10-18 Mod. LCF 5-10-18	Mod. PPF 25
€		

	<p>Piattello in tela abrasiva per patate Abrasive paper disk for potatoes Disque abrasif de papier pour pommes de terre Schleifscheibe für Kartoffeln Plato de tela abrasiva para patatas Абразивный диск для картофеля</p>		<p>Piattello in carborundo abrasivo per patate Potato abrasive silica carbide plate Plaque abrasive en carbure de silice pour pomme de terre Kartoffelschleifscheibe aus Siliciumcarbid Plato de carburo de silicio abrasivo para patatas Абразивный диск из карбида кремния для картофеля</p>	
Mod.	PTA	PTB	PAB	
	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18	PPN 25 PPF 25	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18	
				
€				

	<p>Piattello a spazzole per cozze Brushing disk for mussels Plaque à brosse pour moules Scheibe mit Bürste für Miesmuscheln Plato con cepillos para mejillones Абразивный диск для мидий</p>	<p>Cestello lavaggio verdure Vegetable washing basket Panier de lavage des légumes Gemüsewaschkorb Cesta para lavar verduras Овощная корзина для мытья овощей</p>	<p>Cassetto con filtro Drawer with filter Tiroir avec filtre Schublade mit Sieb Cajón con filtro Коробка с фильтром</p>
Mod.	PPC	CCV	CCF
	LCN 5-10-18 LCF 5-10-18	PPN 10-18 PPF 10-18	PPF 5-10-18-25 LCF 5-10-18
			
€			



LAV



Lavaverdure centrifuga

VEGETABLE WASHER AND DRYER
LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES
GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE
LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA
ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ
И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА

196



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

IT Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - consumo acqua per ciclo 30/35 L circa - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale. Misure per il collegamento idrico richiesto 3/4".

















EN Stainless steel AISI 304 casing - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitch on the lid - removable drawer filter and filter on bowl drain - externally inspectable draining pump - water consumption per cycle approx. 30/35 L - three-phase motor with 2 speeds, one for washing and one for the centrifuge - possibility of choosing two washing cycles and three duration times for each cycle - "dry" button for manual centrifuge. Measures for the required water connection 3/4".

FR Corps en acier inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle - filtre à tiroir amovible et filtre sur le vidange cuve - pompe d'évacuation à inspection externe - consommation en eau par cycle 30/35 L environ - moteur à trois phases avec 2 vitesses, une pour le lavage et une pour le centrifuge - possibilité de choisir deux cycles et trois temps de lavage par cycle - bouton "dry" pour centrifuger en mode manuel. Mesures pour le raccordement d'eau nécessaire 3/4".

DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Oberdeckel aus durchsichtigem lebensmitteleuglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am Deckel - herausnehmbarer Schubladensieb und Filter am Schüsselablauf - extern prüfbar Entleerungspumpe - Wasserverbrauch pro Zyklus ca. 30/35 L - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, eine für das Waschen und eine für die Zentrifuge - zwei Waschzyklen und drei Durchlaufzeiten pro Zyklus möglich - Taste "dry" für manuelle Zentrifuge. Maße für den erforderlichen Wasseranschluss 3/4".

ES Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga bol extraíbles - bomba de descarga para controlar del exterior - consumo de agua por ciclo 30/35 L aproximadamente - motor trifásico de dos velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir entre dos ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración por cada ciclo - botón "dry" para centrifugación manual. Medidas para la conexión hídrica 3/4".

RU Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - безопасный микровыключатель на крышке - съемный выдвижной фильтр и фильтр на сливном отверстии - внешний инспектируемый дренажный насос - расход воды за цикл примерно 30/35 лт - трехфазный двигатель с 2 скоростями, один для мытья и один для центрифуги - возможность выбора двух циклов мытья вручную и трех раз в течение цикла "сухой". Мероприятия по подключению необходимого количества воды 3/4".

	LAV	
	0,37-0,11 kW (0,5-0,15 HP)	
	400V/3N/50Hz	
	4 Kg verdure pesanti - heavy vegetables légumes compacts - schwere Gemüse verdura con peso - тяжелые овощи	1,5Kg verdure in foglia - leaf vegetables légumes en feuille - Blattgemüse verdura en hojas - листовые овощи
	3,5/4,5'	
	± 20/25 Kg/h	
	450 rpm Centrifuga - Centrifuge - Центрифуга	
	ø 280 x 270(h) mm	
	450 x 610 x 880(h) mm	
		
	40 Kg	
	50 Kg	
	850 x 550x 1070(h) mm	
	0,500 m³	
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

VV300
VV350



VV300N



VV350

Affettatrici a volano

FLYWHEEL MANUAL SLICER
TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT
SCHWUNGRADAUFSCNITTMASCHINE
CORTADORAS CON VOLANTE
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

IT Macchina manuale per affettare salumi. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello. Spessore taglio da 0 a 20 mm per il modello VV300 e da 0 a 25 mm per il modello VV350.
Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

EN Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 20 mm for model VV300 and from 0 to 25 mm for model VV350.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

FR Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 20 mm for model VV300 and from 0 to 25 mm for model VV350.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

DE Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 20 mm for model VV300 and from 0 to 25 mm for model VV350.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

ES Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para proteger la cuchilla - regulación espesor del corte y avance automático del carro. Espesor del corte de 0 a 20 mm con el modelo VV300. De 0 a 25 mm con el modelo VV350.
Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.

