

**2025/26**

# **FOOD PROCESSING EQUIPMENT**

**Attrezzature professionali per la ristorazione**



# Guida alla Lettura

READING GUIDE  
GUIDE DE LECTURE  
LESEHILFE  
GUÍA DE LECTURA  
РУКОВОДСТВО ПО ЧТЕНИЮ

## IT

Fimar è un brand completamente Made in Italy dedicato alla produzione di macchinari per la lavorazione della carne, della pasta, della pelatura, taglio e conservazione degli alimenti, cottura, snack bar ed infine una sezione destinata al lavaggio.

Fimar S.P.A. dal 1979, è un'azienda italiana specializzata in progettazione, produzione e vendita di macchinari per la ristorazione professionale.

Fimar conta oltre 100.000 macchine vendute in un anno, più di 5.000 distributori mondiali in 100 Paesi nel mondo, una superficie di copertura totale di 38.000 metri quadrati ubicati a Villa Verucchio.

Offriamo un servizio clienti e assistenza di altissima qualità grazie ad un personale multilingua preparato ed efficiente.

## EN

Fimar is a completely Made in Italy brand dedicated to the production of equipment for the processing of meat, pasta, peeling, cutting and preservation of food, cooking, snack bars and finally a section dedicated to dishwashing.

Fimar S.P.A. since 1979, is an Italian company dedicated to the design, production and sale of professional catering machinery.

Fimar numbers over 100,000 machines sold in one year, more than 5,000 distributors worldwide in 100 different countries, a production area of 38,000 square meters located in Villa Verucchio.

We provide the highest quality of customer service and assistance thanks to our skilled and highly efficient multilingual staff.

## FR

Fimar est une marque entièrement Made in Italy qui se consacre à la production d'équipements pour le traitement de la viande, des pâtes, l'épluchage, la découpe et la conservation des aliments, la cuisine, les snacks et enfin une section dédiée au lavage.

Fimar S.P.A. depuis 1979, est une entreprise italienne dédiée à la conception, à la production et à la vente de machines pour la restauration professionnelle.

Fimar compte plus de 100.000 machines vendues en un an, plus de 5.000 distributeurs dans 100 pays différents, une surface de production de 38.000 mètres carrés située à Villa Verucchio.

Nous offrons un service à la clientèle et une assistance de la plus haute qualité grâce à notre personnel multilingue compétent et hautement efficace.



Cerca il bollino novità e scoprirete tutte!

Look for the new sticker and discover them all!

Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!

Achten sie auf den neuheitsaufkleber und entdecken sie sie alle!

¡Busque la etiqueta de novedad y descúbralos todos!

Найдите наклейку с новинкой и откройте для себя их все!



## DE

Fimar ist eine vollständig „Made in Italy“-Marke, die sich der Herstellung von Geräten für die Verarbeitung von Fleisch und Teigwaren, für das Schälen, Schneiden und Konservieren von Lebensmitteln, für das Kochen, für Snackbars und schließlich auch für das Geschirrspülen widmet.

Fimar S.P.A. ist ein italienisches Unternehmen, das sich seit 1979 auf die Entwicklung, Produktion und den Verkauf von professionellen Gastronomiemaschinen spezialisiert hat.

Fimar zählt über 100.000 verkaufte Maschinen in einem Jahr, mehr als 5.000 Händler weltweit in 100 verschiedenen Ländern, eine Produktionsfläche von 38.000 Quadratmetern in Villa Verucchio.

Dank unserer qualifizierten und hocheffizienten mehrsprachigen Mitarbeiter bieten wir höchste Qualität bei Kundenservice und -betreuung.

## ES

Fimar es una marca completamente Made in Italy dedicada a la producción de equipos para la elaboración de carne, pasta, pelado, corte y conservación de alimentos, cocción, snacks y, por último, una sección dedicada al lavado de vajilla.

Fimar S.P.A. desde 1979, es una empresa italiana que se dedica a diseñar, fabricar y vender máquinas profesionales para el catering.

Fimar cuenta con más de 100.000 máquinas vendidas en un año, más de 5.000 distribuidores en todo el mundo en 100 países diferentes, un área de producción de 38.000 metros cuadrados ubicada en Villa Verucchio.

Gracias a nuestro personal multilingüe altamente cualificado y eficiente, ofrecemos la mejor calidad de servicio y asistencia al cliente.

## RU

Fimar - это полностью итальянский бренд, занимающийся производством оборудования для обработки мяса, пасты, очистки, нарезки и консервации продуктов, приготовления пищи, закусовых и, наконец, раздела, посвященного мытью посуды.

Fimar S.P.A. - это итальянская компания, специализирующаяся с 1979 года на разработке, производстве и продаже профессионального оборудования для общественного питания.

Fimar продает более 100 000 машин в год, более 5 000 дилеров по всему миру в 100 различных странах, производственная площадь 38 000 квадратных метров в районе Villa Verucchio.

Благодаря высококвалифицированному и высокоэффективному многоязычному персоналу мы предлагаем высочайшее качество обслуживания и поддержки клиентов.

# Icone

ICONS  
ICÔNES  
SYMBÔLES  
ICONOS  
ИКОНКИ

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

|                                                                                     | IT                                | EN                                 | FR                                 | DE                            | ES                             | RU                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
|    | DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO    | DIMENSIONS OF THE WORKTOP          | DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL      | ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE | MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO    | РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ             |
|                                                                                     | DIMENSIONI INTERNE DELLA MACCHINA | INTERNAL DIMENSIONS 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 PIEZOELETTRICI          | NUMBER OF PIEZOELECTRICS           | NOMBRE DE PIÉZOÉLECTRIQUES         | ANZAHL DER PIEZOELEMENTE      | NÚMERO DE PIEZOELÉCTRICOS      | 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 FOR CYCLE                    | PÂTE PAR CYCLE                     | TEIG PRO ZYKLUS               | MASA PARA CICLO                | КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ           |
|  | TIMER                             | TIMER                              | MINUTERIE                          | SCHALTUHR                     | TEMPORIZADOR                   | ТАЙМЕР                         |
|  | TRAFILE                           | MOULDS                             | FILIÈRES                           | EINSÄTZE                      | MOLDES                         | ВСТАВОК                        |
|  | LUNGHEZZA RULLI                   | ROLLER LENGTH                      | LONGUEUR DU ROULEAU                | ROLLENLÄNGE                   | LONGITUD RODILLOS              | РОЛЛЕР ЛЕНГТЬ                  |
|  | APERTURA RULLI                    | ROLLER OPENING                     | OUVERTURE DU ROULEAU               | ROLLEN-ÖFFNUNG                | APERTURA RODILLOS              | РОЛЛЕР ОТКРЫТИЕ                |
|  | MESCOLATORE                       | BLENDER                            | MÉLANGEUR                          | RÜHRER                        | MEZCLADOR                      | СМЕСИТЕЛЯ                      |

|                                                                                                                                                                        | IT                                                | EN                                                 | FR                                                  | DE                                                    | ES                                                    | RU                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                                                                                       | FRUSTA                                            | WHISK                                              | FOUET                                               | SCHNEEBESEN                                           | BATIDOR                                               | ВЕНЧИКА                                                |
|                                                                                       | BLOCCO MOTORE                                     | MOTOR UNIT                                         | GROUPE MOTEUR                                       | MOTOREINHEIT                                          | BLOQUE MOTOR                                          | МОТОРНЫМ БЛОКОМ                                        |
| <br> | BLOCCO MOTORE<br>CON VARIATORE                    | MOTOR UNIT WITH<br>SPEED REGULATOR                 | GROUPE MOTEUR<br>AVEC MOTORÉDUCTEUR                 | MOTOREINHEIT<br>MIT DREHZAHLREGLER                    | BLOQUE MOTOR<br>CON VARIADOR                          | МОТОРНЫМ БЛОКОМ С<br>ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ               |
| <br> | BLOCCO MOTORE<br>CON VARIATORE<br>E FRUSTA        | MOTOR UNIT WITH SPEED<br>REGULATOR AND WHISK       | GROUPE MOTEUR AVEC<br>MOTORÉDUCTEUR ET<br>FOUET     | MOTOREINHEIT MIT<br>DREHZAHLREGLER UND<br>SCHNEEBESEN | BLOQUE MOTOR<br>CON VARIADOR<br>Y BATIDOR             | МОТОРНЫМ БЛОКОМ С<br>ВАРИАТОРОМ СКОРОСТ<br>И ВЕНЧИК    |
| <br> | BLOCCO MOTORE<br>CON VARIATORE<br>E MESCOLATORE   | MOTOR UNIT WITH SPEED<br>REGULATOR AND BLENDER     | GROUPE MOTEUR AVEC<br>MOTORÉDUCTEUR ET<br>MÉLANGEUR | MOTOREINHEIT MIT DREH-<br>ZAHLREGLER UND RÜHRER       | BLOQUE MOTOR CON<br>VARIADOR Y MEZCLADOR              | МОТОРНЫМ БЛОКОМ С<br>ВАРИАТОРОМ СКОРОСТ<br>И СМЕСИТЕЛЯ |
|                                                                                       | LIVELLO MASSIMO<br>DI IMMERSIONE                  | IMMERSION LIMIT                                    | NIVEAU MAXIMAL<br>D'IMMERSION                       | MAXIMALE<br>EINTAUCHTIEFE                             | MÁXIMO NIVEL<br>DE INMERSIÓN                          | МАКС. УРОВЕНЬ<br>ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА                    |
|                                                                                       | DIMENSIONE DELLA LAMA                             | BLADE SIZE                                         | TAILLE DE LA LAME                                   | KLINGENGROSSE                                         | 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<br>OTTENIBILE                           | MAX OBTAINABLE<br>VACUUM                           | VIDE MAX<br>POSSIBLE                                | MAX MÖGLICHES<br>VAKUUM                               | MÁXIMO VACÍO<br>OBTENIBLE                             | МАКСИМАЛЬНО<br>ДОСТИЖИМЫЙ ВАКУУМ                       |
|                                                                                     | PRODUZIONE ORARIA                                 | HOURLY PRODUCTION                                  | PRODUCTION HORAIRE                                  | STÜNDLICHE PRODUKTION                                 | PRODUCCIÓN HORARIA                                    | ПОЧАСОВОЕ<br>ПРОИЗВОДСТВО                              |
|                                                                                                                                                                        | NUMERO PEZZI                                      | NUMBER OF PIECES                                   | NOMBRE DE PIÈCES                                    | TEILEANZAHL                                           | NÚMERO DE PIEZAS                                      | КОЛИЧЕСТВО ШТУК                                        |
|                                                                                     | TEMPERATURA<br>DI LAVORO                          | WORKING<br>TEMPERATURE                             | TEMPÉRATURE<br>DE FONCTIONNEMENT                    | BETRIEBSTEMPERATUR                                    | TEMPERATURA<br>DE TRABAJO                             | РАБОЧАЯ<br>ТЕМПЕРАТУРА                                 |
|                                                                                     | CAPACITÀ/DIMENSIONI<br>DELLA CAMERA<br>DI COTTURA | CAPACITY /<br>DIMENSIONS OF THE<br>COOKING CHAMBER | CAPACITÉ/DIMENSIONS<br>DE LA CHAMBRE<br>DE CUISSON  | KAPAZITÄT /<br>ABMESSUNGES DES<br>GARRAUMS            | CAPACIDAD /<br>DIMENSIONES DE LA<br>CÁMARA DE COCCIÓN | ВМЕСТИМОСТЬ /<br>ГАБАРИТЫ<br>ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ           |
|                                                                                     | CALORIE                                           | CALORIES                                           | CALORIES                                            | KALORIEN                                              | CALORÍAS                                              | КАЛОРИИ                                                |
|                                                                                     | CONSUMO METANO                                    | NATURAL GAS<br>CONSUMPTION                         | CONSOMMATION DE<br>MÉTHANE                          | METHANVERBRAUCH                                       | CONSUMO METANO                                        | ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕТАНА                                     |
|                                                                                     | CONSUMO GPL                                       | LPG CONSUMPTION                                    | CONSOMMATION DE LPG                                 | LPG-VERBRAUCH                                         | CONSUMO GPL                                           | ПОТРЕБЛЕНИЕ LPG                                        |

|                                                                                     | IT                               | EN                                | FR                                | DE                          | ES                             | RU                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|
|    | 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 BICCHIERE           | 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                         |
|  | POMPA LAVAGGIO                   | WASHING PUMP                      | POMPE DE LAVAGE                   | WASCHPUMPE                  | BOMBA DE LAVADO                | МОЕЧНЫЙ НАСОС                          |
|  | CONSUMO ACQUA PER CICLO          | WATER CONSUMPTION PER CYCLE       | CONSOMMATION D'EAU PAR CYCLE      | WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS  | CONSUMO DE AGUA POR CICLO      | РАСХОД ВОДЫ НА ЦИКЛ                    |
|  | RESISTENZA BOILER                | BOILER HEATING ELEMENT            | RÉSISTANCE CHAUDIÈRE              | KESSELHEIZSTAB              | RESISTENCIA DE LA CALDER       | НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ КОТЛА           |
|  | CAPACITÀ BOILER                  | BOILER CAPACITY                   | CAPACITÉ CHAUDIÈRE                | KESSELHEIZSTAB              | CAPACIDAD DE LA CALDERA        | МОЩНОСТЬ КОТЛА                         |
|  | RESISTENZA VASCA                 | TANK HEATING ELEMENT              | RÉSISTANCE DU RÉSERVOIR           | KESSELKAPAZITÄT             | RESISTENCIA DEL TANQUE         | НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ БАКА            |
|  | BRACCI DI LAVAGGIO E RISCIAQUO   | WASH AND RINS ARMS                | BRAS DE LAVAGE ET RINÇAGE         | WASCH- UNS SPÜLARME         | BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO    | РУКОЯТКИ ДЛЯ МЫТЬЯ И ОМОЛАСКИВАНИЯ     |
|  | ALTEZZA MACCHINA BICCHIERI       | MAX. GLASS HEIGHT                 | MAX. HAUTEUR VERRE                | MAX. GLASHÖHE               | MAX. ALTURA DEL VIDRIO         | МАКС. ВЫСОТА СТАКАНОВ                  |
|  | DIAMETRO MAX. PIATTI             | MAX. PLATES DIAMETER              | DIAMÈTRE MAX. ASSIETTE            | MAX. TELLERDURCHMESSER      | MAX. DIÁMETRO DE LAS PLACAS    | МАКС. ДИАМЕТР ТАРЕЛКИ                  |
|  | CONSUMO ACQUA PER CICLO          | WATER QUANTITY PER CYCLE          | QUANTITÉ D'EAU PAR CYCLE          | WASSERVERBRAUCH JE ZYKLUS   | CONSUMO DE AGUA POR CICLO      | РАСХОД ВОДЫ НА ЦИКЛ                    |



20



LAVORAZIONE CARNE  
MEAT PROCESSING  
PREPARATION DE LA VIANDE FLEISCHVERARBEITUNG  
ELABORACIÓN CARNE  
ОБРАБОТКА МЯСА

82



LAVORAZIONE PASTA  
PASTA PROCESSING  
TRAVAIL DE LA PATE TEIGVERARBEITUNG  
ELABORACIÓN PASTA  
ОБРАБОТКА ТЕСТА

176



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

266



COTTURA  
COOKING  
CUISSON GAREN  
COCCIÓN  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

376



SNACK BAR  
ЗАКУСОЧНАЯ

410



LAVAGGIO  
WASH  
LAVER  
WASCHEN  
СТИРАТЬ

## A circular collage of various food items arranged on a teal background. The items include: a large white bowl of green salad with tomatoes and wooden serving utensils; a smaller white bowl of salad with white cheese and yellow seeds; a bowl of olives and bread; a bowl of orange-colored dip; a bowl of brown croutons; a bowl of yellow hummus; a bowl of red sauce; a bowl of white beans; a large paper bag of golden chips; a smaller paper bag of chips; a plate of cooked lobster with lemon; a plate of bread with butter; and a bowl of green salad with wooden serving utensils. The entire collage is framed by a white circular border.

OUR CATEGORIES  
NOS CATÉGORIES  
UNSERE KATEGORIEN  
NUESTRAS CATEGORIAS  
НАШИ КАТЕГОРИИ

# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
ÍNDICE  
СОДЕРЖАНИЕ

| IT                                               | EN                                                 | FR                                                          | DE                                                      | ES                                                               | RU                                                  |     |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----|
| CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA                   | GENERAL SALES CONDITIONS                           | CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE                               | ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN                          | CONDICIONES GENERALES DE VENTA                                   | ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ                               | 18  |
| TRITACARNE                                       | MEAT MINCER                                        | HACHOIR À VIANDE                                            | FLEISHWOLF                                              | PICADORA DE CARNE                                                | МЯСОРУБКА                                           | 22  |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA                    | COMBINED MEAT MINCER AND GRATER                    | COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE                    | GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE                    | EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR                    | КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА                     | 62  |
| GRATTUGIA                                        | GRATER                                             | RÂPE                                                        | KÄSEREIBE                                               | RALLADOR                                                         | ТЕРКА                                               | 64  |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA AB8D - TR8D - GR8D | COMBINED MEAT MINCER AND GRATER AB8D - TR8D - GR8D | COMBINE HACHOIR A VIANDE ET RÂPE FROMAGE AB8D - TR8D - GR8D | GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE AB8D - TR8D - GR8D | EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR AB8D - TR8D - GR8D | КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА AB8D - TR8D - GR8D  | 66  |
| SEGAOSSI A NASTRO                                | BONE BANDSAW                                       | SCIÉ À OS                                                   | KNOCHENBANDSÄGE                                         | SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA                                    | ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ АСПИЛА КОСТЕЙ                    | 72  |
| IMPASTATRICI PER CARNE                           | MEAT MIXER                                         | MELANGEUR À VIANDE                                          | FLEISCH MISCHMASCHINEN                                  | AMASADORAS PARA CARNE                                            | ФАРШЕМЕШАЛКИ                                        | 75  |
| INSACCATRICI MANUALI                             | MANUAL SAUSAGE FILLERS                             | POUSOIRS À SAUCISSES MANUELS                                | MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN                             | EMBUTIDORAS MANUALES                                             | РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС                           | 78  |
| PRESSAMBURGER                                    | MANUAL HAMBURGER PRESS                             | PRESSE-HAMBURGER MANUELLE                                   | MANUELLE HAMBURGERPRESSE                                | FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL                                 | РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ                        | 80  |
| MACCHINA PASTA FRESCA                            | PASTA MACHINE                                      | MACHINE À PÂTE                                              | NUDELMASCHINE                                           | MÁQUINA PARA PASTA FRESCA                                        | МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ | 84  |
| IMPASTATRICE A SPIRALE                           | SPIRAL KNEADER                                     | PETRIN A SPIRAL                                             | SPIRALTEIGKNETMASCHINE                                  | AMASADORA DE ESPIRAL                                             | СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС                                 | 98  |
| IMPASTATRICE BERTA                               | "BERTA" KNEADER                                    | "BERTA" PETRIN                                              | "BERTA" TEIGKNETMASCHINE                                | "BERTA" AMASADORA                                                | "BERTA" ТЕСТОМЕС                                    | 150 |
| IMPASTATRICE A FORCELLA                          | FORK KNEADER                                       | PETRISSEUSE À FOURCHE                                       | GABELKNETER                                             | AMASADORA DE HORQUILLA                                           | ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС                                   | 154 |
| ARROTONDATRICE                                   | DOUGH ROUNDER                                      | ARRONDISSEUR DE PÂTE                                        | TEIGABRUNDER                                            | BOLEADORA                                                        | ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ                                    | 158 |
| STENDIPIZZA                                      | PIZZA ROLLER MACHINE                               | FAÇONNEUSE POUR PIZZA                                       | PIZZATEIGAUSROLL MASCHINE                               | MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS                 | ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ                   | 160 |
| SFOGLIATRICI STENDIPIZZA                         | PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE                     | FAÇONNEUSE POUR PÂTE ET PIZZA                               | PIZZA- UND TEIGAUSROLLMASCHINE                          | MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS                 | ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ                   | 164 |
| IMPASTATRICE PLANETARIA                          | PLANETARY MIXER                                    | MÉLANGEUR PLANÉTAIRE                                        | PLANETENMISCHER                                         | AMASADORA PLANETARIA                                             | ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС                                | 166 |
| MIXER AD IMMERSIONE                              | IMMERSION BLENDER                                  | MIXEUR À IMMERSION                                          | EINTAUCH-MIXSTAB                                        | TRITURADORA A INMERSIÓN                                          | ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР                                   | 178 |
| TAGLIAVERDURA                                    | VEGETABLE CUTTER                                   | COUPE-LÉGUMES                                               | GEMÜSESCHNEIDER                                         | CORTADORAS DE HORTALIZAS                                         | ОВОЩЕРЕЗКА                                          | 186 |
| TAGLIAMOZZARELLA                                 | MOZZARELLA CUTTER                                  | COUPE-MOZZARELLA                                            | MOZZARELLASCHNEIDER                                     | CORTADORAS DE MOZZARELLA                                         | КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ                                   | 196 |
| CUTTER                                           | CUTTER                                             | CUTTER                                                      | CUTTER                                                  | CUTTER                                                           | CUTTER                                              | 200 |
| PELAPATATE                                       | POTATO PEELER                                      | ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE                                | KARTOFFELSCHÄLER                                        | PELAPAPAS                                                        | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА                                     | 208 |
| LAVACOZZE                                        | MUSSEL WASHER                                      | LAVE-MOULES                                                 | MUSCHELNWASCH-MASCHINE                                  | LAVADORAS DE MEJILLONES                                          | МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ                            | 216 |

| IT                                    | EN                            | FR                                                    | DE                                 | ES                                           | RU                                                |     |
|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----|
| LAVAUVERDURE 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    | 224 |
| AFFETTATRICI A VOLANO                 | FLYWHEEL MANUAL SLICER        | TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT                        | SCHWUNGRAD-AUFSCHNITTMASCHINE      | CORTADORAS CON VOLANTE                       | СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА                   | 226 |
| AFFETTATRICI                          | SLICERS                       | TRANCHEUSES                                           | AUFSCHNITTMASCHINEN                | CORTADORAS DE FIAMBRE                        | СЛАЙСЕРЫ                                          | 228 |
| ASCIUGA LUCIDA POSATE                 | CUTLERY DRYER-POLISHER        | MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS              | BESTECKTROCKNER POLIERER           | SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS       | СУШИЛЬНОПОЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ | 244 |
| TERMOSIGILLATRICI                     | HEAT SEALERS                  | THERMOSCELLEUSES                                      | THERMOVERSIEGELUNGS-GERÄTE         | TERMOSELLADORAS                              | ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА                        | 246 |
| MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA         | CHAMBER VACUUM PACKERS        | MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE                           | KAMMER-VAKUUMVERPACKER             | ENVASADORAS AL VACÍO                         | КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ           | 254 |
| 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 | 260 |
| COTTURA SOUS-VIDE                     | SOUS-VIDE COOKING             | CUISSON SOUS-VIDE                                     | VAKUUM GAREN                       | COCCIÓN SOUS-VIDE                            | ВАКУУМНАЯ ВАРКА                                   | 268 |
| FORNI PIZZA ELETTRICI                 | ELECTRIC PIZZA OVENS          | FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES                             | ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN              | HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA                 | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ                      | 270 |
| FORNETTO PER PIZZA                    | PIZZA OVEN                    | FOUR À PIZZA                                          | PIZZAOFEN                          | HORNO PARA PIZZA                             | ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ                                   | 286 |
| FORNI PIZZA A GAS                     | GAS PIZZA OVENS               | FOURS À PIZZA À GAZ                                   | GAS PIZZAÖFEN                      | HORNOS A GAS PARA PIZZA                      | ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ                                    | 288 |
| CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI PIZZA | PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS | CELLULES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA | GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN            | CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA | ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ               | 292 |
| CAPPE ASPIRANTI FORNI PIZZA           | HOODS FOR PIZZA OVENS         | HOTTES POUR FOURS À PIZZA                             | DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN    | CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA    | ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ              | 296 |
| FORNO COMBINATO                       | COMBI OVEN                    | FOUR COMBINÉ                                          | KOMBI-DÄMPFER                      | HORNO COMBI                                  | ПАРОКОНВЕКТОМАТ                                   | 298 |
| FORNI MISTI A CONVEZIONE              | MECHANICAL CONVECTION OVENS   | FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE                          | MECHANISCHE KOMBIÖFEN              | HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA ARMARIOS       | МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ                   | 300 |
| ARMADI LIEVITATORI                    | PROVING CABINET FOR OVENS     | ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS                         | GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN               | FERMENTADORES PARA HORNOS                    | ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ                     | 312 |
| CUCINE A GAS                          | GAS RANGES                    | CUISINIÈRES À GAZ                                     | GASHERD                            | COCINAS A GAS                                | ГАЗОВАЯ ПЛИТА                                     | 334 |
| FRIGGITRICI ELETTRICHE                | ELECTRIC FRYERS               | FRITEUSES ÉLECTRIQUES                                 | ELEKTRISCHE FRITEUSEN              | FREIDORAS ELÉCTRICAS                         | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ                          | 338 |
| FRIGGITRICI A GAS                     | GAS FRYERS                    | FRITEUSES À GAZ                                       | GAS FRITEUSEN                      | FREIDORAS A GAS                              | ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ                                | 346 |
| CUOCIPASTA ELETTRICI                  | ELECTRIC PASTA COOKERS        | CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES                           | ELEKTRO NUDELKOCHER                | COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS                | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ                       | 352 |
| CUOCIPASTA A GAS                      | GAS PASTA COOKERS             | CUISEURS À PÂTE À GAZ                                 | GAS NUDELKOCHER                    | COCEDORES DE PASTA DE GAS                    | ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ                             | 354 |
| GRIGLIE A PIETRA LAVICA               | LAVA STONE GRILL              | GRILLES À PIERE LAVIQUE                               | LAVASTEINGRILL                     | PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA                   | ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ                            | 358 |
| FRY TOP ELETTRICI                     | ELECTRIC FRY-TOPS             | FRY-TOP ÉLECTRIQUE                                    | ELEKTRISCHE FRY TOP                | FRY TOP ELÉCTRICOS                           | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ                | 362 |
| FRY TOP GAS                           | GAS FRY TOP                   | FRY TOP A GAZ                                         | GAS FRY TOP                        | FRY TOP A GAS                                | ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ                      | 365 |
| GYROS ELETTRICI                       | ELECTRIC GYROS                | GYROS ÉLECTRIQUES                                     | ELEKTRISCHER GYROS                 | GYROS ELÉTRICOS                              | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ             | 368 |
| GYROS A GAS                           | GAS GYROS                     | GYROS A' GAZ                                          | GAS GYROS                          | GYROS DE GAS                                 | ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ                   | 371 |
| SALAMANDRE                            | SALAMANDERS                   | SALAMANDER                                            | SALAMANDER                         | SALAMANDRAS                                  | ГРИЛЬ САЛАМАНДР                                   | 374 |

| IT                                  | EN                          | FR                           | DE                           | ES                             | RU                                  |     |
|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----|
| FRULLATORI                          | MIXERS                      | MIXEURS                      | MIXER                        | BATIDORAS                      | БЛЕНДЕРЫ                            | 378 |
| FRULLATORI FRAPPÈ                   | MILKSHAKER                  | BLENDERS À FRAPPÉS           | MILKSHAKERS                  | LICUADORAS FRAPPÉ              | БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ   | 382 |
| SPREMIAGRUMI                        | JUICE SQUEEZER              | PRESSE-AGRUMES               | ZITRUSPRESSE                 | EXPRIMIDOR                     | СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ        | 384 |
| TRITAGHIACCIO                       | ICE CRUSHER                 | BROYEUR À GLACE              | EISMÜHLE                     | PICADORA DE HIELO              | ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА                    | 386 |
| GRUPPI MULTIPLI                     | MULTIPLE GROUP              | GROUPE MULTIPLE              | MULTI-EINHEIT                | GRUPO MÚLTIPLE                 | БАРНЫЙ КОМБАЙН                      | 388 |
| TOSTIERE                            | TOASTER                     | TOASTEUR                     | TOASTER                      | PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA   | ТОСТЕР                              | 390 |
| TOSTAPANE CONTINUO                  | CONTINUOUS TOASTER          | GRLLE-PAIN CONTINU           | DURCHLAUF-TOASTER            | TOSTADORA DE PAN CONTINUA      | НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР                  | 394 |
| PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA | PYROCERAM GRILLS            | PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE     | GLASKERAMIKPLATTEN           | PLACAS DE VITROCERÁMICA        | СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА            | 396 |
| PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA         | CAST IRON ELECTRICAL GRILLS | PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE | GUSSEISENELEKTROPLATTEN      | PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ                 | 399 |
| CREPIERE ELETTRICHE                 | ELECTRIC CRÊPES MACHINES    | CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES        | ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN | MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA  | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ    | 402 |
| CREPIERE A GAS                      | GAS CRÊPES MACHINES         | CRÊPIÈRES À GAZ              | GAS CRÊPES-MASCHINEN         | MÁQUINA PARA CREPES DE GAS     | ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ                    | 404 |
| CUOCI HOT DOG                       | HOT DOG                     | HOT DOG                      | HOT DOG                      | PERRITO CALIENTE               | АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ | 406 |
| PRESSAGELATO                        | ICE CREAM PRESS             | PRESSE-GLACE                 | EISPRESSE                    | PRENSADOR PARA HELADO          | ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО                | 408 |
| LAVABICCHIERI                       | GLASSWASHER                 | LAVE-VERRES                  | GLÄSPÜLMASCHINE              | LAVAVASOS                      | ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА                | 412 |
| LAVASTOVIGLIE                       | DISHWASHER                  | LAVE-VAISSELLES              | SPÜLMASCHINE                 | LAVAVAJILLA                    | ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА                | 418 |

# Indice

INDEX  
TABLE DES MATIÈRES  
INHALTSVERZEICHNIS  
ÍNDICE  
СОДЕРЖАНИЕ

| CODICE / CODE                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 115C2PN                                                                                    | 75  |
| 12AT                                                                                       | 60  |
| 12B                                                                                        | 50  |
| 12CE                                                                                       | 44  |
| 12CNS0    | 100 |
| 12FN0     | 103 |
| 12S                                                                                        | 48  |
| 12SB                                                                                       | 122 |
| 12SL                                                                                       | 119 |
| 12SN0     | 108 |
| 12SR                                                                                       | 116 |
| 12T                                                                                        | 62  |
| 12TS                                                                                       | 46  |
| 150C2PN                                                                                    | 75  |
| 15LN                                                                                       | 112 |
| 18CNS0  | 100 |
| 18FN0   | 103 |
| 18SB                                                                                       | 122 |
| 18SL                                                                                       | 119 |
| 18SN0   | 108 |
| 18SR                                                                                       | 116 |
| 20LN                                                                                       | 112 |

| CODICE / CODE                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 22AE                                                                                       | 58  |
| 22AT                                                                                       | 52  |
| 22ATE                                                                                      | 54  |
| 22CE                                                                                       | 42  |
| 22REFI                                                                                     | 22  |
| 22RG                                                                                       | 32  |
| 22RGE                                                                                      | 32  |
| 22RS                                                                                       | 34  |
| 22RSE                                                                                      | 34  |
| 22SN                                                                                       | 38  |
| 22T                                                                                        | 56  |
| 22TE                                                                                       | 40  |
| 22TS                                                                                       | 36  |
| 22TSE                                                                                      | 36  |
| 25CNS0  | 100 |
| 25FN0   | 103 |
| 25SB                                                                                       | 122 |
| 25SL                                                                                       | 119 |
| 25SN0   | 108 |
| 25SR                                                                                       | 116 |
| 30C1PN                                                                                     | 75  |
| 30LN                                                                                       | 112 |

| CODICE / CODE                                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 32REFI                                                                                       | 22  |
| 32RS                                                                                         | 28  |
| 32RSD                                                                                        | 28  |
| 32RSE                                                                                        | 28  |
| 32TN                                                                                         | 24  |
| 32TND                                                                                        | 24  |
| 32TNE                                                                                        | 24  |
| 38CNS0    | 100 |
| 38FN0     | 103 |
| 38SB                                                                                         | 122 |
| 38SL                                                                                         | 119 |
| 38SN0   | 108 |
| 38SR                                                                                         | 116 |
| 3CLEAN                                                                                       | 332 |
| 40LN                                                                                         | 112 |
| 50C1PN                                                                                       | 75  |
| 50C2PN                                                                                       | 75  |
| 50CNS0  | 100 |
| 50FN0   | 103 |
| 50SB                                                                                         | 122 |
| 50SL                                                                                         | 119 |
| 50SN0   | 108 |

| CODICE / CODE                                  |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 50SR                                           | 116 |
| 75C1PN                                         | 75  |
| 7SB                                            | 106 |
| 95C2PN                                         | 75  |
| AB8D                                           | 66  |
| ACCAPSLIM23M                                   | 314 |
| ACCAPSTR                                       | 314 |
| ACCAPTOP                                       | 314 |
| ACCAPTOPT                                      | 314 |
| ACCAVPF80EN0                                   | 95  |
| ACCOLPF15N1                                    | 95  |
| ACCOLPFN1                                      | 95  |
| ACGRI332V                                      | 321 |
| ACGRICMP4534                                   | 321 |
| ACGRIFISH                                      | 359 |
| ACKITLAV                                       | 315 |
| ACLACT35-ACLACT40                              | 422 |
| ACLAVCQ35-ACLAVCQ40                            | 422 |
| ACLAVCTSUP35<br>ACLAVCTSUP40                   | 422 |
| ACLAVDETS-ACLAVDETH<br>ACLAVBRILLS-ACLAVBRILLH | 423 |
| ACLAVPOS                                       | 422 |
| ACTE332V                                       | 321 |

| CODICE / CODE        |         |
|----------------------|---------|
| ACTE423V             | 321     |
| ACTRMPF              | 92      |
| ALP3000              | 244     |
| ARMINIT              | New 158 |
| AV4937               | 332     |
| AV4940               | 332     |
| AV4980               | 332     |
| AV6007N              | 94      |
| AVB4940              | 332     |
| AVC4940              | 332     |
| AVF4940              | 332     |
| B115                 | 361     |
| B50                  | 361     |
| B80                  | 361     |
| B9-B16-B125-B136-B49 | 423     |
| BA                   | 422     |
| BAR300P              | 260     |
| BAR350               | 260     |
| BAR400               | 260     |
| BAR500               | 260     |
| BC3N                 | 204     |
| BC5N                 | 204     |
| BC5NV                | 204     |
| BC8N                 | 204     |
| BC8NV                | 204     |

| CODICE / CODE                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| BERTA15                                                                    | 150     |
| BERTA25                                                                    | 150     |
| BERTA35                                                                    | 150     |
| BERTA7                                                                     | 150     |
| BP                                                                         | 422     |
| BV-BVM                                                                     | 422     |
| CAM300ED                                                                   | New 258 |
| CAM300TD                                                                   | New 256 |
| CAM350ED                                                                   | New 258 |
| CAM400ED                                                                   | New 258 |
| CAM400TD                                                                   | New 256 |
| CAM450ED                                                                   | New 258 |
| CAM500TC                                                                   | 254     |
| CAM500TD                                                                   | New 256 |
| CAM700TC                                                                   | 254     |
| CAM900TC                                                                   | 254     |
| CAPPAFML-CAPPAFMLW<br>CAPPAFYL-CAPPAFMD<br>CAPPAFMDW-CAPPAFME<br>CAPPAFMEW | 296     |
| CARFORFF30N0                                                               | 156     |
| CARPF                                                                      | 94      |
| CAV40FORFF30N0                                                             | 156     |
| CAVFO                                                                      | 290     |
| CC74G                                                                      | 334     |
| CC74GFEV                                                                   | 334     |
| CC74GFG                                                                    | 334     |

| CODICE / CODE                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CC74P                                                                            | 334 |
| CC76G                                                                            | 334 |
| CC76GFEV                                                                         | 334 |
| CC76GFG                                                                          | 334 |
| CL3N                                                                             | 200 |
| CL5N                                                                             | 200 |
| CL5NV2                                                                           | 200 |
| CL8N                                                                             | 200 |
| CL8NV2                                                                           | 200 |
| CLFML-CLFMLW-CLFYL<br>CLFMD-CLFMDW<br>CLMINI-CLFGI4-CLFGI6<br>CLFGI9-CLFME-CLFES | 292 |
| CMP332M                                                                          | 320 |
| CMP423D                                                                          | 316 |
| CMP423M                                                                          | 320 |
| CMP4GPD                                                                          | 316 |
| CMP4GPM                                                                          | 318 |
| CMP4GPMI                                                                         | 318 |
| COPCEST                                                                          | 422 |
| CP11N                                                                            | 352 |
| CP8                                                                              | 422 |
| CPM30                                                                            | 352 |
| CPM30DM                                                                          | 354 |
| CPM30M                                                                           | 354 |
| CR400G1                                                                          | 404 |
| CR400G2                                                                          | 404 |

| CODICE / CODE |     |
|---------------|-----|
| CRP2N         | 402 |
| CRP4          | 402 |
| CRP42         | 402 |
| CRPN          | 402 |
| ECO220        | 228 |
| ECO250        | 228 |
| ECO300        | 228 |
| ECO300L       | 230 |
| ECO330        | 230 |
| FES           | 278 |
| FF30N         | 154 |
| FGI4          | 288 |
| FGI6          | 288 |
| FGI9          | 288 |
| FI32N         | 160 |
| FI42N         | 160 |
| FIM42N        | 162 |
| FIP42N        | 160 |
| FMD           | 270 |
| FMDW          | 270 |
| FME           | 274 |
| FMEW          | 274 |
| FML           | 274 |
| FMLW          | 274 |
| FN423E        | 326 |

| CODICE / CODE |     |
|---------------|-----|
| FN423EV       | 326 |
| FN423G        | 330 |
| FN423GV       | 330 |
| FN423M        | 328 |
| FN423MV       | 328 |
| FOALCMP423    | 322 |
| FOALCMP4GP    | 322 |
| FOALTOP10T    | 312 |
| FOALTOP64T    | 312 |
| FOALTOPSTR    | 312 |
| FOCAVCMP423   | 324 |
| FOCAVCMPGP    | 324 |
| FOCAVSLIM     | 315 |
| FOCAVSTR      | 315 |
| FOCAVTOP10    | 315 |
| FOCAVTOP64    | 315 |
| FP            | 286 |
| FP1I          | 382 |
| FP1P          | 382 |
| FP2I          | 382 |
| FP2P          | 382 |
| FR1010RN      | 338 |
| FR10RN        | 338 |
| FR150I        | 378 |
| FR150P        | 378 |

| CODICE / CODE |     |
|---------------|-----|
| FR200P        | 378 |
| FR2150I       | 378 |
| FR2150P       | 378 |
| FR44N         | 338 |
| FR4N          | 334 |
| FR88N         | 338 |
| FR88RN        | 338 |
| FR8N          | 338 |
| FR8RN         | 338 |
| FRY1L         | 362 |
| FRY1LC        | 362 |
| FRY1LM        | 365 |
| FRY1LMC       | 365 |
| FRY1R         | 362 |
| FRY1RC        | 362 |
| FRY1RM        | 365 |
| FRY1RMC       | 365 |
| FRY2L         | 362 |
| FRY2LC        | 362 |
| FRY2LM        | 365 |
| FRY2LMC       | 365 |
| FRY2LR        | 362 |
| FRY2LRC       | 362 |
| FRY2LRM       | 365 |
| FRY2LRMC      | 365 |

| CODICE / CODE |                                                                                         |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| FRY2VCE       | 362                                                                                     |
| FX40          | 182                                                                                     |
| FYL           | 278                                                                                     |
| G220          |  233 |
| G250          |  233 |
| G275          |  233 |
| G300          |  233 |
| G350          |  233 |
| GL33          | 358                                                                                     |
| GL66          | 358                                                                                     |
| GNI1120       | 332                                                                                     |
| GNI1140       | 332                                                                                     |
| GNI1165       | 332                                                                                     |
| GNI2320       | 332                                                                                     |
| GNI2340       | 332                                                                                     |
| GNI2365       | 332                                                                                     |
| GNI1140       | 332                                                                                     |
| GNS1120       | 332                                                                                     |
| GNS1140       | 332                                                                                     |
| GNS1165       | 332                                                                                     |
| GP2FR         | 388                                                                                     |
| GP2SF         | 388                                                                                     |
| GP37          | 332                                                                                     |
| GP38          | 332                                                                                     |
| GP3SFF        | 388                                                                                     |

| CODICE / CODE |                                                                                           |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| GP65          | 332                                                                                       |
| GR12S         | 64                                                                                        |
| GR8D          | 66                                                                                        |
| GRI11         | 332                                                                                       |
| GRI23         | 332                                                                                       |
| GRI64         | 332                                                                                       |
| GYR100        | 368                                                                                       |
| GYR40         | 368                                                                                       |
| GYR60         | 368                                                                                       |
| GYR60M        | 368                                                                                       |
| GYR80         | 368                                                                                       |
| GYR80M        | 368                                                                                       |
| GYR80MD       | 368                                                                                       |
| H220N         | 236                                                                                       |
| H250N         | 236                                                                                       |
| H275N         | 236                                                                                       |
| H300N         | 236                                                                                       |
| H330          | 236                                                                                       |
| H350          | 236                                                                                       |
| H370          | 236                                                                                       |
| HL300         | 234                                                                                       |
| HR250         | 234                                                                                       |
| HR300N        | 234                                                                                       |
| HYD12SBD      |  146 |
| HYD12SBM      | 136                                                                                       |

| CODICE / CODE             |     |
|---------------------------|-----|
| HYD12SLD <span>New</span> | 143 |
| HYD12SLM                  | 133 |
| HYD12SRD <span>New</span> | 140 |
| HYD12SRM                  | 130 |
| HYD18SBD <span>New</span> | 146 |
| HYD18SBM                  | 136 |
| HYD18SLD <span>New</span> | 143 |
| HYD18SLM                  | 133 |
| HYD18SRD <span>New</span> | 140 |
| HYD18SRM                  | 130 |
| HYD25SBD <span>New</span> | 146 |
| HYD25SBM                  | 136 |
| HYD25SLD <span>New</span> | 143 |
| HYD25SLM                  | 133 |
| HYD25SRD <span>New</span> | 140 |
| HYD25SRM                  | 130 |
| HYD38SBD <span>New</span> | 146 |
| HYD38SBM                  | 136 |
| HYD38SLD <span>New</span> | 143 |
| HYD38SLM                  | 133 |
| HYD38SRD <span>New</span> | 140 |
| HYD38SRM                  | 130 |
| HYD50SBD <span>New</span> | 146 |
| HYD50SBM                  | 136 |
| HYD50SLD <span>New</span> | 143 |

| CODICE / CODE             |     |
|---------------------------|-----|
| HYD50SLM                  | 133 |
| HYD50SRD <span>New</span> | 140 |
| HYD50SRM                  | 130 |
| K300                      | 242 |
| K330                      | 242 |
| K350                      | 242 |
| K370                      | 242 |
| LABI35N                   | 412 |
| LABI35PLN                 | 412 |
| LABI40N                   | 412 |
| LABI40PLN                 | 412 |
| LAPI50CN                  | 415 |
| LAPI50CPLN                | 415 |
| LAPI50N                   | 415 |
| LAPI50PLN                 | 415 |
| LAV                       | 224 |
| LAVAB50                   | 359 |
| LCF10M                    | 218 |
| LCF18M                    | 220 |
| LCF5                      | 216 |
| LCN10M                    | 218 |
| LCN18M                    | 220 |
| LCN5                      | 216 |
| LT14OR                    | 78  |
| LT14VE                    | 78  |

| CODICE / CODE |     |
|---------------|-----|
| LT7OR         | 78  |
| LT7VE         | 78  |
| MICRO1C       | 282 |
| MICRO2C       | 282 |
| MICROV18C     | 284 |
| MICROV1C      | 282 |
| MICROV22C     | 284 |
| MICROV2C      | 282 |
| MINI          | 282 |
| MPF15N        | 88  |
| MPF25CN       | 88  |
| MPF25N        | 88  |
| MPF4N         | 90  |
| MPF8N         | 90  |
| MSD300P       | 260 |
| MX20          | 178 |
| MX20V2        | 178 |
| MX20VV        | 178 |
| MX25          | 180 |
| MX40          | 182 |
| PE25NL        | 399 |
| PE25NR        | 399 |
| PE35NL        | 399 |
| PE35NR        | 399 |
| PE50NL        | 399 |

| CODICE / CODE |     |
|---------------|-----|
| PE50NM        | 399 |
| PE50NR        | 399 |
| PF15E         | 84  |
| PF25E         | 84  |
| PF40E         | 86  |
| PF80E         | 86  |
| PGEL          | 406 |
| PLN12BV       | 168 |
| PLN20BV       | 168 |
| PLN20M        | 171 |
| PLN20V        | 168 |
| PLN40D        | 166 |
| PLN40M        | 171 |
| PLN40V        | 168 |
| PLN60D        | 166 |
| PLN60M        | 171 |
| PLN60V        | 168 |
| PLN80D        | 166 |
| PLN80V        | 168 |
| PPF10M        | 210 |
| PPF18M        | 212 |
| PPF25         | 214 |
| PPF5          | 208 |
| PPN10M        | 210 |
| PPN18M        | 212 |

| CODICE / CODE                        |                                                                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| PPN25                                | 214                                                                                   |
| PPN5                                 | 208                                                                                   |
| PRESSAF10                            | 80                                                                                    |
| PRESSAF13                            | 80                                                                                    |
| PV27LL                               | 396                                                                                   |
| PV27LR                               | 396                                                                                   |
| PV40LL                               | 396                                                                                   |
| PV40LR                               | 396                                                                                   |
| PV55LL                               | 396                                                                                   |
| PV55LR                               | 396                                                                                   |
| RAPIDO                               | 298                                                                                   |
| RH60                                 |  269 |
| RIA9-RIA16-RIA25<br>RIA36-RIA49-RIAU | 422                                                                                   |
| ROGM                                 | 386                                                                                   |
| RS40                                 | 374                                                                                   |
| RS70                                 | 374                                                                                   |
| SAL600MB                             | 374                                                                                   |
| SE1550A                              | 72                                                                                    |
| SE1550V                              | 72                                                                                    |
| SE1830A                              | 72                                                                                    |
| SE1830V                              | 72                                                                                    |
| SE2020A                              | 72                                                                                    |
| SE2020V                              | 72                                                                                    |
| SF10DM                               | 346                                                                                   |
| SF10M                                | 346                                                                                   |

| CODICE / CODE |                                                                                         |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| SF25P         | 344                                                                                     |
| SFM18         | 342                                                                                     |
| SFM18D        | 342                                                                                     |
| SFM20DM       | 346                                                                                     |
| SFM20M        | 346                                                                                     |
| SI320         | 164                                                                                     |
| SI420         | 164                                                                                     |
| SI520         | 164                                                                                     |
| SLIM623D      | 300                                                                                     |
| SLIM623M      | 302                                                                                     |
| SLIM6D        | 300                                                                                     |
| SLIM6M        | 302                                                                                     |
| SPL           | 384                                                                                     |
| SPM           | 384                                                                                     |
| STR10         | 310                                                                                     |
| STR6          | 310                                                                                     |
| SV25          | 269                                                                                     |
| TAC           | 196                                                                                     |
| TAS           | 196                                                                                     |
| TOC           | 394                                                                                     |
| TOCS          | 394                                                                                     |
| TOP10DN       | 306                                                                                     |
| TOP10M        | 308                                                                                     |
| TOP10TN       | 304                                                                                     |
| TOP2DN        |  390 |

| CODICE / CODE |     |
|---------------|-----|
| TOP3DN        | 390 |
| TOP4DN        | 306 |
| TOP4M         | 308 |
| TOP4TN        | 304 |
| TOP6DN        | 306 |
| TOP6DN        | 390 |
| TOP6M         | 308 |
| TOP6TN        | 304 |
| TR8D          | 66  |
| TRL           | 386 |
| TS1           | 250 |
| TS1A          | 250 |
| TS2           | 250 |
| TS2A          | 250 |
| TS300         | 246 |
| TS3A          | 248 |
| TS400         | 246 |
| TV2000RN      | 188 |
| TV2500        | 190 |
| TV3000N       | 190 |
| TV4000        | 186 |
| V250          | 239 |
| V330          | 239 |
| V350          | 239 |
| V370          | 239 |

| CODICE / CODE |     |
|---------------|-----|
| VM300         | 239 |
| VR300N        | 239 |
| VV300         | 226 |
| VV350         | 226 |
| WD3           | 406 |

# Condizioni generali di vendita

IT

**COSTO DELL' IMBALLO:** compreso nel prezzo per le macchine. Per ricambi ed accessori è previsto un contributo di € 8,00; cassa in legno con coperchio per piane refrattarie, il contributo è di € 54,00.