RU Ручная машина для резки холодной нарезки. Поверхность окрашена в красный или черный цвет - фиксированное защитное кольцо для лезвий, регулировка толщины резания и автоматическая подача каретки. Толщина резания от 0 до 20 мм для модели VV300 и от 0 до 25 мм для модели VV350.
Аксессуары: чугунная основа, окрашена в красный или черный цвет.



Cavalletto
Base
Support
Gestell
Caballete
Подставка

VV350
CON PIEDISTALLO
WITH STAND

	VV300	VV350
	ø 300 mm	ø 350 mm
	260 x 190(h) mm	320 x 245(h) mm
	440 x 360 mm	660 x 550 mm
	720 x 600 x 500(h) mm	830 x 720 x 640(h) mm
	42 Kg	91 Kg
	75 Kg	123 Kg
	840 x 750 x 850(h) mm	1000 x 900 x 980(h) mm
	0,536 m ³	0,882 m ³

	CAVVV300	CAVVV350
	560 x 380 x 800(h) mm	730 x 600 x 800(h) mm
	71 Kg	74 Kg
	87 Kg	106 Kg
	1000 x 900 x 980(h) mm	
	0,882 m ³	

ECO220
ECO250
ECO300



ECO220



ECO250



ECO300

Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS
TRANCHEUSES LIGNE ECO
AUFSCHNITTMASCHINEN SERIE ECO
CORTADORAS LÍNEA ECO
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ECO"

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - blocco piatto vela con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama per i modelli ECO250 - ECO300 - affilatoio amovibile incluso (inserito nel vano inferiore della macchina) per il modello ECO220.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - tray block with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade for ECO250 - ECO300 models - Removable sharpener included (inserted in the lower compartment of the machine) for the ECO220 model.







FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium verni léger - bloc plateau avec système "Easy Clean" pour un nettoyage facile - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame - sur les modèles ECO250 et ECO300 - affûteur amovible inclus (inséré dans le compartiment inférieur de la machine) pour le modèle ECO220.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung mit "Easy Clean"-System für einfache Reinigung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke bis 14÷16 mm - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge für die Modelle ECO250 - ECO300 - abnehmbare Schleifvorrichtung im Lieferumfang enthalten (im unteren Fach der Maschine eingesetzt) für das Modell ECO220.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio pintado - bloque plano con sistema "Easy Clean" para una fácil limpieza - anillo fijo para proteger la cuchilla - espesor del corte de 14÷16 mm - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla para los modelos ECO250 - ECO300 - afilador extraíble incluido (insertado en el compartimento inferior de la máquina) para el modelo ECO220.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из окрашенного алюминиевого сплава - Держатель ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14÷16 мм - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна для моделей ECO250 - ECO300 - Съёмная заточка (вставлена в нижнюю часть станка) для модели ECO220 входит в комплект поставки.



	ECO220	ECO250	ECO300
	0,14 kW (0,19 HP)		0,18 kW (0,25 HP)
	230V/1N/50HZ		
	220 mm	250 mm	300 mm
	210 x 145(h) mm	220 x 160(h) mm	200 x 205(h) mm
	400 x 250 mm		
	530 x 480 x 320(h) mm	530 x 480 x 375(h) mm	550 x 480 x 430(h) mm
			
	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
	14 Kg	15 Kg	19 Kg
	480 x 545 x 410(h) mm		510 x 620 x 470(h) mm
	0,107 m³		0,148 m³
			
			
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

Disponibili su richiesta in colore rosso
 Available on request in red color
 Disponible sur demande en couleur rouge
 Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich.
 Disponible bajo pedido en color rojo
 По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу

H220N
H250N
H275N



H250N

Affettatrici a gravità
con lama da 220 a 275 mm

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	H220N	H250N	H275N
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
	230V/1N/50Hz		
	220 mm	250 mm	275 mm
	190 x 160(h) mm	220 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm
	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
	580 x 405 x 340(h) mm	620 x 425 x 370(h) mm	620 x 440 x 390(h) mm
			
	14 Kg	17 Kg	18 Kg
	16 Kg	19 Kg	20 Kg
	490 x 470 x 400(h) mm	540 x 460 x 450(h) mm	
	0,092 m ³	0,112 m ³	
			
			
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

H300N
H330
H350
H370



H350



H300N

Affettatrici a gravità
con lama da 300 a 370 mm

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Solo su richiesta possibilità previo preventivo di avere motore a 24V per mod. 330-350-370.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Mod. 330-350-370 can be delivered with 24V motor only on request with prior quotation.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame. Mod. 330-350-370 peuvent être livrés avec moteur 24V uniquement sur demande et après offre de prix

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Mod. 330-350-370 können mit 24V-Motor geliefert werden, nur auf Anfrage und mit vorheriger Preisanfrage.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0+15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Sólo previa petición y preventivo se puede realizar con motor 24V para los modelos 330-350-370.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна. Мод. 330-350-370 может поставляться с двигателем 24 В только по запросу с предварительным расчетом.

	H300N	H330	H350	H370
	0,26 kW (0,35 HP)	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	220 x 220(h) mm	260 x 235(h) mm	310 x 260(h) mm	300 x 275(h) mm
	480 x 350 mm	550 x 410 mm	600 x 430 mm	
	650 x 495 x 440(h) mm	770 x 550 x 465(h) mm	890 x 585 x 480(h) mm	
				
	24 Kg	32 Kg	36 Kg	37 Kg
	27 Kg	43 Kg	52 Kg	53 Kg
	640 x 520 x 490(h) mm	700 x 650 x 640(h) mm	800 x 730 x 670(h) mm	
	0,163 m³	0,291 m³	0,391 m³	
				
				
				
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

















HL300



Affettatrici a gravità con corsa lunga

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - corsa lunga - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - long stroke - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - longue course - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Langschub - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - carrera larga - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - длиной хода - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	HL300	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	300 mm	
	260 x 220(h) mm	
	550x410 mm	
	770 x 540 x 460(h) mm	
		
	31 Kg	
	42 Kg	
	700 x 650 x 640(h) mm	
	0,291 m³	
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

HR250 HR300N



HR300N

Affettatrici compatte

COMPACT SLICERS
TRANCHEUSES COMPACTES
KOMPACTE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS COMPACTAS
КОМПАКТНЫЙ ЛОМТИК

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - modelli compatti - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Kompaktmodelle - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - modelos compactos - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - компактные модели - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	HR250	HR300N	
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
	230V/1N/50Hz		
	250 mm	300 mm	
	190 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm	
	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
	620 x 425 x 370(h) mm		
			
	15 Kg	20 Kg	
	17 Kg	24 Kg	
	540 x 460 x 450(h) mm	640 x 520 x 490(h) mm	
	0,112 m ³	0,163 m ³	
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

V250
VR300
V300



V250

Affettatrici verticali
con carrello removibile

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne (escluso mod. V250) - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table (model V250 excluded) - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant (modèle V250 exclu) - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw...Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich (außer Modell V250) - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne (excluido modelo V250) - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом (исключая модель V250) - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V250	VR300	V300
	0,26 kW (0,35 HP)		
	-	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz		
	250 mm	300 mm	
	240 x 170(h) mm	240 x 195(h) mm	260 x 190(h) mm
	470 x 370 mm		495 x 360 mm
	530 x 430 x 500(h) mm	610 x 520 x 520(h) mm	650 x 500 x 460(h) mm
			
	24 Kg	27,6 Kg	35 Kg
	34 Kg	40 Kg	43 Kg
	700 x 630 x 630(h) mm	700 x 630 x 700(h) mm	550 x 670 x 550(h) mm
	0,278 m³	0,309 m³	0,203 m³
			
			
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение +€			

ESCLUSO MOD. V250 / MODEL V250 EXCLUDED / ИСКЛЮЧАЯ МОДЕЛЬ V250

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponibile avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

V330
V350
V370



V350



Affettatrici verticali con carrello removibile

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

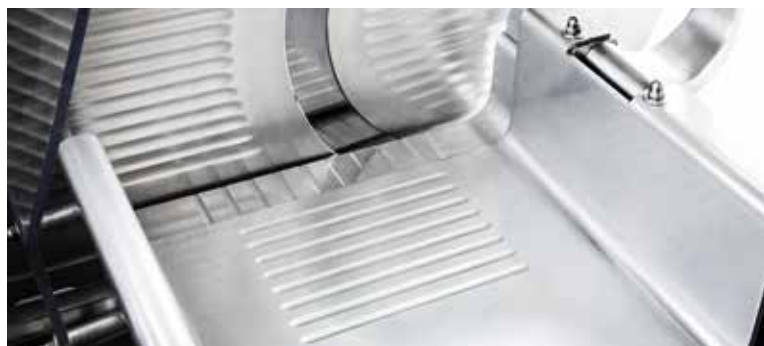
EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.










FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme - fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V330	V350	V370
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	330 mm	350 mm	370 mm
	300 x 230(h) mm	310 x 240(h) mm	330 x 260(h) mm
	605 x 445 mm		610 x 460 mm
	740 x 640 x 520(h) mm	740 x 640 x 550(h) mm	770 x 640 x 560(h) mm
			
	40 Kg	45 Kg	46 Kg
	53 Kg	54 Kg	55 Kg
	650 x 800 x 610(h) mm		
	0,317 m³		
			
			
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

K300
K330
K350
K370



K350



Affettatrici verticali con carrello fisso

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto vela - carrello fisso - disponibili con piatto carne - anello fisso protezione lama - spessore taglio 0÷15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical - plato fijo - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д.. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	K300	K330	K350	K370
	0,37 kW (0,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50HZ			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	260 x 200(h) mm	250 x 210(h) mm	300 x 265(h) mm	290 x 275(h) mm
	570 x 470 mm		660 x 540 mm	
	710 x 550 x 610(h) mm		820 x 650 x 640(h) mm	
	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
	700 x 620 x 700(h) mm		820 x 720 x 760(h) mm	
	0,304 m³		0,449 m³	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €				

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса той же цене.

CAM300T
CAM400T
CAM500T



CAM500T

Macchine sottovuoto a campana serie top

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoncini con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli da banco.













EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Countertop models.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. Modèles de table.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Tischmodelle.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglas - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y "soft air" de serie - soldadura con pistoncines y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidas. Modelos de mostrador.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения organoleptических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съёмной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели столешниц.

	CAM300T	CAM400T	CAM500T
	0,75 kW (1 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50-60 Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	18 m³/h	20 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%		
 mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
 mm	410 x 460 x 430(h) mm	510 x 560 x 450(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
			
 Kg	38 Kg	60 Kg	72 Kg
 Kg	44 Kg	67 Kg	79 Kg
 mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
 m³	0,176 m³	0,265 m³	0,353 m³
			
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.

Use only smooth vacuum bags.

N'utilisez que des sachets sous vide lisses.

Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.

Use sólo bolsas de vacío lisas.

Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM500TC
CAM700TC
CAM900TC



CAM700TC

Macchine sottovuoto a campana serie top

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli carrellati.

















EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Wheeled models.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande LCD avec 20 programmes mémorisables - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et fonction soft air standard incluse. - Système d'étanchéité de piston avec barre de soudure amovible sans câble - prédisposition d'injection de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions "step vac" et "extra vacuum" incluses. Modèles à roues.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Modelle auf Rädern.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y "soft air" de serie - soldadura con pistones con barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de "step vac" y "extra vac" incluidas. Modelos con carro.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съёмной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели на колесах.

	CAM500TC	CAM700TC	CAM900TC
	1,1 kW (1,5 HP)	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2 HP)
	-	230-400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60 Hz	-	
	500 mm	2 x 700 mm	1 x 500mm 1 x 900mm
	20 m³/h	40 m³/h	63 m³/h
	98%		
	520 x 520 x 220(h) mm	720 x 570 x 220(h) mm	920 x 570 x 220(h) mm
	610 x 630 x 1050(h) mm	840 x 680 x 1050(h) mm	1040 x 680 x 1050(h) mm
			
	92 Kg	145 Kg	180 Kg
	107 Kg	160 Kg	205 Kg
	750 x 650 x 1150(h) mm	800 x 870 x 1150(h) mm	1100 x 800 x 1150(h) mm
	0,561 m³	0,800 m³	1,012 m³
			
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €			

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM300E CAM350E



CAM300E

Macchine sottovuoto a campana - serie eco

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.


EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglas - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM300E	CAM350E
	0,75 kW (1 HP)	0,85 kW (1,2 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	12 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%	
 mm	310 x 350 x 190(h) mm	360 x 400 x 190(h) mm
 mm	410 x 460 x 430(h) mm	460 x 500 x 430(h) mm
		
 Kg	38 Kg	42 Kg
 Kg	44 Kg	48 Kg
 mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm
 m³	0,176 m³	0,265 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM400E CAM450E



CAM400E

Macchine sottovuoto a campana - serie eco

CHAMBER VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.








EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments, maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et empêcher la prolifération des bactéries à basse température. Corps et cuve intérieure en acier Inox AISI 304 - cuve avec coins arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle en fin de cycle - panneau de commande à programme unique avec possibilité de réglage du vide et de la soudure - barre de soudure à membrane - pompe à bain d'huile DVP.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM400E	CAM450E
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	450 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	20 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	98%	
	410 x 450 x 220(h) mm	460 x 500 x 220(h)
	510 x 560 x 450(h) mm	560 x 610 x 460(h) mm
		
	60 Kg	65 Kg
	67 Kg	72 Kg
	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
	0,265 m³	0,353 m³
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
N'utilisez que des sachets sous vide lisses.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

MSD300P



Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.












EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Plastic casing - solenoid valve quick bar opening - dry pump - automatic - digital - equipped with height adjustment sensor. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à basse température. Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - numériques - munis de capteur de réglage altimétrique. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Kunststoffgehäuse - Magnetventil mit Schnellverschluss - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automática - digital - dotado de sensor de regulación altimétrica. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Пластиковый корпус - электромагнитный клапан быстрого открытия барной стойки - сухой насос - автоматический - цифровой - оснащен датчиком регулировки высоты. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	MSD300P
	0,49 kW (0,7 HP)
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	320 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,9 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX.ACHIEVABLE VACUUM	80%
	390 x 310 x 140(h) mm
	
 NET Kg	4,5 Kg
 GROSS Kg	5,5 Kg
 mm	420 x 350 x 190(h) mm
 m³	0,028 m³
	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

BAR300P BAR350



BAR300P



BAR350

Macchine sottovuoto
a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ



IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. **BAR300P:** Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale. **BAR350:** Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.












EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. **BAR300P:** Robust ABS and stainless steel casing - dry pump - digital control panel. **BAR350:** Stainless steel casing - dry pump - digital control panel for manual sealing or by using two pre-set programs. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intacts les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérienne à basse température. **BAR300P:** corps robuste en ABS et acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital. **BAR350:** corps en acier inox - pompe à sec - panneau des commandes digital pour soudure manuelle, ou bien à travers deux programmes de travail préréglés. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. **BAR300P:** Robustes ABS- und Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld **BAR350:** Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld für manuelle Versiegelung oder mit zwei voreingestellten Programmen. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. **BAR300P:** Carcasa fuerte en ABS y acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital. **BAR350:** Carcasa de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. **BAR300P:** Прочный корпус из ABS и нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления. **BAR350:** Корпус из нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления для ручного уплотнения или с помощью двух предустановленных программ. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR300P	BAR350
	0,45 kW (0,6 HP)	
	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	1,2 m³/h	
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX.ACHIEVABLE VACUUM	85%	
	320 x 260 x 140(h) mm	370 x 280 x 170(h) mm
		
	6 Kg	8 Kg
	7 Kg	9 Kg
	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 245(h) mm
	0,025 m³	0,040 m³
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Utiliser seulement les sachets gaufrés.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.
Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

BAR400 BAR500



BAR400



BAR500

Macchine sottovuoto a barra saldante

BAR VACUUM PACKERS
MACHINES SOUS VIDE À BARRE
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО
СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500 - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - start automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.












EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing - dry pump for BAR400 model, oil bath pump for BAR500 model - digital control panel to set sealing and vacuum time - automatic start when lowering the upper bar - automatic bar opening at the end of the cycle. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

FR Machine pour prolonger les temps de conservation des aliments et maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques. Grâce à l'usage de spéciales sachets ou conteneurs, il est possible créer un niveau de vide, tel de empêcher la prolifération bactérien à baisse température. Corps en acier Inox AISI 304 - pompe sèche pour le modèle BAR400, pompe à bain d'huile pour le modèle BAR500 - panneau de commande numérique pour programmer le temps de soudage et de vide - démarrage automatique lors de la descente de la barre supérieure - ouverture automatique de la barre à la fin du cycle. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Trockenpumpe für das Modell BAR400, Ölbadpumpe für das Modell BAR500 - digitales Bedienfeld zur Programmierung von Schweiß- und Vakuumzeit - automatischer Start beim Absenken des oberen Stabes - automatische Öffnung des Stabes am Ende des Zyklus. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. A través del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - bomba a seco en el modelo BAR400, de baño de aceite en el modelo BAR500 - panel de control digital para regular el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненных пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - сухой насос для модели BAR400, масляный насос для модели BAR500 - цифровая панель управления для программирования времени сварки и вакуума - автоматический запуск при опускании верхней штанги - автоматическое открытие штанги в конце цикла. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR400	BAR500
	0,55 kW (0,7 HP)	0,75 kW (1 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	2,4 m³/h	4 m³/h
VUOTO MAX OTTENIBILE/ MAX ACHIEVABLE VACUUM	85%	98%
 mm	420 x 280 x 180(h) mm	520 x 380 x 210(h) mm
		
 Kg	13 Kg	23 Kg
 Kg	14 Kg	24 Kg
 mm	550 x 365 x 250(h) mm	610 x 420 x 300(h) mm
 m³	0,050 m³	0,076 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.

Use only embossed bags.

Utiliser seulement les sachets gaufrés.

Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benutzen.

Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.

Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.



CAM500T



CAM700TC



CAM300E



MSD300P



BAR300P



BAR350




BAR400



BAR500

Optional
macchine per sottovuoto

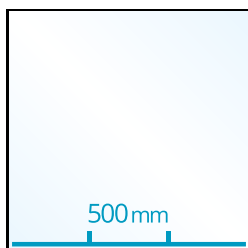
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

Mod.		n. scatole per confezioni packages per box Emb. Par boîte Packungen je Schachtel Env. Para caja Упак. Для коробки	100 pz. Confezione singola pcs. Packaging pcs. Emballage Stk. Verpackung unid. Embalaje шт. Упаковка	Scatola con confezioni multiple Multi-pack box Boîte multi-pack Mehrstückverpackung Caja multipack Коробка с несколькими пакетами
BAR µm 105 Buste Goffrate Embossed bags Sachets gaufrées Sealing bar Bolsas gofradas пакеты тиснением	15 x 30 cm	20		
	20 x 30 cm	16		
	20 x 40 cm	12		
	25 x 35 cm	10		
	30 x 40 cm	8		
	30 x 50 cm	5		
	40 x 60 cm	4		
	50 x 70 cm	4 (50 pz - pcs - Stück - unidades - шт.)		
2 rotoli / 2 rolls / 2 rouleaux 2 Rollen / 2 rollos / 2 рулонов	20 x 600 cm	-		
	30 x 600 cm	-		
BAR µm 105 Buste Goffrate per cottura Cooking Embossed bags Sachets gaufrées pour cuisson Geprägte Beutel zum Kochen geeignet Bolsas gofradas para cocción пакеты тиснением для варки	15 x 30 cm	20		
	20 x 30 cm	16		
	20 x 40 cm	12		
	25 x 35 cm	10		
	30 x 40 cm	8		
	30 x 50 cm	5		
	40 x 60 cm	4		
CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce - Smooth bags Sachets Lisses - Glatt Beutel Bolsas lisas - Гладкие пакеты	20 x 30 cm	20		
	25 x 35 cm	16		
	30 x 40 cm	10		
	40 x 50 cm	6		
CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce per cottura Cooking Smooth bags Sachets Lisses pour cuisson Glatte Beutel z um Kochen geeignet Bolsas lisas para cocción Гладкие пакеты для варки	15 x 30 cm	25		
	20 x 30 cm	20		
	25 x 35 cm	16		
	30 x 40 cm	10		
	40 x 60 cm	5		
	50 x 60 cm	3.5		

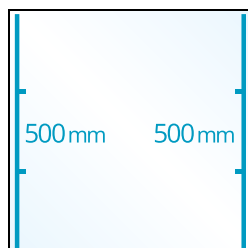
	<p>Stampante e tastiera Printer and keyboard Imprimante et clavier Drucker und Tastatur Impresora y teclado Печатающее устройство с кнопочным пультом</p>	<p>Rotolo di carta adesiva per stampante Adhesive printer paper roll Rouleau de papier adhésif pour imprimante Klebepapierrolle für Drucker Rollo de papel adhesivo para impresora Рулон клейкой бумаги для печатающего устройства</p>
Mod.	CAM TOP	
€		

	<p>Barra saldante aggiuntiva Additional sealing bar Barre de soudure supplémentaire Zusätzliche Schweißstange Barra selladora añadida Дополнительная сварочная планка для моделей</p>	<p>Configurazione barre fuori standard Non-standard bar configuration Configuration des barres hors standards Nicht standardmäßige Stangenkonfiguration Configuración de las barras fuera estándar Конфигурация нестандартных планок</p>
Mod.	CAM500C - CAM700C - CAM900C	
€		