**COSTO FISSO GESTIONE ORDINI:** € 10,00 solo per ordini di importo inferiore a € 100,00.

**ORDINI:** gli ordini devono essere trasmessi esclusivamente in forma scritta; nuovi ordini o eventuali modifiche trasmesse in forma orale non verranno accettate.

**CONDIZIONI DI PAGAMENTO:** Si richiede il pagamento con bonifico bancario per: 1. Prime forniture. - 2. Al superamento del fido. - 3. Invio di ricambi.

**DILAZIONI DI PAGAMENTO:** da definire.

Sulle somme pagate in ritardo rispetto alla scadenza pattuita, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale. Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.

**PREZZI:** non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.

**TERMINI DI CONSEGNA:** 1. Per l'Italia, possibile spedizione in 24 ore per macchine disponibili a magazzino. 2. Per macchine da produrre considerare circa 25 giorni salvo imprevisti.

**TRASPORTO:** FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.

**ASSISTENZA TECNICA:** a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione da parte del rivenditore della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme.

**INSTALLAZIONE:** installazione ed istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore.

**RIPARAZIONI:** nel caso in cui un preventivo di riparazione non venga accettato verranno addebitati € 25,00 quale concorso spese dei costi di gestione.

**GARANZIA:** 12 mesi.

**RESI:** per eventuali resi autorizzati di merce con imballo integro, sarà trattenuta una quota pari al 15% del valore, con un minimo di € 50.

**ASSICURAZIONE:** tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.

**CATALISTINO:** la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nella presente, sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.

**IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI:** tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggette ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrica dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi o i dati tecnici potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici o di cambiamenti in corso d'opera.

**MARCHI E BREVETTI:** è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a. Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marchiati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

**RICHIESTA DI DOCUMENTAZIONE TECNICA AGGIUNTIVA:** Copia conforme all'originale della Certificazione CE: € 20,00 + spese di spedizione - Copia cartacea del Manuale d'Uso e Manutenzione: € 40,00 + spese di spedizione.

MOD165V02 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2025

EN

**PACKAGING COSTS:** included in the price for equipment. Spare parts and accessories are subject to a surcharge of €8.00. Wooden crate with lid for refractory plates is subject to a surcharge of €54.00.

**FIXED COST OF ORDER MANAGEMENT:** € 10.00 only on orders of less than € 100.00.

**ORDERS:** Orders must be transmitted in written form only; new orders or any changes transmitted in verbal form will not be accepted.

**PAYMENT TERMS:** Payment by bank transfer is required for: 1. First deliveries. - 2. On exceeding the credit limit. - 3. Shipment of spare parts.

**PAYMENT DEFERRALS:** To be defined.

Interest at the legal rate shall be charged on sums paid late with respect to the agreed due date. Any credit notes will be deducted from the next invoice.

**PRICES:** these are not binding, they may vary without prior notice, in which case they will be confirmed on the order. Prices are VAT excluded.

**DELIVERY TERMS:** 1. For Italy, possible shipment within 24 hours for machines in stock. 2. For machines to be produced, please allow approximately 25 days, barring unforeseen circumstances.

**SHIPMENT:** EX WORKS, goods travel at the customer's risk, therefore Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any claims must be made at the time of delivery within the legal terms.

**TECHNICAL ASSISTANCE:** charged to the dealer for the entire duration of the warranty of one year. Fimar S.p.a. undertakes to supply, under warranty, all spare parts deemed defective. The sales price invoiced to the end user shall include not only the price of the finished products sold, but also the dealer's handling of the warranty covering them. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty. The warranty shall be void if the product is damaged or impaired by incorrect or otherwise non-compliant use.

**INSTALLATION:** installation and instruction in the use of the machine and its accessories are the responsibility of the dealer.

**REPAIRS:** in the event that a repair quote is not accepted, € 25.00 will be charged as a contribution towards operating costs.

**WARRANTY:** 12 months.

**RETURNS:** for any authorised returns of goods with undamaged packaging, a fee of 15% of the value will be withheld, with a minimum of € 50.

**INSURANCE:** all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.

**CATALOGUE:** this document invalidates all previous ones. The technical data, illustrations and pictures in this document are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or discontinue its production at any time without prior notice.

**IMAGES AND ILLUSTRATIONS:** All images taken by the manufacturer are covered by copyright. Their use or reproduction is subject to authorisation by the company that owns the trademark and holds the material and intellectual property rights. Prices or technical data may be subject to change in the event of typographical errors or changes.

**TRADEMAR AND PATENTS:** It is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.. Please note that all machinery and accessories that are not CE marked have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

**REQUEST FOR ADDITIONAL TECHNICAL DOCUMENTATION:** Copy conforming to the original of the CE Certification: € 20.00 + shipping costs - Hard copy of the Use and Maintenance Manual: € 40.00 + shipping costs.

MOD165V02 - PRINTED IN SEPTEMBER 2025

FR

**FRAIS D'EMBALLAGE:** inclus dans le prix des machines. Pour les pièces détachées et les accessoires, il faut compter une contribution de 8,00 €; pour la caisse en bois pour les plaques réfractaires avec couvercle, la contribution est de 54,00 €.

**FRAIS FIXES DE GESTION DES COMMANDES:** 10,00 € uniquement pour les commandes inférieures à 100,00 €.

**COMMANDES:** Les commandes doivent être transmises uniquement par écrit; les nouvelles commandes ou les modifications transmises oralement ne seront pas acceptées.

**CONDITIONS DE PAIEMENT:** Le paiement par virement bancaire est exigé pour: 1. les premières livraisons - 2. en cas de dépassement de la limite de crédit - 3. L'envoi de pièces détachées.

**RETARDS DE PAIEMENT:** à définir.

Les sommes payées en retard par rapport à la date d'échéance convenue sont majorées d'un intérêt au taux légal. Les avoirs éventuels seront déduits de la facture suivante.

**PRIX:** ils ne sont pas contractuels, ils peuvent varier sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.

**CONDITIONS DE LIVRAISON:** 1) Pour l'Italie, expédition possible dans les 24 heures pour les machines en stock. 2) Pour les machines à produire, il faut compter environ 25 jours, sauf imprévus.

**TRANSPORT:** EX WORKS, la marchandise voyage aux risques et périls du client, par conséquent Fimar S.p.a. n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Toute réclamation doit être faite au moment de la livraison dans les délais légaux.

**ASSISTANCE TECHNIQUE:** à la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie d'un an. Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces de rechange jugées défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprend non seulement le prix des produits finis vendus, mais aussi la prise en charge par le revendeur de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. ne supportera pas les frais directs ou indirects encourus par le revendeur pour la gestion de la garantie. La garantie est annulée si le produit est endommagé ou détérioré à la suite d'une utilisation incorrecte ou non conforme.

**INSTALLATION:** l'installation et la formation à l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires sont à la charge du revendeur.

**RÉPARATIONS:** en cas de refus d'un devis de réparation, 25,00 € seront facturés à titre de participation aux frais d'exploitation.

**GARANTIE:** 12 mois.

**RETOURS:** pour tout retour autorisé de marchandises dans un emballage intact, une retenue de 15% de la valeur sera effectuée, avec un minimum de 50 €.

**ASSURANCE:** toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile), à l'exclusion des États-Unis et du Canada.

**CATALOGUE LISTE:** Ce document annule tous les documents précédents. Les données techniques, les illustrations et les photos contenues dans ce document sont purement indicatives. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou d'arrêter la production à tout moment et sans préavis.

**IMAGES ET ILLUSTRATIONS:** Toutes les images prises par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. Leur utilisation ou leur reproduction est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et détentrice des droits matériels et de propriété intellectuelle. Les prix ou les données techniques peuvent être modifiés en cas d'erreurs typographiques ou de changements.

**MARQUES ET BREVETS:** Il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou les brevets déposés par Fimar S.p.a.. Il est à noter que les machines et les accessoires non marqués CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union européenne.

**DEMANDE DE DOCUMENTATION TECHNIQUE SUPPLÉMENTAIRE:** Copie conforme à l'original de la certification CE: 20,00 € + frais d'expédition - Copie papier du manuel d'utilisation et d'entretien: 40,00 € + frais d'expédition.

MOD165V02 - IMPRESSION TERMINÉE EN SEPTEMBRE 2025

## DE

**VERPACKUNGSKOSTEN:** im Gerätepreis enthalten. Für Ersatzteile und Zubehör werden 8,00 € als Beitrag erhoben; für die Holzkiste für feuerfeste Platten mit Deckel beträgt der Beitrag 54,00 €.

**FESTE KOSTEN FÜR DIE BESTELLUNGSVERWALTUNG:** 10,00 € nur für Bestellungen unter 100,00 €.

**AUFTRÄGE:** Aufträge sind ausschließlich in schriftlicher Form zu übermitteln; mündlich übermittelte Neuaufträge oder Änderungen werden nicht angenommen.

**ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:** Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich: 1. bei der ersten Lieferung. - 2. bei Überschreitung des Kreditlimits. - 3. bei Versand von Ersatzteilen.

**ZAHLUNGSVERZÖGERUNGEN:** zu bestimmen.

Auf verspätet gezahlte Beträge werden Verzugszinsen in Höhe des gesetzlichen Zinssatzes erhoben. Eventuelle Gutschriften werden mit der nächsten Rechnung verrechnet.

**PREISE:** Sie sind unverbindlich und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden; in diesem Fall werden sie auf der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.

**LIEFERBEDINGUNGEN:** 1. für Italien, möglicher Versand innerhalb von 24 Stunden für Geräte auf Lager. 2) Für Geräte, die hergestellt werden sollen, beträgt die Lieferzeit etwa 25 Tage, sofern keine unvorhergesehenen Umstände eintreten.

**TRANSPORT:** AB WERK, die Ware reist auf Risiko des Kunden, daher ist Fimar S.p.a. nicht für eventuelle Schäden an der Ware während des Transports verantwortlich. Eventuelle Reklamationen müssen zum Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der gesetzlichen Fristen geltend gemacht werden.

**TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG:** zu Lasten des Händlers für die gesamte Dauer der Garantie von einem Jahr. Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle Ersatzteile zu liefern, die als defekt gelten. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Abwicklung der Garantie durch den Händler. Fimar S.p.a. übernimmt keine direkten oder indirekten Kosten, die dem Wiederverkäufer durch die Abwicklung der Garantie entstehen. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder anderweitig nicht konformen Gebrauch beschädigt oder beeinträchtigt wird.

**INBETRIEBNAHME:** Die Inbetriebnahme und die Einweisung in den Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs liegen in der Verantwortung des Händlers.

**REPARATUREN:** Falls ein Kostenvoranschlag für eine Reparatur nicht akzeptiert wird, werden 25,00 € als Beitrag zu den Betriebskosten berechnet.

**GARANTIE:** 12 Monate.

**RÜCKGABE:** Für jede genehmigte Rücksendung von Waren mit unbeschädigter Verpackung wird eine Gebühr von 15 % des Wertes einbehalten, mindestens jedoch 50 €.

**VERSICHERUNG:** Alle unsere Geräte sind versichert (Haftpflcht), ausgenommen USA und KANADA.

**KATALOG-PREISLISTE:** Dieses Dokument ersetzt alle vorherigen Dokumente. Die technischen Daten, Illustrationen und Bilder in diesem Dokument sind rein indikativ. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Merkmale zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

**BILDER UND ILLUSTRATIONEN:** Alle vom Hersteller aufgenommenen Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Ihre Verwendung oder Vervielfältigung unterliegt der Genehmigung des Unternehmens, des Eigentümers der Marke und Inhaber der materiellen und geistigen Eigentumsrechte ist. Preise oder technische Daten können im Falle von Druckfehlern oder Änderungen geändert werden.

**MARKEN UND PATENTE:** Es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. eingetragenen Marken und/oder Patente zu verwenden. Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

**ANFORDERUNG VON ZUSÄTZLICHEN TECHNISCHEN DOKUMENTEN:** Kopie, die dem Original der CE-Zertifizierung entspricht: € 20,00 + Versandkosten. Ausdruck der Bedienungs- und Wartungsanleitung: € 40,00 + Versandkosten.

MOD165V02 - FDRUCKFERTIGSTELLUNG IM SEPTEMBER 2025

## ES

**GASTOS DE EMBALAJE:** incluidos en el precio de los equipos. Para las piezas de repuesto y accesorios hay una contribución de 8,00 €; caja de madera para placas refractarias con tapa la contribución es de 54,00 €.

**GASTOS FIJOS DE GESTIÓN DE PEDIDOS:** 10,00 euros sólo para pedidos inferiores a 100,00 euros.

**PEDIDOS:** Los pedidos deben transmitirse únicamente por escrito; no se aceptarán nuevos pedidos ni modificaciones transmitidas verbalmente.

**CONDICIONES DE PAGO:** El pago por transferencia bancaria es obligatorio para: 1. Primeras entregas. - 2. Al superar el límite de crédito. - 3. Envío de piezas de recambio.

**ATRASOS EN EL PAGO:** A definir.

Se cobrarán intereses al tipo legal sobre las cantidades pagadas con retraso respecto a la fecha de vencimiento acordada. Los abonos se descontarán de la siguiente factura.

**PRECIOS:** no son vinculantes, pueden variar sin previo aviso, en cuyo caso se confirmarán en el pedido. Todos los precios son sin IVA.

**PLAZOS DE ENTREGA:** 1. Para Italia, envío posible en 24 horas para las máquinas en stock. 2. Para las máquinas que deben fabricarse, prevea un plazo aproximado de 25 días, salvo imprevistos.

**TRANSPORTE:** FRANCO DE PORTE, la mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente, por lo que Fimar S.p.a. no se hace responsable de los posibles daños sufridos por la mercancía durante el transporte. Cualquier reclamación deberá efectuarse en el momento de la entrega dentro de los plazos legales.

**ASISTENCIA TÉCNICA:** a cargo del concesionario durante toda la duración de la garantía de un año. Fimar S.p.a. se compromete a suministrar, en garantía, todas las piezas de recambio consideradas defectuosas. El precio de venta facturado al usuario final incluirá no sólo el precio de los productos acabados vendidos, sino también la gestión por parte del concesionario de la garantía que los cubre. Fimar S.p.a. no incurrirá en ningún gasto directo o indirecto ocasionado al revendedor por la gestión de la garantía. La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o perjudicado por un uso incorrecto o no conforme.

**INSTALACIÓN:** la instalación y la instrucción en el uso de la máquina y sus accesorios son responsabilidad del distribuidor.

**REPARACIONES:** en caso de que no se acepte un presupuesto de reparación, se cobrarán 25,00 euros como contribución a los gastos de funcionamiento.

**GARANTÍA:** 12 meses.

**DEVOLUCIONES:** para cualquier devolución autorizada de mercancía con el embalaje intacto, se deducirá una tasa del 15% del valor, con un mínimo de 50 euros.

**SEGURO:** todas nuestras máquinas están cubiertas por un seguro (responsabilidad civil), excepto EE.UU. y CANADÁ.

**CATÁLOGO/LISTA:** este documento anula todos los anteriores. Los datos técnicos, ilustraciones y fotografías que figuran en este documento son puramente indicativos. La Empresa se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas o de interrumpir su producción en cualquier momento sin previo aviso.

**IMÁGENES E ILUSTRACIONES:** Todas las imágenes tomadas por el fabricante están protegidas por derechos de autor. Su utilización o reproducción está sujeta a la autorización de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos materiales y de propiedad intelectual. Los precios o datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones en caso de errores tipográficos o cambios.

**MARCAS Y PATENTES:** Queda expresamente prohibida la utilización de las marcas y/o patentes registradas por Fimar S.p.a.. Se recuerda que todas las máquinas y accesorios que no llevan el marcado CE tienen características específicas que los hacen inadecuados para la venta en los países de la Unión Europea.

**SOLICITUD DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA ADICIONAL:** Copia conforme al original de la Certificación CE: 20,00 € + gastos de envío - Copia impresa del Manual de Uso y Mantenimiento: 40,00 € + gastos de envío.

MOD165V02 - ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2025

## RU

**РАСХОДЫ НА УПАКОВКУ:** Включены в стоимость оборудования. Запасные части и аксессуары оплачиваются дополнительно в размере €8,00. Деревянный ящик для огнеупорных плит с крышкой оплачивается дополнительно в размере 54,00 евро.

**ФИКСИРОВАННАЯ СТОИМОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ЗАКАЗОМ:** € 10,00 только для заказов на сумму менее € 100,00.

**ЗАКАЗЫ:** Заказы должны передаваться только в письменной форме; новые заказы или любые изменения, переданные вустной форме, не принимаются.

**УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:** Оплата банковским переводом требуется для: 1. при первых поставках. - 2. при превышении кредитного лимита. - 3. Отгрузки запасных частей.

**ОТЛОЖЕНИЯ ОПЛАТЫ:** определяются дополнительно.

На суммы, выплаченные с опозданием по отношению к оговоренной дате платежа, начисляются проценты по установленной законом ставке. Любые кредитные ноты будут вычитаться из следующего счета-фактуры.

**ЦЕНЫ:** цены не являются обязательными, они могут изменяться без предварительного уведомления, в этом случае они будут подтверждены в заказе. Все цены указаны без учета НДС.

**УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ:** 1. Для Италии возможна отгрузка в течение 24 часов для станков, имеющихся на складе. 2. для машин, которые должны быть произведены, пожалуйста, приготовьте примерно 25 дней, за исключением непредвиденных обстоятельств.

**ТРАНСПОРТИРОВКА:** БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА, товар перевозится на риск покупателя, поэтому Fimar S.p.a. не несет ответственности за любой ущерб, нанесенный товару во время транспортировки. Любые претензии должны быть предъявлены в момент доставки в рамках установленных законом сроков.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:** оплачивается дилером в течение всего срока действия гарантии, составляющего один год. Fimar S.p.a. обязуется поставлять по гарантии все запасные части, признанные дефектными. В цену продажи, выставленную конечному пользователю, включается не только стоимость проданных готовых изделий, но и расходы дилера на гарантийное обслуживание этих изделий. Компания Fimar S.p.a. не несет никаких прямых или косвенных расходов, понесенных торговым представителем в связи с управлением гарантий. Гарантия теряет силу, если изделие повреждено или вышло из строя в результате неправильного или иного несоответствующего использования.

**УСТАНОВКА:** за установку и инструктаж по эксплуатации машины и ее принадлежностей отвечает дилер.

**РЕМОНТ:** в случае неприятия сметы на ремонт взимается 25,00 евро в качестве взноса на эксплуатационные расходы.

**ГАРАНТИЯ:** 12 месяцев.

**ВОЗВРАТ:** за любой разрешенный возврат товара с неповрежденной упаковкой удерживается сбор в размере 15% от стоимости, минимальная сумма составляет € 50.

**СТРАХОВАНИЕ:** все наши машины застрахованы (ответственность перед третьими лицами), за исключением США и Канады.

**КАТАЛОГ/ПЕРЕЧЕНЬ:** данный документ отменяет все предыдущие. Технические данные, иллюстрации и фотографии, приведенные в данном документе, являются исключительно ориентировочными. Компания оставляет за собой право изменять технические и эстетические характеристики или прекращать его производство в любое время без предварительного уведомления.

**ИЗОБРАЖЕНИЯ И ИЛЛЮСТРАЦИИ:** Все изображения, сделанные производителем, защищены авторским правом. Их использование или воспроизведение осуществляется с разрешения компании-владельца товарного знака и прав на материалы и интеллектуальную собственность. Цены или технические данные могут быть изменены в случае опечаток или изменений.

**ТОРГОВЫЕ ЗНАКИ И ПАТЕНТЫ:** Категорически запрещается использовать торговые марки и/или патенты, зарегистрированные компанией Fimar S.p.a. Обратите внимание, что все машины и принадлежности, не имеющие маркировки CE, обладают специфическими характеристиками, которые делают их непригодными для продажи на территории стран Европейского Союза.

**ЗАПРОС ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ:** Копия, соответствующая оригиналу сертификата CE: € 20,00 + стоимость доставки - Твердая копия руководства по эксплуатации и техническому обслуживанию: € 40,00 + стоимость доставки.

MOD165V02 - ГОТОВО К ПЕЧАТИ В СЕНТЯБРЕ 2025



## IT

Primo macchinario progettato e realizzato da Fimar nel 1979, è il Tritacarne che oggi troviamo in diverse dimensioni, abbinato con la grattugia o nella sua ultima versione anche refrigerato.

I macchinari sono tutti Made in Italy studiati per le esigenze di ristoranti, macellerie non industriali e supermercati.

Completano la categoria lavorazione della carne: Grattugie, Segaoossi Anodizzati o Verniciati, Impastatrici per Carne, Insaccatrici Manuali e Pressamburger.

## EN

The first machine designed and manufactured by Fimar in 1979, was the Meat Mincer today presented in different sizes, combined with a grater or in its latest version: refrigerated.

All of our machines are Made in Italy and have been designed to satisfy restaurants, non-industrial butchers and supermarkets needs.

The meat processing category is completed by: Graters, Anodized or Painted Bone Bandsaw, Meat Mixers, Manual Sausage Fillers and Hamburger Presses.

## FR

La première machine conçue et fabriquée par Fimar en 1979, a été le hachoir à viande aujourd'hui présenté en différentes tailles, combiné avec une râpe ou dans la dernière version réfrigérée.

Toutes nos machines sont fabriquées en Italie et ont été conçues pour satisfaire les besoins des restaurants, des boucheries artisanales et des supermarchés.

La catégorie "transformation de la viande" est complétée par: Râpes, Scie à os Anodisée ou Peinte, Mélangeurs de viande, Pousseurs Manuels à saucisses et Presses à hamburger.

## DE

Das erste Gerät, das im Jahr 1979 von Fimar entwickelt und hergestellt wurde, ist der Fleischwolf, heute verfügbar in verschiedenen Größen, kombiniert mit Reibe oder in seiner neuesten Version: gekühlt.

Alle unsere Maschinen sind „Made in Italy“ und wurden entwickelt, um die Bedürfnisse von Restaurants, kleinen Metzgereien und Supermärkten zu erfüllen.

Die Kategorie der Fleischverarbeitung ist durch Reiben, eloxierte oder lackierte Knochenbandsäge, Fleischmischer, manuelle Wurstfüllmaschinen und Hamburgerpressen ergänzt.

## ES

La primera máquina diseñada y fabricada por Fimar en 1979, fue la Picadora de Carne que hoy se presenta en diferentes tamaños, combinada con un rallador o en la última versión refrigerada.

Todas nuestras máquinas son Made in Italy y han sido diseñadas para satisfacer las necesidades de restaurantes, carnicerías artesanales y supermercados.

La categoría de procesamiento de carne se completa con: Ralladoras, Sierra de cinta para huesos anodizada o pintada, Mezcladoras de carne, llenadoras manuales de salchichas y Prensas para hamburguesas.

## RU

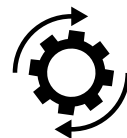
Первой машиной, разработанной и изготовленной Fimar в 1979 году, стала мясорубка, представленная сегодня в различных размерах, в сочетании с теркой или в последней версии: холодильной.

Все наши машины Сделаны в Италии и разработаны для удовлетворения потребностей ресторанов, непромышленных мясников и супермаркетов.

Категория мясопереработки завершается: Терка, Анодированная или окрашенная костная ленточная пила, Мешалки для мяса, Ручные дозаторы колбасы и Гамбургерные Прессы.

32REFI  
22REFI

Ø  
80 mm



Inversione di marcia  
Reverse function  
Реверс

Ø  
52 mm



32REFI



22REFI

# Tritacarne refrigerati

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

- IT Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - bocca ingresso carne 22REFI ø 52 mm - bocca ingresso carne 32REFI ø 80 mm - temperatura di lavoro +4° - tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte - gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia.
- EN Perfect for medium-sized butcher's shops, supermarkets and restaurants. Refrigerated hopper, feeding neck and grinding unit - meat inlet 22REFI ø 52 mm - meat inlet 32REFI ø 80 mm - operating temperature +4° - static hopper - great versatility in compact dimensions - grinding unit and casing in stainless steel AISI 304 - frontal controls - grinding unit side locking - reverse function.
- FR Parfait pour les boucheries, supermarchés et restaurants de taille moyenne. Trémie, orifice d'alimentation et groupe de hachage réfrigérée - orifice d'entrée viande 22REFI ø 52 mm - orifice d'entrée viande 32REFI ø 80 mm - température de service +4° - trémie fixe - flexibilité élevée dans des dimensions compactes - groupe de hachage et corps en acier inox AISI 304 - commandes frontales - verrouillage du groupe de hachage latéral - inversion de marche.
- DE Die ideale Lösung für mittelgroße Metzgereien, Supermärkte und Restaurants. Trichter, Fleischzuführöffnung und Zerkleinerungseinheit gekühlt - Fleischzuführöffnung 22REFI ø 52 mm - Fleischzuführöffnung 32REFI ø 80 mm - Betriebstemperatur +4° - stationärer Trichter - große Vielseitigkeit bei kompakten Maßen - Gehäuse und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - frontseitige Bedienelemente - seitliche Verriegelung der Zerkleinerungseinheit - Umkehrgetriebe.
- ES Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes de tamaño medio. Tolva, cuello de alimentación y grupo de picar refrigerado - boca para introducir la carne 22REFI de ø 52 mm - boca para introducir la carne 32REFI de ø 80 mm - temperatura de trabajo +4° - tolva fija - gran versatilidad en dimensiones compactas - grupo de picar y carcasa de acero inoxidable AISI 304 - controles frontales - bloqueo lateral de la unidad de picar - inversión de marcha.
- RU Идеальное решение для средних мясных магазинов, супермаркетов и ресторанов. Охлаждаемые воронка, мясоприемник и узел измельчения - мясоприемник 22REFI с горловиной ø 52 мм - мясоприемник 32REFI с горловиной ø 80 мм - рабочая температура +4° - стационарная воронка - высокая гибкость в эксплуатации и компактные размеры - корпус и узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 - панель управления на лицевой стороне - боковая фиксация узла измельчения - Реверс.

|   | 32REFI                | 22REFI                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|   | 1,87 kW (2,54 HP)     | 1,1 kW (1,5 HP)       |
|   | 230-400V/3N/50-60Hz   | 230-400V/3N/50Hz      |
|   | -                     | 230V/1N/50-60Hz       |
|   | 300÷500 Kg/h          | 150÷250 Kg/h          |
|   | R1234yf               |                       |
|   | 350 x 530 x 555(h) mm | 270 x 410 x 545(h) mm |
|   |                       |                       |
|   | 56 Kg                 | 43 Kg                 |
|   | 61 Kg                 | 48 Kg                 |
|   | 760 x 600 x 770(h) mm |                       |
|  | 0,351 m³              |                       |

Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

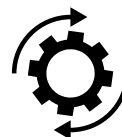
32TN-32TND  
32TNE



32TN - 32TND



76 mm



Inversione di marcia  
Reverse function  
Реверс

Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - bocca ingresso carne Ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia (mod. 32TN - 32TND) - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - ventilateur de refroidissement - orifice d'entrée viande Ø 76 mm - inversion de marche (mod. 32TN - 32TND) - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motomoteur réducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous Ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - boca de Ø 76 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha (mod. 32TN - 32TND) - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - meat inlet Ø 76 mm - safety microswitches on the hopper - reverse function (mod. 32TN - 32TND) - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes Ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet. Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühllüfter - Fleischlassöffnung Ø 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe (mod. 32TN - 32TND) - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher Ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - Мясоприемник Ø 76 мм - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс (mod. 32TN - 32TND) - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия Ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.



76 mm

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 32TN                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              | 32TND                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 2,2 kW (3 HP)                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                              | 1,6 kW (2,2 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 300÷500 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 520 x 320 x 550(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  |  53 Kg                                                                                                            |  43 Kg                                                                                                                      |  41 Kg                                                                                                          |  39 Kg                                                                                                                    |
|  |  59 Kg                                                                                                            |  49 Kg                                                                                                                      |  46 Kg                                                                                                          |  44 Kg                                                                                                                    |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,163 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                   | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>32TNE</b>                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 1,6 kW (2,2 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 300÷500 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 520 x 320 x 550(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  |  41 Kg                                                                                                            |  39 Kg                                                                                                                      |
|  |  46 Kg                                                                                                            |  44 Kg                                                                                                                      |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,163 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                   | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение



32TN - 32TND - 32TNE

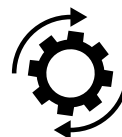
32RS-32RSD  
32RSE



32RS - 32RSD



76 mm



Inversione di marcia  
Reverse function  
Реверс

Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - ventola di raffreddamento - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.  
**32RS-32RSD:** bocca ingresso carne Ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia.  
**32RSE:** bocca ingresso carne Ø 52 mm.

FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - ventilateur de refroidissement - motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprise avec plaque en inox (trous Ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.  
**32RS-32RSD:** orifice d'entrée viande Ø 76 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche.  
**32RSE:** orifice d'entrée viande Ø 52 mm.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - ventilador de refrigeración - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.  
**32RS-32RSD:** boca de Ø 76 mm para introducir la carne - microinterrup-  
tores de seguridad en la tolva - inversión de marcha.  
**32RSE:** boca de Ø 52 mm para introducir la carne.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - cooling fan - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes Ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.  
**32RS-32RSD:** meat inlet Ø 76 mm - safety microswitches on the hopper - reverse function.  
**32RSE:** meat inlet Ø 52 mm.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Kühllüfter - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher Ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.  
**32RS-32RSD:** Fleischeinführöffnung Ø 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe.  
**32RSE:** Fleischeinlassöffnung Ø 52 mm.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Охлаждающий вентилятор - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия Ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.  
**32RS-32RSD:** Мясоприемник Ø 76 мм - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс.  
**32RSE:** Мясоприемник Ø 52 мм.



52 mm

|  | 32RS                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              | 32RSD                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 2,2 kW (3 HP)                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                              | 1,6 kW (2,2 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 300÷500 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 490 x 340 x 530(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  |  53 Kg                                                                                                            |  43 Kg                                                                                                                      |  41 Kg                                                                                                          |  39 Kg                                                                                                                    |
|  |  59 Kg                                                                                                            |  49 Kg                                                                                                                      |  46 Kg                                                                                                          |  44 Kg                                                                                                                    |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,163 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                   | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  | <b>32RSE</b>                                                                                                                                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|  | 1,6 kW (2,2 HP)                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|  | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|  | 250÷350 Kg/h                                                                                                                                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|  | 490 x 340 x 530(h) mm                                                                                                                                                                              |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|  |                                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|  |                                                                                                                   | 41 Kg |                                                                                                                             | 38 Kg |
|  |                                                                                                                   | 46 Kg |                                                                                                                             | 43 Kg |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm                                                                                                                                                                              |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|  | 0,163 m³                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                                                                                                                              |       |
|                                                                                   | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий |       | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |       |

Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение



32RS - 32RSD

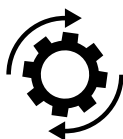
OPTIONAL



22RG  
22RGE



64 mm



Inversione di marcia  
Reverse function  
Реверс



64 mm



22RG



22RGE

Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - bocca ingresso carne Ø 64 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia (mod. 22RG) - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - orifice d'entrée viande Ø 64 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - inversion de marche (mod. 22RG) - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous Ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - boca de Ø 64 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha (mod. 22RG) - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - meat inlet Ø 64 mm - safety microswitches on the hopper - reverse function (mod. 22RG) - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes Ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Fleischeinführöffnung Ø 64 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe (mod. 22RG) - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Мясоприемник Ø 64 mm - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс (mod. 22RG) - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия Ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|  | 22RG                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                 | 22RGE                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 200÷300 Kg/h                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 410 x 310 x 490(h) mm                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 32 Kg                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 38 Kg                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 0,163 m³                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   | Gruppo di macinazione<br>in alluminio<br><br>Aluminium grinding unit<br><br>Groupe de hachage<br>en aluminium<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Aluminium<br><br>Grupo de picar<br>de aluminio<br><br>Режущая группа<br>из алюминий | Gruppo macinazione inox<br><br>Stainless steel<br>mincing unit<br><br>Groupe de<br>hachage en inox<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Edelstahl<br><br>Grupo para picar<br>de acero inoxidable<br><br>Узел измельчения из<br>нержавеющей стали | Gruppo di macinazione<br>in alluminio<br><br>Aluminium grinding unit<br><br>Groupe de hachage<br>en aluminium<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Aluminium<br><br>Grupo de picar<br>de aluminio<br><br>Режущая группа из<br>алюминий | Gruppo macinazione inox<br><br>Stainless steel<br>mincing unit<br><br>Groupe de<br>hachage en inox<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Edelstahl<br><br>Grupo para picar<br>de acero inoxidable<br><br>Узел измельчения из<br>нержавеющей стали |



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

OPTIONAL



69

Inox Unger System - Инокс Система Unger

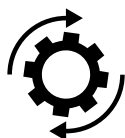
Special Voltages - Разное питающее напряжение

33

22RS  
22RSE



52 mm



Inversione di marcia  
Reverse function  
Реверс



52 mm



22RS



22RSE

Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - bocca ingresso carne Ø 52 mm - inversione di marcia (mod. 22RS) - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - meat inlet Ø 52 mm - reverse function (mod. 22RS) - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes Ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - orifice d'entrée viande Ø 52 mm - inversion de marche (mod. 22RS) - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série système enterprice avec plaque en inox (trous Ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Fleischeinführöffnung Ø 52 mm - Umkehrgetriebe (mod. 22RS) - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - boca de Ø 52 mm para introducir la carne - inversión de marcha (mod. 22RS) - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Мясоприемник Ø 52 mm - Реверс (mod. 22RS) - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия Ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|  | 22RS                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                 | 22RSE                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 150÷250 Kg/h                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 410 x 310 x 520(h) mm                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 32 Kg                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 38 Kg                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 0,163 m³                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   | Gruppo di macinazione<br>in alluminio<br><br>Aluminium grinding unit<br><br>Groupe de hachage<br>en aluminium<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Aluminium<br><br>Grupo de picar<br>de aluminio<br><br>Режущая группа<br>из алюминий | Gruppo macinazione inox<br><br>Stainless steel<br>mincing unit<br><br>Groupe de<br>hachage en inox<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Edelstahl<br><br>Grupo para picar<br>de acero inoxidable<br><br>Узел измельчения из<br>нержавеющей стали | Gruppo di macinazione<br>in alluminio<br><br>Aluminium grinding unit<br><br>Groupe de hachage<br>en aluminium<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Aluminium<br><br>Grupo de picar<br>de aluminio<br><br>Режущая группа из<br>алюминий | Gruppo macinazione inox<br><br>Stainless steel<br>mincing unit<br><br>Groupe de<br>hachage en inox<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Edelstahl<br><br>Grupo para picar<br>de acero inoxidable<br><br>Узел измельчения из<br>нержавеющей стали |

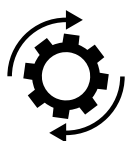
Inox Unger System - Инок Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

22TS  
22TSE



52 mm



Inversione di marcia  
Reverse function  
Реверс



52 mm



22TS



22TSE



Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - bocca ingresso carne ø 52 mm - inversione di marcia (mod. 22TS) - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - meat inlet ø 52 mm - reverse function (mod. 22TS) - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - orifice d'entrée viande ø 52 mm - inversion de marche (mod. 22TS) - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Fleischlassöffnung ø 52 mm - Umkehrgetriebe (mod. 22TS) - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización - el grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - boca de ø 52 mm para introducir la carne - inversión de marcha (mod. 22TS) - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Мясоприемник ø 52 мм - Реверс (mod. 22TS) - Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|  | 22TS                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                 | 22TSE                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 150÷250 Kg/h                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 420 x 300 x 520(h) mm                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 31 Kg                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 40 Kg                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 570 x 420 x 680(h) mm                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 0,163 m³                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   | Gruppo di macinazione<br>in alluminio<br><br>Aluminium grinding unit<br><br>Groupe de hachage<br>en aluminium<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Aluminium<br><br>Grupo de picar<br>de aluminio<br><br>Режущая группа<br>из алюминий | Gruppo macinazione inox<br><br>Stainless steel<br>mincing unit<br><br>Groupe de<br>hachage en inox<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Edelstahl<br><br>Grupo para picar<br>de acero inoxidable<br><br>Узел измельчения из<br>нержавеющей стали | Gruppo di macinazione<br>in alluminio<br><br>Aluminium grinding unit<br><br>Groupe de hachage<br>en aluminium<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Aluminium<br><br>Grupo de picar<br>de aluminio<br><br>Режущая группа из<br>алюминий | Gruppo macinazione inox<br><br>Stainless steel<br>mincing unit<br><br>Groupe de<br>hachage en inox<br><br>Zerkleinerungseinheit<br>aus Edelstahl<br><br>Grupo para picar<br>de acero inoxidable<br><br>Узел измельчения из<br>нержавеющей стали |

|  |                                               |
|--|-----------------------------------------------|
|  | Inox Unger System - Инокс Система Unger       |
|  | Special Voltages - Разное питающее напряжение |

22SN



Ø  
52 mm

Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - bocca ingresso carne Ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - meat inlet Ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes Ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - orifice d'entrée viande Ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous Ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Fleischeinführöffnung Ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher Ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - boca de Ø 52 mm para introducir la carne - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Мясоприемник Ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия Ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>22SN</b>                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 150÷250 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 450 x 290 x 520(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 23 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 25 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,078 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

22TE



Ø  
52 mm



Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - orifice d'entrée viande ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet - Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Fleischeinlassöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - boca de ø 52 mm para introducir la carne - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Мясоприемник ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 22TE                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 150÷250 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 450 x 290 x 520(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 25 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 27 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,078 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

22CE



22CE

Ø  
52 mm



Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur. L'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - orifice d'entrée viande ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet - Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Fleischeinlassöffnung ø 52 mm - a usgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - boca de ø 52 mm para introducir la carne - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами НАССР, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - Мясоприемник ø 52 мм - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>22CE</b>                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 150÷250 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 470 x 270 x 450(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 26 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 28 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,078 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

OPTIONAL



69

43

12CE



Ø  
52 mm

Tritacarne



MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Struttura e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps et trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inox). Bouche de hachage ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet - Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Fleischeinlassöffnung ø 52 mm - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами НАССР, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Мясоприемник ø 52 мм - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 12CE                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 0,75 kW (1 HP)                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 100÷160 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 440 x 270 x 450(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 22 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 24 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 540 x 300 x 480(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,078 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

OPTIONAL



69

45

# 12TS



Ø  
52 mm



## Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - orifice d'entrée viande ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet - Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Fleischeinlassöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Мясоприемник ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 12TS                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,75 kW (1 HP)                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 100÷160 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 400 x 290 x 510(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 20 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 22 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,078 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

12S



Ø  
52 mm

# Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - bocca ingresso carne Ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - meat inlet Ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes Ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - orifice d'entrée viande Ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous Ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.
- DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Fleischeinführöffnung Ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher Ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo de picar extraíble de acero inoxidable AISI 304 - boca de Ø 52 mm para introducir la carne - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Мясоприемник Ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия Ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



OPTIONAL



69

|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 12S                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,75 kW (1 HP)                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 100÷160 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 400 x 250 x 500(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 21 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 23 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,078 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|  | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

12B



Ø  
52 mm

Tritacarne

MEAT MINCER  
HACHOIR À VIANDE  
FLEISCHWOLF  
PICADORE DE CARNE  
МЯСОРУБКА

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 12B                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,75 kW (1 HP)                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 100÷160 Kg/h                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 400 x 250 x 500(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 21 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 23 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 540 x 300 x 480(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,078 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# 22AT



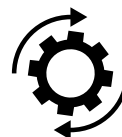
22AT



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



52 mm



Inversione di marcia  
Reverse function  
Ревёрс



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

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

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - meat inlet ø 52 mm - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - orifice d'entrée viande ø 52 mm - inversion de marche - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

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

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera - El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - boca para introducir la carne ø 52 mm - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

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

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 22AT                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|   |  150÷250 Kg/h                                                                                                   |  40 Kg/h                                                                                                                  |
|   | 560 x 430 x 480÷650(h) mm                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 38 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 48 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 770 x 520 x 580(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,232 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# 22ATE



22ATE

Ø  
52 mm



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

- IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
- EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - l'unité de hachage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - orifice d'entrée viande ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Fleischeinlassöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.
- ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera - El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterrupor.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - Мясоприемник ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 22ATE                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|   |  150÷250 Kg/h                                                                                                   |  40 Kg/h                                                                                                                  |
|   | 560 x 430 x 480÷650(h) mm                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 38 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 48 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 770 x 520 x 580(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,232 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

22T



Ø  
52 mm

# Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

- IT Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema - enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
- EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.
- FR Combinée hachoir à viande et râpe - Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - orifice d'entrée viande ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguïsement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.
- DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.
- ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable AISI 304 completamente extraíble - boca de ø 52 mm para introducir la carne - reductor con engranajes en baño de aceite - inversión de la marcha - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.
- RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Мясоприемник ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 22T                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|   |  150÷250 Kg/h                                                                                                   |  40 Kg/h                                                                                                                  |
|   | 630 x 305 x 510÷660(h) mm                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 26 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 29 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 750 x 300 x 520(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,117 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

22AE



22AE

Ø  
52 mm



# Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
- EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - Machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - orifice d'entrée viande ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.
- DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet - Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera - boca de ø 52 mm para introducir la carne - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчения из нержавеющей стали AISI 304 с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Мясоприемник ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 22AE                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 1,1 kW (1,5 HP)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230-400V/3N/50Hz                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|   |  150÷250 Kg/h                                                                                                   |  40 Kg/h                                                                                                                  |
|   | 630 x 305 x 510÷660(h) mm                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 27 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 30 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 750 x 300 x 520(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,117 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# 12AT



12AT

Ø  
52 mm



## Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia inacciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
- EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.
- FR Corps en aluminium poli avec trémie en acier inox - machine avec groupe de hachage entièrement amovible en acier inox AISI 304 qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur - orifice d'entrée viande ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprice avec plaque en inox (ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier sour le bras pousseur.
- DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet - Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera - boca de ø 52 mm para introducir la carne - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчения из нержавеющей стали AISI 304 с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Мясоприемник ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 12AT                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 0,75 kW (1 HP)                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|   |  100÷160 Kg/h                                                                                                   |  40 Kg/h                                                                                                                  |
|   | 605 x 305 x 510÷600(h) mm                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 26 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 30 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 750 x 300 x 520(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,117 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Inox Unger System - Инокс Система Unger

Special Voltages - Разное питающее напряжение

OPTIONAL



69

61

12T



12T

Ø  
52 mm

# Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

- IT Abbinato tritacarne e grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante - la parte della grattugia è caratterizzata da bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
- EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - meat inlet ø 52 mm - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.
- FR Combinée hachoir à viande et râpe - Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage amovible en acier inox AISI 304 - orifice d'entrée viande ø 52 mm - motoréducteur à engrenages à bain d'huile. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 140x75 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.
- DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.
- ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable AISI 304 completamente extraíble - boca de ø 52 mm para introducir la carne - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.
- RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съёмная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Мясоприемник ø 52 мм - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 12T                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 0,75 kW (1 HP)                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 230V/1N/50Hz                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|   |  100÷160 Kg/h                                                                                                   |  40 Kg/h                                                                                                                  |
|   | 590 x 290 x 510÷600(h) mm                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 23 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 26 Kg                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|   | 750 x 300 x 520(h) mm                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|  | 0,117 m³                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Gruppo di macinazione in alluminio<br>Aluminium grinding unit<br>Groupe de hachage en aluminium<br>Zerkleinerungseinheit aus Aluminium<br>Grupo de picar de aluminio<br>Режущая группа из алюминий | Gruppo macinazione inox<br>Stainless steel mincing unit<br>Groupe de hachage en inox<br>Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl<br>Grupo para picar de acero inoxidable<br>Узел измельчения из нержавеющей стали |

Inversione di marcia - Reverse function - Реверс



Special Voltages - Разное питающее напряжение

OPTIONAL



69

63

# GR12S



GR12S

## Grattugia

GRATER  
RAPE  
KÄSEREIBE  
RALLADOR  
ТЕПКА

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

|                                                                                     |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | GR12S                     |
|  | 0,75 kW (1 HP)            |
|  | 230-400V/3/50Hz           |
|  | 230V/1N/50Hz              |
|  | 40 Kg/h                   |
|  | 430 x 290 x 390÷600(h) mm |
|  |                           |
|  | 17 Kg                     |
|  | 19 Kg                     |
|  | 470 x 300 x 520(h) mm     |
|  | 0,073 m³                  |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Senza freno motore e senza bassa tensione<br>Without motor brake and low voltage<br>Без тормоза двигателя и низкого напряжения | Senza freno motore, con bassa tensione<br>Without motor brake, with low tension<br>Sans frein moteur avec basse tension<br>Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung<br>Sin freno motor con baja tensión<br>Без торможения двигателя под низким напряжением | Con freno motore<br>With motor brake<br>Avec frein moteur<br>Mit Motorenbremse<br>Con freno motor<br>торможением двигателя |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

AB8D  
TR8D  
GR8D



GR8D



52 mm



TR8D



52 mm



AB8D

# Abbinato Tritacarne e Grattugia

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

**SEMI PROFESSIONAL**

IT AB8D: Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 52 mm - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

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

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

FR AB8D: Corps en aluminium poli et trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - orifice d'entrée viande ø 52 mm. De série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe se caractérise par: orifice d'entrée en aluminium poli 105x65 mm - rouleau en acier inox - grille de protection inférieure - microrupteur à levier pour le bras pousseur.

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

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

ES AB8D: Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - boca para introducir la carne ø 52 mm - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

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

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

EN AB8D: Polished aluminium casing and stainless-steel hopper. Aluminium grinding unit - meat inlet ø 52 mm. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

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

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

DE AB8D: Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

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

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

RU AB8D: Корпус и воронка из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - Мясоприемник ø 52 мм - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 105x65 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

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

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

|          | AB8D                                                                                         |                                                                                           | TR8D                                                                                         | GR8D                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | 0,37 kW (0,5 HP)                                                                             |                                                                                           |                                                                                              |                                                                                             |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50Hz                                                                                 |                                                                                           |                                                                                              |                                                                                             |
| <br>Kg/h |  20÷50 Kg/h |  20 Kg/h |  20÷50 Kg/h |  20 Kg/h |
| <br>mm   | 430 x 270 x 360÷420(h) mm                                                                    |                                                                                           | 290 x 270 x 350(h) mm                                                                        | 290 x 250 x 310÷420(h) mm                                                                   |
|          |                                                                                              |                                                                                           |                                                                                              |                                                                                             |
| <br>Kg   | 11 Kg                                                                                        |                                                                                           | 9 Kg                                                                                         | 8 Kg                                                                                        |
| <br>Kg   | 12 Kg                                                                                        |                                                                                           | 10 Kg                                                                                        | 9 Kg                                                                                        |
| <br>mm   | 390 x 310 x 370(h) mm                                                                        |                                                                                           | 320 x 270 x 380(h) mm                                                                        |                                                                                             |
| <br>m³   | 0,045 m³                                                                                     |                                                                                           | 0,033 m³                                                                                     |                                                                                             |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



| Imbuto tritacarne - Mincer funnel - Entonnoir pour hachoir à viande<br>Fleischwolftrichter - Embudo para picadora de carne - Воронка для мяса |           |            |            |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Mod.                                                                                                                                          | 8         | 12         | 22         | 32         |
| Ø 15 mm                                                                                                                                       | IMBUTO810 | IMBUTO1210 | IMBUTO2210 | -          |
| Ø 20 mm                                                                                                                                       | IMBUTO820 | IMBUTO1220 | IMBUTO2220 | IMBUTO3220 |
| Ø 30 mm                                                                                                                                       | -         | -          | IMBUTO2230 | IMBUTO3230 |

| Passapomodoro - Tomato Pulper - Passe-Tomates - Tomatenpürierer<br>Pasador de tomate - Насадка для томатов |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mod. 12                                                                                                    | PPOMODORO |

## SISTEMA UNGER STANDARD

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

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

D) Coltello  
Blade  
Couteau  
Messer  
Cuchilla  
Нож

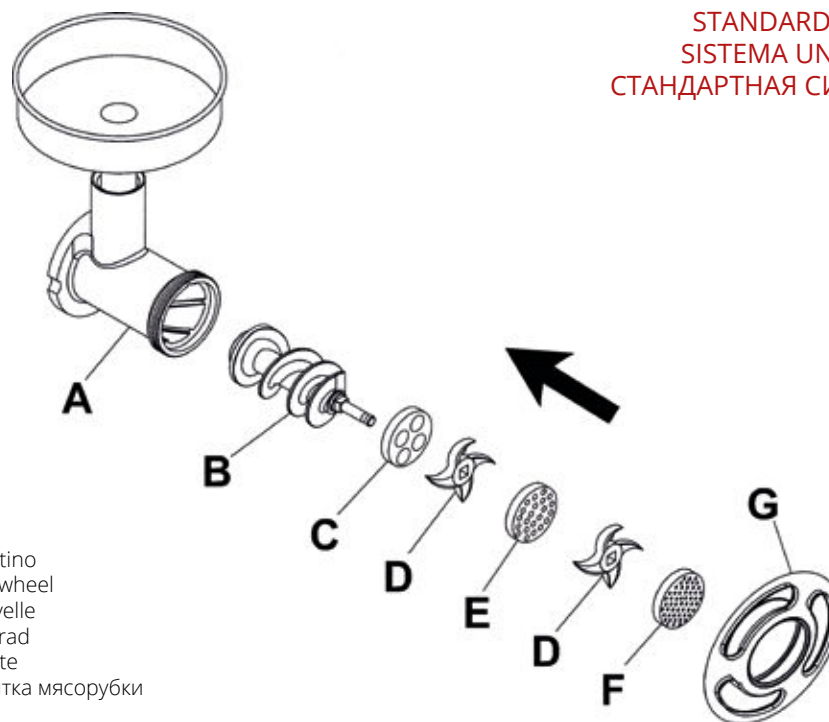
B) Coclea  
Screw conveyor  
Vis transporteuse  
Förderschnecke  
Tornillo sinfín  
Шнек

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

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

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

G) Volantino  
Handwheel  
Manivelle  
Handrad  
Volante  
Рукоятка мясорубки



| ENTERPRISE                                                                                                                                                                                                                         |       |  |          |  |          |  |          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|----------|--|----------|--|----------|--|
| Coltelli Enterprise in acciaio inox - Enterprise stainless steel knives - Couteaux Enterprise en acier inox<br>Enterprise messer aus Edelstahl - Cuchillas Enterprise de acero inoxidable - Ножи "Enterprise" из нержавеющей стали |       |  |          |  |          |  |          |  |
| Mod.                                                                                                                                                                                                                               | 8     |  | 12 (R70) |  | 22 (H82) |  | 32 (B98) |  |
|                                                                                                                                                                                                                                    | COL8I |  | COL12I   |  | COL22I   |  | COL32I   |  |

| Piastre Enterprise in acciaio inox - Enterprise stainless steel perforated disks - Grilles Enterprise en acier inox<br>Enterprise Edelstahl Lochscheiben - Placas Enterprise de acero inoxidable - Решетки Enterprise Инокс |          |         |          |          |          |          |          |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Mod.                                                                                                                                                                                                                        | 8        |         | 12 (R70) |          | 22 (H82) |          | 32 (B98) |          |
| <div> <div>CE</div> </div>                                                                                                                                                                                                  | Ø 2 mm   | PIA8I2  |          | -        |          | PIA22I2  |          | PIA32I2  |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 3 mm   | PIA8I3  |          | PIA12I3  |          | PIA22I3  |          | PIA32I3  |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 3.5 mm | PIA8I35 |          | PIA12I35 |          | PIA22I35 |          | PIA32I35 |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 4 mm   | PIA8I4  |          | -        |          | -        |          | PIA32I45 |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 4.5 mm | PIA8I45 |          | PIA12I45 |          | PIA22I45 |          | -        |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 6 mm   | PIA8I6  |          | PIA12I6  |          | PIA22I6  |          | PIA32I6  |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 8 mm   | PIA8I8  |          | PIA12I8  |          | PIA22I8  |          | PIA32I8  |
| <div> <div>CE</div> </div>                                                                                                                                                                                                  | Ø 10 mm  | PIA8I10 |          | PIA12I10 |          | PIA22I10 |          | PIA32I10 |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 12 mm  | PIA8I12 |          | PIA12I12 |          | PIA22I12 |          | PIA32I12 |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 13 mm  | PIA8I13 |          | -        |          | -        |          | -        |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 14 mm  | PIA8I14 |          | PIA12I14 |          | PIA22I14 |          | PIA32I14 |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 16 mm  | PIA8I16 |          | PIA12I16 |          | PIA22I16 |          | PIA32I16 |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 18 mm  | -       |          | PIA12I18 |          | PIA22I18 |          | PIA32I18 |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ø 20 mm  | -       |          | PIA12I20 |          | PIA22I20 |          | PIA32I20 |

| UNGER                                                                                                                                                                                                         |          |  |          |  |          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|----------|--|----------|--|
| Coltelli Unger in acciaio inox - Unger stainless steel perforated knives - Couteaux Unger en acier inox<br>Unger messer aus Edelstahl - Cuchillas Unger de acero inoxidable - Ножи Unger из нержавеющей стали |          |  |          |  |          |  |
| Mod.                                                                                                                                                                                                          | 12 (R70) |  | 22 (H82) |  | 32 (B98) |  |
|                                                                                                                                                                                                               | COL12U   |  | COL22U   |  | COL32U   |  |

| Piastre Unger in acciaio inox - Unger stainless steel perforated disks - Grilles Unger en acier inox<br>Unger Edelstahllochscheiben - Placas Unger de acero inoxidable - Решетки Unger Инокок |          |          |          |          |          |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Mod.                                                                                                                                                                                          | 12 (R70) |          | 22 (H82) |          | 32 (B98) |          |
| <div> <div> <div></div> <div>CE</div> </div> </div>                                                                                                                                           | Ø 2 mm   | PIA12U2  |          | PIA22U2  |          | PIA32U2  |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 2.5 mm | PIA12U25 |          | PIA22U25 |          | PIA32U25 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 3 mm   | PIA12U3  |          | PIA22U3  |          | PIA32U3  |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 3.5 mm | PIA12U35 |          | PIA22U35 |          | PIA32U35 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 4 mm   | PIA12U4  |          | PIA22U4  |          | PIA32U4  |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 4.5 mm | PIA12U45 |          | PIA22U45 |          | PIA32U45 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 6 mm   | PIA12U6  |          | PIA22U6  |          | PIA32U6  |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 8 mm   | PIA12U8  |          | PIA22U8  |          | PIA32U8  |
| <div> <div> <div></div> <div>CE</div> </div> </div>                                                                                                                                           | Ø 10 mm  | PIA12U10 |          | PIA22U10 |          | PIA32U10 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 12 mm  | PIA12U12 |          | PIA22U12 |          | PIA32U12 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 13 mm  | PIA12U13 |          | PIA22U13 |          | PIA32U13 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 14 mm  | PIA12U14 |          | PIA22U14 |          | PIA32U14 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 16 mm  | PIA12U16 |          | PIA22U16 |          | PIA32U16 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 18 mm  | PIA12U18 |          | PIA22U18 |          | PIA32U18 |
|                                                                                                                                                                                               | Ø 20 mm  | PIA12U20 |          | PIA22U20 |          | PIA32U20 |
| Piastra sgrossatrice 0 - Large grater plate 0 - Grille dégrossisseuse 0 - Grob-Lochscheibe 0 - Placa para desbastar 0 - Решетка крупная 0                                                     |          |          |          |          |          |          |
|                                                                                                                                                                                               | PIA12U0  |          | PIA22U0  |          | PIA32U0  |          |

SE1550A-V  
SE1830A-V  
SE2020A-V



SE1830A  
ANODIZZATO / ANODISED



SE1830V  
VERNICIATO / PAINTED

Segaossi a nastro  
anodizzato - verniciato

BONE BANDSAW  
SCIÉ À OS  
LACKIERTE KNOCHENBANDSÄGE  
SIERRAS PARA HUESOS  
ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ КОСТЕЙ

- IT Struttura in alluminio anodizzato (SE1550A-1830A-2020A) o verniciato (SE1550V-1830V-2020V) - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox.  
Accessori: cavalletto in acciaio verniciato - confezione di lame.
- FR Corps en aluminium anodisé (SE1550A-1830A-2020A) ou en aluminium peint (SE1550V-1830V-2020V) - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur le couvercle de la machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - dispositif de portionnement, plan de travail, guide couteau et poussoir de viande en acier inox.  
Accessoires: Support en acier verni, Paquet de lames.
- ES Estructura de aluminio anodizado (SE1550A-1830A-2020A) o aluminio pintado (SE1550V-1830V-2020V) - botón de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable.  
Accesorios: Caballete de acero pintado - paquete de cuchillas.

- EN Anodised aluminium structure (SE1550A-1830A-2020A) or painted aluminium structure (SE1550V-1830V-2020V) - emergency stop button - microswitch on the machine lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher.  
Accessories: Painted steel stand - set of blades.
- DE Gehäuse aus eloxiertem Aluminium (SE1550A-1830A-2020A) oder lackiertem Aluminium (SE1550V-1830V-2020V) - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschleißdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl.  
Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl - Messersatz.
- RU Корпус из анодированного алюминия (SE1550A-1830A-2020A) или окрашенного алюминия (SE1550V-1830V-2020V) - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали.  
Аксессуары: Рама из лакированной стали - набор ножей.



|  | CAVSE                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------|
|  | Cavalletto verniciato - Painted steel stand<br>Рама из лакированной стали |
|  | 550 x 570 x 650(h) mm                                                     |

|  | Lame - Blade<br>Lames - Messersatz - лезвия |                  |                  |
|--|---------------------------------------------|------------------|------------------|
|  | (1500 - 1900 mm)                            | (1910 - 2400 mm) | (2410 - 2960 mm) |

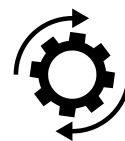
|                                                                                           | ANODIZZATO / ANODISED        |                              |                              | VERNICIATO / PAINTED         |                              |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
|          | SE1550A                      | SE1830A                      | SE2020A                      | SE1550V                      | SE1830V                      | SE2020V                      |
|          | 0,75 kW (1 HP)               |                              | 1 kW (1,5 HP)                | 0,75 kW (1 HP)               |                              | 1 kW (1,5 HP)                |
| <br>3 Ph | 230-400V/3/50Hz              |                              |                              |                              |                              |                              |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50Hz                 |                              |                              |                              |                              |                              |
| <br>mm   | ø 1550 mm<br>170 x 150(h) mm | ø 1830 mm<br>200 x 225(h) mm | ø 2020 mm<br>230 x 290(h) mm | ø 1550 mm<br>170 x 150(h) mm | ø 1830 mm<br>200 x 225(h) mm | ø 2020 mm<br>230 x 290(h) mm |
| <br>mm   | 330 x 300 mm                 | 410 x 410 mm                 | 535 x 500 mm                 | 330 x 300 mm                 | 410 x 410 mm                 | 535 x 500 mm                 |
| <br>mm   | 530 x 400 x 850(h) mm        | 630 x 450 x 970(h) mm        | 750 x 500 x 1070(h) mm       | 530 x 400 x 850(h) mm        | 630 x 450 x 970(h) mm        | 750 x 500 x 1070(h) mm       |
|          |                              |                              |                              |                              |                              |                              |
| <br>Kg   | 37 Kg                        | 39 Kg                        | 52 Kg                        | 37 Kg                        | 39 Kg                        | 52 Kg                        |
| <br>Kg   | 45 Kg                        | 47 Kg                        | 63 Kg                        | 45 Kg                        | 47 Kg                        | 63 Kg                        |
| <br>mm  | 1020 x 560 x 500(h) mm       |                              | 1150 x 560 x 570(h) mm       | 1020 x 560 x 500(h) mm       |                              | 1150 x 560 x 570(h) mm       |
| <br>m³ | 0,286 m³                     |                              | 0,387 m³                     | 0,286 m³                     |                              | 0,387 m³                     |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Impastatrici per carne

MEAT MIXER  
MELANGEUR À VIANDE  
FLEISCH MISCHMASCHINEN  
AMASADORAS PARA CARNE  
ФАРШЕМЕШАЛКИ

30C1PN  
50C1PN-50C2PN  
75C1PN-95C2PN  
115C2PN-150C2PN



Inversione di marcia  
Reverse function  
Реверс



50C2PN



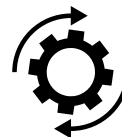
30C1PN

- IT Impastatrici per carne. Struttura interamente in acciaio inox sabbiato - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili - kit ruote (di cui 2 con freno) di serie.
- FR Mélangeurs de viande. Corps entièrement en acier inox sablé - micro-interrupteur sur le couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - cuve basculante (110°) pour faciliter le vidage - lames amovibles - kit roue (dont 2 avec frein) de série.
- ES Amasadoras de carne. Estructura completamente de acero inoxidable arenado - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - botón de emergencia - el recipiente se puede volcar (110°) para facilitar su vaciado - palas extraíbles. Kit de ruedas (2 con freno) en el equipamiento de serie.

- EN Meat kneader. Sanded stainless steel structure - micro switch on lid - reverse function - emergency stop button - tank tilting (110°) for easy emptying - removable blades. Wheel kit (2 of which with brake) as standard.
- DE Fleischmischer. Gehäuse komplett aus sandgestrahltem Edelstahl - Mikroschalter am Deckel - Umkehrgetriebe - Notaus-Schalter - Wannenkipfung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln. Radsatz (davon 2 mit Bremse) serienmäßig.
- RU Мясной смеситель. Корпус из нержавеющей стали с пескоструйной обработкой - Микропереключатель на крышке машины - Реверс - Аварийный выключатель - Наклон трубы (110°) облегчение опорожнения - съемные лопасти. Колесная пара (2 с тормозом) в стандартной комплектации.



115C2PN



Inversione di marcia  
Reverse function  
Реверс



PALE ESTRAIBILI  
REMOVABLE BLADES  
СЪЕМНЫЕ ЛОПАСТИ

|          | 30C1PN                 | 50C1PN                  | 50C2PN                | 75C1PN                  | 95C2PN                  | 115C2PN                 | 150C2PN                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|          | 0,37 kW (0,5 HP)       | 0,55 kW (0,7 HP)        | 1,5 kW (2 HP)         | 0,75 kW (1 HP)          | 1,5 kW (2 HP)           | 1,8 kW (2,5 HP)         |                         |
| <br>3 Ph | 230-400V/3/50Hz        |                         |                       |                         |                         |                         |                         |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50Hz           |                         | -                     |                         |                         |                         |                         |
|          | 42 L                   | 72 L                    | 78 L                  | 108 L                   | 145 L                   | 177 L                   | 200 L                   |
|          | Min. 12 - Max. 30 Kg   | Min. 20 - Max. 50 Kg    |                       | Min. 30 - Max. 75 Kg    | Min. 38 - Max. 95 Kg    | Min. 50 - Max. 120 Kg   | Min. 56 - Max. 140 Kg   |
|          | 380 x 300 x 390(h) mm  | 415 x 390 x 470(h) mm   | 415 x 500 x 385(h) mm | 630 x 390 x 475(h) mm   | 790 x 500 x 385(h) mm   | 697 x 550 x 475(h) mm   | 875 x 550 x 475(h) mm   |
| <br>RPM  | 30 rpm                 |                         |                       |                         |                         |                         |                         |
|          | 700 x 420 x 1025(h) mm | 800 x 570 x 1031(h) mm  |                       | 980 x 520 x 1145(h) mm  | 1160 x 570 x 1031(h) mm | 1090 x 640 x 1126(h) mm | 1260 x 630 x 1126(h) mm |
|          | 1                      |                         | 2                     | 1                       | 2                       |                         |                         |
|         |                        |                         |                       |                         |                         |                         |                         |
|        | 40 Kg                  | 80 Kg                   | 100 Kg                | 85 Kg                   | 110 Kg                  | 115 Kg                  | 120 Kg                  |
|        | 65 Kg                  | 90 Kg                   | 117 Kg                | 95 Kg                   | 127 Kg                  | 132 Kg                  | 140 Kg                  |
|        | 830 x 550 x 1060(h) mm | 1220 x 670 x 1150(h) mm |                       | 1220 x 680 x 1150(h) mm |                         |                         |                         |
|        | 0,048 m³               | 0,940 m³                |                       | 0,950 m³                |                         |                         |                         |

LT7OR-LT7VE  
LT14OR-LT14VE



LT14VE



LT7OR

# Insaccatrici manuali

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

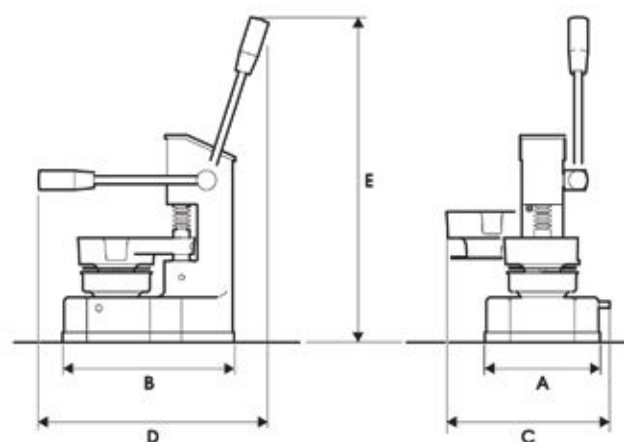
- IT Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - 2 velocità: una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 3 imbutoi ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Optional: Serie imbutoi per insaccatrici, 3 pezzi.
- EN Stainless steel structure - aluminium piston - 2 speeds: a slow one for the piston advancement, a faster one to retract - supplied with 3 funnels ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm. Accessories: Funnels for sausage fillers, 3 pcs.
- FR Corps en acier inox - piston en aluminium - 2 vitesses: lente pour faire avancer le piston, rapide pour son retour - de série 3 entonnoirs ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Accessoires: Série d'entonnoirs pour poussoir à saucisse, 3 pièces.
- DE Gehäuse aus Edelstahl - Aluminiumkolben - 2 Geschwindigkeiten, langsam für das Vorrücken des Kolbens, schnell für die Rückkehr - Ausstattung: 3 Trichter mit ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Zubehör: Einfülltrichter-Satz, 3 Stück.
- ES Estructura de acero inoxidable - pistón de aluminio - 2 velocidades, una lenta para el avance del pistón y otra veloz para su vuelta - en la dotación 3 embudos de ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.  
Accesorios: Serie de embudos para embutidoras, 3 unidades.
- RU Корпус из нержавеющей стали - Алюминиевый поршень - 2 скорости, медленное поступательное движение и быстрый возврат поршня - Оснащение: 3 воронки с ø 8 мм - 16,5 мм - 23,5 мм.  
Аксессуары: набор наполняющих воронок, 3 шт.



|  | LT7OR                     | LT7VE                     | LT14OR                    | LT14VE                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
|  | 7 L<br>ø 155 x 330(h) mm  |                           | 14 L<br>ø 196 x 485(h) mm |                           |
|  | 1200 x 400<br>x 400(h) mm | 400 x 450<br>x 1050(h) mm | 1550 x 450<br>x 450(h) mm | 450 x 450<br>x 1400(h) mm |
|  |                           |                           |                           |                           |
|  | 18 Kg                     | 26 Kg                     | 27 Kg                     | 36 Kg                     |
|  | 29 Kg                     | 37 Kg                     | 37 Kg                     | 47 Kg                     |
|  | 800 x 350 x 480(h) mm     |                           | 960 x 410 x 500(h) mm     |                           |
|  | 0,134 m³                  |                           | 0,197 m³                  |                           |

|                                                                                       | IMBUTIINS            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | ø 8 / 16,5 / 23,5 mm |

PRESSAF10  
PRESSAF13



|      | Ø 100 | Ø 130 |
|------|-------|-------|
| A mm | 175   | 175   |
| B mm | 260   | 260   |
| C mm | 250   | 275   |
| D mm | 370   | 420   |
| E mm | 500   | 530   |

Pressamburger

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

- IT Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox.  
**PRESSAF10:** hamburger ø 100 mm.  
**PRESSAF13:** hamburger ø 130 mm.
- EN Anodised aluminium structure - parts in contact with meat made of stainless steel.  
**PRESSAF10:** hamburger ø 100 mm.  
**PRESSAF13:** hamburger ø 130 mm.
- FR Corps en aluminium anodisé - pièces en contact avec la viande en acier inox.  
**PRESSAF10:** hamburger ø 100 mm.  
**PRESSAF13:** hamburger ø 130 mm.
- DE Gehäuse aus Eloxalaluminium - fleischberührende Teile aus Edelstahl.  
**PRESSAF10:** für Hamburger ø 100 mm.  
**PRESSAF13:** für Hamburger ø 130 mm.
- ES Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable.  
**PRESSAF10:** para hamburguesa ø 100 mm.  
**PRESSAF13:** para hamburguesa ø 130 mm.
- RU Корпус из анодированного алюминия - ддетали механизма для перемешивания мяса из нержавеющей стали.  
**PRESSAF10:** Для гамбургеров ø 100 мм.  
**PRESSAF13:** Para hamburguesa ø 130 мм.

|  | PRESSAF10             | PRESSAF13             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|  | 370 x 250 x 500(h) mm | 420 x 275 x 530(h) mm |
|  |                       |                       |
|  | 5 Kg                  | 5,5 Kg                |
|  | 6 Kg                  | 7 Kg                  |
|  | 280 x 210 x 340(h) mm |                       |
|  | 0,020 m³              |                       |

|    | ACCARTAF10                                                                                                                                                                | ACCARTAHF130 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                       | Confezione di cellophan da 1 Kg - 1 Kg cellophan sheets<br>1 Kg feuilles de cellophane - 1 Kg zellophan Blätter<br>Envase de celofán de 1 Kg - Целлофановая упаковка 1 Kr |              |
|  | ø 100 mm                                                                                                                                                                  | ø 130 mm     |





# Lavorazione Pasta

PASTA PROCESSING  
TRAVAIL DE LA PÂTE  
TEIGVERARBEITUNG  
ELABORACIÓN PASTA  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

## IT

Il capitolo della lavorazione della pasta è dedicato a tutti quei macchinari indispensabili per realizzare pasta fresca, dolci, pizza, piada, pane, grissini, taralli e tanto altro. Passando per la Macchina della Pasta Fresca completa di diversi tipi di trafilé, arriviamo al mondo delle Impastatrici a Spirale disponibili nella versione "Classic" ed "Evo" per incontrare le esigenze di tutti. Fimar negli ultimi anni si è specializzata nella progettazione di impastatrici specifiche sia per impasti ad alta idratazione come "Hydraplus", sia per quelli a bassa idratazione con "Berta" fornendo così una gamma completa. Non manca l'Impastatrice a Forcella, la gamma di Stendipizza, Sfogliatrici e la nuova Arrotondatrice. Completano il capitolo la linea di Planetarie dedicate al mondo della pasticceria.

## EN

The pasta processing chapter is dedicated to all those machines that are indispensable for making fresh pasta, cakes, pizza, piada, bread, breadsticks, taralli and much more. Passing through the Fresh Pasta Machine complete with different types of dies, we arrive at the world of Spiral Kneaders available in the 'Classic' and 'Evo' versions to meet everyone's needs. In recent years Fimar has specialised in the design of specific mixers for both high hydration doughs such as 'Hydraplus' and low hydration doughs with 'Berta', thus providing a complete range. There are also fork kneaders, a range of pizza rollers, dough rollers and the new dough rounder. A line of Planetary Mixers dedicated to the world of pastry making completes the chapter.

## FR

Le chapitre consacré au travail des pâtes est dédié à toutes les machines indispensables à la fabrication de pâtes fraîches, de gâteaux, de pizzas, de piada, de pains, de gressins, de taralli et plus encore. En passant par la machine à pâtes fraîches équipée de différents types de filières, nous arrivons au monde des pétrins à spirale, disponibles dans les versions « Classic » et « Evo » pour répondre aux besoins de chacun. Ces dernières années, Fimar s'est spécialisé dans la conception de pétrins spécifiques pour les pâtes à forte hydratation comme « Hydraplus » et pour les pâtes à faible hydratation comme « Berta », offrant ainsi une gamme complète. Il y a aussi le pétrin à fourche, la gamme de façonneuse à pizza, les façonneuse à pâte et la nouvelle machine à arrondir. Une ligne de mélangeurs planétaires dédiés au monde de la pâtisserie complète le chapitre.

## DE

Die Sektion Teigwarenverarbeitung stellt alle Maschinen vor, die für die Herstellung von frischen Nudeln, Kuchen, Pizzas, Piadas, Brot, Stangen, Taralli und vielem mehr unverzichtbar sind. Nach einer Maschine für frische Pasta, die mit verschiedenen Formen ausgestattet ist, betreten wir die Welt der Spiral-Teigknetmaschinen, die in den Versionen „Classic“ und „Evo“ erhältlich sind, um allen Anforderungen gerecht zu werden. In den letzten Jahren hat sich Fimar auf die Entwicklung spezieller Teigknetter für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, wie den „Hydraplus“, und für Teige mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt, wie den „Berta“, spezialisiert und bietet somit eine vollständige Produktpalette. Außerdem gibt es einen Gabelknetter, eine Reihe von Pizza-Ausrollmaschinen, Teigausrollmaschine und einen neuen Teigabrunder. Abgerundet wird das Angebot durch eine Reihe von Planetenmischern für die Konditorei.

## ES

El capítulo dedicado a la elaboración de pasta presenta todas las máquinas indispensables para hacer pasta fresca, pasteles, pizzas, piadas, pan, grissines, taralli y mucho más. Pasando por la máquina para pasta fresca equipada con diferentes tipos de moldes, entramos en el mundo de las amasadoras de espiral, disponibles en las versiones «Classic» y «Evo» para satisfacer cualquier necesidad. En los últimos años, Fimar se ha especializado en el desarrollo de amasadoras especiales tanto para masas de alta hidratación, como la «Hydraplus», como para masas de baja hidratación, como la «Berta», ofreciendo así una gama completa. También hay amasadora de horquilla, una gama de máquinas para extender pizzas, máquinas para extender pasta y la nueva boleadora. Completa la sección una gama de amasadoras planetarias diseñadas para la producción de confitería.

## RU

В разделе «Обработка макаронных изделий» представлены все те машины, которые незаменимы для приготовления свежей пасты, пирожных, пиццы, пиады, хлеба, хлебных палочек, таралли и многого другого. Пройдя через машину для приготовления свежей пасты, оснащенную различными видами фильер, мы попадаем в мир спиральных тестомесов, доступных в версиях «Classic» и «Evo», чтобы удовлетворить любые потребности. В последние годы Fimar специализируется на разработке специальных тестомесов как для теста с высокой гидратацией, например «Hydraplus», так и для теста с низкой гидратацией, например «Berta», таким образом, обеспечивая полный ассортимент.

PF15E  
PF25E



PF15E



PF25E



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



LEGGI IL RICETTARIO  
READ THE RECIPEBOOK

# Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE  
MACHINE À PÂTE  
NUDELMASCHINE  
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA  
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- IT Macchina per la pasta fresca “Lilly” ideale per impastare ed estrarre impasti in diversi formati. Utensile impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio con feritoie (PF15E) - coperchio grigliato (PF25E) per permettere l’inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - pannello di comandi digitale - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio. Accessori: trafilè in bronzo di diverso tipo, coltello tagliapasta, carrello, cavalletto e cassette porta pasta fresca.
- EN “Lilly” fresh pasta machine ideal for kneading and extruding dough in different shapes. Kneading tool and propeller in stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - lid with slits (PF15E) - grilled lid (PF25E) to allow ingredients to be inserted even during processing - digital control panel - fully extractable bowl for easy and quick washing. Accessories: bronze moulds of various types, pasta-cutting knife, trolley, stand and fresh pasta trays.
- FR Machine à pâtes fraîches “Lilly” idéale pour pétrir et extruder des pâtes de différentes formes. Pétrin et hélice en acier inox AISI 304 - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle avec fentes (PF15E) - couvercle grillagé (PF25E) pour permettre l’introduction des ingrédients même pendant le travail - panneau de contrôle digital - cuve entièrement extractible pour un lavage facile et rapide. Accessoires: tréfileuses en bronze de différents types, couteau pour couper les pâtes, chariot, support et boîtes pour pâtes fraîches.
- DE Die Frischnudelmaschine “Lilly” ist ideal zum Kneten und Extrudieren von Teig in verschiedenen Formen. Knetwerkzeug und Propeller aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel - Deckel mit Einwurfschlitz (PF15E) - gegrillter Deckel (PF25E), um das Einfüllen von Zutaten auch während der Verarbeitung zu ermöglichen - digitales Bedienfeld - vollständig herausnehmbare Schüssel für eine einfache und schnelle Reinigung. Zubehör: verschiedene Nudleinsätze, Nudelschneidemesser, Wagen, Ständer und Behälter für frische Nudeln.
- ES Máquina para pasta fresca “Lilly” ideal para amasar y extrudir masas de diferentes formas. Herramienta de amasado y hélice de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba - tapa con ranuras (PF15E) - tapa con rejilla (PF25E) para poder introducir ingredientes incluso durante la elaboración - panel de control digital - cuba totalmente extraíble para un lavado fácil y rápido. Accesorios: moldes de bronce de varios tipos, cuchillo cortapastas, carro, soporte y cajas para pasta fresca.
- RU Машина для приготовления свежей пасты “Lilly” идеально подходит для замешивания и выдавливания теста различных форм. Месильный инструмент и пропеллер из нержавеющей стали AISI 304 - предохранительный микровыключатель на крышке чаши - крышка с прорезями (PF15E) - крышка-гриль (PF25E), позволяющая вставлять ингредиенты даже во время обработки - цифровая панель управления - полностью извлекаемая чаша для легкого и быстрого мытья. Аксессуары: Фильера из бронзы различных типов, нож для нарезки макарон, тележка, подставка и коробки для свежих макарон.

|    | PF15E                     | PF25E                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
|    | 0,25 kW (0,33 HP)         | 0,37 kW (0,5 HP)          |
|    | -                         | 230-400V/3N/50Hz          |
|    | 230V/1N/50Hz              |                           |
|    | 2 L                       | 4 L                       |
|    | 2,5 ÷ 5 Kg/h              | 8 Kg/h                    |
|    | 1,5 Kg                    | 2 Kg                      |
|    | ø 50 mm*                  | ø 57 mm*                  |
|    | 239 x 512 x 317÷454(h) mm | 306 x 536 x 416÷536(h) mm |
|    |                           |                           |
|    | 16 Kg                     | 27 Kg                     |
|   | 19 Kg                     | 34 Kg                     |
|  | 280 x 520 x 450(h) mm     | 390 x 650 x 560(h) mm     |
|  | 0,065 m³                  | 0,141 m³                  |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

\* Trafile escluse - Without mould - Filières exclues  
Nudleinsätze ausgeschlossen - Moldes no incluidos - Фильера исключен

PF40E  
PF80E



PF40E  
CON COLTELLO DI SERIE  
WITH KNIFE INCLUDED



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



LEGGI IL RICETTARIO  
READ THE RECIPEBOOK



PF80E  
CON COLTELLO E CAVALLETTO DI SERIE  
WITH KNIFE AND STAND INCLUDED

Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE  
MACHINE À PÂTE  
NUDELMASCHINE  
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA  
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per la pasta fresca “Lilly” ideale per impastare ed estrarre impasti in diversi formati. Carcassa, vasca, supporto vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore su coperchio vasca - coperchio grigliato per permettere l’inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - pannello di comandi digitale - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio - bocca di estrusione con raffreddamento ad acqua - coltello taglia pasta incluso - cavalletto incluso solo per modello PF80E (cod. ACCAVPF80EN0). Accessori: trafilè in bronzo di diverso tipo, carrello e cassette porta pasta fresca.

EN “Lilly” fresh pasta machine ideal for kneading and extruding dough in different shapes. Casing, bowl, bowl support, kneading hook and propeller in stainless steel AISI 304 - microswitch on bowl lid - grilled lid to allow the addition of ingredients even during processing - digital control panel - fully extractable bowl for easy and quick washing - extrusion nozzle with water cooling - pasta cutter included - stand included only for model PF80E (cod. ACCAVPF80EN0). Accessories: bronze moulds in different shapes, trolley and fresh pasta trays.

FR Machine à pâtes fraîches “Lilly” idéale pour pétrir et extruder des pâtes de différentes formes. Corps, cuve, support cuve, crochet pétrisseur et hélice en acier inox AISI 304 - micro-interrupteur sur le couvercle de la cuve - couvercle grillagé pour permettre l’insertion des ingrédients même pendant le travail - panneau de contrôle digital - cuve entièrement extractible pour un lavage facile et rapide - orifice d’extrusion avec refroidissement par eau - couteau coupe-pâte inclus - support inclus seulement pour le modèle PF80E (code ACCAVPF80EN0). Accessoires: tréfileuses en bronze de différents types, couteau pour couper les pâtes, chariot et boîtes pour pâtes fraîches.

DE Die Frischnudelmaschine “Lilly” ist ideal zum Kneten und Extrudieren von Teig in verschiedenen Formen. Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Propeller aus Edelstahl AISI 304 - Mikroschalter am Schüsseldeckel - ge-grillter Deckel, um das Einfüllen von Zutaten auch während der Verarbeitung zu ermöglichen - digitales Bedienfeld - vollständig herausnehmbare Schüs-sel für einfaches und schnelles Waschen - Mundstück mit Wasserkühlung - Teigschneidemesser im Lieferumfang enthalten - Ständer nur für das Modell PF80E (Code ACCAVPF80EN0) enthalten. Zubehör: verschiedene Nudelsätze, Nudelschneidemesser, Wagen, Ständer und Behälter für frische Nudeln.