CAM 500C

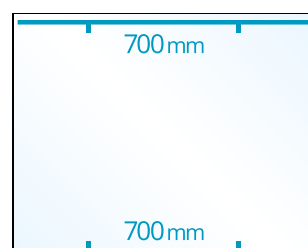


STANDARD



OPTIONAL

CAM 700C



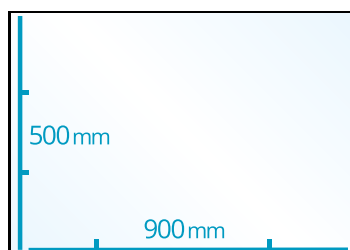
STANDARD



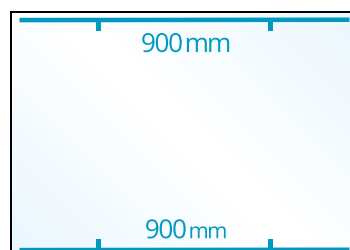
OPTIONAL



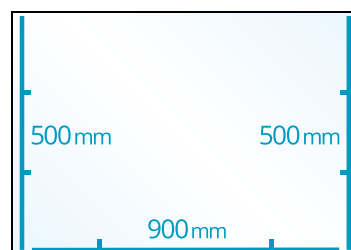
CAM 900C



STANDARD



OPTIONAL





TS1
TS1A



TS1

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS1 - sigillatura automatica per il modello TS1A - fino a 9 programmi pre-impostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.













EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS1 - automatic sealing for model TS1A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - scellage manuel par pression du levier pour le modèle TS1 - scellage automatique pour le modèle TS1A - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform. Bacs disponibles sur demande.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS1 - automatisches Verschließen bei Modell TS1A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

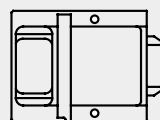
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS1 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS1A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечатаывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров – ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS1 – автоматическое пломбирование для модели TS1A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту – оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

	TS1	TS1A
	0,5 kW (0,6 HP)	0,55 kW (0,7 HP)
	230V/1N/50Hz	
	150 mm - ø 160 mm - 150 mt	
	260 x 300 x 500(h) mm	240 x 300 x 500(h) mm
		
	20 Kg	
	23 Kg	
	260 x 420 x 520(h) mm	
	0,057 m³	
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

TS1 / TS1A



137x190 mm
137x125 mm
137x95 mm

TS2
TS2A



TS2

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS2 - sigillatura automatica per il modello TS2A - fino a 9 programmi preimpostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.










EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS2 - automatic sealing for model TS2A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - scellage manuel par pression du levier pour le modèle TS2 - scellage automatique pour le modèle TS2A - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform. Bacs disponibles sur demande.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS2 - automatisches Verschließen bei Modell TS2A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

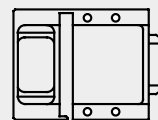
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS2 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS2A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS2 - автоматическое пломбирование для модели TS2A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту - оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

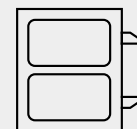
	TS2	TS2A
	0,7 kW (1 HP)	0,75 kW (1 HP)
	230V/1N/50Hz	
	220 mm - ø 200 mm - 150 mm	
	315 x 450 x 550(h) mm	295 x 450 x 550(h) mm
		
	25 Kg	
	28 Kg	
	320 x 460 x 570(h) mm	
	0,084 m³	
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

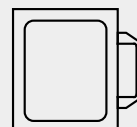
TS2 / TS2A



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



260x195 mm

TS3A TSAVG



TSAVG



TS3A

Termosigillatrici

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
THERMOVERSIEGELUNGSGERÄTE
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette, permettendo così di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304 - piastra saldante interna per evitare scottature - trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale - controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - non sono dotate di stampo di serie, è possibile sceglierne uno tra gli optional. Vaschette disponibili su richiesta. Il modello TSAVG può fare il vuoto all'interno della vaschetta e con l'aggiunta del gas inerte (miscela di azoto ed anidride carbonica) si possono prolungare i tempi di conservazione degli alimenti. TS3A - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro, TSAVG - dai 5 ai 10 cicli al minuto di lavoro.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - not equipped with a standard mould, you can choose one among optional. Containers available on request. The TSAVG model creates a vacuum inside the container and with the addition of inert gas (mixture of nitrogen and carbon dioxide) it further extends the food storage time. TS3A - from 6 to 8 operating cycles per minute, TSAVG - from 5 to 10 operating cycles per minute.

FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304, avec plaque de scellage interne pour éviter les brûlures, entraînement automatique du film sans aide manuelle, contrôle électronique de la température de scellage pour sceller parfaitement les récipients - ne sont pas équipés d'un moule standard, vous pouvez en choisir un optional. Bacs disponibles sur demande. Le modèle TSAVG crée un vide à l'intérieur du récipient, et avec l'ajout de gaz inerte (mélange d'azote et de dioxyde de carbone) il prolonge encore le temps de stockage des aliments. TS3A - de 6 à 8 cycles par minute de travail, TSAVG - de 5 à 10 cycles par minute de travail.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - sind nicht mit einer Standardform ausgestattet, Sie können eine aus dem Katalog auswählen. Behältern auf Anfrage erhältlich. Das TSAVG-Modell erzeugt ein Vakuum im Inneren des Behälters, und durch die Zugabe von Schutzgas (Gemisch aus Stickstoff und Kohlendioxid) verlängert sich die Lagerzeit der Lebensmittel weiter. TS3A - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute, TSAVG - von 5 bis 10 Betriebszyklen pro Minute.