ES Máquina para pasta fresca “Lilly” ideal para amasar y extrudir masas de diferentes formas. Carcasa, cuba, soporte de cuba, gancho amasador y hélice de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor en la tapa de la cuba - tapa con rejilla para permitir la introducción de ingredientes incluso durante la elaboración - panel de control digital - cuba totalmente extraíble para un lavado fácil y rápido - boca de extrusión con raffcooling de agua - cuchillo cortapastas incluido - soporte incluido solo para el modelo PF80E (cod. ACCAVPF80EN0). Accesorios: moldes de bronce de varios tipos, carro y cajas para pasta fresca.

RU Машина для приготовления свежей пасты “Lilly” идеально подходит для замешивания и выдавливания теста различных форм. Корпус, опора чаши, крюк для замешивания и пропеллер из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатель на крышке чаши - крышка с грилем, позволяющая закладывать ингредиенты даже во время обработки - цифровая панель управления - полностью извлекаемая чаша для легкого и быстрого мытья - экструзионная горловина с водяным охлаждением - нож для резки макаронных изделий в комплекте - подставка в комплекте только для модели PF80E (код ACCAVPF80EN0). Аксессуары: бронзовые лотки различных типов, тележка и коробки для свежих макарон.

|    | PF40E                     | PF80E                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)            | 1,5 kW (2 HP)                 |
|    | 230-400V/3N/50Hz          |                               |
|    | 230V/1N/50Hz              | -                             |
|    | 6 L                       | 9 L                           |
|    | 13 Kg/h                   | 20 Kg/h                       |
|    | 3,5 Kg                    | 7,5 Kg                        |
|    | ø 57 mm*                  | ø 78 mm*                      |
|    | no                        | si / yes                      |
|    | 320 x 582 x 525÷630(h) mm | 396/537 x 717 x 637÷796(h) mm |
|    |                           |                               |
|   | 35 Kg                     | 76 Kg                         |
|  | 46 Kg                     | 105 Kg                        |
|  | 460 x 700 x 770(h) mm     | 550 x 855 x 1070(h) mm        |
|  | 0,250 m³                  | 0,500 m³                      |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

\* Trafile escluse - Without mould - Filières exclues  
Nudeleinsätze ausgeschlossen - Moldes no incluidos - Фильера исключен

MPF15N  
MPF25N  
MPF25CN



MPF15N



MPF25N



MPF25CN

# Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE  
MACHINE À PÂTE  
NUDELMASCHINE

MÁQUINA PARA PASTA FRESCA  
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore su coperchio vasca. Il modello MPF25CN include il coltello taglia pasta elettronico nel prezzo. Accessori: trafile in bronzo di diverso tipo - carrello e cassette porta pasta fresca.

EN Machine to mix and mould egg mixtures pasta in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl, blade and kneader - micro switch on basin lid. The price of MPF25CN model includes the electronic pasta cutter knife. Accessories: bronze moulds in different shapes - trolley and fresh pasta containers.

FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, hélice et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve. Le prix du modèle MPF25CN inclut le couteau coupe-pâtes électronique. Accessoires: filières en bronze de différents types - chariot et bacs de pâtes fraîches.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel, Spirale und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Mikroschalter am Behälterdeckel. Beim Modell MPF25CN ist das elektronische Nudelschneidemesser im Preis inbegriffen. Zubehör: verschiedene Arten von Nudleinsätze - Wagen und Behälter für frische Nudeln.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y, hélice de aleación, gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor en la tapa del bol. Con el modelo MPF25CN se incluye en el precio el cuchillo electrónico para cortar pasta. Accesorios: moldes de bronce de diferentes tipos, carro y cajas para pasta fresca.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатель на крышке контейнера. В модели MPF25CN электронный нож для макаронных изделий включен в цену. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами.

|                 | MPF15N                    | MPF25N                    | MPF25CN               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------|
|                 | 0,3 kW (0,4 HP)           | 0,37 kW (0,5 HP)          |                       |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50Hz              |                           |                       |
| <br>Kg/h        | 5 Kg/h                    | 8 Kg/h                    |                       |
| <br>Kg          | 1,5 Kg                    | 2,5 Kg                    |                       |
|                 | ø 50 mm*                  | ø 57 mm*                  |                       |
| <br>mm          | 250 x 480 x 290÷460(h) mm | 260 x 600 x 380÷560(h) mm |                       |
|                 |                           |                           |                       |
| <br>NET<br>Kg   | 18 Kg                     | 30 Kg                     | 32 Kg                 |
| <br>GROSS<br>Kg | 20 Kg                     | 36 Kg                     | 38 Kg                 |
| <br>mm          | 320 x 590 x 410(h) mm     | 360 x 710 x 560(h) mm     | 370 x 720 x 580(h) mm |
| <br>m³         | 0,077 m³                  | 0,140 m³                  | 0,155 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

\* Trafile escluse - Without mould - Filières exlues  
Nudleinsätze ausgeschlossen - Moldes no incluidos - Фильера исключен

MPF4N  
MPF8N



MPF4N  
CON COLTELLO DI SERIE  
WITH KNIFE INCLUDED



MPF8N  
CON COLTELLO E CAVALLETTO DI SERIE  
WITH KNIFE AND STAND INCLUDED

# Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE  
MACHINE À PÂTE  
NUDELMASCHINE  
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA  
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo (MPF8N) - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria - coltello taglia pasta elettronico di serie. Il modello MPF8N ha il cavalletto di serie. Accessori: trafilare in bronzo di diverso tipo - carrello e cassette porta pasta fresca.
- EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl, blade and kneader - brass/bronze alloy blade (MPF8N) - micro switch on bowl lid - air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard. Model MPF8N is delivered with stand as standard. Accessories: bronze moulds in different shapes - trolley and fresh pasta containers.
- FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, hélice et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze (MPF8N) - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve - refroidissement de la partie d'extrusion à l'air et coupe-pâtes électronique de série. Le modèle MPF8N inclut de série le support. Accessoires: filières en bronze de différents types - chariot et bacs de pâtes fraîches.
- DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne, Spirale aus Messing und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung (MPF8N) - Mikroschalter am Wannendeckel. Serienausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider. Das Modell MPF8N ist serienmäßig mit einem Stützfuß ausgestattet. Zubehör: verschiedene Arten von Nudelsätzen - Wagen und Behälter für frische Nudeln.
- ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronze (MPF8N) - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta electrónico en la dotación. Con el modelo MPF8N se incluye también el trípode. Accesorios: moldes de bronce de diferentes tipos, carro y cajas para pasta fresca.
- RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава (MPF8N) - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий. Модель MPF8N оснащена опорной ножкой. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами.

OPTIONAL



|    | MPF4N                     | MPF8N                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)            | 1 kW (1,3 HP)             |
|    | 230-400V/3/50Hz           |                           |
|    | 13 Kg/h                   | 25 Kg/h                   |
|    | 4 Kg                      | 8 Kg                      |
|    | ø 57 mm*                  | ø 78 mm*                  |
|    | no                        | si / yes                  |
|    | 350 x 760 x 450÷640(h) mm | 450 x 720 x 750÷990(h) mm |
|    |                           |                           |
|    | 42 Kg                     | 87 Kg                     |
|    | 51 Kg                     | 97 Kg                     |
|   | 460 x 740 x 670(h) mm     | 800 x 1000 x 940(h) mm    |
|  | 0,228 m³                  | 0,524 m³                  |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|  | ACCARMPF                                                                                                    |  |                                                                                       |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  | 580 x 440 x 560(h) mm                                                                                       |  |                                                                                       |          |
|  | 12,2 Kg                                                                                                     |  |  | 13,6 Kg  |
|                                                                                       |  640 x 430 x 610(h) mm |  |  | 0,168 m³ |

\* Trafile escluse - Without mould - Filières exclues  
Nudelsätze ausgeschlossen - Moldes no incluidos - Фильера исключен

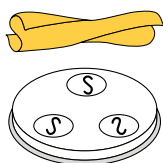
# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

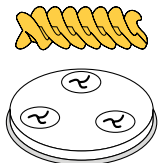
## TRAFILE

FORMATI VARI IN LEGA OTTONE-BRONZO

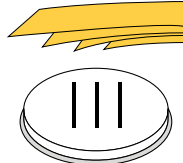
CASERECCE



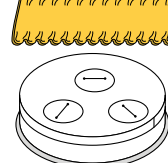
FUSILLI



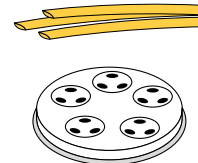
PAPPADELLE



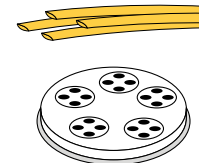
PAPPADELLE RICCE



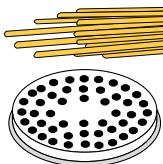
LINGUINE 3x1,6



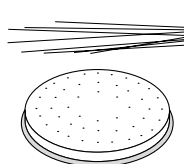
LINGUINE 4x1,6



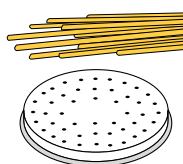
BIGOLI



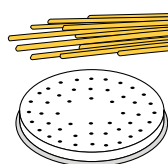
CAPELLI D'ANGELO



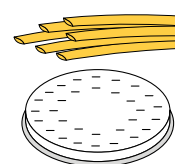
SPAGHETTI



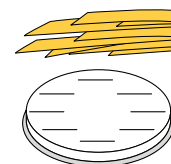
SPAGHETTI ALLA CHITARRA



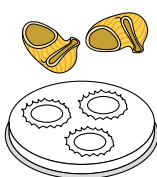
TAGLIOLINI



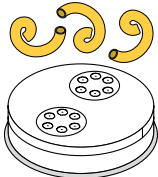
FETTUCCINE



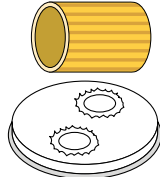
CANESTRINI



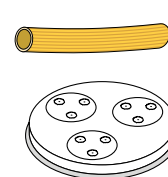
GRAMIGNA



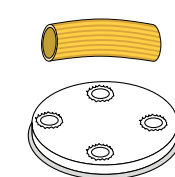
MACCHERONI Ø 15



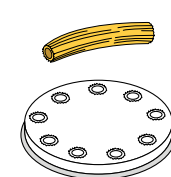
MACCHERONI Ø 4,8



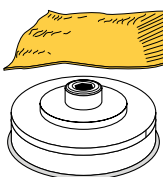
MACCHERONI Ø 8,5



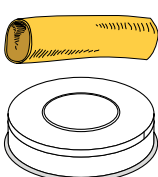
BUCATINI



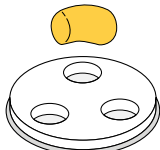
PASTA SFOGLIA



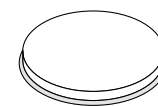
CANNELLONE



GNOCCHI  
non di patate  
not suitable for potatoes



SENZA FORI



I disegni delle trafilare sono indicativi.  
Il numero dei fori cambia in base  
al modello della macchina.

The drawings of the moulds are merely  
illustrative. The number of holes changes  
depending on the machine model.

Les dessins des filières sont donnés à  
titre indicatif. Le nombre de trous varie  
en fonction du modèle de la machine.

Die Abbildungen der Einsätze sind nur  
als Beispiel zu verstehen. Die Anzahl der  
Löcher ändert sich je nach Maschinentyp.

Los gráficos de las moldes son indicativos.  
El número de agujeros varía según  
el modelo de la máquina.

Рисунки вставок следует рассматривать  
только в качестве примера.  
Число отверстий зависит от типа станка.



- IT

Trafile formati vari in lega ottone-bronzo.
- EN

Brass-bronze alloy mould in different shapes.
- FR

Filières d'étrirage de différentes tailles en alliage laiton-bronze.
- DE

Nudeleinsätze in verschiedenen Formate aus Messing-Kupferlegierung.
- ES

Moldes de diferentes medidas y tamaños en aleación de latón-bronce.
- RU

Насадки для макаронных изделий для различных форматов из латунно-бронзового сплава.

| Mod.                                | PF15E - MPF15N       | PF25E - MPF25N       | PF40E - MPF4N | PF80E - MPF8N        |
|-------------------------------------|----------------------|----------------------|---------------|----------------------|
| CASERECCE - 9 x 5 mm                | ACTRMPF13            | ACTRMPF1             |               | ACTRMPF25            |
| FUSILLI - ø 9 mm                    | ACTRMPF17            | ACTRMPF2             |               | ACTRMPF29            |
| PAPPADELLE - 16 mm                  | ACTRMPF18            | ACTRMPF3             |               | ACTRMPF30            |
| GNOCCHI - ø 12 mm                   | ACTRMPF19            | ACTRMPF4             |               | ACTRMPF31            |
| BUCATINI - ø 4 mm                   | ACTRMPF20            | ACTRMPF5             |               | ACTRMPF32            |
| BIGOLI - ø 3 mm                     | ACTRMPF43            | ACTRMPF41            |               | ACTRMPF44            |
| CAPELLI D'ANGELO - ø 1 mm           | ACTRMPF22            | ACTRMPF7             |               | ACTRMPF34            |
| SPAGHETTI - ø 2 mm                  | ACTRMPF23            | ACTRMPF8             |               | ACTRMPF35            |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA<br>2 x 2 mm | ACTRMPF39            | ACTRMPF40            |               | ACTRMPF38            |
| TAGLIOLINI - 3 mm                   | ACTRMPF24            | ACTRMPF9             |               | ACTRMPF36            |
| FETTUCCINE - 8 mm                   | ACTRMPF14            | ACTRMPF10            |               | ACTRMPF26            |
| MACCHERONI - ø 8,5 mm               | ACTRMPF21            | ACTRMPF6             |               | ACTRMPF33            |
| CANNELLONE RIPIENO                  | ACTRMPF16<br>ø 25 mm | ACTRMPF12<br>ø 25 mm |               | ACTRMPF28<br>ø 30 mm |
| SENZA FORI                          | ACTRMPF42            | ACTRMPF37            |               | ACTRMPF45            |

|                          |           |           |  |           |
|--------------------------|-----------|-----------|--|-----------|
| LINGUINE 3 x 1.6 - 3 mm  | ACTRMPF49 | ACTRMPF50 |  | ACTRMPF51 |
| LINGUINE 4 x 1.6 - 4 mm  | ACTRMPF52 | ACTRMPF53 |  | ACTRMPF54 |
| GRAMIGNA - ø 3,5 mm      | ACTRMPF55 | ACTRMPF56 |  | ACTRMPF57 |
| PAPPADELLE RICCE - 16 mm | ACTRMPF46 | ACTRMPF47 |  | ACTRMPF48 |
| MACCHERONI - ø 4,8 mm    | ACTRMPF64 | ACTRMPF65 |  | ACTRMPF66 |
| MACCHERONI - ø 15 mm     | ACTRMPF67 | ACTRMPF68 |  | ACTRMPF69 |
| CANESTRINI - ø 16 mm     | ACTRMPF70 | ACTRMPF71 |  | ACTRMPF72 |

|                                                          |                     |                     |  |                     |
|----------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|--|---------------------|
| PASTA SFOGLIA<br>min. 1 - max 4 mm<br>spessore/thickness | ACTRMPF15<br>135 mm | ACTRMPF11<br>155 mm |  | ACTRMPF27<br>205 mm |
|----------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|--|---------------------|

# CARPF



CARPF

Carrello in acciaio inox per macchine della pasta fresca PF25E e PF40E, con possibilità di portare fino ad 8 cassette per la pasta fresca di altezza 7 cm (AV6007N) - 4 ruote di cui 2 con freno - cassette escluse.

Stainless steel trolley for fresh pasta machines PF25E and PF40E, suitable for the storage of up to 8 fresh pasta trays 7 cm high (AV6007N) - 4 wheels, 2 with brakes - trays not included.

Chariot en acier inox pour machines à pâtes fraîches PF25E et PF40E, avec possibilité de transporter jusqu'à 8 boîtes de pâtes fraîches de 7 cm de hauteur (AV6007N) - 4 roues, dont 2 avec frein - boîtes non incluses.

Wagen aus Edelstahl für die Frischnudelmaschinen PF25E und PF40E, mit der Möglichkeit, bis zu 8 Frischnudelbehälter von 7 cm Höhe zu fördern (AV6007N) - 4 Räder, davon 2 mit Bremse - Behälter nicht enthalten.

Carro de acero inoxidable para máquinas de pasta fresca PF25E y PF40E, con posibilidad de transportar hasta 8 cajas de pasta fresca de 7 cm de altura (AV6007N) - 4 ruedas, 2 de ellas con freno - cajas no incluidas.

Тележка из нержавеющей стали для машин для свежих макарон PF25E и PF40E, с возможностью перевозки до 8 коробок свежих макарон высотой 7 см (AV6007N) - 4 колеса, 2 из которых с тормозом - коробки в комплект не входят.

# AV6007N



AV6007N

|                                                                                        | AV6007N                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | Cassetta porta pasta fresca - Fresh pasta container<br>Bac à pâtes fraîches - Frische Nudeln Behälter<br>Caja para pasta fresca - Коробка со свежими макаронами |
|  mm | 600 x 400 x 70(h) mm                                                                                                                                            |

|                                                                                          | CARPF                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  mm | 735/1035 x 520 x 940(h) mm |
|  mm | 350 x 445 mm               |
|  Kg | 17,5 Kg                    |
|  Kg | 20,5 Kg                    |
|  mm | 900 x 800 x 150(h) mm      |
|  m³ | 0,108 m³                   |

# ACCOLPF15N1 ACCOLPFN1



Coltello tagliapasta per macchine pasta fresca con lama singola e doppia facilmente intercambiabili.

Pasta cutter knife for fresh pasta machines with easily interchangeable single and double blade.

Couteau coupe-pâtes pour machines à pâtes fraîches avec lame simple ou double facilement interchangeable.

Nudelschneidemesser für Frischnudelmaschinen mit leicht auswechselbarer Einzel- und Doppelklinge.

Cuchillo cortapastas para máquinas de pasta fresca con hoja simple y doble fácilmente intercambiables.

Нож для резки макаронных изделий для машин для изготовления свежей пасты с легко заменяемым одинарным и двойным лезвием.

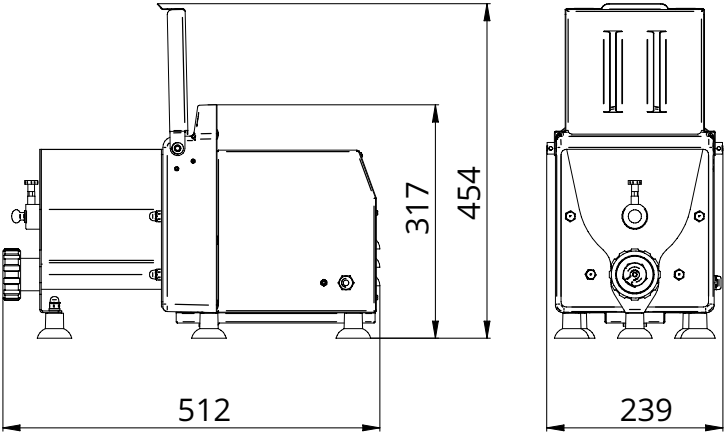
|                                                                                            | ACCOLPF15N1           | ACCOLPFN1                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Mod.                                                                                       | PF15E                 | PF25E<br>PF40E (incluso/included) |
|         | 230V/50-60Hz          |                                   |
| <br>RPM | 7-70 rpm              |                                   |
| <br>mm  | ø120 x 223(h) mm      | ø120 x 232(h) mm                  |
| <br>Kg  | 2 Kg                  | 2,4 Kg                            |
| <br>Kg  | 3 Kg                  | 3,4 Kg                            |
| <br>mm  | 210 x 160 x 310(h) mm |                                   |
| <br>m³  | 0,0104 m³             |                                   |

# ACCAVPF80ENO

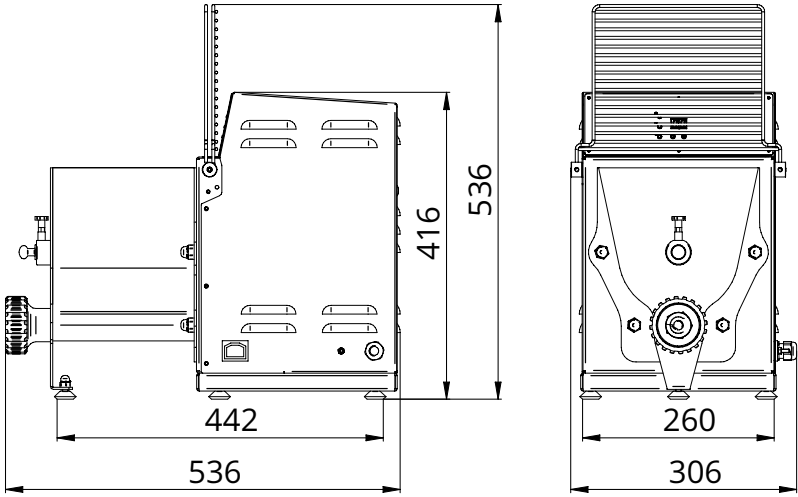


|                                                                                             | ACCAVPF80ENO                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | Cavalletto in lamiera verniciata di colore bianco<br>Stand in white painted metal sheet - Support en tôle peinte en blanc<br>Ständer aus weiß lackiertem Blech - Soporte de chapa pintada en blanco<br>Подставка из окрашенного в белый цвет листового металла |
| Mod.                                                                                        | PF80E<br>(incluso/included)                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br>mm | 758 x 469 x 607(h) mm                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Kg | 15 Kg                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Kg | 18 Kg                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>mm | 850 x 500 x 100(h) mm                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>m³ | 0,425 m³                                                                                                                                                                                                                                                       |

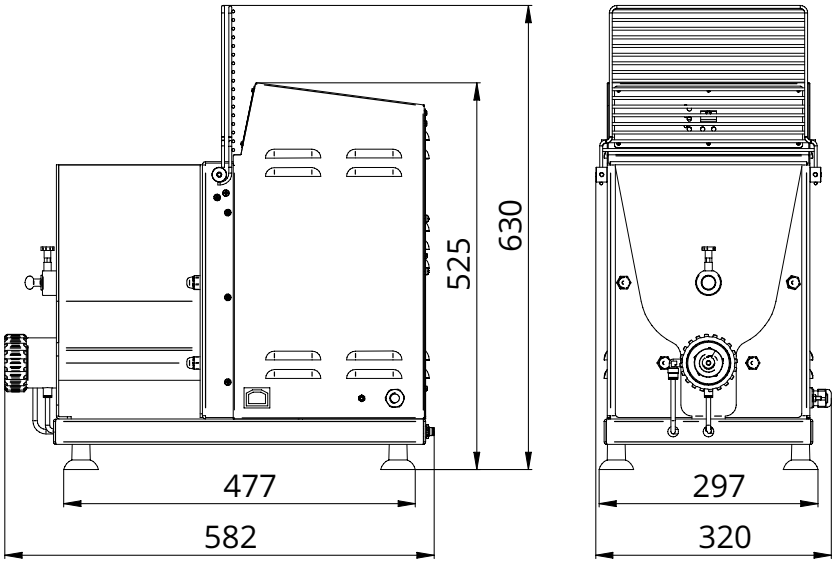
PF15E



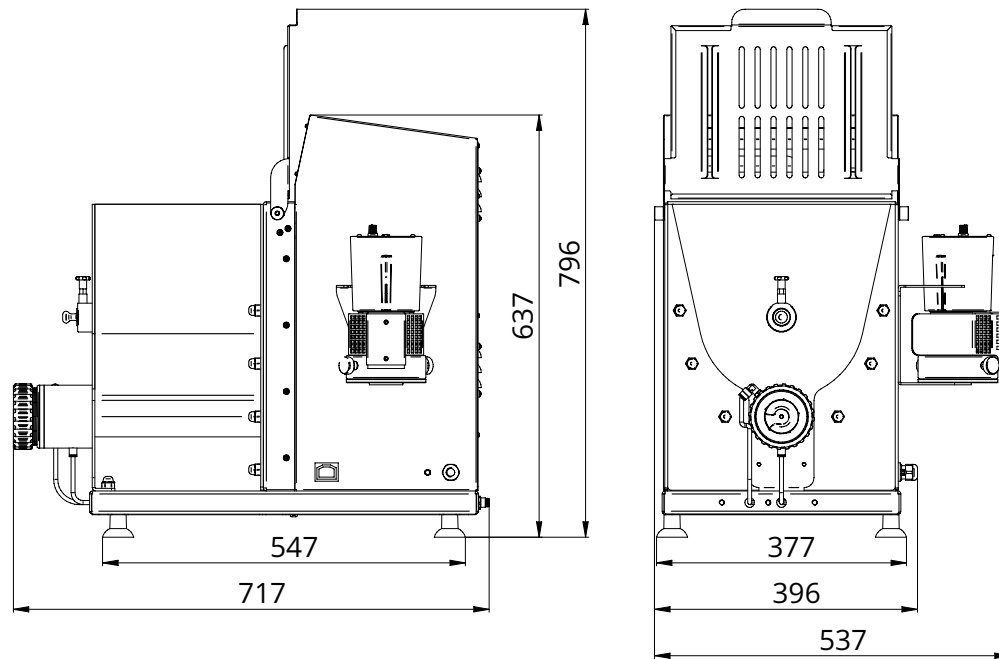
PF25E



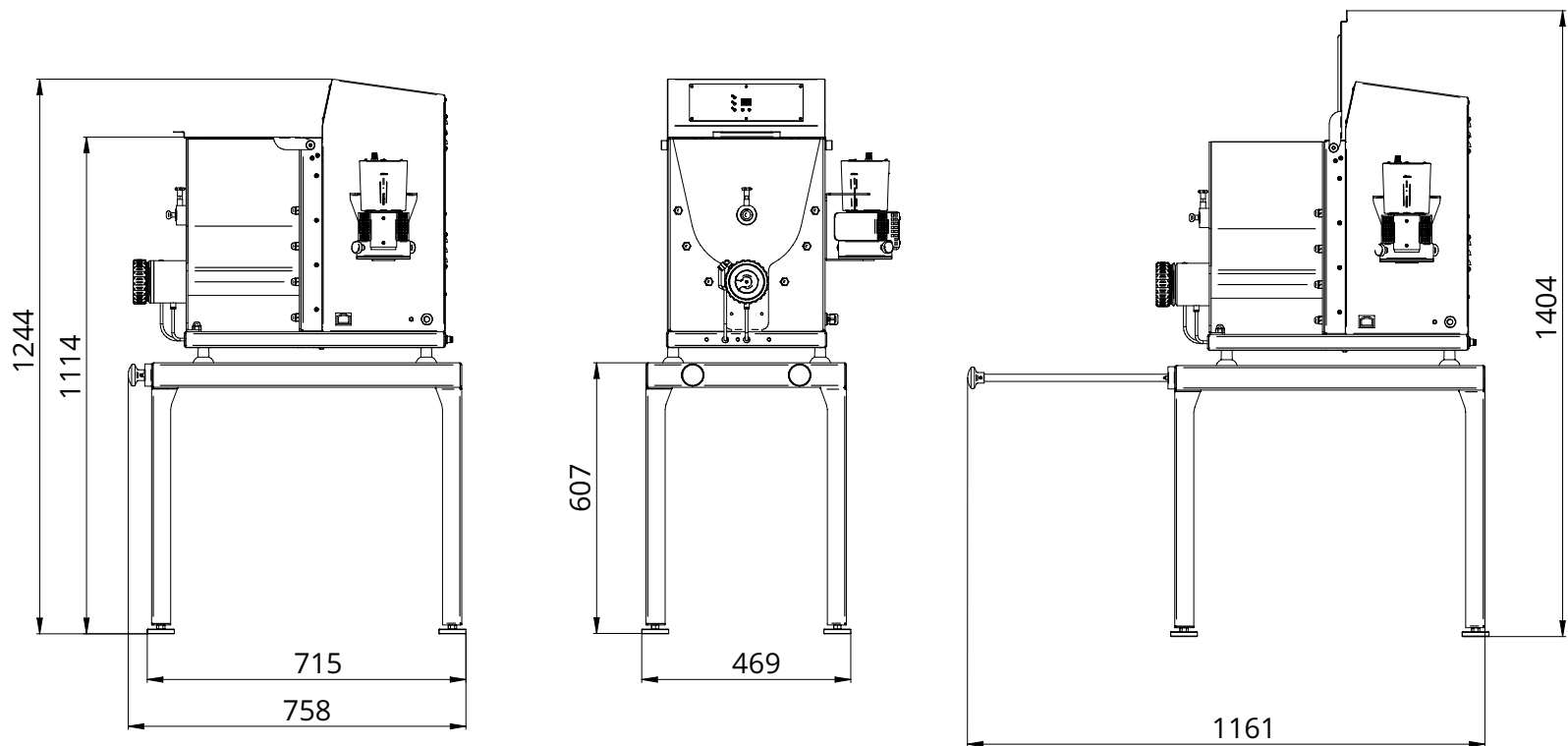
PF40E



PF80E



PF80E + ACCOLPF80N + ACCAVPF80EN0



# IMPASTATRICI A SPIRALE



fimar  
group

**F fimar**  
FOOD PROCESSING EQUIPMENT



Ideale per impasti ad alta idratazione  
Variatore di velocità 55÷250 rpm  
Pannello comandi in alto



Specially suitable for high-hydration doughs  
Speed variator 55÷250 rpm  
Control panel at the top



Ideale per impasti ad idratazione standard  
Una o due velocità  
Pannello comandi in alto



Specially suitable  
for standard-hydration doughs  
1 or 2 speed  
Control panel at the top



**ALTA IDRATAZIONE DELL'IMPASTO  
HIGH HYDRATION OF THE DOUGH**

# SPIRAL KNEADER

## Classic

Ideale per impasti ad idratazione standard  
Una o due velocità  
Pannello comandi laterale



Specially suitable  
for standard-hydration doughs  
1 or 2 speed  
Side control panel

## Light

Ideale per impasti ad idratazione standard  
Una o due velocità  
Pannello comandi laterale  
Solo con testa e vasca fissa



Specially suitable  
for standard-hydration doughs  
1 or 2 speed  
Side control panel  
Only with fixed head and bowl

## Berta®

Ideale per impasti a bassa idratazione  
Ottimi risultati per impasti all'uovo  
Una o due velocità  
Pannello comandi in alto  
Solo con vasca fissa



Specially suitable for low-hydration doughs  
Also suitable for egg mixtures  
1 or 2 speed  
Control panel at the top  
Only with fixed bowl



**BASSA IDRATAZIONE DELL'IMPASTO**  
**LOW HYDRATION OF THE DOUGH**

12CNSO-18CNSO  
25CNSO-38CNSO  
50CNSO



# Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT** Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile.  
Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. 50CNS0 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Vari optional a richiesta.

**FR** Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible.  
Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. 50CNS0 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304. Plusieurs options sur demande.

**ES** Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble.  
Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. 50CNS0 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304. Varias opciones bajo pedido.

**EN** Spiral kneader with liftable head and removable bowl.  
Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratchproof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. 50CNS0 available only with AISI 304 stainless steel grilled lid. Various options on request.

**DE** Spiralteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. 50CNS0 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich. Verschiedene Optionen auf Anfrage.

**RU** Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покры- тие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изго- товлены из нержавеющей стали. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели 50CNS0, поставляемой только с решетчатой крышкой из не- ржавеющей стали AISI 304. Различные опции по запросу.



OPTIONAL  
COPERCHIO GRIGLIATO  
GRID LID

38CNS0

OPTIONAL



126



|    | 12CNS0                                                            | 18CNS0                    | 25CNS0                                                        | 38CNS0                     | 50CNS0                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)<br>0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional) |                           | 1,5 kW (2 HP)<br>1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional) |                            | 2,2 kW (3 HP)<br>3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)<br>2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3N/50Hz                                                  |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 230V/1N/50Hz                                                      |                           |                                                               |                            | -                                                                |
|    | 36 Kg/h                                                           | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                                                       | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                                                         |
|    | 12 Kg                                                             | 18 Kg                     | 25 Kg                                                         | 38 Kg                      | 50 Kg                                                            |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)                                          | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)                                      | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)                                         |
|    | 90 rpm<br>90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)                     |                           |                                                               |                            | 80 rpm<br>80 - 160 rpm<br>2nd speed (optional)                   |
|    | 639 x 336 x 648÷932(h) mm                                         | 660 x 380 x 648÷951(h) mm | 769 x 420 x 752÷1123(h) mm                                    | 800 x 474 x 764÷1160(h) mm | 941 x 520 x 966÷1393(h) mm                                       |
|    |                                                                   |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 65 Kg                                                             | 67 Kg                     | 104 Kg                                                        | 112 Kg                     | 186 Kg                                                           |
|   | 74 Kg                                                             | 76 Kg                     | 115 Kg                                                        | 123 Kg                     | 207 Kg                                                           |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm                                             |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm                                        |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm                                          |
|  | 0,290 m³                                                          |                           | 0,490 m³                                                      |                            | 0,803 m³                                                         |

Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Impastatrice a spirale

con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

12FNO-18FNO  
25FNO-38FNO  
50FNO



New



*Classic*

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa.  
Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. 50FN0 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Vari optional a richiesta.

FR Pétrine à spirale avec tête relevable et cuve fixe.  
Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. 50FN0 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304. Plusieurs options sur demande.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija.  
Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. 50FN0 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304. Varias opciones bajo pedido.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl.  
Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratchproof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. 50FN0 available only with AISI 304 stainless steel grilled lid. Various options on request.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und stationärer Schüssel.  
Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. 50FN0 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich. Verschiedene Optionen auf Anfrage.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели 50FN0, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304. Различные опции по запросу.



OPTIONAL  
COPERCHIO GRIGLIATO  
GRID LID

38FN0

|    | 12FN0                                                             | 18FN0                     | 25FN0                                                         | 38FN0                      | 50FN0                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)<br>0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional) |                           | 1,5 kW (2 HP)<br>1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional) |                            | 2,2 kW (3 HP)<br>3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)<br>2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3N/50Hz                                                  |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 230V/1N/50Hz                                                      |                           |                                                               |                            | -                                                                |
|    | 36 Kg/h                                                           | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                                                       | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                                                         |
|    | 12 Kg                                                             | 18 Kg                     | 25 Kg                                                         | 38 Kg                      | 50 Kg                                                            |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)                                          | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)                                      | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)                                         |
|    | 90 rpm<br>90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)                     |                           |                                                               |                            | 80 rpm<br>80 - 160 rpm<br>2nd speed (optional)                   |
|    | 639 x 336 x 648÷932(h) mm                                         | 660 x 380 x 648÷951(h) mm | 769 x 420 x 752÷1123(h) mm                                    | 800 x 474 x 764÷1160(h) mm | 941 x 520 x 966÷1393(h) mm                                       |
|    |                                                                   |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 62 Kg                                                             | 64 Kg                     | 97 Kg                                                         | 106 Kg                     | 172 Kg                                                           |
|    | 71 Kg                                                             | 73 Kg                     | 108 Kg                                                        | 117 Kg                     | 193 Kg                                                           |
|   | 700 x 460 x 890(h) mm                                             |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm                                        |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm                                          |
|  | 0,290 m³                                                          |                           | 0,490 m³                                                      |                            | 0,803 m³                                                         |

Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

7SB



# Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT** Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- EN** Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.
- FR** Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.
- DE** Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.
- ES** Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.
- RU** Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

|                                                                                       |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|    | <b>7SB</b>                |
|    | 0,37 kW (0,5 HP)          |
|    | 230-400V/3N/50Hz          |
|    | 230V/1N/50Hz              |
|    | 21 Kg/h                   |
|    | 7 Kg                      |
|    | 10 L (ø 260 x 200(h) mm)  |
|    | 90 rpm                    |
|    | 545 x 280 x 620÷844(h) mm |
|    |                           |
|    |                           |
|   | 40 Kg                     |
|  | 49 Kg                     |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm     |
|  | 0,290 m³                  |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

12SNO-18SNO  
25SNO-38SNO  
50SNO



New

# Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. 50SN0 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.  
Vari optional a richiesta.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. 50SN0 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.  
Plusieurs options sur demande.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. 50SN0 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.  
Varias opciones bajo pedido.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratchproof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. 50SN0 available only with AISI 304 stainless steel grilled lid.  
Various options on request.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf.  
Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel.  
Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. 50SN0 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.  
Verschiedene Optionen auf Anfrage.

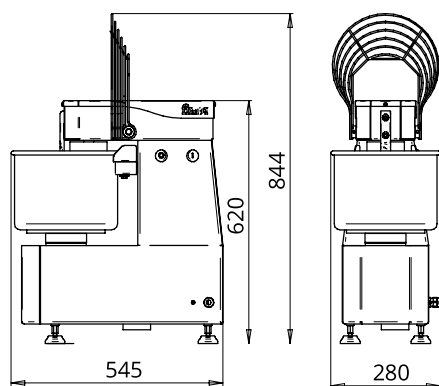
RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали.  
Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели 50SN0, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304.  
Различные опции по запросу.

|    | 12SN0                                                             | 18SN0                     | 25SN0                                                         | 38SN0                      | 50SN0                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)<br>0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional) |                           | 1,5 kW (2 HP)<br>1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional) |                            | 2,2 kW (3 HP)<br>3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)<br>2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3N/50Hz                                                  |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 230V/1N/50Hz                                                      |                           |                                                               |                            | -                                                                |
|    | 36 Kg/h                                                           | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                                                       | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                                                         |
|    | 12 Kg                                                             | 18 Kg                     | 25 Kg                                                         | 38 Kg                      | 50 Kg                                                            |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)                                          | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)                                      | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)                                         |
|    | 90 rpm<br>90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)                     |                           |                                                               |                            | 80 rpm<br>80 - 160 rpm<br>2nd speed (optional)                   |
|    | 639 x 336 x 648÷932(h) mm                                         | 660 x 380 x 648÷951(h) mm | 769 x 420 x 752÷1123(h) mm                                    | 800 x 474 x 764÷1160(h) mm | 941 x 520 x 966÷1393(h) mm                                       |
|    |                                                                   |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 58 Kg                                                             | 60 Kg                     | 92 Kg                                                         | 100 Kg                     | 160 Kg                                                           |
|   | 67 Kg                                                             | 69 Kg                     | 103 Kg                                                        | 111 Kg                     | 181 Kg                                                           |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm                                             |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm                                        |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm                                          |
|  | 0,290 m³                                                          |                           | 0,490 m³                                                      |                            | 0,803 m³                                                         |

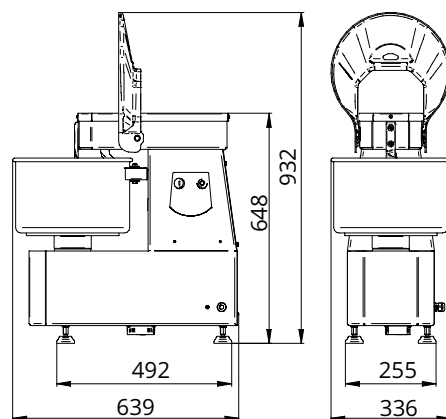
Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

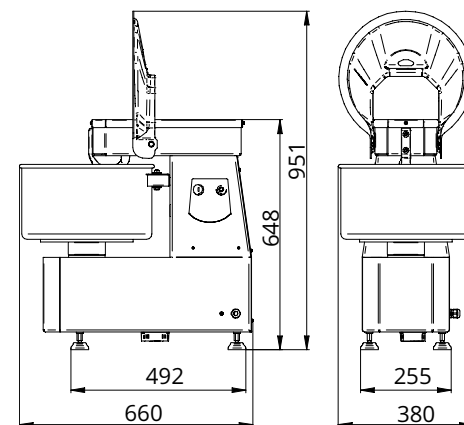
7SB



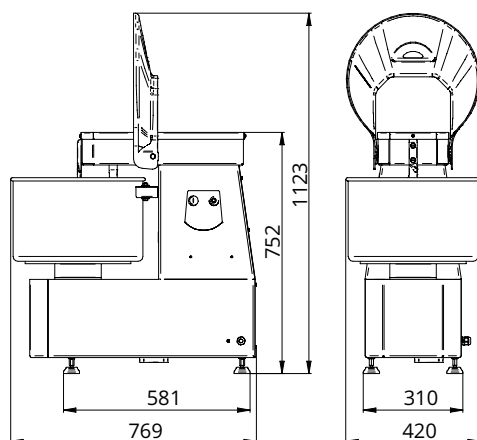
12 SN0/FN0/CNS0



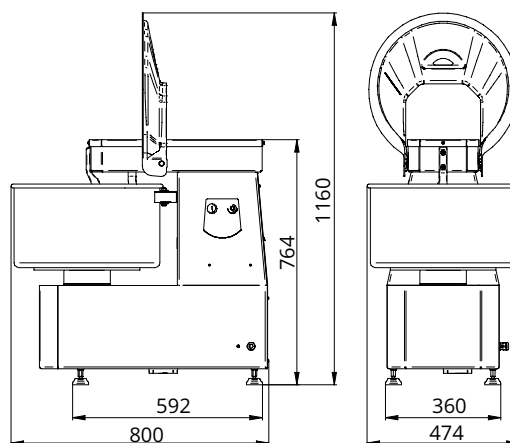
18 SN0/FN0/CNS0



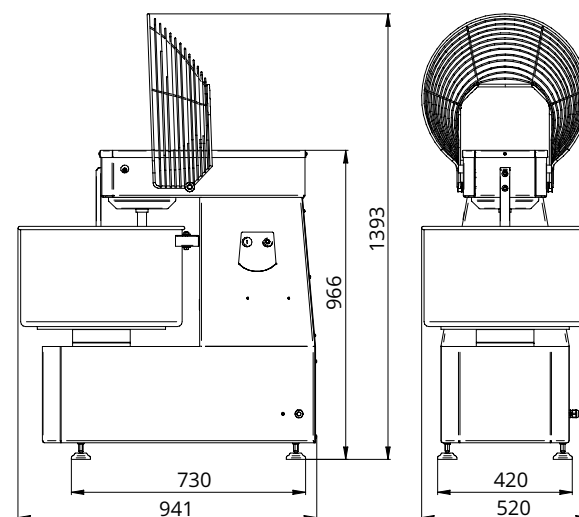
25 SN0/FN0/CNS0



38 SN0/FN0/CNS0



50 SN0/FN0/CNS0



15LN-20LN  
30LN-40LN



20LN



40LN

# Impastatrice a spirale light

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale light. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - con asta spacca pasta - coperchio in policarbonato fumè. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

FR Pétrin à spirale "light". Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments, telles que la cuve et la spirale, sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - avec Barre coupe-pâte - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

ES Amasadora de espiral light. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol y espiral) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en tapa del bol - con cortador de masa - tapa de policarbonato fumé. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

EN Spiral kneader light. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food, such as bowl and spiral, are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - with dough cutter - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

DE Spiralteigknetmaschine "Light". Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot, Piada und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter und Spirale) aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. mit Teigschneidestab. Deckel in rauchfarbenem Polycarbonat serienmäßig. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

RU Спиральный тестомес "Light". Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа и спирали, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. с ножом для теста - в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

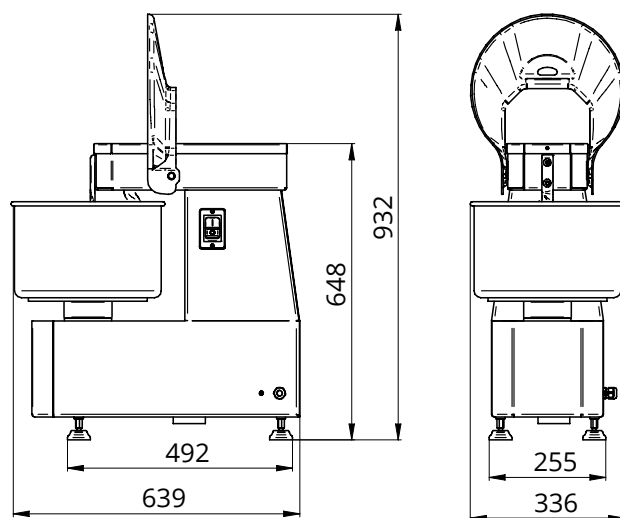


|    | 15LN                                                                         | 20LN                      | 30LN                                                               | 40LN                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|    | 0,37 kW (0,5 HP)<br>0,55/0,37 kW (0,7/0,5 HP) only 3 PH 2nd speed (optional) |                           | 0,75 kW (1 HP)<br>0,75/0,55 kW (1/0,75 HP)<br>2nd speed (optional) | 1,1 kW (1,5 HP)<br>0,75/1,1 kW (1/1,5 HP)<br>2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3N/50Hz                                                             |                           |                                                                    |                                                                   |
|    | 230V/1N/50Hz                                                                 |                           |                                                                    |                                                                   |
|    | 30 Kg/h                                                                      | 48 Kg/h                   | 75 Kg/h                                                            | 108 Kg/h                                                          |
|    | 10 Kg                                                                        | 16 Kg                     | 25 Kg                                                              | 36 Kg                                                             |
|    | 15 L<br>ø 320 x 210(h) mm                                                    | 20 L<br>ø 360 x 210(h) mm | 30 L<br>(ø 400 x 260(h) mm)                                        | 40 L<br>(ø 450 x 260(h) mm)                                       |
|    | 90 rpm<br>90 - 180 rpm 2nd speed (optional)                                  |                           |                                                                    |                                                                   |
|    | 639 x 336 x 648÷932(h) mm                                                    | 660 x 380 x 648÷951(h) mm | 769 x 420 x 752÷1123(h) mm                                         | 800 x 474 x 764÷1160(h) mm                                        |
|    |                                                                              |                           |                                                                    |                                                                   |
|    | 52 Kg                                                                        | 54 Kg                     | 81 Kg                                                              | 88 Kg                                                             |
|   | 61 Kg                                                                        | 63 Kg                     | 92 Kg                                                              | 99 Kg                                                             |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm                                                        |                           | 850 x 550 x 1060(h) mm                                             |                                                                   |
|  | 0,290 m³                                                                     |                           | 0,490 m³                                                           |                                                                   |

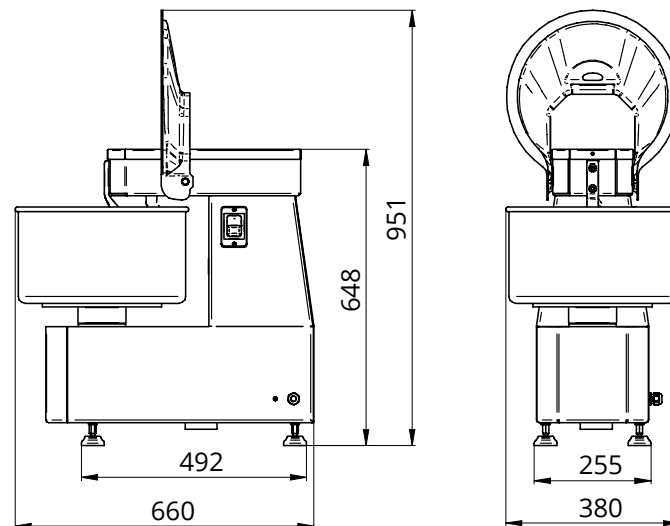
Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

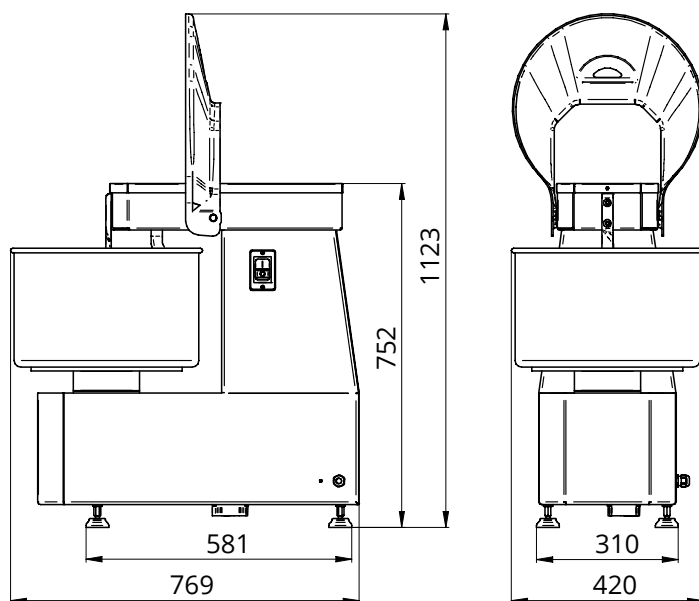
15LN



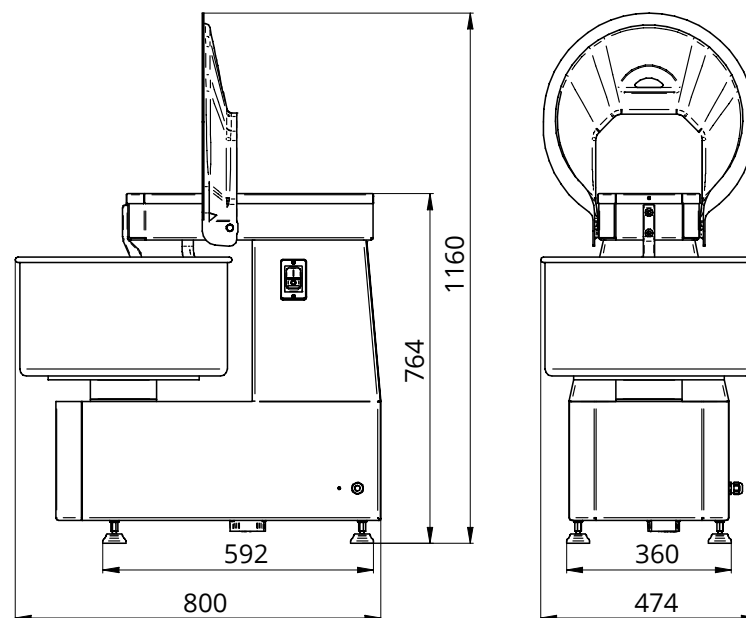
20LN



30LN



40LN



12SR-18SR  
25SR-38SR-50SR



12SR



50SR

# Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**IT** Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile.  
Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in policarbonato fumè di serie tranne per il mod. 50SR disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Vari optional a richiesta.

**FR** Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible.  
Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. 50SR disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304. Plusieurs options sur demande.

**ES** Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble.  
Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Tapa de policarbonato ahumado de serie excepto mod. 50SR disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304. Varias opciones bajo pedido.

**EN** Spiral kneader with liftable head and removable bowl.  
Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratchproof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. 50SR available only with AISI 304 stainless steel grilled lid. Various options on request.

**DE** Spiralteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. 50SR nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich. Verschiedene Optionen auf Anfrage.

**RU** Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели 50SR, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304. Различные опции по запросу.



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



18SR

|    | 12SR                                                              | 18SR                      | 25SR                                                          | 38SR                       | 50SR                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)<br>0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional) |                           | 1,5 kW (2 HP)<br>1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional) |                            | 2,2 kW (3 HP)<br>3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)<br>2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3N/50Hz                                                  |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 230V/1N/50Hz                                                      |                           |                                                               |                            | -                                                                |
|    | 36 Kg/h                                                           | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                                                       | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                                                         |
|    | 12 Kg                                                             | 18 Kg                     | 25 Kg                                                         | 38 Kg                      | 50 Kg                                                            |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)                                          | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)                                      | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)                                         |
|    | 90 rpm<br>90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)                     |                           |                                                               |                            | 80 rpm<br>80 - 160 rpm<br>2nd speed (optional)                   |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm                                         | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm                                    | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm                                      |
|    |                                                                   |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 65 Kg                                                             | 67 Kg                     | 104 Kg                                                        | 112 Kg                     | 186 Kg                                                           |
|   | 74 Kg                                                             | 76 Kg                     | 115 Kg                                                        | 123 Kg                     | 207 Kg                                                           |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm                                             |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm                                        |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm                                          |
|  | 0,290 m³                                                          |                           | 0,490 m³                                                      |                            | 0,803 m³                                                         |

Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Impastatrice a spirale

con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



25SL



50SL

12SL-18SL  
25SL-38SL-50SL

**IT** Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa.  
Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. 50SL disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Vari optional a richiesta.

**FR** Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe.  
Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. 50SL disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304. Plusieurs options sur demande.

**ES** Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija.  
Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. 50SL disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304. Varias opciones bajo pedido.

**EN** Spiral kneader with liftable head and fixed bowl.  
Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratchproof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. 50SL available only with AISI 304 stainless steel grilled lid. Various options on request.

**DE** Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und stationärer Schüssel.  
Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. 50SL nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich. Verschiedene Optionen auf Anfrage.

**RU** Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели 50SL, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304. Различные опции по запросу.



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



12SL

|    | 12SL                                                              | 18SL                      | 25SL                                                          | 38SL                       | 50SL                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)<br>0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional) |                           | 1,5 kW (2 HP)<br>1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional) |                            | 2,2 kW (3 HP)<br>3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)<br>2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3N/50Hz                                                  |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 230V/1N/50Hz                                                      |                           |                                                               |                            | -                                                                |
|    | 36 Kg/h                                                           | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                                                       | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                                                         |
|    | 12 Kg                                                             | 18 Kg                     | 25 Kg                                                         | 38 Kg                      | 50 Kg                                                            |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)                                          | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)                                      | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)                                         |
|    | 90 rpm<br>90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)                     |                           |                                                               |                            | 80 rpm<br>80 - 160 rpm<br>2nd speed (optional)                   |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm                                         | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm                                    | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm                                      |
|    |                                                                   |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 62 Kg                                                             | 64 Kg                     | 97 Kg                                                         | 106 Kg                     | 172 Kg                                                           |
|   | 71 Kg                                                             | 73 Kg                     | 108 Kg                                                        | 117 Kg                     | 193 Kg                                                           |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm                                             |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm                                        |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm                                          |
|  | 0,290 m³                                                          |                           | 0,490 m³                                                      |                            | 0,803 m³                                                         |

Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

12SB-18SB  
25SB-38SB-50SB



12SB



50SB

# Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa.  
Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in policarbonato fumè di serie tranne per il mod. 50SB disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Vari optional a richiesta.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe.  
Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. 50SB disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304. Plusieurs options sur demande.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija.  
Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Tapa de policarbonato ahumado de serie excepto mod. 50SB disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304. Varias opciones bajo pedido.

EN Spiral kneader with fixed head.  
Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratchproof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. 50SB available only with AISI 304 stainless steel grilled lid. Various options on request.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf.  
Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. 50SB nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich. Verschiedene Optionen auf Anfrage.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели 50SB, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304. Различные опции по запросу.



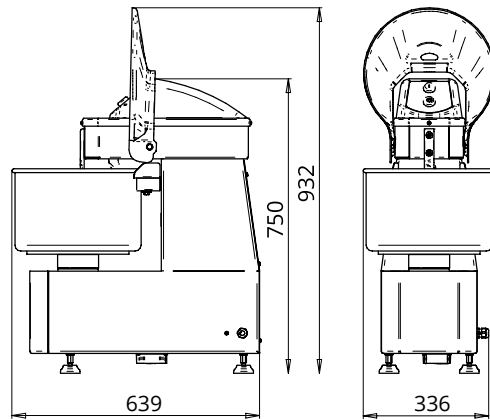
GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

|    | 12SB                                                              | 18SB                      | 25SB                                                          | 38SB                       | 50SB                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)<br>0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional) |                           | 1,5 kW (2 HP)<br>1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional) |                            | 2,2 kW (3 HP)<br>3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)<br>2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3N/50Hz                                                  |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 230V/1N/50Hz                                                      |                           |                                                               |                            | -                                                                |
|    | 36 Kg/h                                                           | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                                                       | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                                                         |
|    | 12 Kg                                                             | 18 Kg                     | 25 Kg                                                         | 38 Kg                      | 50 Kg                                                            |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)                                          | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)                                      | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)                                         |
|    | 90 rpm<br>90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)                     |                           |                                                               |                            | 80 rpm<br>80 - 160 rpm<br>2nd speed (optional)                   |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm                                         | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm                                    | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm                                      |
|    |                                                                   |                           |                                                               |                            |                                                                  |
|    | 58 Kg                                                             | 60 Kg                     | 92 Kg                                                         | 100 Kg                     | 160 Kg                                                           |
|   | 67 Kg                                                             | 69 Kg                     | 103 Kg                                                        | 111 Kg                     | 181 Kg                                                           |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm                                             |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm                                        |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm                                          |
|  | 0,290 m³                                                          |                           | 0,490 m³                                                      |                            | 0,803 m³                                                         |

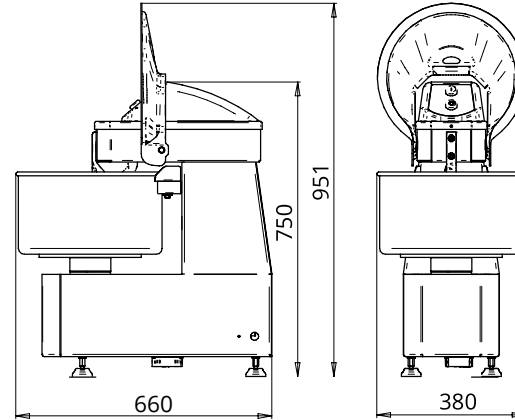
Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

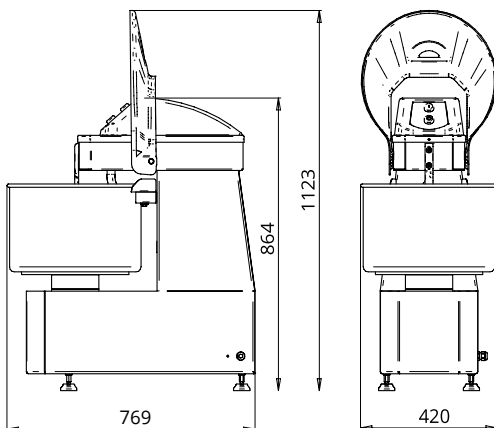
12 SB/SL/SR + HYDRA



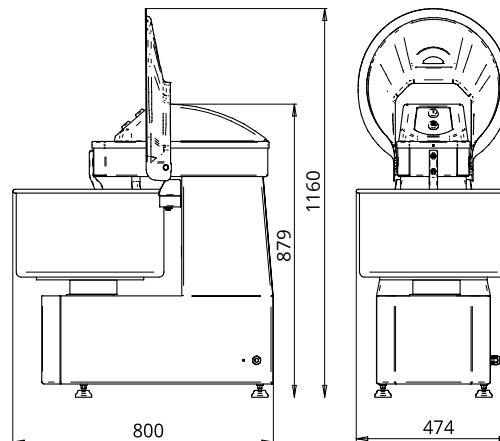
18 SB/SL/SR + HYDRA



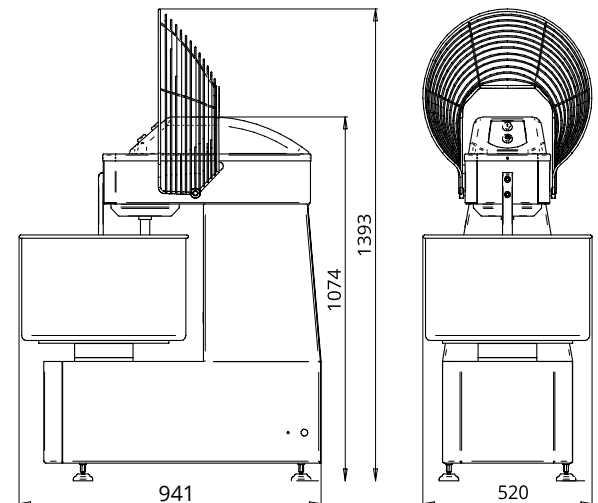
25 SB/SL/SR + HYDRA



38 SB/SL/SR + HYDRA

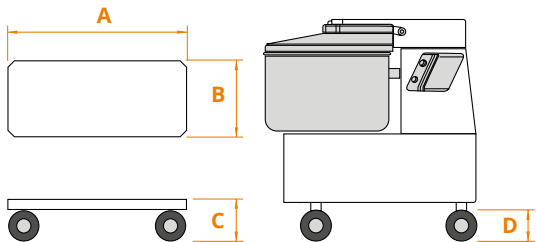


50 SB/SL/SR + HYDRA



# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



|   | 7<br>SB | 12<br>SB-SR-SL<br>CNS0-FN0-SN0 | 15<br>LN | 18<br>SB-SR-SL<br>CNS0-FN0-SN0 | 20<br>LN | 25<br>SB-SR-SL<br>CNS0-FN0-SN0 | 30<br>LN | 38<br>SB-SR-SL<br>CNS0-FN0-SN0 | 40<br>LN | 50<br>SB-SR-SL<br>CNS0-FN0-SN0 |
|---|---------|--------------------------------|----------|--------------------------------|----------|--------------------------------|----------|--------------------------------|----------|--------------------------------|
| A | 420 mm  | 520 mm                         |          |                                |          | 600 mm                         |          |                                |          | 760 mm                         |
| B | 250 mm  | 280 mm                         |          |                                |          | 330 mm                         |          | 380 mm                         |          | 470 mm                         |
| C | 80 mm   |                                |          |                                |          |                                |          |                                |          | 130 mm                         |
| D | 130 mm  |                                |          |                                |          |                                |          |                                |          | 170 mm                         |

|             | Carrello - Trolley - Chariot<br>Wagen - Carrito - Тележка |
|-------------|-----------------------------------------------------------|
| CAVIMP7R    | 7 SB                                                      |
| CAVIMP1218R | 12-18 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0<br>15-20LN                    |
| CAVIMP25R   | 25 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0<br>30-40LN                       |
| CAVIMP38R   | 38 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0                                  |
| CAVIMP50R   | 50 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0                                  |



CARRELLO - TROLLEY

|               | Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues<br>Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| KITRUOTEIMSN  | 7-12-18-25-38<br>SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0<br>15-20-30-40LN                               |
| KITRUOTEIM50N | 50 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0                                                              |



TIMER MECCANICO  
MECCANIC TIMER



TIMER DIGITALE  
DIGITAL TIMER

|  |                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Timer meccanico - Mechanical timer<br/>Minuterie mécanique - Mechanischer Timer<br/>Temporizador mecánico - Механический таймер</p> |
|  | <p>7-12-18-25-38-50 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0<br/>15-20-30-40 LN</p>                                                                       |
|  | <p>Salvatore - Motor overload protection<br/>Discontacteur - Motorschutz<br/>Interruptor de sobrecarga - Защита двигателя</p>          |
|  | <p>7-12-18-25-38-50 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0<br/>15-20-30-40 LN</p>                                                                       |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Timer digitale, solo con norme CE, no con salvamotore<br/>Digital timer, only CE, not with motor overload protection<br/>Minuteur numérique, seulement CE, pas avec discontacteur<br/>Digitalzeitregler, nur nach CE-Normen, nicht mit Motorschutz<br/>Temporizador digital, sólo CE,<br/>no con interruptor de sobrecarga<br/>Цифровой таймер, только по стандартам CE,<br/>не с защитой двигателя</p> |
|  | <p>12-18-25-38-50 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



COPERCHIO GRIGLIATO  
STAINLESS STEEL GRIDDED LID

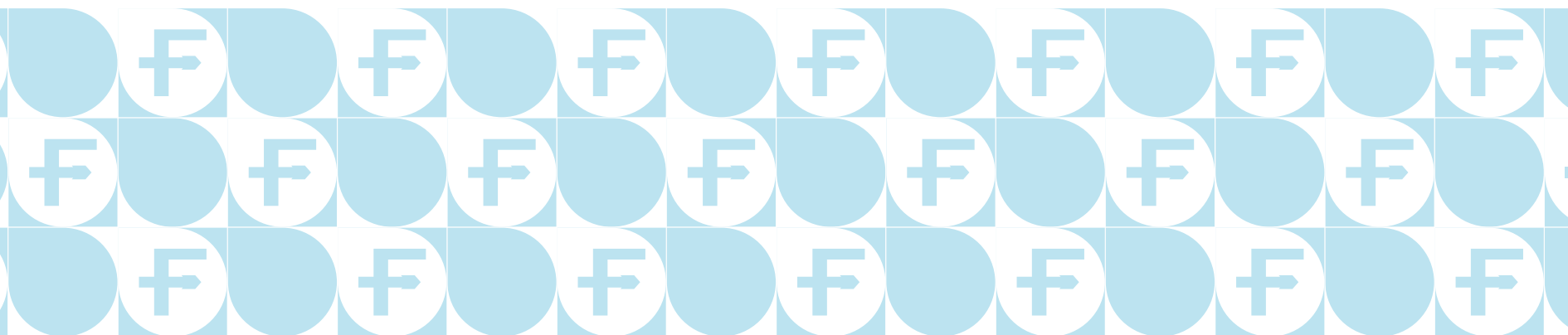


MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA  
POT EXTRACTION HANDLES

|  |                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid<br/>Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl<br/>Tapa con red de acero inoxidable<br/>Поставляется с крышкой из нержавеющей стали</p> |
|  | <p>12-18-25-38 SB-SR-SL-CNS0-FN0-SN0<br/>15-20-30-40 LN</p>                                                                                                                                                        |

|             |                                                                                                                                                                                      |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>Maniglie estrazione pentola - Pot extraction handles<br/>Poignées d'extraction de la cuve - Schüsselausziehgriffe<br/>Manijas para extraer el bol - Ручки для извлечения дежи</p> |
| ACMANIM     | 12-18-25 SR-CNS0                                                                                                                                                                     |
| ACMANIM3850 | 38-50 SR-CNS0                                                                                                                                                                        |

# IMPASTATRICI A SPIRALE IDEALI PER L'ALTA IDRATAZIONE



Impastatrice a spirale ideale per l'alta idratazione.  
Disponibile in varie misure con testa sollevabile e vasca estraibile  
(SR); testa sollevabile e vasca fissa (SL); testa fissa (SB).  
Con pannello comandi meccanico o digitale.  
**Scegli la tua "Hydraplus"!**

Spiral kneader ideal for high hydration.  
Available in different sizes with liftable head and removable bowl  
(SR); liftable head and fixed bowl (SL); fixed head (SB).  
With mechanical or digital control panel.  
**Choose your "Hydraplus"!**

# SPIRAL KNEADER IDEAL FOR HIGH HYDRATION



Variatore di velocità fino a **250 rpm**  
Speed variator up to **250 rpm**



Motore Brushless con inverter  
Brushless motor with inverter



Alta idratazione fino al 90%  
High hydration up to 90%



Capacità della vasca da 12 a 50 kg  
Bowl capacity from 12 to 50 kg



Ottima per lavorazioni come pinsa, pizza  
in teglia e alla pala  
Excellent for processes such as pinsa, pan  
and shovel pizza

HYD12SRM  
HYD18SRM-HYD25SRM  
HYD38SRM-HYD50SRM



HYD12SRM



HYD18SRM

**PANNELLO COMANDI MECCANICO  
MECHANICAL CONTROL PANEL**

**Impastatrice a spirale**  
con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi meccanico, testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. HYD50 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.  
Optional: timer meccanico - coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

FR Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande mécanique, tête relevable et cuve amovible.  
Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve.  
Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. HYD50 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.  
En option: minuterie mécanique - couvercle à grille en acier inox AISI 304.

ES Amasadora espiral "Hydraplus" con panel de control mecánico, cabezal elevable y cuba extraíble.  
Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. HYD50 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304. Opcional: temporizador mecánico - tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.

EN "Hydraplus" spiral kneader with mechanical control panel, liftable head and removable bowl.  
Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. HYD50 available only with AISI 304 stainless steel gridded lid.  
Optional: mechanical timer AISI 304 stainless steel gridded lid.

DE "Hydraplus"-Spiralknetter mit mechanischem Bedienfeld, anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel.  
Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. HYD50 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich. Optional: mechanische Zeitschaltuhr - Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

RU Спиральный миксер "Hydraplus" с механической панелью управления, подъемной головкой и съемной чашей.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели HYD50, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304.  
Дополнительно: механический таймер - крышка-гриль из нержавеющей стали AISI 304.



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Motore Brushless con inverter  
Brushless motor with inverter



Alta idratazione fino al 90%  
High hydration up to 90%



Variatore di velocità fino a 250 rpm  
Speed variator up to 250 rpm

|    | HYD12SRM                  | HYD18SRM                  | HYD25SRM                   | HYD38SRM                   | HYD50SRM                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
|    | 2,4 kW (3,2 HP)           |                           | 3,6 kW (4,8 HP)            |                            | 4 kW (5,4 HP)               |
|    | 230V/1N/50-60Hz           |                           |                            |                            |                             |
|    | 36 Kg/h                   | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                    | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                    |
|    | 12 Kg                     | 18 Kg                     | 25 Kg                      | 38 Kg                      | 50 Kg                       |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)  | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)   | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)    |
|    | 55÷250 rpm                |                           |                            |                            | 60÷220 rpm                  |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm |
|    |                           |                           |                            |                            |                             |
|    | 65 Kg                     | 67 Kg                     | 104 Kg                     | 112 Kg                     | 186 Kg                      |
|    | 74 Kg                     | 76 Kg                     | 115 Kg                     | 123 Kg                     | 207 Kg                      |
|   | 700 x 460 x 890(h) mm     |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm     |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm     |
|  | 0,290 m³                  |                           | 0,490 m³                   |                            | 0,803 m³                    |



Non utilizzabile con ruote o carrello  
 Cannot be used with wheels or trolley  
 Ne peut être utilisé avec roues ou chariot  
 Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden  
 No se puede utilizar con ruedas o carro  
 Невозможно использовать с колесами или тележкой

# Impastatrice a spirale

con testa sollevabile e vasca fissa

HYD12SLM  
HYD18SLM-HYD25SLM  
HYD38SLM-HYD50SLM



HYD25SLM



HYD12SLM

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

**PANNELLO COMANDI MECCANICO  
MECHANICAL CONTROL PANEL**

*HydraPlus*

IT Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi meccanico, testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in policarbonato fumè di serie tranne per il mod. HYD50 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.  
Optional: timer meccanico - coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

FR Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande mécanique, tête relevable et cuve fixée.  
Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve.  
Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. HYD50 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.  
En option: minuterie mécanique - couvercle à grille en acier inox AISI 304.

ES Amasadora espiral "Hydraplus" on panel de control mecánico, cabezal elevable y cuba fija.  
Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba. Tapa de policarbonato ahumado de serie excepto mod. HYD50 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304. Opcional: temporizador mecánico - tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.

EN "Hydraplus" spiral kneader with mechanical control panel, liftable head and fixed bowl.  
Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. HYD50 available only with AISI 304 stainless steel gridded lid.  
Optional: mechanical timer AISI 304 stainless steel gridded lid.

DE "Hydraplus"-Spiralkneter mit mechanischem Bedienfeld, anhebbarer Kopf und fester Schüssel.  
Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. HYD50 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich. Optional: mechanische Zeitschaltuhr - Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

RU Спиральный миксер "Hydraplus" с механической панелью управления, подъемной головкой и фиксированной чашей.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели HYD50, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304.  
Дополнительно: механический таймер - крышка-гриль из нержавеющей стали AISI 304.



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Motore Brushless con inverter  
Brushless motor with inverter



Alta idratazione fino al 90%  
High hydration up to 90%



Variatore di velocità fino a 250 rpm  
Speed variator up to 250 rpm

|    | HYD12SLM                  | HYD18SLM                  | HYD25SLM                   | HYD38SLM                   | HYD50SLM                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
|    | 2,4 kW (3,2 HP)           |                           | 3,6 kW (4,8 HP)            |                            | 4 kW (5,4 HP)               |
|    | 230V/1N/50-60Hz           |                           |                            |                            |                             |
|    | 36 Kg/h                   | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                    | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                    |
|    | 12 Kg                     | 18 Kg                     | 25 Kg                      | 38 Kg                      | 50 Kg                       |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)  | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)   | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)    |
|    | 55÷250 rpm                |                           |                            |                            | 60÷220 rpm                  |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm |
|    |                           |                           |                            |                            |                             |
|    | 62 Kg                     | 64 Kg                     | 97 Kg                      | 106 Kg                     | 172 Kg                      |
|    | 71 Kg                     | 73 Kg                     | 108 Kg                     | 117 Kg                     | 193 Kg                      |
|   | 700 x 460 x 890(h) mm     |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm     |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm     |
|  | 0,290 m³                  |                           | 0,490 m³                   |                            | 0,803 m³                    |



Non utilizzabile con ruote o carrello  
Cannot be used with wheels or trolley  
Ne peut être utilisé avec roues ou chariot  
Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden  
No se puede utilizar con ruedas o carro  
Невозможно использовать с колесами или тележкой

OPTIONAL



HYD12SBM  
HYD18SBM-HYD25SBM  
HYD38SBM-HYD50SBM



HYD12SBM



HYD50SBGM

**PANNELLO COMANDI MECCANICO  
MECHANICAL CONTROL PANEL**

Impastatrice a spirale  
con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi meccanico e testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. HYD50 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

Optional: timer meccanico - coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

FR Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande mécanique et tête fixée.

Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. HYD50 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.

En option: minuterie mécanique - couvercle à grille en acier inox AISI 304.

ES Amasadora espiral "Hydraplus" con panel de control mecánico y cabezal fijo. Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. HYD50 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.

Opcional: temporizador mecánico - tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.

EN "Hydraplus" spiral kneader with mechanical control panel and fixed head. Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. HYD50 available only with AISI 304 stainless steel gridded lid.

Optional: mechanical timer AISI 304 stainless steel gridded lid.

DE "Hydraplus"-Spiralkneter mit mechanischem Bedienfeld und festem Kopf. Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. HYD50 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

Optional: mechanische Zeitschaltuhr - Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

RU Спиральный миксер "Hydraplus" с цифровой панелью управления и фиксированной головкой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели HYD50, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительно: механический таймер - крышка-гриль из нержавеющей стали AISI 304.



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Motore Brushless con inverter  
Brushless motor with inverter



Alta idratazione fino al 90%  
High hydration up to 90%



Variatore di velocità fino a 250 rpm  
Speed variator up to 250 rpm



|    | HYD12SBM                  | HYD18SBM                  | HYD25SBM                   | HYD38SBM                   | HYD50SBM                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
|    | 2,4 kW (3,2 HP)           |                           | 3,6 kW (4,8 HP)            |                            | 4 kW (5,4 HP)               |
|    | 230V/1N/50-60Hz           |                           |                            |                            |                             |
|    | 36 Kg/h                   | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                    | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                    |
|    | 12 Kg                     | 18 Kg                     | 25 Kg                      | 38 Kg                      | 50 Kg                       |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)  | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)   | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)    |
|    | 55÷250 rpm                |                           |                            |                            | 60÷220 rpm                  |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm |
|    |                           |                           |                            |                            |                             |
|    | 58 Kg                     | 60 Kg                     | 92 Kg                      | 100 Kg                     | 160 Kg                      |
|    | 67 Kg                     | 69 Kg                     | 103 Kg                     | 111 Kg                     | 181 Kg                      |
|   | 700 x 460 x 890(h) mm     |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm     |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm     |
|  | 0,290 m³                  |                           | 0,490 m³                   |                            | 0,803 m³                    |



Non utilizzabile con ruote o carrello  
 Cannot be used with wheels or trolley  
 Ne peut être utilisé avec roues ou chariot  
 Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden  
 No se puede utilizar con ruedas o carro  
 Невозможно использовать с колесами или тележкой

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



Timer meccanico - Mechanical timer  
Minuterie mécanique - Mechanischer Timer  
Temporizador mecánico - Механический таймер

HYD 12-18-25-38-50



COPERCHIO GRIGLIATO  
STAINLESS STEEL GRIDDED LID

Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid  
Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl  
Tapa con red de acero inoxidable  
Поставляется с крышкой из нержавеющей стали

HYD 12-18-25-38



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA  
POT EXTRACTION HANDLES

Maniglie estrazione pentola - Pot extraction handles  
Poignées d'extraction de la cuve - Schüsselausziehgriiffe  
Manijas para extraer el bol - Ручки для извлечения дежи

ACMANIM

HYD 12-18-25 SR

ACMANIM3850

HYD 38-50 SR

HYD12SRD  
HYD18SRD-HYD25SRD  
HYD38SRD-HYD50SRD

New



HYD12SRD



HYD18SRD

**PANNELLO COMANDI DIGITALE**  
**DIGITAL CONTROL PANEL**

Impastatrice a spirale  
con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi digitale, testa sollevabile e vasca estraibile.  
Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - timer digitale. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. HYD50 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.  
Optional: sensore termico a infrarossi - inversione di marcia (non disponibile per il modello HYD50) - coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

FR Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande numérique, tête relevable et cuve amovible.  
Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. HYD50 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.  
En option: capteur thermique à infrarouge - marche inverse (pas disponible pour le modèle HYD50) - couvercle à grille en acier inox AISI 304.

ES Amasadora espiral "Hydraplus" con panel de control digital, cabezal elevable y cuba extraíble  
Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. HYD50 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.  
Opcional: sensor térmico infrarrojo - marcha atrás (no disponible para HYD50) - Tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.

EN "Hydraplus" spiral kneader with digital control panel, liftable head and removable bowl.  
Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. HYD50 available only with AISI 304 stainless steel gridded lid.  
Optional: infrared thermal sensor - reverse gear (not available for HYD50 model) - AISI 304 stainless steel gridded lid.

DE "Hydraplus"-Spiralknetter mit digitalem Bedienfeld, anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel.  
Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. HYD50 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.  
Optional: Infrarot-Wärmesensor - Rückwärtsgang (nicht verfügbar für Modell HYD50) - Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

RU Спиральный миксер "Hydraplus" с цифровой панелью управления, подъемной головкой и съемной чашей.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали - предохранительный микровыключатель на крышке чаши. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели HYD50, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304. Дополнительно: инфракрасный термодатчик - реверсивный режим (недоступен для HYD50) - крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.



Alta idratazione fino al 90%  
High hydration up to 90%



Motore Brushless con inverter  
Brushless motor with inverter



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Timer digitale  
Digital timer



Variatore di velocità fino a 250 rpm  
Speed variator up to 250 rpm

OPTIONAL



149



|    | HYD12SRD                               | HYD18SRD                  | HYD25SRD                   | HYD38SRD                   | HYD50SRD                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
|    | 2,4 kW (3,2 HP)                        |                           | 3,6 kW (4,8 HP)            |                            | 4 kW (5,4 HP)               |
|    | 230V/1N/50-60Hz                        |                           |                            |                            |                             |
|    | 36 Kg/h                                | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                    | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                    |
|    | 12 Kg                                  | 18 Kg                     | 25 Kg                      | 38 Kg                      | 50 Kg                       |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)               | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)   | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)    |
|    | 55÷250 rpm                             |                           |                            |                            | 60÷220 rpm                  |
|    | Digitale - Digital - Цифровой<br>0÷99' |                           |                            |                            |                             |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm              | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm |
|    |                                        |                           |                            |                            |                             |
|    | 65 Kg                                  | 67 Kg                     | 104 Kg                     | 112 Kg                     | 186 Kg                      |
|   | 74 Kg                                  | 76 Kg                     | 115 Kg                     | 123 Kg                     | 207 Kg                      |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm                  |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm     |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm     |
|  | 0,290 m³                               |                           | 0,490 m³                   |                            | 0,803 m³                    |



Non utilizzabile con ruote o carrello  
 Cannot be used with wheels or trolley  
 Ne peut être utilisé avec roues ou chariot  
 Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden  
 No se puede utilizar con ruedas o carro  
 Невозможно использовать с колесами или тележкой

# Impastatrice a spirale

con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

HYD12SLD  
HYD18SLD-HYD25SLD  
HYD38SLD-HYD50SLD



HYD25SLD



HYD12SLD

**PANNELLO COMANDI DIGITALE  
DIGITAL CONTROL PANEL**

*HydraPlus*



IT Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi digitale, testa sollevabile e vasca fissa.  
Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - timer digitale. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. HYD50 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.  
Optional: sensore termico a infrarossi - inversione di marcia (non disponibile per il modello HYD50) - coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

FR Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande numérique, tête relevable et cuve fixée.  
Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. HYD50 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.  
En option: capteur thermique à infrarouge - marche inverse (pas disponible pour le modèle HYD50) - couvercle à grille en acier inox AISI 304.

ES Amasadora espiral "Hydraplus" con panel de control digital, cabezal elevable y cuba fija.  
Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. HYD50 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.  
Opcional: sensor térmico infrarrojo - marcha atrás (no disponible para HYD50) - tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.

EN "Hydraplus" spiral kneader with digital control panel, liftable head and fixed bowl.  
Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. HYD50 available only with AISI 304 stainless steel gridded lid.  
Optional: infrared thermal sensor - reverse gear (not available for HYD50 model) - AISI 304 stainless steel gridded lid.

DE "Hydraplus"-Spiralkneter mit digitalem Bedienfeld, anhebbarer Kopf und fester Schüssel.  
Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. HYD50 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.  
Optional: Infrarot-Wärmesensor - Rückwärtsgang (nicht verfügbar für Modell HYD50) - Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

RU Спиральный миксер "Hydraplus" с цифровой панелью управления, подъемной головкой и неподвижной чашей.  
Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали - предохранительный микровыключатель на крышке чаши. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели HYD50, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304. Дополнительно: инфракрасный термодатчик - реверсивный режим (недоступен для HYD50) - крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.



Alta idratazione fino al 90%  
High hydration up to 90%



Motore Brushless con inverter  
Brushless motor with inverter



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Timer digitale  
Digital timer



Variatore di velocità fino a 250 rpm  
Speed variator up to 250 rpm

|    | HYD12SLD                               | HYD18SLD                  | HYD25SLD                   | HYD38SLD                   | HYD50SLD                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
|    | 2,4 kW (3,2 HP)                        |                           | 3,6 kW (4,8 HP)            |                            | 4 kW (5,4 HP)               |
|    | 230V/1N/50-60Hz                        |                           |                            |                            |                             |
|    | 36 Kg/h                                | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                    | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                    |
|    | 12 Kg                                  | 18 Kg                     | 25 Kg                      | 38 Kg                      | 50 Kg                       |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)               | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)   | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)    |
|    | 55÷250 rpm                             |                           |                            |                            | 60÷220 rpm                  |
|    | Digitale - Digital - Цифровой<br>0÷99' |                           |                            |                            |                             |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm              | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm |
|    |                                        |                           |                            |                            |                             |
|    | 62 Kg                                  | 64 Kg                     | 97 Kg                      | 106 Kg                     | 172 Kg                      |
|    | 71 Kg                                  | 73 Kg                     | 108 Kg                     | 117 Kg                     | 193 Kg                      |
|   | 700 x 460 x 890(h) mm                  |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm     |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm     |
|  | 0,290 m³                               |                           | 0,490 m³                   |                            | 0,803 m³                    |



Non utilizzabile con ruote o carrello  
Cannot be used with wheels or trolley  
Ne peut être utilisé avec roues ou chariot  
Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden  
No se puede utilizar con ruedas o carro  
Невозможно использовать с колесами или тележкой

OPTIONAL



HydraPlus



HYD12SBD  
HYD18SBD-HYD25SBD  
HYD38SBD-HYD50SBD

New



HYD12SBD



OPTIONAL  
COPERCHIO GRIGLIATO  
GRID LID

HYD38SBDG

PANNELLO COMANDI DIGITALE  
DIGITAL CONTROL PANEL

Impastatrice a spirale  
con testa fissa

SPIRAL KNEADER  
PETRIN A SPIRAL  
SPIRALTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA DE ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi digitale e testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - timer digitale. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. HYD50 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.  
Optional: sensore termico a infrarossi - inversione di marcia (non disponibile per il modello HYD50) - coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

FR Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande numérique et tête fixée. Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. HYD50 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.  
En option: capteur thermique à infrarouge - marche inverse (pas disponible pour le modèle HYD50) - couvercle à grille en acier inox AISI 304.

ES Amasadora espiral "Hydraplus" con panel de control digital y cabezal fijo. Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba. Tapa de polycarbonato ahumado de serie excepto mod. HYD50 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.  
Opcional: sensor térmico infrarrojo - marcha atrás (no disponible para HYD50) - tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.

EN "Hydraplus" spiral kneader with digital control panel and fixed head. Machine for making different types of dough, especially suitable for high-hydration doughs up to 90%. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with foodstuffs such as bowl, spiral and dough splitter rod are in stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Smoked polycarbonate lid as standard except for mod. HYD50 available only with AISI 304 stainless steel gridded lid.  
Optional: infrared thermal sensor - reverse gear (not available for HYD50 model) - AISI 304 stainless steel gridded lid.

DE "Hydraplus"-Spiralkneter mit digitalem Bedienfeld und festem Kopf. Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. HYD50 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.  
Optional: Infrarot-Wärmesensor - Rückwärtsgang (nicht verfügbar für Modell HYD50) - Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

RU Спиральный миксер "Hydraplus" с цифровой панелью управления и фиксированной головкой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для теста с высокой гидратацией finally до 90%. Конструкция покрыта антигравийной краской - детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как чаша, спираль и стержень тестоделителя, выполнены из нержавеющей стали - предохранительный микровыключатель на крышке чаши. Стандартная крышка из дымчатого поликарбоната, за исключением модели HYD50, поставляемой только с решетчатой крышкой из нержавеющей стали AISI 304.  
Дополнительно: инфракрасный термодатчик - реверсивный режим (недоступен для HYD50) - крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.