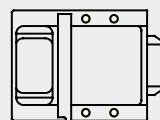
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas - no están equipados con un molde estándar, puede elegir uno del catálogo. Bandejas disponibles a petición. El modelo TSAVG puede crear el vacío en el interior de la bandeja y además, añadiendo gas inerte (mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono) se pueden extender los tiempos de conservación de los alimentos. TS3A - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto, TSAVG - de 5 a 10 ciclos de trabajo al minuto.

RU Машина для практичной и гигиеничной термопечати пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - внутренней плитой для предотвращения ожогов - автоматическим перемещением пленки без помощи оператора - электронным контролем температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров - не оснащены стандартной пресс-формой, вы можете выбрать одну. Лотки доступны по запросу. Модель TSAVG создает вакуум внутри контейнера, увеличивая время хранения продуктов питания, добавление инертного газа (смеси азота и углекислого газа) еще больше увеличивает это время. TS3A - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту, TSAVG - от 5 до 10 рабочих циклов в минуту.

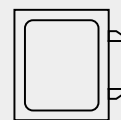
	TS3A	TSAVG
	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2,7HP)
	230V/1N/50Hz	
	380 mm - ø 200 mm - 150 mm	
	-	12 m³/h
	460 x 510 x 555(h) mm	500 x 680 x 780(h) mm
		
	35 Kg	70 Kg
	40 Kg	80 Kg
	470 x 510 x 570(h) mm	485 x 750 x 700(h) mm
	0,137 m³	0,255 m³
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

Combinazione vaschette - Container combination Комбинированные лотки

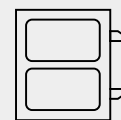
TS3A



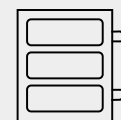
190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



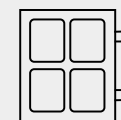
370x280 mm



180x280 mm
(2x)

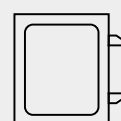


115x280 mm
(3x)

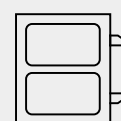


180x135 mm
(4x)

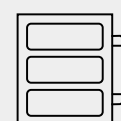
TSAVG



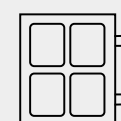
400x280 mm



280x190 mm
(2x)



280x120 mm
(3x)



190x130 mm
(4x)



TS1



TS3A





TSAVG

Optional termosigillatrici

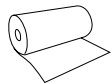
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

A richiesta vaschette di diverse dimensioni
On request different container combination

Stampi - Moulds - Moules - Formen - Moldes - Штампы					
Mod.	 mm		TS3A	TS3AVG	
STAMPOTSA01	320 x 260 mm	n. 1 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	
STAMPOTSA02	180 x 280 mm	n. 2 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	
STAMPOTSA03	180 x 135 mm	n. 3 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	
STAMPOTSA04	260 x 190 mm 230 x 180mm 140 x 190 mm 140 x 195 mm	multiform	✓	-	
STAMPOTSAVG01	320x260 mm	n. 1 - Impronta - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	
STAMPOTSAVG02	260x180 mm	n. 2 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	
STAMPOTSAVG03	260x116 mm	n. 3 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	
STAMPOTSAVG04	180x125 mm	n. 4 - Impronte - Impression Empreinte - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	

BOB-01

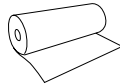
TS1 / TS1A



150 mm
ø 160 mm
150 mt

BOB-02

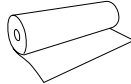
TS2 / TS2A



200 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-03

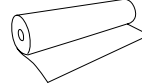
TS3 / TS3A + TSAVG





330 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-04

TSAVG



380 mm
ø 200 mm
150 mt

Bobine film / Film reels / Bobines de film Folienrolle / Bobina de película / бобины с пленкой			
Mod.	 mm	Mod.	
BOB01	150 mm	TS1 - TS1A	
BOB02	200 mm	TS2 - TS2A	
BOB03	330 mm	TS3A - TSAVG	
BOB04	380 mm	TSAVG	

ALP3000



ALP3000



Asciugatura lucida posate

CUTLERY DRYER-POLISHER
MACHINES À ESSUYER
ET POLIR LES COUVERTS
BESTECKTROCKNER-/POLIERER
SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS
СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ
СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

IT Macchina per asciugare e lucidare le posate appena uscite dalla lavastoviglie rendendole asciutte e brillanti senza macchie di calcare, evitando così la lunga lucidatura manuale, grazie alla sinergia della vibrazione della vasca interna e allo sfregamento della polvere di tutolo di mais (prodotto completamente vegetale, atossico, trattato con particolari agenti antibatterici). Realizzata in acciaio inox AISI 304 - dotata di una lampada UV che diminuisce la carica batterica presente nelle posate anche dopo il lavaggio - vasca interna rivestita con resina resistente agli urti e certificata ad uso alimentare - capacità di 50 posate al minuto.














EN Cutlery dryer-polisher is created to quickly dry and polish wet cutlery straight out of the dishwasher. Thanks to the synergy of the internal bowl vibrations and to the friction of the corncob powder (completely vegetable product, non-toxic, treated with special antibacterial agents), the cutlery comes out perfectly dry and shiny, with no limescale spots, thus avoiding lengthy polishing by hand. Made of stainless steel AISI 304 - equipped with a UV lamp that reduces the bacterial load in the cutlery even after washing - internal bowl coated with impact-resistant resin certified for food use - capacity of 50 pieces per minute.