Alta idratazione fino al 90%  
High hydration up to 90%



Motore Brushless con inverter  
Brushless motor with inverter



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Timer digitale  
Digital timer



Variatore di velocità fino a 250 rpm  
Speed variator up to 250 rpm

OPTIONAL



149



|    | HYD12SBD                               | HYD18SBD                  | HYD25SBD                   | HYD38SBD                   | HYD50SBD                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
|    | 2,4 kW (3,2 HP)                        |                           | 3,6 kW (4,8 HP)            |                            | 4 kW (5,4 HP)               |
|    | 230V/1N/50-60Hz                        |                           |                            |                            |                             |
|    | 36 Kg/h                                | 54 Kg/h                   | 75 Kg/h                    | 114 Kg/h                   | 150 Kg/h                    |
|    | 12 Kg                                  | 18 Kg                     | 25 Kg                      | 38 Kg                      | 50 Kg                       |
|    | 16 L (ø 320 x 210(h) mm)               | 22 L (ø 360 x 210(h) mm)  | 32 L (ø 400 x 260(h) mm)   | 42 L (ø 450 x 260(h) mm)   | 62 L (ø 500 x 310(h) mm)    |
|    | 55÷250 rpm                             |                           |                            |                            | 60÷220 rpm                  |
|    | Digitale - Digital - Цифровой<br>0÷99' |                           |                            |                            |                             |
|    | 639 x 336 x 750÷932(h) mm              | 660 x 380 x 750÷951(h) mm | 769 x 420 x 864÷1123(h) mm | 800 x 474 x 879÷1160(h) mm | 941 x 520 x 1074÷1393(h) mm |
|    |                                        |                           |                            |                            |                             |
|    | 58 Kg                                  | 60 Kg                     | 92 Kg                      | 100 Kg                     | 160 Kg                      |
|   | 67 Kg                                  | 69 Kg                     | 103 Kg                     | 111 Kg                     | 181 Kg                      |
|  | 700 x 460 x 890(h) mm                  |                           | 850 x 550 x 1055(h) mm     |                            | 1055 x 600 x 1276(h) mm     |
|  | 0,290 m³                               |                           | 0,490 m³                   |                            | 0,803 m³                    |



Non utilizzabile con ruote o carrello  
 Cannot be used with wheels or trolley  
 Ne peut être utilisé avec roues ou chariot  
 Kann nicht mit Rädern oder Wagen verwendet werden  
 No se puede utilizar con ruedas o carro  
 Невозможно использовать с колесами или тележкой

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

|  |                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid<br>Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl<br>Tapa con red de acero inoxidable<br>Поставляется с крышкой из нержавеющей стали |
|  | HYD 12-18-25-38                                                                                                                                                                                          |

|             |                                                                                                                                                                              |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | Maniglie estrazione pentola - Pot extraction handles<br>Poignées d'extraction de la cuve - Schüsselausziehgrieffe<br>Manijas para extraer el bol - Ручки для извлечения дежи |
| ACMANIM     | HYD 12-18-25 SR                                                                                                                                                              |
| ACMANIM3850 | HYD 38-50 SR                                                                                                                                                                 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sensore termico ad infrarossi - Infrared thermal sensor<br>Capteur thermique à infrarouge - Sensor térmico infrarrojo<br>Infrarot-Wärmesensor - инфракрасный термодатчик |
|                                                                                   | HYD 12-18-25-38-50                                                                                                                                                       |
|                                                                                   | Con pannello touch - With touch panel<br>С сенсорной панелью                                                                                                             |
|                                                                                   | Con pannello digitale - With digital panel<br>С цифровой панелью                                                                                                         |

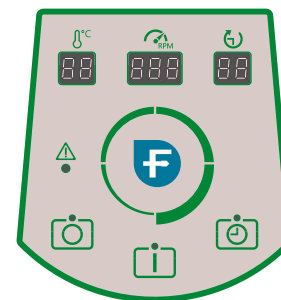
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sensore termico ad infrarossi + Inversione di marcia<br>Infrared thermal sensor + Reverse gear<br>Capteur thermique à infrarouge + Marche inverse<br>Sensor térmico infrarrojo + Marcha atrás<br>Infrarot-Wärmesensor + Rückwärtsgang<br>инфракрасный термодатчик + реверсивный режим |
|                                                                                     | HYD 12-18-25-38*                                                                                                                                                                                                                                                                      |

\*ATTENZIONE! La funzione inversione di marcia è utile con pre-impasto (biga). L'utilizzo della funzione inversione di marcia riduce la capacità di qualsiasi tipo di impasto come da tabella che segue:

\*IMPORTANT! The reverse function is useful with pre-dough (biga). Using the reverse function reduces the capacity of any type of dough as shown in the table below:

\*ВНИМАНИЕ! Функция реверса полезна при предварительном замешивании теста (бига). Использование функции реверса снижает производительность любого типа теста, как показано в следующей таблице:

|  |           |           |            |            |
|--|-----------|-----------|------------|------------|
|  | HYD12     | HYD18     | HYD25      | HYD38      |
|  | 5 Kg Max. | 7 Kg Max. | 10 Kg Max. | 15 Kg Max. |



  
Pannello touch  
Touch panel



  
Pannello digitale  
Digital panel



   
Pannello digitale  
+ Inversione  
Digital panel + Reverse

BERTA7-BERTA15  
BERTA25-BERTA35



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Impastatrice Berta

BERTA KNEADER  
BERTA PETRIN  
BERTA TEIGKNETMASCHINE  
BERTA AMASADORA  
BERTA TECTOMEC

IT Macchina ideale per impasti a bassa idratazione, ricchi di grassi come: piada, taralli, grissini o pizza in teglia. Ottimi risultati anche per impasti all'uovo. L'impastatrice "Berta" grazie all'innovativo sistema di utensile a gancio riproduce il movimento della lavorazione a mano e non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione e la digeribilità; i tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto alle tradizionali impastatrici. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.

FR Machine idéale pour les pâtes à faible hydratation et à forte teneur en matières grasses telles que piada, taralli, gressins, pan pizza, elle peut également être utilisée pour les pâtes aux œufs. "Berta" utilise le système innovant d'outils à crochets qui reproduit le mouvement du travail manuel et n'altère pas la température de la pâte, améliorant ainsi l'oxygénation et la digestibilité. Le temps de travail de la pâte est réduit de moitié par rapport aux pétrins traditionnel. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, outil et couvercle à grille en acier inox AISI 304. En option: 2ème vitesse uniquement sur les modèles triphasés, minuterie mécanique et roues.

ES Máquina ideal para masas de baja hidratación y alto contenido en grasa como piada, taralli, palitos de pan, pizza en molde, también se puede utilizar para masas al huevo. "Berta" utiliza el innovador sistema de herramienta de gancho que reproduce el movimiento del trabajo manual sin alterar la temperatura de la masa, mejorando la oxigenación y la digestibilidad. Los tiempos de procesamiento de la masa se reducen a la mitad en comparación con las amasadoras tradicionales. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

EN The ideal machine for low-hydration and high-fat doughs such as piada, taralli, breadsticks, pizza in trays, also suitable for egg mixtures. "Berta" uses the innovative hook tool system, which reproduces the movement of manual kneading without altering the temperature of the dough, improving its oxygenation and digestibility. Dough processing times are halved compared to traditional kneading machines. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304. Optional: 2nd speed only on three-phase models, mechanical timer and wheels.

DE Die ideale Maschine für feuchtigkeitsarme und fettreiche Teige wie Piada, Taralli, Brotstangen, Pfannenpizza, sie kann auch für Eierteige verwendet werden. "Berta" verwendet das innovative Hakenwerkzeugsystem, das die Bewegung der Handarbeit nachbildet, ohne die Temperatur des Teigs zu verändern, wodurch die Sauerstoffzufuhr und die Verdaulichkeit verbessert werden. Die Teigverarbeitungszeiten halbieren sich im Vergleich zu herkömmlichen Knetmaschinen. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

RU Машина идеальна для приготовления теста с низким содержанием влаги, богатого жирами, например, для приготовления лепешек (пиада), сухек (таралли), хлебных палочек или пиццы на сковороде. Оптимальна также для приготовления яичного теста. Благодаря инновационной крюковой системе, тестомес "Berta" воспроизводит движения ручного замеса без изменения температуры теста, насыщая его кислородом и улучшая усвояемость. Время приготовления теста сокращается вдвое по сравнению с традиционными миксерами. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса.



INNOVATIVO SISTEMA DI UTENSILE A GANCIO  
THE INNOVATIVE HOOK TOOL SYSTEM

Timer meccanico - Mechanical timer  
Minuterie mécanique - Mechanischer Timer  
Temporizador mecánico - Механический таймер

#### KITRUOBERTA

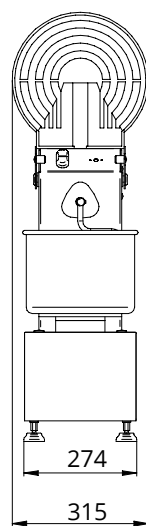
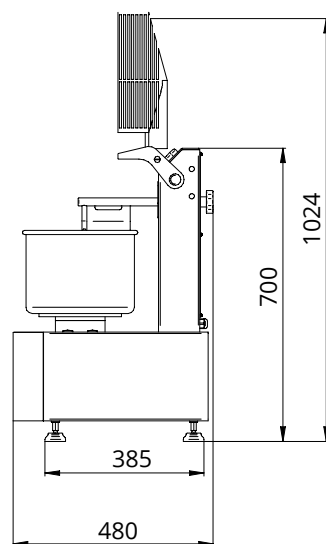
Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues  
Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс

|    | BERTA7                                                     | BERTA15                                                    | BERTA25                                                            | BERTA35                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|    | 0,37 kW (1 PH)<br>0,55/0,37 kW (3 PH) 2nd speed (optional) | 0,55 kW (1 PH - 3 PH)<br>0,75/0,55 kW 2nd speed (optional) | 0,9 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH)<br>0,75/1,1 kW 2nd speed (optional) | 1,1 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH)<br>0,75/1,1 kW 2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3N/50Hz                                           |                                                            |                                                                    |                                                                    |
|    | 230V/1N/50Hz                                               |                                                            |                                                                    | -                                                                  |
|    | 7 Kg                                                       | 15 Kg                                                      | 25 Kg                                                              | 35 Kg                                                              |
|    | 260 x 200 - 10 L                                           | 360 x 210 - 20 L                                           | 400 x 260 - 32 L                                                   | 450 x 260 - 42 L                                                   |
|    | 35 rpm<br>35 - 70 rpm - 2nd speed (optional)               | 28 rpm<br>28 - 56 rpm - 2nd speed (optional)               | 23 rpm<br>23 - 46 rpm - 2nd speed (optional)                       |                                                                    |
|    | 315 x 480 x 700(h) mm                                      | 410 x 580 x 755(h) mm                                      | 470 x 625 x 805(h) mm                                              | 520 x 675 x 805(h) mm                                              |
|    |                                                            |                                                            |                                                                    |                                                                    |
|    | 39 Kg                                                      | 51 Kg                                                      | 61,5 Kg                                                            | 68,5 Kg                                                            |
|    | 47,5 Kg                                                    | 59 ,5 Kg                                                   | 72 Kg                                                              | 79 Kg                                                              |
|   | 460 x 700 x 860(h) mm                                      |                                                            | 550 x 850 x 1060(h) mm                                             |                                                                    |
|  | 0,276 m³                                                   |                                                            | 0,495 m³                                                           |                                                                    |

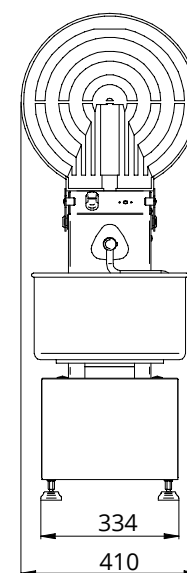
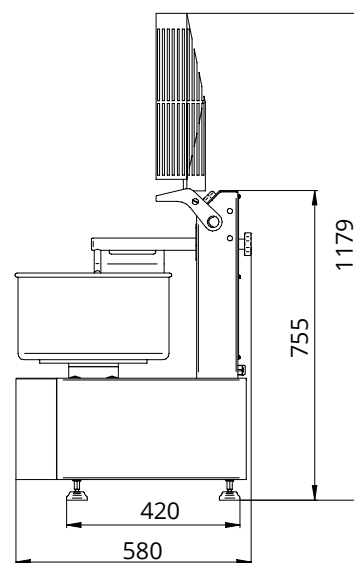
Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

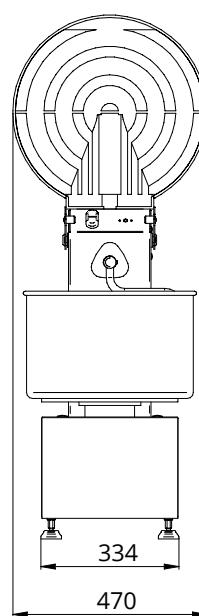
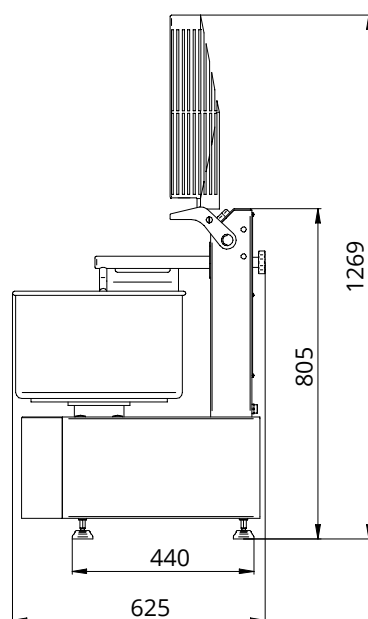
BERTA7



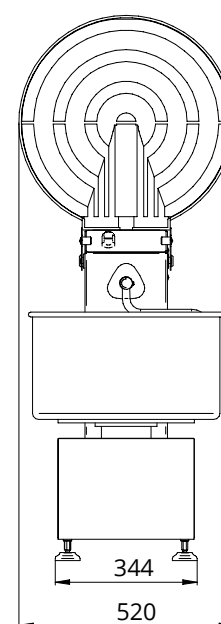
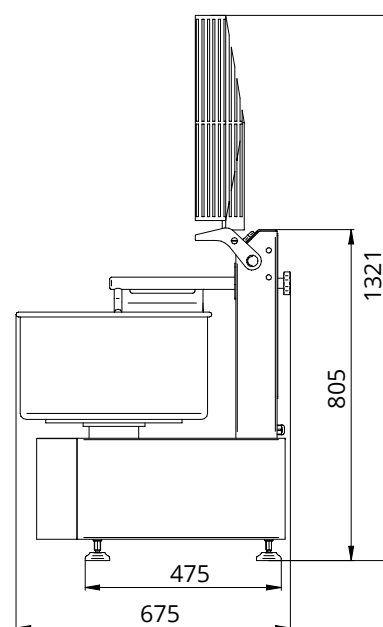
BERTA15



BERTA25



BERTA35



# FF30N



FF30NV

## Impastatrice a forcella

FORK KNEADER  
PÉTRISSEUR À FOURCHE  
GABELKNETER  
AMASADORA DE HORQUILLA  
ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT** Impastatrice con utensile a forcella che consente la lavorazione degli impasti più duri permettendo un'ottima ossigenazione ed evitando il riscaldamento dell'impasto. Carcassa in acciaio verniciato - vasca, forcella e coperchio in acciaio inox AISI 304 - timer meccanico. La protezione della vasca per metà grigliata permette l'aggiunta degli ingredienti anche in lavorazione. Accessori: seconda velocità, carrello 10(h) cm o 40(h) cm.
- EN** Kneader with fork tool that allows the processing of the hardest doughs allowing an excellent oxygenation and avoiding the heating of the dough. Painted steel casing - AISI 304 stainless steel bowl, fork and lid - mechanical timer. The protection of the half grilled bowl allows the addition of ingredients also during processing. Accessories: second speed, trolley 10(h) cm or 40(h) cm.
- FR** Pétrisseur à fourche qui permet la transformation des pâtes les plus dures permettant une excellente oxygénation et évitant le chauffage de la pâte. Corps en acier verni - cuve, fourche et couvercle en acier inox AISI 304 - minuterie mécanique. La protection de la cuve à moitié grillée, permet l'ajout d'ingrédients même pendant le mélange. Accessoires: régulateur de vitesse, chariot 10(h) cm ou 40(h) cm.
- DE** Teigknetmaschine mit Gabelwerkzeug. Die Drehung des Gabelwerkzeugs ermöglicht die Verarbeitung selbst härtester Teige, was zu einer hervorragenden Sauerstoffversorgung führt und die Erwärmung des Teigs verhindert. Gehäuse aus lackiertem Stahl - Schüssel, Gabel und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - mechanischer Zeitregler. Der Schutz des Schüssels, halb gegrillt, erlaubt die Zugabe der Zutaten auch während der Verarbeitung. Zubehör: Geschwindigkeitsregler, Wagen 10(h) cm oder 40(h) cm.
- ES** Máquina ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías. La rotación de la herramienta con horquilla permite la elaboración también de las masas más duras con una excelente oxigenación, evitando que se caliente. Carcasa de acero pintado - bol, horquilla y tapa de acero inoxidable - temporizador mecánico. La protección del bol - con una red en una mitad- permite añadir ingredientes también durante la elaboración. Accesorios: mando de regulación de la velocidad, carrito 10(h) cm o 40(h) cm.
- RU** Тестомес с вилочной мешалкой. Вращающаяся мешалка в форме вилки позволяет приготовить даже самое жесткое тесто, обеспечивая отличную оксигенацию и предотвращая нагрев теста. Корпус из окрашенной стали - дежа, вилка и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - механический таймер. Защита дежи, наполовину закрытая решеткой, позволяет добавлять ингредиенты даже во время приготовления теста. Аксессуары: регулятор скорости, тележка высотой 10 см или 40 см.



|    | FF30N                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)<br>0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) - 2nd speed (optional) |
|    | 230-400V/3/50Hz                                                 |
|    | 230V/1N/50Hz                                                    |
|    | Meccanico - Mechanical - Механический                           |
|    | 90 Kg/h                                                         |
|    | 30 Kg                                                           |
|    | 35 L (ø 530 x 220(h) mm)                                        |
|    | 24 rpm<br>24 - 35 rpm - 2nd speed (optional)                    |
|    | 1000 x 650 x 665/840(h) mm                                      |
|    |                                                                 |
|   | 140 Kg                                                          |
|  | 152 Kg                                                          |
|  | 1160 x 770 x 780(h) mm                                          |
|  | 0,696 m³                                                        |

Optional 2<sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH)

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



CAV40FORFF30N0

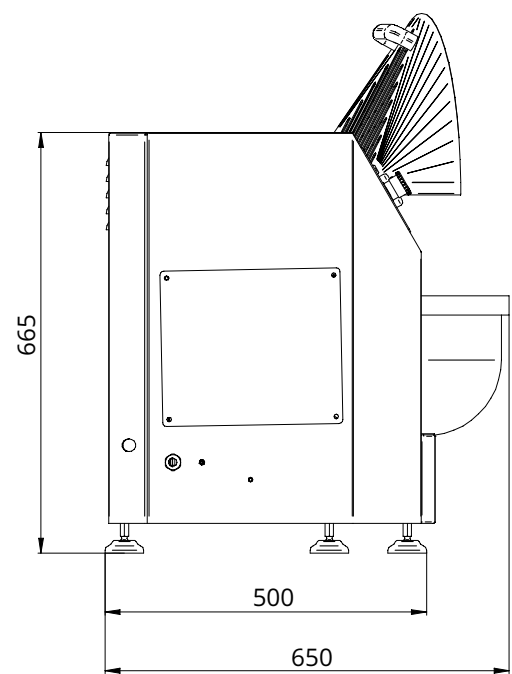
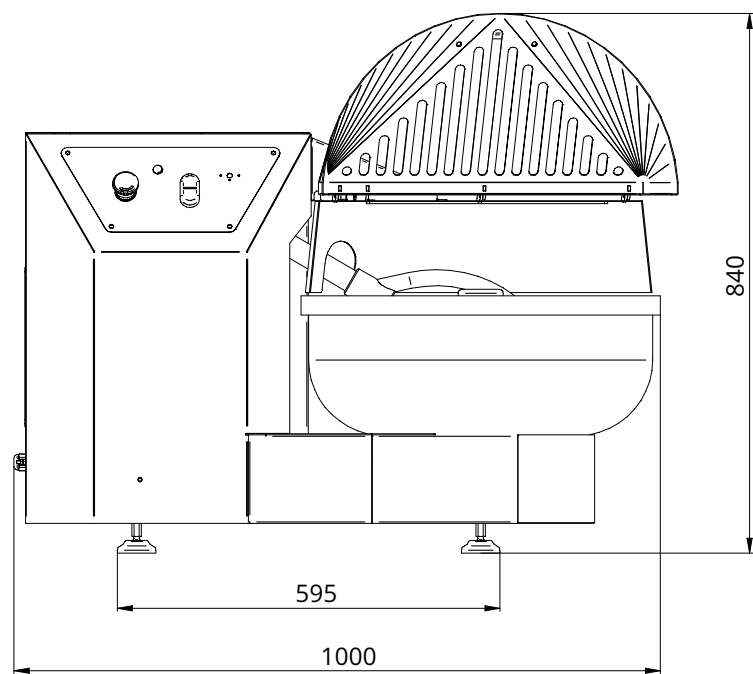


CARFORFF30N0

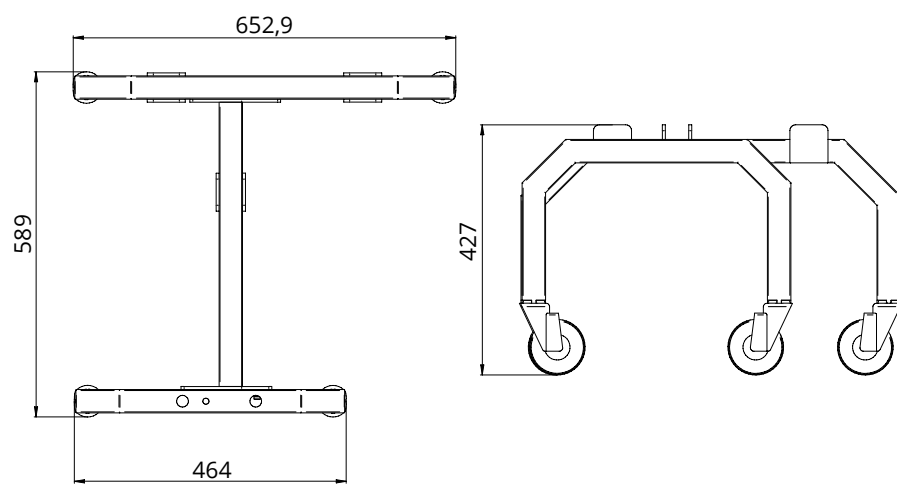
|                                                                                                    | CAV40FORFF30N0                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка |
|  mm             | 652,9 x 589 x 427(h) mm                                  |
|  NET<br>Kg      | 8,4 Kg                                                   |
|  GROSS<br>Kg    | 9,2 Kg                                                   |
|  mm             | 800 x 550 x 250(h) mm                                    |
|  m <sup>3</sup> | 0,110 m <sup>3</sup>                                     |

|                                                                                                      | CARFORFF30N0                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|                                                                                                      | Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка |
|  mm             | 475 x 589 x 191,5(h) mm                                  |
|  NET<br>Kg      | 6,6 Kg                                                   |
|  GROSS<br>Kg    | 7,4 Kg                                                   |
|  mm             | 800 x 550 x 250(h) mm                                    |
|  m <sup>3</sup> | 0,110 m <sup>3</sup>                                     |

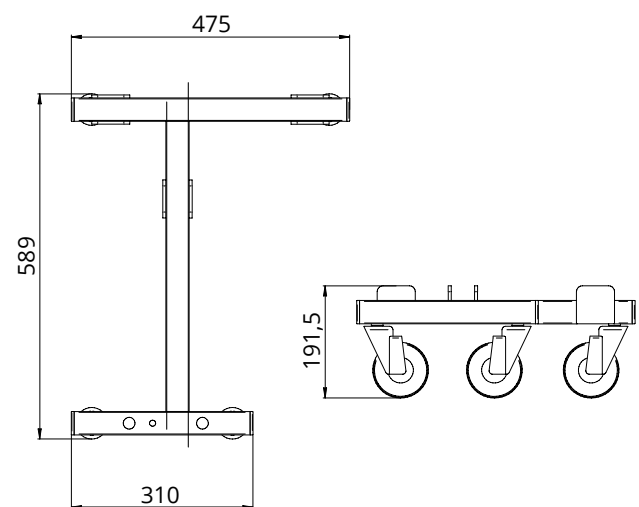
FF30N



CAV40FORFF30N0



CARFORFF30N0



# ARMINIT



ARMINIT

New

## Arrotondatrice

DOUGH ROUNDER  
ARRONDISSEUR DE PÂTE  
BOLEADORA  
TEIGABRUNDER  
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

- IT Macchina per arrotondare impasti pizza e realizzare palline da 30 a 300 gr con idratazione fino al 60% senza stressare e scaldare la pasta. Struttura in acciaio inox - coclea in alluminio teflonato - caduta palline ad altezza banco - 4 ruote ø 60 mm di cui 2 con freno.
- EN Machine for rounding pizza dough and making balls from 30 to 300 g with hydration of up to 60% with no stress and heating of dough. Stainless steel structure - Teflon-coated aluminium screw - ball drop at counter height - 4 wheels ø 60 mm, 2 of which with brake.
- FR Machine pour arrondir la pâte à pizza et réaliser des boules de 30 à 300 g avec une hydratation jusqu'à 60% sans stresser et chauffer la pâte. Corps en acier inox - Visseuse en aluminium téflonné - chute des boules à hauteur de comptoir - 4 roues ø 60 mm, dont 2 avec frein.
- DE Maschine zum Abrunden von Pizzateig und zur Herstellung von Kugeln von 30 bis 300 g mit einem Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 60 %, ohne den Teig zu belasten oder zu erhitzen. Gehäuse aus Edelstahl - Schnecke aus teflonbeschichtetem Aluminium - Kugeln fallen auf die Höhe der Arbeitsfläche - 4 Räder ø 60 mm, 2 mit Bremsen.
- ES Máquina para redondear masa de pizza y hacer bolas de 30 a 300 g con hidratación de hasta el 60% sin estresar ni calentar la masa. Estructura de acero inoxidable - tornillo sinfin de aluminio teflonado - caída de las bolas a altura encimera - 4 ruedas ø 60 mm, 2 con freno.
- RU Машина для округления теста для пиццы и изготовления шариков от 30 до 300 г с гидратацией до 60% без напряжения и нагрева теста. Конструкция из нержавеющей стали - алюминиевый шнек с тефлоновым покрытием - шарики опускаются до уровня столешницы - 4 колеса ø 60 mm, 2 с тормозами.



|   | ARMINIT                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|   | 0,37 kW (0,33 HP)      |
|   | 230-400V/3N/50Hz       |
|   | 230V/1N/50Hz           |
|   | 1800 / 2400 h/N.       |
|   | 280 x 420 x 790(h) mm  |
|   |                        |
|   |                        |
|   | 40 Kg                  |
|   | 50 Kg                  |
|   | 390 x 620 x 1000(h) mm |
|  | 0,242 m³               |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



FI32N  
FI42N  
FIP42N



FI32N



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



FIP42N



FI42N



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

# Stendipizza a due coppie di rulli

PIZZA ROLLER MACHINE  
FAÇONNEUSE POUR PIZZA  
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE  
MÁQUINA PARA EXTENDER  
MASA DE PIZZA CON RODILLOS  
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore su entrambe i gruppi - apertura rulli da 0,3 mm a max 5,5 mm - rulli superiori inclinati (FI32N-42N) o paralleli (FIP42N) per realizzare diverse forme. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc.. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment on both groups - roller opening from 0.3 mm to max. 5.5 mm - upper rollers inclined (FI32N-42N) or parallel (FIP42N) to create different forms. The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.

FR Machine à rouler les pâtes de pizza, pain, piadina, focaccia, etc... Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage de l'épaisseur sur les deux unités - ouverture des rouleaux de 0,3 mm à 5,5 mm maximum - rouleaux supérieurs inclinés (FI32N-42N) ou rouleaux parallèles (FIP42N) pour créer différentes formes. Le système de sécurité avec microinterrupteur est situé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs et ne permet le fonctionnement que lorsque le couvercle est fermé.

DE Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel an beiden Einheiten - Rollenöffnungsweite von 0,3 mm bis max. 5,5 mm - obere Rollen geneigt (FI32N-42N) oder parallel (FIP42N) zur Zubereitung verschiedener Formen. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollenschutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.

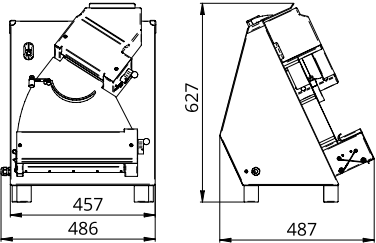
ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor en ambos grupos - distancia entre rodillos de 0,3 mm a max 5,5 mm - rodillos superiores inclinados (FI32N-42N) o paralelos (FIP42N) para realizar diferentes formas. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.

RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины на обоих узлах - ширина просвета от 0,3 мм до макс. 5,5 мм - верхние валки наклонные (FI32N-42N) или параллельные (FIP42N) для подготовки различных форм. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

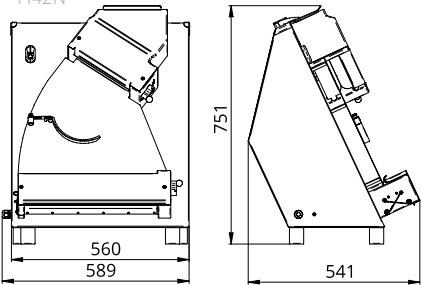
|          | FI32N                        | FI42N                        | FIP42N                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
|          | 0,37 kW (0,5 HP)             |                              |                              |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50Hz                 |                              |                              |
| <br>mm   | 320 mm                       | 420 mm                       |                              |
| <br>mm   | Min. 0,3 - Max. 5,5 mm       |                              |                              |
| <br>mm   | 460 x 510<br>x 630÷700(h) mm | 590 x 540<br>x 760÷820(h) mm | 590 x 515<br>x 700÷770(h) mm |
|          |                              |                              |                              |
| <br>Kg   | 36 Kg                        | 44 Kg                        | 45 Kg                        |
| <br>Kg   | 45 Kg                        | 53 Kg                        | 54 Kg                        |
| <br>mm   | 680 x 610 x 760(h) mm        |                              |                              |
| <br>m³   | 0,357 m³                     |                              |                              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

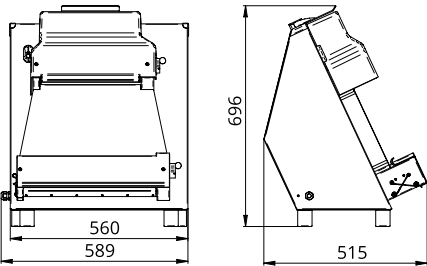
FI32N



FI42N



FIP42N



# FIM42N



## Stendipizza monorullo



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

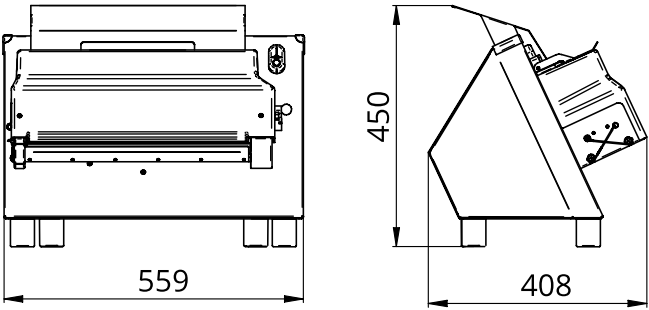
PIZZA ROLLER MACHINE  
FAÇONNEUSE POUR PIZZA  
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE  
MÁQUINA PARA EXTENDER MASA  
DE PIZZA CON RODILLOS  
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Macchina per stendere impasti di pizza, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - singola coppia di rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.
- EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment . The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.
- FR Machine à rouler les pâtes de pizza, pain, piadina, focaccia, etc. Corps entièrement en acier inox AISI 304 - Paire de rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage de l'épaisseur. Le système de sécurité avec microinterrupteur est situé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs et ne permet le fonctionnement que lorsque le couvercle est fermé.
- DE Maschine zum Ausrollen von Pizza, Brot, Piada, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollen-schutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.
- ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - única pareja de rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.
- RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

|                                                                                     |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | FIM42N                |
|  | 0,37 kW (0,5 HP)      |
|  | 230V/1N/50Hz          |
|  | 420 mm                |
|  | min 0,3 - max 5,5 mm  |
|  | 560 x 410 x 450(h) mm |
|  |                       |
|  | 30 Kg                 |
|  | 38 Kg                 |
|  | 750 x 500 x 450(h) mm |
|  | 0,168 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

FIM42N



SI320  
SI420  
SI520



SI420



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



SI420  
OPTIONAL  
TAGLIASFOGLIA  
PASTRY CUTTER

# Sfogliatrici stendipizza

PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE  
FAÇONNEUSE POUR PÂTE ET PIZZA  
PIZZA UND TEIGAUSSROLLMASCHINE  
MÁQUINA PARA EXTENDER MASA  
DE PIZZA CON RODILLOS  
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in acciaio inox AISI 304 lucidati a specchio - apertura rulli 0÷10 mm - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.  
Optional: tagliasfoglia singoli - taglio utile 220 mm - diverse misure di taglio da 2-4-6-12 mm.
- EN Egg, pizza and piadina dough rolling machine. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - rollers in stainless steel AISI 304 mirror-polished - roller opening 0÷10 mm - adjustment knob for last passage thickness - microswitch on roller protection lid.  
Optional: single sheet cutter - 220 mm useful cut - different cutting sizes 2-4-6-12 mm.
- FR Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et piadina. Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en acier inox AISI 304 polis brillants - ouverture des rouleaux 0÷10 mm - poignée de réglage 'épaisseur du dernier passage - microinterrupteur sur le couvercle de protection des rouleaux.  
Accessoires: coupe-feuilles individuelles - coupe utile 220 mm - différentes tailles de coupe de 2-4-6-12 mm.
- DE Maschine zum Ausrollen von Eimischungen, Pizza- und Piadateig. Rollen aus Hochglanz-Edelstahl - Rollenöffnungsweite 0÷10 mm - Dicke-Einstellknopf für den letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Rullen.  
Auf Wunsch: Einzelblattschneider - 220 mm Nutzschnitt - verschiedene Schnittgrößen: 2-4-6-12 mm.
- ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla o masas con huevo. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - distancia rodillos 0÷10 mm - perilla de regulación espesor último paso. Microinterruptor ubicado en la tapa de protección de los rodillos. Accesorios: cortadora de hojaldre - sección útil 220 mm - diferentes medidas de corte: 2-4-6-12 mm.
- RU Машина для раскатывания яичных смесей, теста для пиццы и пьядины. Валки из полированной нержавеющей стали - просвет 0 ÷10 мм. - ручка регулировки толщины для последнего прохода - микропереключатель на защитной крышке валков.  
По запросу: нож для нарезки листов - ширина реза 220 мм - различные параметры резания: 2-4-6-12 мм.



|  | SI320                 | SI420                 | SI520                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP)      |                       |                       |
|  | 230-400V/3/50Hz       |                       |                       |
|  | 230V/1N/50Hz          |                       |                       |
|  | 320 mm                | 420 mm                | 520 mm                |
|  | 580 x 480 x 400(h) mm | 680 x 480 x 400(h) mm | 780 x 480 x 400(h) mm |
|  |                       |                       |                       |
|  | 52 Kg                 | 61 Kg                 | 70 Kg                 |
|  | 61 Kg                 | 70 Kg                 | 79 Kg                 |
|  | 770 x 520 x 580(h) mm |                       |                       |
|  | 0,232 m³              |                       |                       |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|                                                                                       | TGP2                                                                                                                              | TGP4 | TGP6                                                                                  | TGP12    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                       | Tagliasfoglia - Pastry cutter - Roulette à pâte - Nudelschneidegerät<br>Cortadora de masa - Прибор для нарезки тонких слоёв теста |      |                                                                                       |          |
|  | 2 mm                                                                                                                              | 4 mm | 6 mm                                                                                  | 12 mm    |
|                                                                                       | 300 x 70 x 55(h) mm                                                                                                               |      |                                                                                       |          |
|  | 3,2 Kg                                                                                                                            |      |  | 3,5 Kg   |
|  | 400 x 180 x 180(h) mm                                                                                                             |      |  | 0,014 m³ |

PLN40D  
PLN60D  
PLN80D



PLN60D

# Impastatrice planetaria

variatore di velocità e comandi digitali

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

- IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità e comandi digitali. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.
- EN Planetary mixer with speed variator and digital controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl protector - removable bowl - quick tool connection.
- FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes numériques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.
- DE Planetenmischer mit Drehzahlregler und digitaler Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührerinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.
- ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos digitales. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.
- RU Планетарный тестомес с регулятором скорости и цифровым управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстросъемная муфта.

|   | PLN40D                        | PLN60D                 | PLN80D |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------|
|   | 2,2 kW (3 HP)                 | 3 kW (4 HP)            |        |
|   | 400V/3/50-60Hz                |                        |        |
|   | Digitale - Digital - Цифровой |                        |        |
|   | 40 L                          | 60 L                   | 80 L   |
|   | min. 30 - max. 120 rpm        |                        |        |
|   | 915 x 655 x 1486(h) mm        | 930 x 725 x 1679(h) mm |        |
|   |                               |                        |        |
|   | 250 Kg                        | 280 Kg                 | 290 Kg |
|   | 260 Kg                        | 295 Kg                 | 310 Kg |
|   | 1100 x 800 x 1800(h) mm       |                        |        |
|  | 1,584 m³                      |                        |        |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

PLN12BV-PLN20BV  
PLN20V-PLN40V  
PLN60V-PLN80V



PLN40V

# Impastatrice planetaria

variatore con inverter e comandi meccanici

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca e frusta in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - modelli da banco (PLN12BV-PLN20BV).

FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils. Modèle à poser (PLN12BV-PLN20BV).

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol y batidorde acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios. Modelos para bancos de trabajo (PLN12BV-PLN20BV).

EN Planetary mixer with speed variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl protector - removable bowl - quick tool connection. Counter model (PLN12BV-PLN20BV).

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührersatz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung. Tischmodell (PLN12BV-PLN20BV).

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста и мешалка из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстросъемная муфта. Настольная модель (PLN12BV-PLN20BV).



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



PLN12BV  
MODELLO DA BANCO  
COUNTER MODEL

|    | PLN12BV                                        | PLN20BV               | PLN20V                 | PLN40V                  | PLN60V                 | PLN80V |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|--------|
|    | 0,5 kW (0,7 HP)                                |                       | 0,75 kW (1 HP)         | 2,2 kW (3 HP)           | 3 kW (4 HP)            |        |
|    | -                                              |                       | 400V/3/50-60Hz         |                         |                        |        |
|    | 230V/1N/50-60Hz                                |                       |                        | -                       |                        |        |
|    | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷30' |                       |                        |                         |                        |        |
|    | 10 L                                           | 20 L                  |                        | 40 L                    | 60 L                   | 80 L   |
|    | min. 30 - max. 120 rpm                         |                       |                        |                         |                        |        |
|    | 541 x 381 x 648(h) mm                          | 604 x 440 x 716(h) mm | 735 x 467 x 1274(h) mm | 915 x 655 x 1486(h) mm  | 930 x 725 x 1679(h) mm |        |
|    |                                                |                       |                        |                         |                        |        |
|    | 47 Kg                                          | 56 Kg                 | 110 Kg                 | 250 Kg                  | 280 Kg                 | 290 Kg |
|    | 55 Kg                                          | 64 Kg                 | 136 Kg                 | 260 Kg                  | 295 Kg                 | 310 Kg |
|   | 750 x 490 x 900(h) mm                          |                       | 890 x 680 x 1400(h) mm | 1100 x 800 x 1800(h) mm |                        |        |
|  | 0,331 m³                                       |                       | 0,847 m³               | 1,584 m³                |                        |        |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Impastatrice planetaria

3 velocità con comandi meccanici

PLANETARY MIXER  
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
PLANETENMISCHER  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

PLN20M  
PLN40M  
PLN60M



- IT Impastatrice planetaria con variatore a 3 velocità e comandi meccanici. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.
- EN Planetary mixer with 3 speeds variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc...Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl protector - removable bowl - quick tool connection.
- FR Mélangeur planétaire avec variateur à 3 vitesses et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.
- DE Planetenmischer mit 3-Gänge-Drehzahlregler und mechanischer Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw...Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Röhreinsetz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.
- ES Amasadora planetaria con variador de 3 velocidades y mandos mecánicos. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.
- RU Планетарный тестомес с 3-х скоростным регулятором скорости и механическим управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстросъемная муфта.

|          | PLN20M                                         | PLN40M                           | PLN60M                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|          | 0,5/0,75/1,1 kW<br>(0,7/1/1,5 HP)              | 0,75/1/1,3 kW<br>(1/1,5/1,75 HP) | 1,1/1,5/1,7 kW<br>(1,5/2/2,2 HP) |
| <br>3 Ph | 400V/3/50Hz                                    |                                  |                                  |
|          | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷30' |                                  |                                  |
|          | 20 L                                           | 40 L                             | 60 L                             |
| <br>RPM  | 30 - 60 - 120 rpm                              |                                  |                                  |
| <br>mm   | 735 x 467 x 1274(h) mm                         | 915 x 655 x 1486(h) mm           | 930 x 725 x 1679(h) mm           |
|          |                                                |                                  |                                  |
| <br>Kg   | 110 Kg                                         | 250 Kg                           | 280 Kg                           |
| <br>Kg   | 136 Kg                                         | 260 Kg                           | 295 Kg                           |
| <br>mm   | 890 x 680<br>x 1400(h) mm                      | 1100 x 800 x 1800(h) mm          |                                  |
| <br>m³  | 0,847 m³                                       | 1,584 m³                         |                                  |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



ACPLN12BL



ACPLN12HK



ACPLN12VP



ACPLN12BR



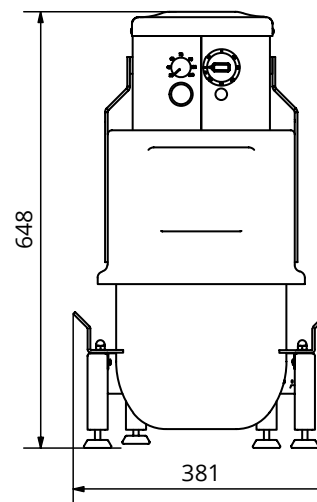
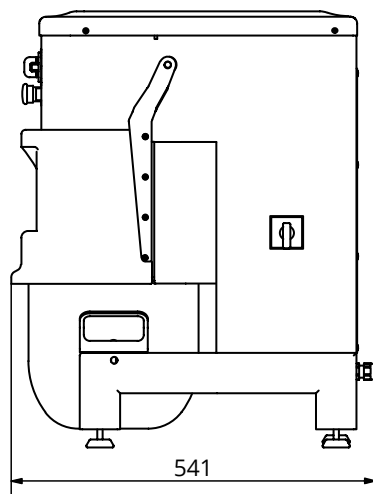
ACPLN40CAR

| Mod.    | Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola)<br>Reduction kit (bowl+whisk + hook + spatula)<br>Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule)<br>Verringerungssatz (Teigschüssel + Rührersatz + Haken + Spachtel)<br>Kit reducción (bol + batidor + gancho + espátula)<br>Редукционный набор (дежа для теста + мешалка + крюк + лопатка) |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 80/60 L | ACPLNRID8060                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 80/40 L | ACPLNRID8040                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 60/40 L | ACPLNRID6040                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 60/20 L | ACPLNRID6020                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 40/20 L | ACPLNRID4020                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

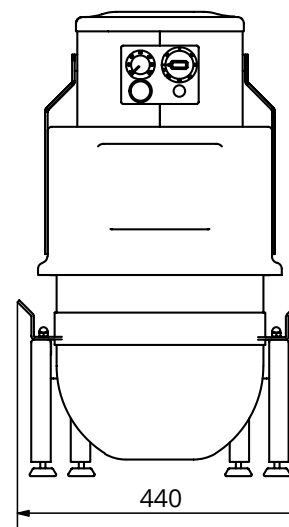
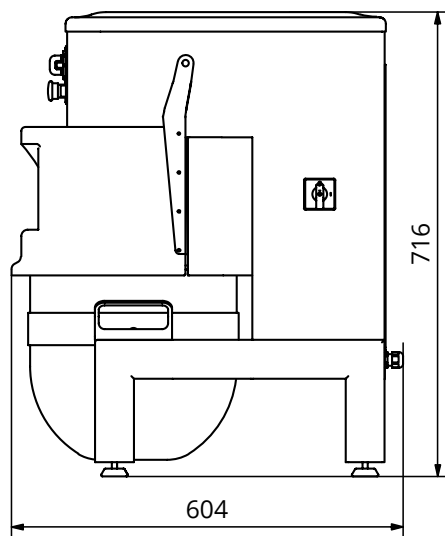
| Mod.        | Carrello vasca<br>Bowl trolley<br>Chariot cuve<br>Wagen für Teigschüsselwagen<br>carro del Bol<br>Тележка для дежи |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PLN40 M-D-V | ACPLN40CAR                                                                                                         |
| PLN60 M-D-V | ACPLN60CAR                                                                                                         |
| PLN80 M-D-V | ACPLN80CAR                                                                                                         |

| Mod.        | Vasca - Bowl - Cuve<br>Teigschüssel - Bol - Ёмкость | Uncino - Hook - Crochet<br>Haken - Gancho - Крюк | Frusta - Whisk - Fouet<br>Rührersatz - Batidor - Венчик | Spatola - Spatula - Spatule<br>Schaber - Espátula - Лопатка |
|-------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| PLN12BV     | ACPLN12BL                                           | ACPLN12HK                                        | ACPLN12WP                                               | ACPLN12BR                                                   |
| PLN20BV     | ACPLN20BVBL                                         | ACPLN20BVHK                                      | ACPLN20BVWP                                             | ACPLN20BVBR                                                 |
| PLN20 M-V   | ACPLN20MBL                                          | ACPLN20HK                                        | ACPLN20WP                                               | ACPLN20BR                                                   |
| PLN40 M-V-D | ACPLN40BL                                           | ACPLN40HK                                        | ACPLN40WP                                               | ACPLN40BR                                                   |
| PLN60 M-V-D | ACPLN60BL                                           | ACPLN60HK                                        | ACPLN60WP                                               | ACPLN60BR                                                   |
| PLN80 V-D   | ACPLN80BL                                           | ACPLN80HK                                        | ACPLN80WP                                               | ACPLN80BR                                                   |

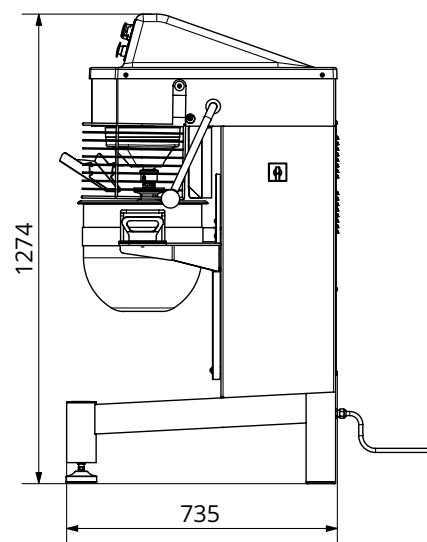
PLN 12BV



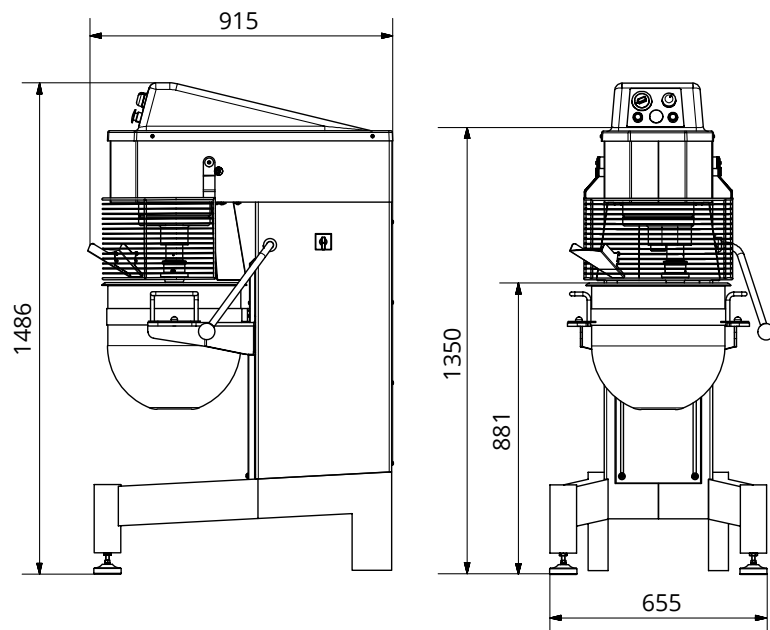
PLN 20BV



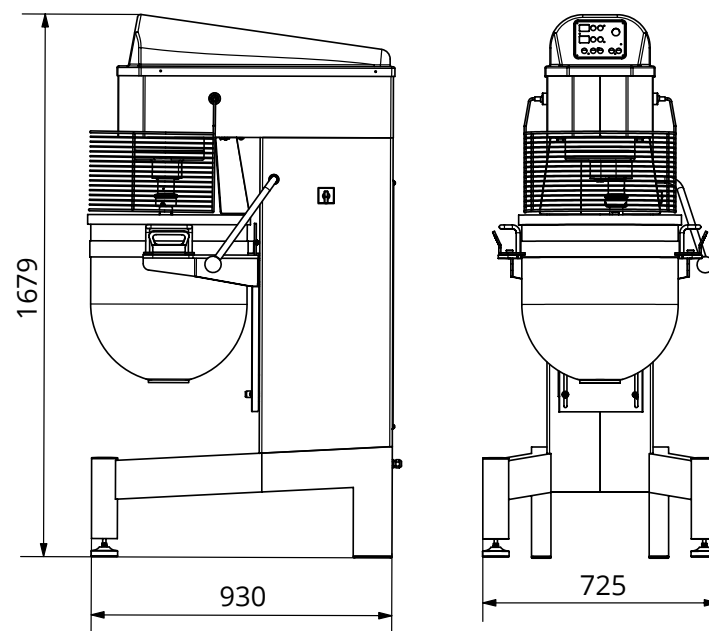
PLN 20



PLN 40



PLN 60-80





# 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

Per velocizzare e rendere più semplice il lavoro nella ristorazione professionale sono fondamentali alcuni macchinari come: Tagliaverdure, Tagliamozzarella, Cutter, Pelapatate, Lavacozze, Lavaverdure, Affettatrici e Asciuga Lucida Posate.

Il brand Fimar si è specializzato anche nella conservazione offrendo la possibilità di scelta tra: Machine Sottovuoto a Campana, a Barra Saldante o Termosigillatrici.

## EN

A few appliances are essential to facilitate and accelerate work in professional catering: Vegetable Cutters, Mozzarella Cutters, Cutters, Potato Peelers, Mussel Washers, Vegetable Washers, Slicers and Polished Cutlery Dryers.

The Fimar brand has also focused on conservation, offering the possibility of choosing between: Vacuum machines, sealing bars or heat sealers.

## FR

Pour accélérer et faciliter le travail dans la restauration professionnelle, quelques machines sont indispensables, telles que: Coupe-légumes, coupe-mozzarella, cutter, éplucheuses de pommes de terre, lave-moules, lave-légumes, trancheuses et machines à essuyer et polir la vaisselle.

La marque Fimar s'est également spécialisée dans la conservation, en offrant la possibilité de choisir entre: Machines sous-vide, machines à barres de soudure ou thermoscelleuses.

## DE

Um die Arbeit in der professionellen Gastronomie zu beschleunigen und zu erleichtern, sind einige Maschinen unerlässlich, wie zum Beispiel: Gemüseschneider, Mozzarella-Schneider, Schneidegeräte, Kartoffelschäler, Muschelwaschmaschinen, Gemüseschneider, Aufschnittmaschinen und Besteckrockner/-polierer.

Die Firma Fimar hat sich auch auf die Aufbewahrung konzentriert und bietet eine Auswahl an: Vakuumverpacker mit Kammer oder mit Schweißleiste, oder Heißsiegelgeräte.

## ES

Para acelerar y facilitar el trabajo en la hostelería tradicional se necesitan unas máquinas como: cortador de verduras, cortador de mozzarella, cutter, pelapapas, limpiador de mejillones, limpiador de verduras, cortadoras, secadora y pulidora de vajillas.

La marca Fimar se especializó también en la conservación y propone estas soluciones: envasadora al vacío profesional envasadora con barra y selladoras térmicas.

## RU

Для ускорения и облегчения работы в профессиональном кейтеринге необходимо несколько машин, например: Овощерезы, моцарелла, ножницы, ножницы, очистители картофеля, мидии, овощные шайбы, ломтики и сушилки для столовых приборов.

Бренд Fimar также специализируется на консервации, предлагая возможность выбора: Вакуумно-камерные машины, пломбировочные машины или термозаклеиватели.

MX20  
MX20V2  
MX20VV

*Mini Mixer*  
IMMERSION BLENDER



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



Mini Mixer  
ad immersione

MINI MIXER  
MINI MÉLANGEUR  
MINI-MIXSTAB  
MINI MEZCLADOR  
МИНИ СМЕСИТЕЛЬ

- IT Mescolatore realizzato in acciaio inox AISI 304, adatto a realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Il modello **MX20** a singola velocità è dotato del solo coltello multiuso; il modello **MX20V2** a 2 velocità è dotato di coltello multiuso ed accessori intercambiabili (affinatore ed emulsionatore); il modello **MX20VV** a velocità variabile è dotato di coltello multiuso ed accessori intercambiabili (affinatore ed emulsionatore).
- EN Blending stick made of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc. The **MX20** single speed model is equipped with a multi-purpose knife only; the **MX20V2** 2 speed model is equipped with a multi-purpose knife and interchangeable accessories (crumbler and emulsifier); the **MX20VV** variable speed model is equipped with a multi-purpose knife and interchangeable accessories (crumbler and emulsifier).
- FR Mélangeur en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc. Le modèle **MX20** à une vitesse est équipé uniquement d'un couteau polyvalent; le modèle **MX20V2** à 2 vitesses est équipé d'un couteau polyvalent et d'accessoires interchangeables (broyeur et émulsifieur); le modèle **MX20VV** à vitesse variable est équipé d'un couteau polyvalent et d'accessoires interchangeables (broyeur et émulsifieur).
- DE Mixstab aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc. Das Modell **MX20** mit einfacher Geschwindigkeit ist nur mit einem Mehrzweckmesser ausgestattet; das Modell **MX20V2** mit 2 Geschwindigkeiten ist mit einem Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Krümler und Emulgator) ausgestattet; das Modell **MX20VV** mit variabler Geschwindigkeit ist mit einem Mehrzweckmesser und austauschbarem Zubehör (Krümler und Emulgator) ausgestattet.
- ES Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc. El modelo **MX20** de una velocidad está equipado únicamente con una cuchilla polivalente; el modelo **MX20V2** de 2 velocidades está equipado con una cuchilla polivalente y accesorios intercambiables (refinador y emulsionador); el modelo **MX20VV** de velocidad variable está equipado con una cuchilla polivalente y accesorios intercambiables (refinador y emulsionador).
- RU Смеситель изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др. Односкоростная модель **MX20** оснащена только универсальным ножом; двухскоростная модель **MX20V2** оснащена универсальным ножом и сменными насадками (гомогенизатор и эмульгатор); модель **MX20VV** с переменной скоростью оснащена универсальным ножом и сменными насадками (гомогенизатор и эмульгатор).

|                 | MX20                                                   | MX20V2                                              | MX20VV                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                 | 0,2 kW (0,5 HP)                                        |                                                     |                                        |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50-60Hz                                        |                                                     |                                        |
|                 | 13.000 rpm<br>0,2 Kg - 250(h) mm                       | 6.000/13.000 rpm<br>2nd speed<br>0,2 Kg - 250(h) mm | 6.000÷13.000 rpm<br>0,2 Kg - 250(h) mm |
|                 | 15 L                                                   |                                                     |                                        |
|                 | 107 x 72 x 499(h) mm<br>(con mescolatore / with mixer) |                                                     |                                        |
|                 |                                                        |                                                     |                                        |
| <br>NET<br>Kg   | 1,16 Kg                                                |                                                     |                                        |
| <br>GROSS<br>Kg | 2 Kg                                                   |                                                     |                                        |
| <br>mm          | 370 x 270 x 120(h) mm                                  |                                                     |                                        |
| <br>m³          | 0.011 m³                                               |                                                     |                                        |



# MX25



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



## 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 minestroni, 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 19 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... The MX25 model is equipped with only a 30 cm blending stick for a maximum immersion level of up to 19 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 19 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, Gemüsepürees, Saucen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc... Das Modell MX25 ist mit nur einem 30 cm Mixstab für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 19 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 19 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 19 см. Вы можете приобрести только моторный блок.

|                                                                                                    |                                                                                            |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                 | MX25                                                                                       |                 |
|                 | 0,25 kW (0,3 HP)                                                                           |                 |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50-60Hz                                                                            |                 |
|                 | <br>RPM | 13000 rpm       |
|                                                                                                    |         | 0,6 Kg - 300 mm |
|                 | 30 L                                                                                       |                 |
| <br>mm          | 135 x 100 x 600(h) mm                                                                      |                 |
|                 |                                                                                            |                 |
| <br>NET<br>Kg   | 2,2 Kg                                                                                     |                 |
| <br>GROSS<br>Kg | 3,4 Kg                                                                                     |                 |
| <br>mm          | 410 x 280 x 170(h) mm                                                                      |                 |
| <br>m³          | 0,020 m³                                                                                   |                 |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|                                                                                       |       |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------|
|  | MXM25 | Blocco motore<br>Motor unit<br>моторным блоком |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------|

# MX40-FX40



MX40



400 mm  
Liv. Max. 290 mm



350 mm  
Liv. Max. 200 mm

## Mixer ad immersione

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

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 minestroni, 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. 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.

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. 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.

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. 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.

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. 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.

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. 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.

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. 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.



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



FX40

OPTIONAL



185

|   | MX40                                                                                     |                |                                                                                   |                 | FX40                                                                                       |                |                                                                                     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|   | 0,4 kW (0,5 HP)                                                                          |                |                                                                                   |                 |                                                                                            |                |                                                                                     |                 |
|   | 230V/1N/50-60Hz                                                                          |                |                                                                                   |                 |                                                                                            |                |                                                                                     |                 |
|   | <br>RPM | 2500÷11000 rpm |  | 1,4 Kg - 400 mm | <br>RPM | 2500÷11000 rpm |  | 1,4 Kg - 400 mm |
|   | <br>RPM | 250÷1500 rpm   |  | 1 Kg - 350 mm   | <br>RPM | 250÷1500 rpm   |  | 1 Kg - 350 mm   |
|   | 60 L                                                                                     |                |                                                                                   |                 |                                                                                            |                |                                                                                     |                 |
|   | 155 x 120 x 710/790(h) mm<br>(con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)                 |                |                                                                                   |                 | 170 x 120 x 660/740(h) mm<br>(con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)                   |                |                                                                                     |                 |
|   |                                                                                          |                |                                                                                   |                 |                                                                                            |                |                                                                                     |                 |
|   | 4,5 Kg                                                                                   |                |                                                                                   |                 |                                                                                            |                |                                                                                     |                 |
|   | 6 Kg                                                                                     |                |                                                                                   |                 |                                                                                            |                |                                                                                     |                 |
|   | 490 x 390 x 170(h) mm                                                                    |                |                                                                                   |                 |                                                                                            |                |                                                                                     |                 |
|  | 0,032 m³                                                                                 |                |                                                                                   |                 |                                                                                            |                |                                                                                     |                 |

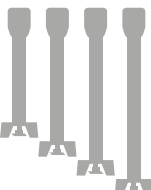
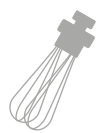
|                                                                                     |        |        |                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | MXM40  | FXM40  | Blocco motore con variatore - Motor unit with speed regulator<br>моторным блоком с вариатором скорости                                                         |
|  | MXM40S | FXM40S | Blocco motore senza variatore - Motor unit without speed regulator<br>моторным блоком без вариатором скорости                                                  |
|  | MX42   | FX42   | Blocco motore con variatore e mescolatore - Motor unit with speed regulator and stick blender<br>моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель             |
|  | MX42S  | FX42S  | Blocco motore senza variatore con mescolatore - Motor unit without speed regulator / with stick blender<br>моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель |
|  | MX42F  | FX42F  | Blocco motore con variatore e frusta - Motor unit with speed regulator and whisk<br>моторным блоком с вариатором скорост и Венчик                              |
| Special Voltages - Разное питающее напряжение                                       |        |        |                                                                                                                                                                |

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



**EXPOMIXN**  
Espositore - Display stand  
Présentoir - Ausstellungsständer  
Expositor - Подставка

|                                                                                     | Mod.      |                                                                                                                       | MX20 | MX20V2<br>MX20VV | MX25 | MX40<br>FX40 | mm     | Kg     | mm          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------|------|--------------|--------|--------|-------------|
|  | ME2020    | <div>Mescolatore<br/>Blending stick<br/>Mélangeur<br/>Mixstab<br/>Braço mezclador<br/>Смесительный<br/>стержень</div> | ✓    | ✓                | -    | -            | 200 mm | 0,2 Kg | max. 165 mm |
|  | ME2530    |                                                                                                                       | -    | -                | ✓    | -            | 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 |
|  | FRUSTAFM3 | <div>Frusta<br/>Whisk<br/>Fouet<br/>Schneebeßen<br/>Batidor<br/>Венчик</div>                                          | -    | -                | -    | ✓            | 350 mm | 1 Kg   | max. 200 mm |

# TV4000 L'ORTOLANA



TV4000



## Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕРЕЗКА



- 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. Il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore lasciandone inalterata l'integrità. Possibilità di avere un motore potenziato utile per la lavorazione di formaggi con consistenza compatta.
- 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. The processed product falls directly into the collection container with no need to use the ejector disc, preserving the integrity of the product. Powered motor useful for processing cheeses with a compact consistency also available.
- 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. 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. Possibilité d'avoir un moteur plus performant, utile pour le traitement des fromages à consistance compacte.
- 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. Das verarbeitete Produkt fällt direkt in den Sammelbehälter, ohne dass die Auswurfscheibe verwendet werden muss, wodurch die Integrität des Produkts erhalten bleibt. Kann mit einem verbesserten Motor ausgestattet werden, für die Verarbeitung kompakter Käsesorten.
- 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. El producto elaborado cae directamente en el contenedor sin utilizar el disco expulsor, dejando el producto intacto e inalterado. Opción de motor mejorado para la elaboración de quesos de consistencia compacta.
- 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. Обработанный продукт попадает непосредственно в приемную емкость без необходимости использования выталкивающего диска, сохраняя целостность продукта. Наличие модернизированного двигателя для обработки сыров с плотной консистенцией.

Motore potenziato- Powered motor - модернизированного двигателя  
0,65 kW (0,89 HP)

|                                                                                       |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | TV4000                                                                                                                                     |                                                                                                                                                       |
|    | 0,45 kW (0,6 HP)                                                                                                                           |                                                                                                                                                       |
|    | 230-400V/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<br>Disks not included<br>Disques non fournis<br>Einsatzscheiben nicht enthalten<br>Discos no incluidos<br>Диски не включены | Kit 5 dischi<br>Set of 5 disks<br>Kit de 5 disques<br>Satz von 5 Einsatzscheiben<br>Kit de 5 discos<br>Набор из 5 дисков<br>A2 - E10 - K10 - H10 - Z4 |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# TV2000RN LA ROMAGNOLA



TV2000RN



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, 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. Possibilità di avere un motore potenziato utile per la lavorazione di formaggi con consistenza compatta.
- EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, 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. Powered motor useful for processing cheeses with a compact consistency also available.
- FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, 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. Possibilité d'avoir un moteur plus performant, utile pour le traitement des fromages à consistance compacte.
- DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, 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. Produkts erhalten bleibt. Kann mit einem verbesserten Motor ausgestattet werden, für die Verarbeitung kompakter Käsesorten.
- ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, 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 - microinterrupor 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. Opción de motor mejorado para la elaboración de quesos de consistencia compacta.

Motore potenziato- Powered motor - модернизированный двигателя  
0,65 kW (0,89 HP)

|                                                                                       |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | TV2000RN                                                                                                                                   |                                                                                                                                                       |
|    | 0,45 kW (0,6 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<br>Disks not included<br>Disques non fournis<br>Einsatzscheiben nicht enthalten<br>Discos no incluidos<br>Диски не включены | Kit 5 dischi<br>Set of 5 disks<br>Kit de 5 disques<br>Satz von 5 Einsatzscheiben<br>Kit de 5 discos<br>Набор из 5 дисков<br>A2 - E10 - D10 - H10 - Z4 |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, 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. Съемный 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. Наличие модернизированного двигателя для обработки сыров с плотной консистенцией.

TV3000N  
TV2500



TV3000N



TV2500

# Tagliaverdura

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, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella. Microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto. Dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm, dimensioni bocca tonda ø 56 mm. TV3000N è dotato di carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430. TV2500 è dotato di carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti. Possibilità di avere un motore potenziato utile per la lavorazione di formaggi con consistenza compatta.

EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella. Safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm- round inlet size ø 56 mm. TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430. TV2500 is supplied with a casing coated with anti-scratch polyurethane paint - plastic inlet suitable for food contact. Powered motor useful for processing cheeses with a compact consistency also available.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, des noisettes, effiloche des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella. 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. TV3000N est équipé de corps et orifice d'entrée en acier Inox AISI 430. TV2500 est livré avec un corps revêtu d'une peinture polyuréthane anti-rayures - orifice d'entrée en matière plastique pour les produits alimentaires. Possibilité d'avoir un moteur plus performant, utile pour le traitement des fromages à consistance compacte.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella. Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm. TV3000N wird mit Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 430 geliefert. TV2500 wird mit einem mit kratzfester Polyurethanfarbe beschichteten Gehäuse geliefert - Kunststoff-einführöffnung lebensmitteltauglich. Kann mit einem verbesserten Motor ausgestattet werden, für die Verarbeitung kompakter Käsesorten.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella. Microinterrupor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm. TV3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430. TV2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos. Opción de motor mejorado para la elaboración de quesos de consistencia compacta.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы. Микровыключатель безопасности на ручке - Двойное вставное отверстие для вставки продукта. Овальное установочное отверстие ~ 155x75 мм - Размер круглого установочного отверстия ø 56 мм. TV3000N поставляется с корпусом из нержавеющей стали AISI 430 и вставным отверстием. TV2500 поставляется с корпусом, покрытым стойкой к царапинам полиуретановой краской - пластиковое отверстие для подачи продукта. Наличие модернизированного двигателя для обработки сыров с плотной консистенцией.

|                 | TV3000N                                                                                                                               | TV2500 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                 | 0,45 kW (0,6 HP)                                                                                                                      |        |
| <br>3 Ph        | 230-400V/3/50Hz                                                                                                                       | -      |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50Hz                                                                                                                          |        |
| <br>RPM         | 255 rpm                                                                                                                               |        |
| <br>mm          | 220 x 610 x 520(h) mm                                                                                                                 |        |
|                 |                                                                                                                                       |        |
| <br>NET<br>Kg   | 22 Kg                                                                                                                                 |        |
| <br>GROSS<br>Kg | 24 Kg                                                                                                                                 |        |
| <br>mm          | 300 x 620 x 580(h) mm                                                                                                                 |        |
| <br>m³          | 0,108 m³                                                                                                                              |        |
|                |                                                   |        |
|                                                                                                    | Dischi esclusi - Disks not included - Disques non fournis - Einsatzscheiben nicht enthalten - Discos no incluidos - Диски не включены |        |

|                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kit 5 dischi - Set of 5 disks - Kit de 5 disques - Satz von 5 Einsatzscheiben - Kit de 5 discos - Набор из 5 дисков A2 - E10 - D10 - H10 - Z4 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                               |
|-----------------------------------------------|
| Special Voltages - Разное питающее напряжение |
|-----------------------------------------------|

|                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Motore potenziato- Powered motor - модернизированного двигателя 0,65 kW (0,89 HP) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|

IT

**DISCHI PER AFFETTARE**

E1 - A2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote bollite, cipolle, funghi.  
 E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.  
 E4 - E6: barbabietole, patate, cavoli, rape, cipolle.  
 E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.  
 E8 - E10 - E14: carote bollite, patate, melanzane, barbabietole.

**DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE**

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.  
 Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera.  
 V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, noccioline.  
 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**

H25 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, 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 - A2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, boiled carrots, onions, mushrooms.  
 E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.  
 E4 - E6: beetroot, potatoes, cabbage, turnips and onions.  
 E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.  
 E8 - E10 - E14: boiled carrots, potatoes, aubergines and beetroot.

**SHREDDING/GRATING DISCS**

Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.  
 Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese.  
 V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, hazelnuts.  
 Z7: mozzarella.

**CUBE CUTTING DISCS**

The combination of discs D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - 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**

H25 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, 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 - A2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carotte bouillie, oignons, champignons.  
 E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.  
 E4 - E6: betteraves, pommes de terre, carottes 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.  
 V: parmesan, pain sec, amandes, noix, 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**

H25 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, 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

**SCHNEIDSCHEBEN FÜR SCHEIBEN**

E1 - A2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, gekochte 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, gekochte Karotten, Auberginen und Rote Beete.

**SCHNEIDSCHEBEN ZUM RASPELN UND REIBEN**

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.  
 Z4: Rote Beete, Rettich, Greyerzkräse.  
 V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse.  
 Z7: Mozzarella.

**SCHNEIDSCHEBEN 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.

**SCHNEIDSCHEBEN FÜR JULIENNESCHNITT**

H25 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, 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 - A2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.  
 E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.  
 E4 - E6: Remolachas, patatas, repollos, nabos y cebollas.  
 E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananás y pomelos.  
 E8 - E10 - E14: zanahorias hervidas, patatas, zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

**DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR**

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.  
 Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere.  
 V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, 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**

H25 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, 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

**СЛИЦИНГРОВАННЫЕ ДИСКИ**

E1 - A2 - S1 - 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.  
 V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, лесные орехи.  
 Z7: Моцарелла.

**КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ**

Комбинация дисков D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - 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**

H25 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, 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



E5



E8



E14



S2



Z2



Z3



Z4



Z7



V

OPTIONAL



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 Е с диском В.



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 Е вместе D диском К.



#### 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 Е вместе К диском К.



|                               | DISCO<br>E1 - A2 - E3 - E4 - E5<br>E6 - E8 - E10 - E14<br>S1 - S2                                                      | DISCO<br>Z2 - Z3 - Z4 - Z7                                                                                                                       | DISCOV                                                                                                                              | DISCO<br>H25 - H4 - H6<br>H8 - H10                                                                                                                                                | DISCO<br>B6 - B8 - B10 |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|                               | Dischi per affettare<br>Slicing disk<br>Disques à trancher<br>Schneidescheiben<br>Discos para cortar<br>Отрезные диски | Dischi per sfilacciare<br>Shredding discs<br>Disques à effiloche<br>Schneidescheiben zum Raspeln<br>Discos para desmenuzar<br>Измельчающие диски | Dischi per grattugiare<br>Grating discs<br>Disques à râper<br>Schneidescheiben zum Reiben<br>Discos para rallar<br>Отражающие диски | Dischi per taglio a fiammifero<br>Shoestring cutting discs<br>Disques à julienne<br>Julienneschnitt Scheiben<br>Discos para corte en forma de paja<br>Нож для нарезания палочками |                        |
| TV2000RN<br>TV3000N<br>TV2500 |                                                                                                                        |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                   |                        |
| TV4000                        |                                                                                                                        |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                   |                        |
| FNT - FNT2V                   |                                                                                                                        |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                   |                        |

|                               | DISCOD8<br>DISCOD10<br>(DX)                                                                                                                                        | DISCOD8S<br>DISCOD10S<br>(SX) | DISCOD12<br>DISCOD20<br>(DX) | DISCOD12S<br>DISCOD20S<br>(SX) | DISCOK8<br>DISCOK10<br>DISCOK12<br>DISCOK20 |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|
|                               | Dischi per taglio a cubetti - Cubes cutting discs - Disque pour couper en dés<br>Würfelschneidescheiben - Discos para corte en cubitos - Кубические Отрезные Круги |                               |                              |                                |                                             |
| TV2000RN<br>TV3000N<br>TV2500 |                                                                                                                                                                    |                               |                              |                                |                                             |
| TV4000                        |                                                                                                                                                                    |                               |                              |                                |                                             |
| FNT - FNT2V                   |                                                                                                                                                                    |                               |                              |                                |                                             |

|      | PORTADISCHI                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Portadischi - Disk holder<br>Porte-disques - Scheibenständer<br>Portadiscos - Держатель дисков |
| Mod. | TV2000RN - TV3000N - TV2500<br>TV4000 - FNT - FNT2V                                            |



PORTADISCHI

OPTIONAL

TAC-TAS



# Tagliamozzarella

MOZZARELLA CUTTER  
COUPE-MOZZARELLA  
MOZZARELLASCHNEIDER  
CORTADORAS DE MOZZARELLA  
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

- IT Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcassa 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 spaghetto.
- 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 / deshilachar (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 получают 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<br>0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH | 0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH<br>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

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

| TAS | DISCO4PZ5<br>5 mm                                                                                                                                                       | DISCO4PZ8<br>8 mm | DISCOPZ4<br>ø 4 mm                                                                                                                                    | DISCOPZ7<br>ø 7 mm |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|     | Disco 4 lame ondulate - 4 blades corrugated disk<br>Disque 4 lames ondulées - Scheibe mit 4 gewellten Messern<br>Disco de 4 cuchilla onduladas - Диск 4 рифлёные лезвия |                   | Disco per sfilacciare - Cutting disk for shreds<br>Disque pour effiler - Scheibe zum Zerkleinern<br>Disco para cortar en tiras - Диск для измельчения |                    |

| TAC | NPD<br>5 mm                                         |                | NPD<br>8 mm |                | COLP5<br>5 mm                                                                                                                                                                                   | COLP8<br>8 mm |
|-----|-----------------------------------------------------|----------------|-------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|     | Dischi - Disks - Disques - Scheiben - DiscoS - Диск |                |             |                | Coltello solo per disco NPD - Knife for the NPD disks series only<br>Couteau uniquement pour disque NPD - Messer nur für Scheibe NPD<br>Cuchilla solo para disco NPD - Нож только для диска NPD |               |
|     | DISCONPD85                                          | 8 x 8 x 5 mm   | DISCONPD88  | 8 x 8 x 8 mm   | -                                                                                                                                                                                               | -             |
|     | DISCONPD105                                         | 10 x 10 x 5 mm | DISCONPD108 | 10 x 10 x 8 mm |                                                                                                                                                                                                 |               |
|     | DISCONPD125                                         | 12 x 12 x 5 mm | DISCONPD128 | 12 x 12 x 8 mm |                                                                                                                                                                                                 |               |
|     | DISCONPD165                                         | 16 x 16 x 5 mm | DISCONPD168 | 16 x 16 x 8 mm |                                                                                                                                                                                                 |               |
|     | DISCONPD205                                         | 20 x 20 x 5 mm | DISCONPD208 | 20 x 20 x 8 mm |                                                                                                                                                                                                 |               |



DISCO4PZ8



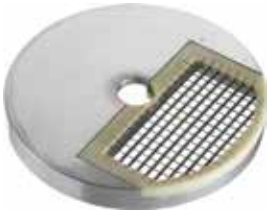
DISCOPZ4



DISCOPZ7



COLP5



DISCONPD88

## 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.



# CL3N-CL5N-CL8N CL5NV2-CL8NV2



CL5N



CL5NV2



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

Cutter

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.  
**CL5NV2 - CL8NV2:** doppia velocità.

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.  
**CL5NV2 - CL8NV2:** double vitesse.

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.  
**CL5NV2 - CL8NV2:** doble velocidad.

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.  
**CL5NV2 - CL8NV2:** double speed.

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.  
**CL5NV2 - CL8NV2:** doppelte Geschwindigkeit.

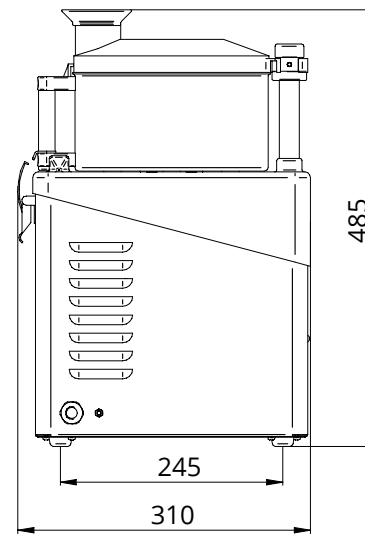
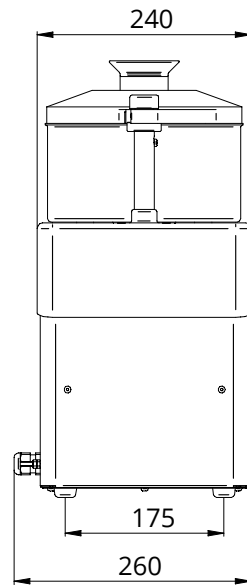
RU Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.  
**CL5NV2 - CL8NV2:** двойная скорость.



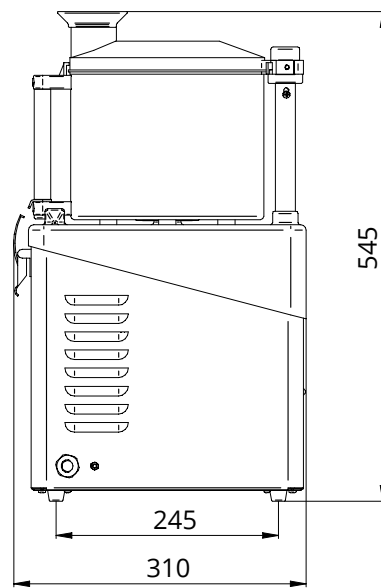
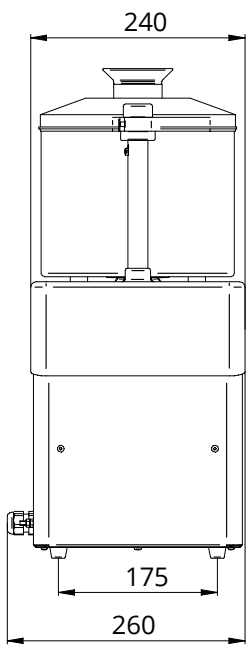
|   | CL3N                                                    | CL5N                                                    | CL8N                                                    | CL5NV2                                                  | CL8NV2                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|   | 0,75 kW (1 HP)                                          |                                                         |                                                         | 0,6-0,8 kW (0,8 -1,1 HP)                                |                                                         |
|   | 230-400V/3N/50Hz                                        |                                                         |                                                         | 400V/3N/50Hz                                            |                                                         |
|   | 230V/1N/50Hz                                            |                                                         |                                                         | -                                                       |                                                         |
|   | 1400 rpm                                                |                                                         |                                                         | 1400 rpm - 1400/2800 rpm - 2nd speed                    |                                                         |
|   | 3 L<br>ø 210 x 105(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 1,8 L | 5 L<br>ø 210 x 160(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 2,1 L | 8 L<br>ø 210 x 205(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 2,4 L | 5 L<br>ø 210 x 160(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 2,1 L | 8 L<br>ø 210 x 205(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 2,4 L |
|   | 240 x 310 x 485(h) mm                                   | 240 x 310 x 545(h) mm                                   | 240 x 310 x 595(h) mm                                   | 240 x 310 x 545(h) mm                                   | 240 x 310 x 595(h) mm                                   |
|   |                                                         |                                                         |                                                         |                                                         |                                                         |
|   | 18 Kg                                                   | 19 Kg                                                   |                                                         | 21 Kg                                                   |                                                         |
|   | 20 Kg                                                   | 21 Kg                                                   |                                                         | 23 Kg                                                   |                                                         |
|   | 400 x 300 x 670(h) mm                                   |                                                         |                                                         |                                                         |                                                         |
|  | 0,080 m³                                                |                                                         |                                                         |                                                         |                                                         |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

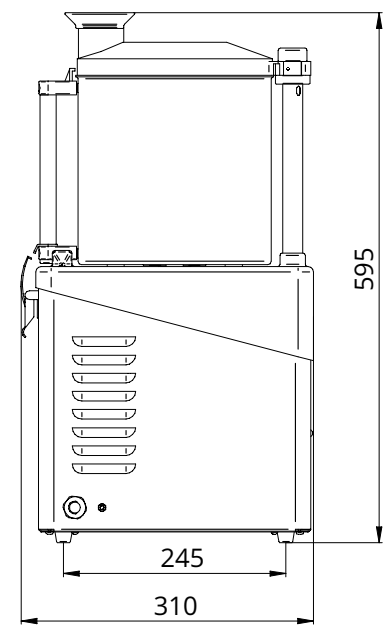
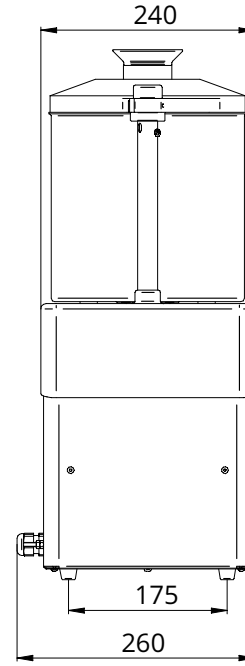
CL3N



CL5N - CL5NV2



CL8N - CL8NV2



OPTIONAL



# BC3N-BC5N-BC8N BC5NV-BC8NV



Cutter

IT Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.  
**BC5NV - BC8NV:** variatore di velocità.

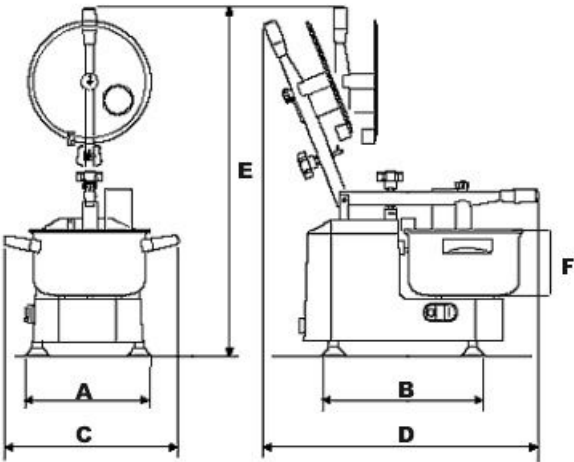
FR Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.  
**BC5NV - BC8NV:** variateur de vitesse.

ES Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato 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.  
**BC5NV - BC8NV:** variador de velocidad.

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.  
**BC5NV - BC8NV:** variable speed drive.

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.  
**BC5NV - BC8NV:** Variator der Geschwindigkeit.

RU Корпус из анодированного алюминия - Съемная 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.  
**BC5NV - BC8NV:** двойная скорость.



|   | 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 |

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

|  | BC3N                                                     | BC5N                                                    | BC8N                                                  | BC5NV                                                   | BC8NV                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | 0,37 kW (0,5 HP)                                         | 0,75 kW (1 HP)                                          |                                                       |                                                         |                                                       |
|  | 230V/1N/50Hz                                             |                                                         |                                                       |                                                         |                                                       |
|  | 1300 rpm                                                 |                                                         |                                                       | 260÷2120 rpm                                            |                                                       |
|  | 3 L<br>ø 210 x 110 (h) mm<br>liquidi/ liquids max. 1,7 L | 5 L<br>ø 210 x 160(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 2,8 L | 8 L<br>ø 210 x 210(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 4 L | 5 L<br>ø 210 x 160(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 2,8 L | 8 L<br>ø 210 x 210(h) mm<br>liquidi/ liquids max. 4 L |
|  | 520 x 320 x 620(h) mm                                    | 710 x 320 x 850(h) mm                                   | 710 x 320 x 900(h) mm                                 | 710 x 320 x 850(h) mm                                   | 710 x 320 x 900(h) mm                                 |
|  |                                                          |                                                         |                                                       |                                                         |                                                       |
|  | 12 Kg                                                    | 24 Kg                                                   | 25 Kg                                                 | 24 Kg                                                   | 25 Kg                                                 |
|  | 13,5 Kg                                                  | 26 Kg                                                   | 27 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                                 | 485 x 630 x 530(h) mm                                   | 485 x 630 x 550(h) mm                                 |
|  | 0,067 m³                                                 | 0,160 m³                                                | 0,170 m³                                              | 0,160 m³                                                | 0,170 m³                                              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

|      | COLCL3L2                                                                                                          | COLCL58L2 | COLCL3L2S                                                                         | COLCL58L2S | COLBC3NL2                                                                           | COLBC5NL2<br>COLBC8NL2 | COLBC3NL2S                                                                          | COLBC5NL2S<br>COLBC8NL2S |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|      | Coltello 2 lame - 2 blades knife - Couteau 2 lames - 2-Klingen-Messer - Cuchillo de 2 cuchillos - 2-лопастной нож |           |                                                                                   |            |                                                                                     |                        |                                                                                     |                          |
| Mod. | CL3N                                                                                                              | CL5N-CL8N | CL3N                                                                              | CL5N-CL8N  | BC3N                                                                                | BC5N - BC8N            | BC3N                                                                                | BC5N - BC8N              |
|      | Tagliente - cutting - tranchant - zum<br>Schneiden - cortador - для нарезки                                       |           | Sbattitore - mixing - batteur<br>Mixer - batidor - смешивания                     |            | Tagliente - cutting - tranchant - zum<br>Schneiden - cortador - для нарезки         |                        | Sbattitore - mixing - batteur<br>Mixer - batidor - смешивания                       |                          |
|      |                                  |           |  |            |  |                        |  |                          |

|      | COLCL58L4                                                                                                         | COLCL58L4S                                                                          | COLBC5NL4<br>COLBC8NL4                                                                | COLBC5NL4S<br>COLBC8NL4S                                                              |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Coltello 4 lame - 4 blades knife - Couteau 4 lames - 4-Klingen-Messer - Cuchillo de 4 cuchillos - 4-лопастной нож |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
| Mod. | CL5N-CL8N                                                                                                         |                                                                                     | BC5N - BC8N                                                                           |                                                                                       |
|      | Tagliente - cutting - tranchant - zum<br>Schneiden - cortador - для нарезки                                       | Sbattitore - mixing - batteur<br>Mixer - batidor - смешивания                       | Tagliente - cutting - tranchant - zum<br>Schneiden - cortador - для нарезки           | Sbattitore - mixing - batteur<br>Mixer - batidor - смешивания                         |
|      |                                |  |  |  |

PPN5  
PPF5



PPF5



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET / OUTLET  
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



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/3N/50Hz      |                        |
|    | 230V/1N/50Hz          |                        |
|    | ± 5 Kg max            |                        |
|    | 60 Kg/h               |                        |
|    | no                    | si / yes               |
|    | 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              |                        |

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

Special Voltages - Разное питающее напряжение

OPTIONAL



PPN10M  
PPF10M



PPN10M  
CON ABRASIVO LATERALE (OPTIONAL)  
WITH LATERAL ABRASIVE (OPTIONAL)



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET / OUTLET  
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



PPF

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 polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di 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, lebensmitteleuglichem 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 polycarbonato 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.



OPTIONAL  
CON ABRASIVO LATERALE  
WITH LATERAL ABRASIVE

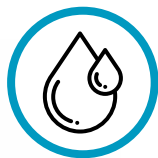
|  | CI                                                                                  |                       |                                                                                     |          |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------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

|    | PPN10M                 | PPF10M                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
|    | 0,75 kW (1 HP)         |                        |
|    | 230-400V/3N/50Hz       |                        |
|    | 230V/1N/50Hz           |                        |
|    | ± 10 Kg max            |                        |
|    | 120 Kg/h               |                        |
|    | no                     | si / yes               |
|    | 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 1050(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



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET / OUTLET  
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



PPN  
CON ABRASIVO LATERALE (OPTIONAL)  
WITH LATERAL ABRASIVE (OPTIONAL)



PPF

Pelapatate

POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

- IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di 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, lebensmitteleuglichem 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 polycarbonato 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.