FR La machine à essuyer et polir les couverts est conçue pour sécher et polir rapidement les couverts mouillés qui sortent directement du lave-vaisselle. Grâce à la synergie des vibrations internes de la cuve et au frottement de la poudre de rafles de maïs (produit entièrement végétal, non toxique, traité avec des agents antibactériens spéciaux), les couverts ressortent parfaitement secs et brillants, sans trace de calcaire, ce qui évite un long polissage à la main. Fabriqué en acier Inox AISI 304 - équipé d'une lampe UV qui réduit la charge bactérienne dans la coutellerie même après le lavage - cuve interne recouverte d'une résine résistante aux chocs et certifiée pour un usage alimentaire - capacité de 50 pièces par minute.

DE Der Besteckrockner-Polierer dient zum schnellen Trocknen und Polieren von nassem Besteck direkt aus der Geschirrspülmaschine. Dank der Synergie der inneren Schüsselschwingungen und der Reibung des Maiskolbenpulvers (rein pflanzliches Produkt, ungiftig, mit speziellen antibakteriellen Mitteln behandelt) entsteht ein perfekt trockenes und glänzendes Besteck ohne Kalkflecken, wodurch langes Polieren von Hand vermieden wird. Aus Edelstahl AISI 304 - ausgestattet mit einer UV-Lampe, die die Bakterienbelastung im Besteck auch nach dem Waschen reduziert - Innenschüssel mit schlagfestem, lebensmitteleuglichem Harz beschichtet - Leistung 50 Stück pro Minute.

















ES Máquina realizada para secar y abrillantar rápidamente cubiertos mojados, recién salidos de la lavavajillas. Gracias a la sinergia de la vibración del bol interior y al roce del granulado de mazorca maíz (producto enteramente vegetal, anti-tóxico, tratado con agentes antibacterianos), los cubiertos salen en menos de un minuto perfectamente secos y brillantes, sin manchas de cal, evitando el largo abrillantado manual. De acero inoxidable AISI 304 - dotada de lámpara UV que disminuye drásticamente la carga bacteriana presente en los cubiertos incluso después del lavado - el bol interior está revestido con una resina especial, resistente a los golpes y certificada para uso alimentario. Capacidad 50 cubiertos al minuto.



RU Столовая сушилка-полировальная машина предназначена для быстрого высыхания и полирования столовых приборов прямо из посудомоечной машины. Благодаря синергии внутренних колебаний чаши и трения порошка коронки (полностью нетоксичный, нетоксичный, обработанный специальными антибактериальными средствами продукт) столовые приборы получают совершенно сухими и блестящими, без пятен накипи, что позволяет избежать длительного полирования вручную. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 - оснащен УФ лампой, снижающей бактериальную нагрузку на столовые приборы даже после мойки - внутренняя чаша покрыта ударопрочной смолой, сертифицированной для пищевого использования - производительность 50 штук в минуту.

















	ALP3000
	0,5 kW (0,7 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz
	1,5 Kg (Tutolo di mais - Corn cob - Кукурузный гранулят)
	3000 h/N.
	500 x 600 x 400(h) mm
	
	43 Kg
	53 Kg
	550 x 650 x 500(h) mm
	0,179 m³
	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	
	Tutolo di mais, confezione 3,5 kg Corn cob, 3,5 kg pack Rafle de maïs, emballage 3,5 kg Maisgranulat, 3,5 kg Packung Granulado de maíz, paquete de 3,5 kg Кукурузный гранулят, упаковка 3,5 кг
	Prodotto lucida argenteria, flacone da 0,5 Kg Silver polish, 0,5 Kg bottle Produit pour faire briller l'argenterie, flacon de 0,5 Kg Silberhochglanzmittel, 0,5 Kg Flasche Producto para pulir plata, frasco de 0,5 Kg Средство для полирования изделий из серебра, флакон 0,5 кг
















Icone

ICONS
ICÔNES
SYMBÔLE
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
 3 Ph	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
 1 Ph	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
 mm	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
 NET Kg	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
 GROSS Kg	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
 mm	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
 m ³	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
 RPM	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
 L	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	NUMBER OF BURNERS	NOMBRE DE BRÛLEURS	ANZAHL DER BRENNER	NÚMERO DE QUEMADORES	КОЛИЧЕСТВО ГОРЕЛОК
	NUMERO DI PIEZOELETTICI	NUMBER OF PIEZOELECTRICS	NOMBRE DE PIÉZOÉLECTRIQUES	ANZAHL DER PIEZOELEMENTE	NÚMERO DE PIEZOELECTRICOS	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 ЛЕНГТЪ
	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	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ
	CAPACITÀ DEL CESTO	CAPACITY OF THE BASKET	CAPACITÉ DUPANIER	KORBKAPAZITÄT	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	FLEISCHKAPAZITÄT	CAPACIDAD CARNE	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ МЯС ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
	RESISTENZE	HEATING ELEMENTS	RESISTANCES	HEIZSTÄBE	RESISTENCIAS	РЕЗИСТАНЦИИ
	CAPACITÀ DEL BICHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAPAZITÄT	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	SPÜLENGRÖßE	TAMAÑO DE BOBINA	РАЗМЕР КАТУШКИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