OPTIONAL  
CON ABRASIVO LATERALE  
WITH LATERAL ABRASIVE

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

|    | PPN18M                 | PPF18M                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
|    | 1,1 kW (1,5 HP)        |                        |
|    | 230-400V/3N/50Hz       |                        |
|    | 230V/1N/50Hz           |                        |
|    | ± 18 Kg max            |                        |
|    | 220 Kg/h               |                        |
|    | no                     | si / yes               |
|    | 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 1050(h) mm |                        |
|  | 0,463 m³               |                        |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом

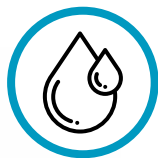
OPTIONAL



PPN25  
PPF25



PPN



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET / OUTLET  
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



PPF25

OPTIONAL  
CASSETTO CON FILTRO  
DRAWER AND FILTER

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 polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTB 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 PTB 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 PTB 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 beigelegt PTB.
- ES Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato 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 PTB 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 PTB.

|    | PPN25                   | PPF25                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
|    | 1,1 kW (1,5 HP)         |                        |
|    | 230-400V/3N/50Hz        |                        |
|    | 230V/1N/50Hz            |                        |
|    | ± 25 Kg max             |                        |
|    | 450 Kg/h                |                        |
|    | no                      | si / yes               |
|    | 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                |                        |

|                                                                                     |                                    |                                                                                     |          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
|  | <b>CB</b><br>670 x 450 x 410(h) mm |                                                                                     |          |  |
|  | 6,5 Kg                             |  | 8 Kg     |  |
|  | 680 x 450 x 500(h) mm              |  | 0,153 m³ |  |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

OPTIONAL



LCN5  
LCF5



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET / OUTLET  
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



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, 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. 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 PPC. 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/3N/50Hz      |                        |
|   |                       |                        |
|   | 230V/1N/50Hz          |                        |
|   |                       |                        |
|   | ± 3/5 Kg max          |                        |
|   | 60 Kg/h               |                        |
|   | no                    | si / yes               |
|   | 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              |                        |

|                                                                                     |                                                                                     |                       |                                                                                     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  | <b>CI</b><br>560 x 380 x 440(h) mm                                                  |                       |                                                                                     |          |
|                                                                                     |  | 3,2 Kg                |  | 4,7 Kg   |
|                                                                                     |  | 600 x 410 x 490(h) mm |  | 0,121 m³ |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

OPTIONAL



LCN10M  
LCF10M



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET / OUTLET  
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



LCF



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 polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile 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 polycarbonato 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)      |                        |
|    | 230-400V/3N/50Hz       |                        |
|    | 230V/1N/50Hz           |                        |
|    | ± 6/10 Kg max          |                        |
|    | 120 Kg/h               |                        |
|    | no                     | si / yes               |
|    | 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 1050(h) mm | 830 x 530 x 740(h) mm  |
|  | 0,463 m³               | 0,326 m³               |

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

Special Voltages - Разное питающее напряжение

LCN18M  
LCF18M



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET / OUTLET  
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



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 polycarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile 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 polycarbonato 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)        |                        |
|    | 230-400V/3N/50Hz       |                        |
|    |                        |                        |
|    | 230V/1N/50Hz           |                        |
|    | ± 10/18 Kg max         |                        |
|    | 220 Kg/h               |                        |
|    | no                     | si / yes               |
|    | 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 1050(h) mm |                        |
|  | 0,463 m³               |                        |

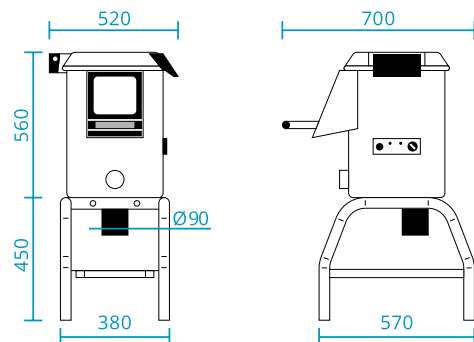
|                                                                                     |                                    |                                                                                     |          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
|  | <b>CI</b><br>560 x 380 x 440(h) mm |                                                                                     |          |  |
|  | 3,2 Kg                             |  | 4,7 Kg   |  |
|  | 600 x 410 x 490(h) mm              |  | 0,121 m³ |  |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

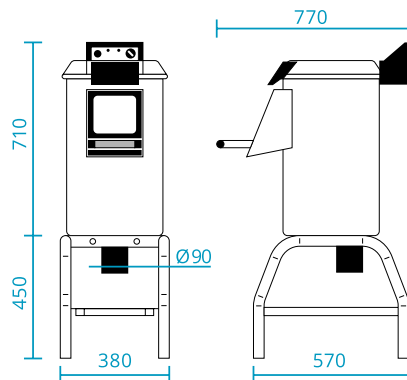
OPTIONAL



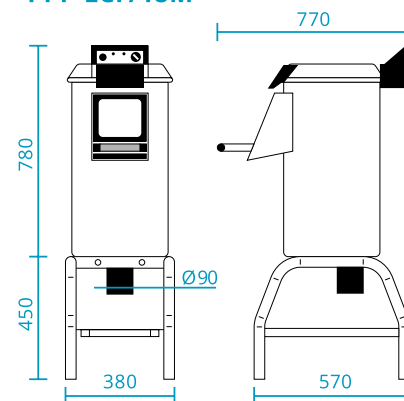
**PPF-LCF/5**



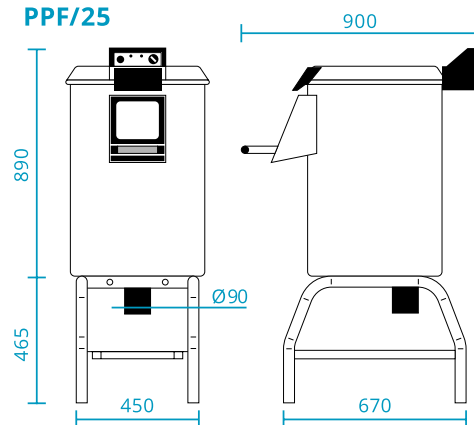
**PPF-LCF/10**



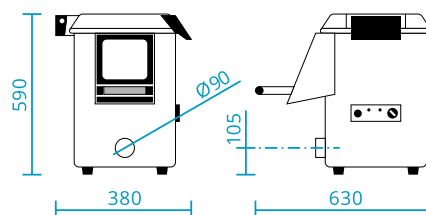
**PPF-LCF/18M**



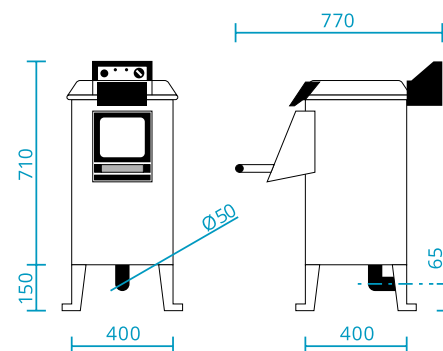
**PPF/25**



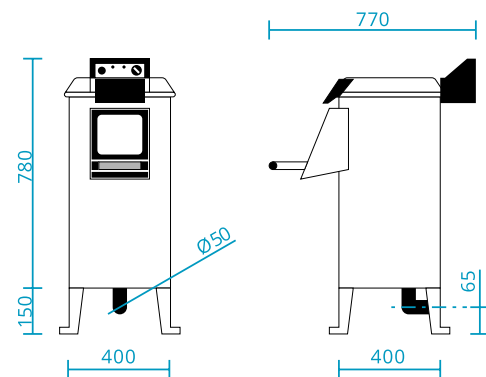
**PPN-LCN/5**



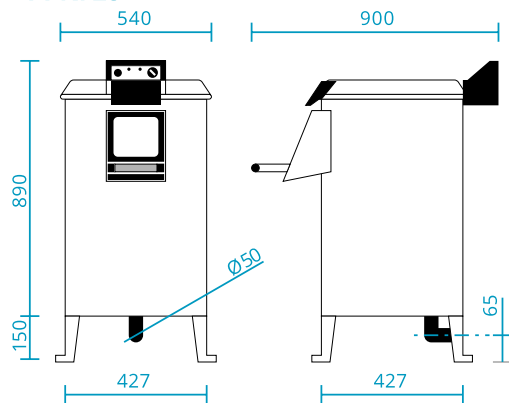
**PPN-LCN/10M**



**PPN-LCN/18M**



**PPN/25**



# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

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

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

LAV



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET / OUTLET  
ВХОД/ВЫХОД ВОДЫ



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

# Lavaverdure centrifuga

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

- IT Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato 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 lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am Deckel - herausnehmbarer Schubladensieb und Filter am Schüsselablauf - extern prüfbare 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 Durchlaufzeitzeiten 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 polycarbonato 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<br>verdure pesanti - heavy vegetables<br>légumes compacts - schwere Gemüse<br>verdura con peso - тяжелые овощи     | 1,5 Kg<br>verdure in foglia - leaf vegetables<br>légumes en feuille - Blattgemüse<br>verdura en hojas - листовые овощи |
|    | 3,5/4,5'                                                                                                                |                                                                                                                        |
|    | ± 20/25 Kg/h                                                                                                            |                                                                                                                        |
|    | 450 rpm<br>Centrifuga (solo per verdure pesanti)<br>Centrifuge (only for heavy vegetables) - Центрифуга (тяжелые овощи) |                                                                                                                        |
|    | 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 25 mm.  
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 25 mm.  
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.
- FR Machine manuelle pour trancher la charcuterie. Peint en rouge ou noir - anneau fixe de protection de la lame - réglage de l'épaisseur de coupe et avancement automatique de l'alimentateur. Epaisseur de coupe de 0 à 25 mm.  
Accessoires: Base en fonte peinte en rouge ou en noir.
- DE Manuelle Maschine zum Schneiden von Aufschnitt. Rot oder schwarz ofenlackierte Oberfläche - fester Schutzring für die Klingen  
Schnittdickeneinstellung und automatisches Wagnvorschub. Schnittdicken von 0 bis 25 mm.  
Zubehör: Standfuß aus Gusseisen, rot oder schwarz lackiert.
- 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 25 mm.  
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 25 мм.  
Аксессуары: чугунная основа, окрашена в красный или черный цвет.



|  | 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 m³              | 0,882 m³               |

|  | CAVVV300                                                       | CAVVV350              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                                                                       | Cavalletto - Base - Support<br>Gestell - Caballete - Подставка |                       |
|  | 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 m³                                                       |                       |

ECO220  
ECO250  
ECO300



ECO220



ECO250



ECO300

# Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS  
TRANCHEUSES LIGNE ECO  
AUFSCNITTMASCHINEN 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.



ECO250RED

|   | 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

**SOLO PER MODELLO ECO250 / ONLY MOD. ECO250**

Su richiesta in colore rosso allo stesso prezzo.  
Available on request in red color at the same price.  
Sur demande en couleur rouge au même prix.  
Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich gleichen Preis.  
Disponible bajo pedido en color rojo al mismo precio.  
По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу той же цене.

ECO300L  
ECO330



ECO300L



# Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS  
TRANCHEUSES LIGNE ECO  
AUFSCNITTMASCHINEN 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.
- 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.
- 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 14 à 16 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 14 bis 16 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 14÷16 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 14 до 16 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

|          | ECO300L               | ECO330                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|          | 0,18 kW (0,25 HP)     |                       |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50Hz          |                       |
| <br>mm   | 300 mm                | 330 mm                |
| <br>mm   | 245 x 195(h) mm       | 230 x 210(h) mm       |
| <br>mm   | 440 x 290 mm          |                       |
| <br>mm   | 605 x 480 x 460(h) mm | 630 x 525 x 480(h) mm |
|          |                       |                       |
| <br>Kg   | 24 Kg                 | 27 Kg                 |
| <br>Kg   | 26 Kg                 | 30 Kg                 |
| <br>mm   | 530 x 630 x 480(h) mm | 570 x 740 x 515(h) mm |
| <br>m³  | 0,16 m³               | 0,22 m³               |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

G220-G250-G275  
G300-G350



G275



G300

New



G350

# Affettatrici Serie G

G-LINE SLICERS  
TRANCHEUSES LIGNE-G  
AUFSCNITTMASCHINEN SERIE-G  
CORTADORAS LÍNEA-G  
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "G"

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto vela (tranne per mod. G275 con piatto fisso) - 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 (except for mod. G275 with fixed plate) - blade protection fixed) - 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 (sauf pour mod. G275 avec plateau fixe) - 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 (außer für mod. G275 mit fester Platte) - 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 (excepto para mod. G275 con placa fija) - 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. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения (за исключением mod. G275 с фиксированной пластиной) - фиксированное кольцо для защиты ножей - 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.

|   | G220                     | G250                     | G275                     | G300                     | G350                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|   | 0,14 kW (0,19 HP)        |                          | 0,15 kW (0,2 HP)         | 0,18 kW (0,25 HP)        | 0,3 kW (0,4 HP)          |
|   | 230V/1N/50Hz             |                          |                          |                          |                          |
|   | 220 mm                   | 250 mm                   | 275 mm                   | 300 mm                   | 350 mm                   |
|   | 200 x 125(h) mm          | 195 x 145(h) mm          | 225 x 180(h) mm          | 245 x 195(h) mm          | 280 x 220(h) mm          |
|   | 400 x 250 mm             |                          |                          |                          |                          |
|   | 425 x 400<br>x 355(h) mm | 475 x 410<br>x 365(h) mm | 555 x 465<br>x 405(h) mm | 570 x 480<br>x 420(h) mm | 685 x 555<br>x 515(h) mm |
|   |                          |                          |                          |                          |                          |
|   | 15 Kg                    | 15,5 Kg                  | 16 Kg                    | 24 Kg                    | 35 Kg                    |
|   | 17 Kg                    | 17,5 Kg                  | 18 Kg                    | 26 Kg                    | 37 Kg                    |
|   | 530 x 480 x 390(h) mm    |                          | 630 x 530 x 480(h) mm    |                          | 740 x 570<br>x 515(h) mm |
|  | 0,100 m³                 |                          | 0,160 m³                 |                          | 0,220 m³                 |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



HR250  
HR300N  
HL300



HR300N



HL300

# Affettatrici a gravità compatte e 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 - 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 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 - 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                | HL300                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|    | 0,18 kW (0,25 HP)     | 0,23 kW (0,3 HP)      | 0,37 kW (0,5 HP)      |
|    | -                     |                       | 230-400V/3/50Hz       |
|    | 230V/1N/50Hz          |                       |                       |
|    | 250 mm                | 300 mm                |                       |
|    | 190 x 190(h) mm       | 220 x 210(h) mm       | 260 x 220(h) mm       |
|    | 410 x 290 mm          | 450 x 300 mm          | 550 x 410 mm          |
|    | 620 x 425 x 370(h) mm |                       | 770 x 540 x 460(h) mm |
|    |                       |                       |                       |
|    | 15 Kg                 | 20 Kg                 | 31 Kg                 |
|    | 17 Kg                 | 24 Kg                 | 42 Kg                 |
|   | 540 x 460 x 450(h) mm | 640 x 520 x 490(h) mm | 700 x 650 x 640(h) mm |
|  | 0,112 m³              | 0,163 m³              | 0,291 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

H220N-H250N  
H275N-H300N  
H330-H350-H370



# Affettatrici a gravità con lama da 220 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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 - Съемная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.



H300N



H350

|    | H220N                 | H250N                 | H275N                 | H300N                 | H330                  | H350                  | H370            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|
|    | 0,18 kW (0,25 HP)     | 0,23 kW (0,3 HP)      |                       | 0,26 kW (0,35 HP)     | 0,37 kW (0,5 HP)      |                       |                 |
|    | -                     |                       |                       | 230-400V/3/50Hz       |                       |                       |                 |
|    | 230V/1N/50Hz          |                       |                       |                       |                       |                       |                 |
|    | 220 mm                | 250 mm                | 275 mm                | 300 mm                | 330 mm                | 350 mm                | 370 mm          |
|    | 190 x 160(h) mm       | 220 x 190(h) mm       | 220 x 210(h) mm       | 220 x 220(h) mm       | 260 x 235(h) mm       | 310 x 260(h) mm       | 300 x 275(h) mm |
|    | 410 x 290 mm          | 450 x 300 mm          |                       | 480 x 350 mm          | 550 x 410 mm          | 600 x 430 mm          |                 |
|    | 580 x 405 x 340(h) mm | 620 x 425 x 370(h) mm | 620 x 440 x 390(h) mm | 650 x 495 x 440(h) mm | 770 x 550 x 465(h) mm | 890 x 585 x 480(h) mm |                 |
|    |                       |                       |                       |                       |                       |                       |                 |
|    | 14 Kg                 | 17 Kg                 | 18 Kg                 | 24 Kg                 | 32 Kg                 | 36 Kg                 | 37 Kg           |
|    | 16 Kg                 | 19 Kg                 | 20 Kg                 | 27 Kg                 | 43 Kg                 | 52 Kg                 | 53 Kg           |
|   | 490 x 470 x 400(h) mm | 540 x 460 x 450(h) mm |                       | 640 x 520 x 490(h) mm | 700 x 650 x 640(h) mm | 800 x 730 x 670(h) mm |                 |
|  | 0,092 m³              | 0,112 m³              |                       | 0,163 m³              | 0,291 m³              | 0,391 m³              |                 |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Affettatrici verticali con carrello removibile

VERTICAL SLICERS  
TRANCHEUSES VERTICALES  
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE  
CORTADORAS VERTICALES  
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

V250-VR300N  
VM300-V330  
V350-V370



V350



VR300N

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÷16 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

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 16 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

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÷16 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.

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 16 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 für sichere Entnahme- fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich (außer Modell V250) - Schnittdicke von 0 bis 16 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

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 16 мм - съёмная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



V370

#### 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.



|    | V250                  | VR300N                | VM300                 | V330                  | V350                  | V370                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|    | 0,26 kW (0,35 HP)     |                       |                       | 0,37 kW (0,5 HP)      |                       |                       |
|    | -                     | 230-400V/3/50Hz       |                       |                       |                       |                       |
|    | 230V/1N/50Hz          |                       |                       |                       |                       |                       |
|    | 250 mm                | 300 mm                |                       | 330 mm                | 350 mm                | 370 mm                |
|    | 240 x 170(h) mm       | 240 x 195(h) mm       | 260 x 190(h) mm       | 300 x 230(h) mm       | 310 x 240(h) mm       | 330 x 260(h) mm       |
|    | 470 x 370 mm          |                       | 495 x 360 mm          | 575 x 435 mm          |                       |                       |
|    | 530 x 430 x 500(h) mm | 610 x 520 x 520(h) mm | 650 x 500 x 460(h) mm | 790 x 650 x 560(h) mm | 790 x 650 x 570(h) mm | 790 x 650 x 580(h) mm |
|    |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
|    | 24 Kg                 | 27,6 Kg               | 35 Kg                 | 43 Kg                 | 44 Kg                 | 45 Kg                 |
|    | 34 Kg                 | 40 Kg                 | 43 Kg                 | 53 Kg                 | 54 Kg                 | 55 Kg                 |
|   | 700 x 630 x 630(h) mm | 700 x 630 x 700(h) mm | 550 x 670 x 550(h) mm | 650 x 800 x 610(h) mm |                       |                       |
|  | 0,278 m³              | 0,309 m³              | 0,203 m³              | 0,317 m³              |                       |                       |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

K300-K330  
K350-K370



K330



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 - 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 - 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 - 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 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 - 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 - 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)      |                 |                       |                 |
| <br>3 Ph | 230-400V/3/50Hz       |                 |                       |                 |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50Hz          |                 |                       |                 |
| <br>mm   | 300 mm                | 330 mm          | 350 mm                | 370 mm          |
| <br>mm   | 260 x 200(h) mm       | 250 x 210(h) mm | 300 x 265(h) mm       | 290 x 275(h) mm |
| <br>mm   | 570 x 470 mm          |                 | 660 x 540 mm          |                 |
| <br>mm   | 710 x 550 x 610(h) mm |                 | 820 x 650 x 640(h) mm |                 |
|          |                       |                 |                       |                 |
| <br>Kg   | 35 Kg                 | 36 Kg           | 43 Kg                 | 46 Kg           |
| <br>Kg   | 47 Kg                 | 48 Kg           | 55 Kg                 | 58 Kg           |
| <br>mm  | 700 x 620 x 700(h) mm |                 | 820 x 720 x 760(h) mm |                 |
| <br>m³ | 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.

# ALP3000



## Asciuga 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 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 conçu 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 Bestecktrockner-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, lebensmitteltauglichem 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)                                             |
|   | 230V/1N/50Hz                                                |
|   |                                                             |
|   | 2,5 Kg<br>(Tutolo di mais - Corn cob - Кукурузный гранулят) |
|   | 3000 h/N.                                                   |
|   | 620 x 550 x 520(h) mm                                       |
|   |                                                             |
|   | 53,5 Kg                                                     |
|   | 70 Kg                                                       |
|   | 800 x 650 x 720(h) mm                                       |
|  | 0,375 m³                                                    |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|                                                                                       |                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | TUTOLO                                                                                              |
|                                                                                       | Tutolo di mais - Corn cob - Rafle de maïs - Maisgranulat<br>Granulado de maíz - Кукурузный гранулят |
|  | 3,5 Kg<br>confezione/pack                                                                           |

TS300  
TS400



TS300



TS400

# Termosigillatrici semi-automatiche

SEMI-AUTOMATIC  
THERMOSEALING MACHINE  
THERMOSCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE  
HALBAUTOMATISCHE  
THERMOVERSIEGELUNGSMASCHINE  
TERMOSELLADORA SEMIAUTOMÁTICA  
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ  
ТЕРМОУПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

- IT Termosigillatrice semi-automatica per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Possibilità di sigillare in maniera igienica i prodotti in vaschetta al fine di migliorarne la conservazione - ciclo di lavoro manuale - comandi digitali - stampi non inclusi.
- EN Semi-automatic thermosealing machine for the packaging of products in trays. Allows to hygienically seal products in trays in order to improve their preservation - manual working cycle - digital controls - moulds not included.
- FR Thermoscelleuse semi-automatique pour l'emballage de produits en bacs. Permet de sceller hygiéniquement les produits en bacs afin d'améliorer leur conservation - cycle de travail manuel - commandes numériques - moules non inclus.
- DE Halbautomatische Thermoversiegelungsmaschine zum Verpacken von Produkten in Schalen. Kann Produkte in Schalen hygienisch versiegeln, um ihre Haltbarkeit zu verbessern - manueller Arbeitszyklus - digitale Steuerung - Formen nicht inbegriffen.
- ES Termoselladora semiautomática para el envasado de productos en bandejas. Posibilidad de sellar higiénicamente los productos en bandejas para mejorar su conservación - ciclo de trabajo manual - controles digitales - moldes no incluidos.
- RU Полуавтоматическая термоупаковочная машина для упаковки продуктов в лотки. Возможность гигиенической герметизации продуктов в лотках для улучшения их сохранности - ручной рабочий цикл - цифровое управление - формы в комплект не входят.

|          | TS300                                  | TS400                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
|          | 0,6 kW                                 | 1,2 kW                                 |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz                        |                                        |
|          | 200 mm                                 | 370 mm                                 |
| <br>mm   | 280 x 500 x 600(h) mm<br>aperto / open | 400 x 500 x 600(h) mm<br>aperto / open |
|          |                                        |                                        |
| <br>Kg   | 16 Kg                                  | 26 Kg                                  |
| <br>Kg   | 18 Kg                                  | 32 Kg                                  |
| <br>mm   | 600 x 400 x 300(h) mm                  | 610 x 520 x 490(h) mm                  |
| <br>m³   | 0,100 m³                               | 0,290 m³                               |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

NON INCLUSO / NOT INCLUDED

Combinazione vaschette - Container combination  
Комбинированные лотки

TS300

  
138x96 mm

  
193x138 mm

  
180x180 mm

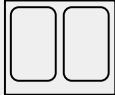
  
195x260 mm

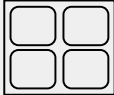
NON INCLUSO / NOT INCLUDED

Combinazione vaschette - Container combination  
Комбинированные лотки

TS400

  
GN 1/2  
265x320 mm

  
GN 1/4  
265x160 mm

  
GN 1/8  
160x130 mm

  
GN 2 x  
180x180 mm

# TS3A



TS3A

## Termosigillatrice automatica

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. Costruita 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 - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - non è dotata di stampo di serie, è possibile sceglierne uno tra gli optional.
- EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304 - internal sealing plate to avoid burns - automatic film dragging with no manual aid - electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - from 6 to 8 operating cycles per minute. Not equipped with moulds, you can choose one among our options.
- FR Machine de thermoscellage des aliments à l'intérieur des bacs permettant de maintenir la fragrance et le goût. En acier Inox AISI 304 - 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 - de 6 à 8 cycles par minute de travail - pas de moule en standard, vous pouvez en choisir un en option.
- 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 - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - standardmäßig ohne Form, optional kann eine Form gewählt werden.
- 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 - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - no tiene bandejas de serie, puede elegir una como opción.
- 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 - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту - не оснащены стандартной пресс-формой, вы можете выбрать одну.

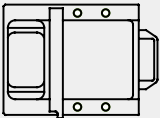
|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | TS3A                       |
|  | 1,5 kW (2 HP)              |
|  | 230V/1N/50Hz               |
|  | 380 mm - ø 200 mm - 150 mt |
|  | 460 x 510 x 555(h) mm      |
|  |                            |
|  | 35 Kg                      |
|  | 40 Kg                      |
|  | 470 x 510 x 570(h) mm      |
|  | 0,137 m³                   |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

NON INCLUSO / NOT INCLUDED

Combinazione vaschette - Container combination  
Комбинированные лотки

TS3A



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

TS1A-TS2A  
TS1-TS2



TS1A



TS1

Termosigillatrici  
automatiche e manuali

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 - fino a 9 programmi pre-impostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform.  
**TS1A-TS2A:** sigillatura automatica.  
**TS1-TS2:** sigillatura manuale tramite pressione leva.

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 - jusqu'à 9 programmes prédéfinis - de 6 à 8 cycles par minute de travail - équipée de moule Multiform.  
**TS1A-TS2A:** scellage automatique.  
**TS1-TS2:** scellage manuel par pression du levier.

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 -Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform.  
**TS1A-TS2A:** sellado automático.  
**TS1-TS2:** el sellado es manual.

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 - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould.  
**TS1A-TS2A:** automatic sealing.  
**TS1-TS2:** manual sealing by lever pressure.

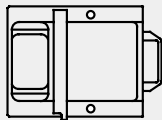
DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form.  
**TS1A-TS2A:** automatisches Verschließen  
**TS1-TS2:** manuelles Verschließen.

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 - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту -оснащены пресс-формами Multiform.  
**TS1A-TS2A:** автоматическое пломбирование  
**TS1-TS2:** ручное пломбирование с помощью рычага давления

INCLUSO/INCLUDED

Combinazione vaschette - Container combination  
Комбинированные лотки

TS1A - TS1

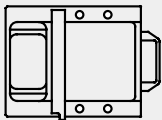


137x190 mm  
137x125 mm  
137x95 mm

INCLUSO/INCLUDED

Combinazione vaschette - Container combination  
Комбинированные лотки

TS2A - TS2



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

|                                                                                           | AUTOMATICHE - AUTOMATIC    |                            | MANUALI - MANUAL           |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
|          | TS1A                       | TS2A                       | TS1                        | TS2                        |
|          | 0,55 kW (0,7 HP)           | 0,75 kW (1 HP)             | 0,55 kW (0,7 HP)           | 0,75 kW (1 HP)             |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50Hz               |                            |                            |                            |
|          | 150 mm - ø 160 mm - 150 mt | 220 mm - ø 200 mm - 150 mt | 150 mm - ø 160 mm - 150 mt | 220 mm - ø 200 mm - 150 mt |
| <br>mm   | 240 x 300 x 500(h) mm      | 315 x 450 x 550(h) mm      | 260 x 300 x 500(h) mm      | 315 x 450 x 550(h) mm      |
|          |                            |                            |                            |                            |
| <br>Kg   | 20 Kg                      | 25 Kg                      | 20 Kg                      | 25 Kg                      |
| <br>Kg   | 23 Kg                      | 28 Kg                      | 23 Kg                      | 28 Kg                      |
| <br>mm   | 260 x 420 x 520(h) mm      | 320 x 460 x 570(h) mm      | 260 x 420 x 520(h) mm      | 320 x 460 x 570(h) mm      |
| <br>m³   | 0,057 m³                   | 0,084 m³                   | 0,057 m³                   | 0,084 m³                   |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

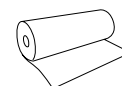
| Bobine film - Film reels - Bobines de film - Folienrolle<br>Bobina de película - бобины с пленкой |              |                                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Mod.                                                                                              |              | <br>mm |  |
| TS1 - TS1A - TS300                                                                                | <b>BOB01</b> | 150 mm -150 m                                                                             |  |
| TS2 - TS2A - TS300                                                                                | <b>BOB02</b> | 200 mm - 150 m                                                                            |  |
| TS400                                                                                             | <b>BOB05</b> | 370 mm - 150 m                                                                            |  |

**BOB-01**  
TS1 - TS1A  
TS300



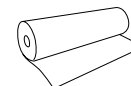
150 mm  
ø 160 mm  
150 m

**BOB-02**  
TS2 - TS2A  
TS300



200 mm  
ø 200 mm  
150 m

**BOB-05**  
TS400



370 mm  
ø 200 mm  
150 m

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

Stampi personalizzabili solo con invio vaschetta campione  
Customisable moulds only by sending sample tray  
Moules personnalisables uniquement par l'envoi d'un bac à échantillon  
Moldes personalizables sólo enviando cubeta de muestras  
Individuell gestaltbare Formen nur durch Zusendung eines Musterbehälters  
Изготовление форм по индивидуальному заказу только при отправке лотка с образцами

| Mod. |           |  | Impronte - Impression - Empreinte<br>Vertiefung - Sellado - Оттиск |
|------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| T3SA | ACSTTSA01 | Dim. Max. 370 x 280 mm                                                            | n. 1                                                               |
|      | ACSTTSA02 | Dim. Max. 180 x 280 mm                                                            | n. 2                                                               |
|      | ACSTTSA03 | Dim. Max. 180 x 135 mm                                                            | n. 4                                                               |

## Stampi - Moulds - Moules - Formen - Moldes - Штампы

| Mod.     |            |  | Impronte - Impression - Empreinte<br>Vertiefung - Sellado - Оттиск |
|----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| TS1-TS1A | ACSTTSA07  | 137 x 190 mm - 137 x 125 mm - 137 x 95 mm                                         | multiform                                                          |
| TS2-T2SA | ACSTTSA04  | 190 x 260 mm - 190 x 230 mm<br>190 x 137 mm - 95 x 137 mm                         | multiform                                                          |
| T3SA     | ACSTTSA06  |                                                                                   | multiform                                                          |
| TS300    | ACSTTS3001 | 138 x 96 mm                                                                       | n. 2                                                               |
|          | ACSTTS3002 | 193 x 138 mm                                                                      | n. 1                                                               |
|          | ACSTTS3003 | 180 x 180 mm                                                                      | n. 1                                                               |
|          | ACSTTS3004 | 195 x 260 mm                                                                      | n. 1                                                               |
| TS400    | ACSTTS4001 | 265 x 320 mm - GN1/2                                                              | n. 1                                                               |
|          | ACSTTS4002 | 265 x 160 mm - GN1/4                                                              | n. 2                                                               |
|          | ACSTTS4003 | 160 x 130 mm - GN1/8                                                              | n. 4                                                               |
|          | ACSTTS4004 | 180 x 180 mm - GN2                                                                | n. 2                                                               |

CAM500TC  
CAM700TC  
CAM900TC



CAM700TC

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.

# 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 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 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 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 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 съемной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакуины" включены. Модели на колесах.

|    | CAM500TC               | CAM700TC               | CAM900TC                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|
|    | 1,1 kW (1,5 HP)        | 1,5 kW (2 HP)          | 2 kW (2,7 HP)            |
|    | -                      | 230-400V/3N/50-60Hz    |                          |
|    | 230V/1N/50-60Hz        | -                      |                          |
|    | 500 mm                 | 2 x 700 mm             | 1 x 500 mm<br>1 x 900 mm |
|    | 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

CAM300TD  
CAM400TD  
CAM500TD



CAM400TD

New

# Macchine sottovuoto a campana serie TOP

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.

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 in acciaio inox - vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD da 4,3 " TFT a colori con 20 programmi memorizzabili - 9 programmi chef - sensore di vuoto - 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 to extend food preservation time while keeping its organoleptic characteristics intact and preventing bacterial growth at low temperatures. Stainless steel casing - AISI 304 stainless steel inner bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - 4.3 " TFT color LCD control panel with 20 storable programs - 9 chef programs - vacuum sensor - oil cleaning function in pump and soft air fitted as standard - piston sealing system with removable sealing bar without cables - preparation for inert gas input - BUSH pump (made in Germany) - step vac and extra vacuum functions included. Table-top models.

FR Machine permettant de prolonger le temps de conservation des aliments tout en gardant intactes leurs caractéristiques organoleptiques et en empêchant la prolifération bactérienne à basse température. Corps en acier inox - cuve intérieure en acier inox AISI 304 - cuve avec angles arrondis - couvercle en plexiglas - ouverture automatique du couvercle à la fin du cycle - panneau de contrôle LCD couleur TFT 4,3" avec 20 programmes mémorisables - 9 programmes pour cuisiniers - capteur de vide - fonction de nettoyage de l'huile dans la pompe et air doux de série - système de fermeture à piston avec barre de soudure amovible sans câbles - préparation pour l'entrée de gaz inerte - pompe BUSH (fabriquée en Allemagne) - fonctions de vide progressif et de vide supplémentaire incluses. Modèles de table.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln, wobei die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben und das Bakterienwachstum bei niedrigen Temperaturen verhindert wird. Gehäuse aus Edelstahl - Innenbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Behälter mit abgerundeten Ecken - Deckel aus Plexiglas - automatisches Öffnen des Deckels am Ende des Zyklus - 4,3" TFT-Farb-LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - 9 Kochprogramme - Vakuumsensor - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Soft Air serienmäßig eingebaut - Kolbenverschluss mit abnehmbarem Siegelstab ohne Kabel - Vorrichtung für Inertgaszufuhr - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Step-Vac- und Extra-Vakuum-Funktionen inklusive. Tischmodelle.

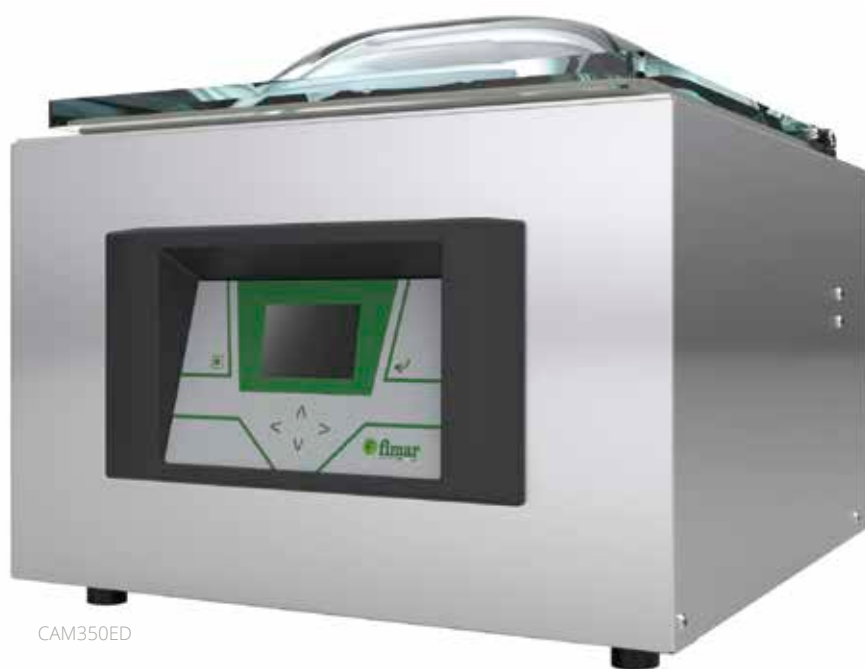
ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando el crecimiento bacteriano a bajas temperaturas. Carcasa de acero inoxidable - cuba interior de acero inoxidable AISI 304 - cuba con esquinas redondeadas - tapa de plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD TFT en color de 4,3 " con 20 programas almacenables - 9 programas chef - sensor de vacío - función de limpieza de aceite en la bomba y aire suave de serie - sistema de sellado de pistón con barra de sellado extraíble sin cables - preparación para entrada de gas inerte - bomba BUSH (fabricada en Alemania) - funciones step vac y vacío extra incluidas. Modelos de sobremesa.

|                 | CAM300TD              | CAM400TD              | CAM500TD              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|                 | 0,75 kW (1 HP)        | 1,1 kW (1,5 HP)       |                       |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50-60Hz       |                       |                       |
| BARRA<br>SALDANTE/<br>HOT-WELD<br>SEALER                                                           | 300 mm                | 400 mm                | 500 mm                |
| POMPA<br>VUOTO/<br>VACUUM<br>PUMP                                                                  | 8 m³/h                | 18 m³/h               | 20 m³/h               |
| VUOTO MAX<br>OTTENIBILE/<br>MAX ACHIEVABLE<br>VACUUM                                               | 98%                   |                       |                       |
| <br>mm          | 310 x 350 x 190(h) mm | 410 x 450 x 220(h) mm | 520 x 520 x 220(h) mm |
| <br>mm          | 410 x 460 x 430(h) mm | 510 x 560 x 450(h) mm | 610 x 630 x 500(h) mm |
|                 |                       |                       |                       |
| <br>NET<br>Kg   | 38 Kg                 | 60 Kg                 | 72 Kg                 |
| <br>GROSS<br>Kg | 44 Kg                 | 67 Kg                 | 79 Kg                 |
| <br>mm         | 470 x 550 x 680(h) mm | 600 x 650 x 680(h) mm | 700 x 700 x 720(h) mm |
| <br>m³        | 0,176 m³              | 0,265 m³              | 0,353 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

RU Машина для увеличения времени хранения продуктов, сохраняя их organoleptические свойства и предотвращая рост бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали - Внутренняя чаша из нержавеющей стали AISI 304 - Чаша со скругленными углами - Крышка из оргстекла - Автоматическое открытие крышки в конце цикла - Цветная ЖК-панель управления 4,3 " TFT с 20 сохраненными программами - 9 программ шеф-повара - Датчик вакуума - Функция очистки масла в насосе и мягкий воздух установлены в стандартной комплектации - Поршневая система уплотнения со съемной уплотнительной планкой без кабелей - Подготовка для ввода инертного газа - Насос BUSH (сделано в Германии) - Ступенчатый вакуум и дополнительные функции вакуума включены. Настольные модели.

CAM300ED  
CAM350ED  
CAM400ED  
CAM450ED



CAM350ED

New

# Macchine sottovuoto a campana - serie ECO

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.

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 in acciaio inox - vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD da 3,5 " TFT a colori con 5 programmi memorizzabili regolazione del vuoto e della saldatura - sistema di saldatura a pistoncini con barra saldante estraibile senza cavi - pompa a bagno d'olio DVP - funzione di marinatura. 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 casing - AISI 304 stainless steel internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - 3,5" TFT colour LCD control panel with 5 storable programmes vacuum and sealing adjustment - piston welding system with removable cable-free sealing bar - DVP oil bath pump - marinating function. 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 en acier Inox - 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 couleur TFT 3,5" avec 5 programmes mémorisables réglage du vide et de la soudure - système de soudage à piston avec barre de soudage amovible sans câbles - pompe à bain d'huile DVP. fonction de marinade. 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 aus Edelstahl - Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - 3,5" TFT-LCD-Farbdisplay mit 5 speicherbaren Programmen - Vakuum- und Siegeleinstellung - Kolbensiegelsystem mit abnehmbarer Siegelchiene ohne Kabel - DVP-Ölbaspumpe - Marinierfunktion. 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 de acero inoxidable - 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 TFT LCD en color de 3,5" con 5 programas memorizables ajuste de vacío y sellado - sistema de sellado de pistón con barra de sellado extraíble sin cables - bomba de baño de aceite DVP. Modelos de mostrador.

RU Машина для продления сроков хранения пищевых продуктов при сохранении их organoleptic характеристик нетронутыми и предотвращение их бактериального размножения при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали - внутренняя ванна из нержавеющей стали AISI 304 - ванна с закругленными углами - крышка из плексигласа - автоматическое открытие крышки в конце цикла - 3,5" ЖК-панель управления Цвет TFT с 5 программами storable регулировка вакуума и сварки - система сварки поршня с кабельно-свободным вытягиваемым сварочным стержнем - насос DVP масляной ванны - marinating функция. Типовые модели.

|          | CAM300ED                 | CAM350ED                 | CAM400ED                 | CAM450ED                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|          | 0,75 kW (1 HP)           | 0,85 kW (1,2 HP)         | 1,1 kW (1,5 HP)          |                          |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz          |                          |                          |                          |
| BARRA<br>SALDANTE/<br>HOT-WELD<br>SEALER                                                    | 300 mm                   | 350 mm                   | 400 mm                   | 450 mm                   |
| POMPA<br>VUOTO/<br>VACUUM<br>PUMP                                                           | 8 m³/h                   | 12 m³/h                  | 20 m³/h                  |                          |
| VUOTO MAX<br>OTTENIBILE/<br>MAX ACHIEVABLE<br>VACUUM                                        | 98%                      |                          |                          |                          |
| <br>mm   | 310 x 350<br>x 190(h) mm | 360 x 400<br>x 190(h) mm | 410 x 450<br>x 220(h) mm | 460 x 500<br>x 220(h) mm |
| <br>mm   | 410 x 460<br>x 430(h) mm | 460 x 500<br>x 430(h) mm | 510 x 560<br>x 450(h) mm | 560 x 610<br>x 460(h) mm |
|          |                          |                          |                          |                          |
| <br>Kg   | 38 Kg                    | 42 Kg                    | 60 Kg                    | 65 Kg                    |
| <br>Kg   | 44 Kg                    | 48 Kg                    | 67 Kg                    | 72 Kg                    |
| <br>mm  | 470 x 550<br>x 680(h) mm | 600 x 650 x 680(h) mm    |                          | 700 x 700<br>x 720(h) mm |
| <br>m³ | 0,176 m³                 | 0,265 m³                 |                          | 0,353 m³                 |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

MSD300P  
BAR300P-BAR350  
BAR400-BAR500



MSD300P



BAR300P



BAR350



BAR400/500

# 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 Macchine 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. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

**MSD300P:** Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco automatica - pannello comandi digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica.

**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.

**BAR400 - BAR500:** 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 il tempo di saldatura e di vuoto - start automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo.

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. Toutes les machines soutiennent le vide en sachets ou bien en conteneurs complets de couvercles spécifiques ce type d'usage.

**MSD300P:** Corps en plastic - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec - automatiques - panneau des commandes digital - munis de capteur de réglage altimétrique.

**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 prééglés.

**BAR400 - BAR500:** 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.

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. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contenedores con tapas específicas para el uso.

**MSD300P:** Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automática - digital - dotado de sensor de regulación altimétrica

**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.

**BAR400 - BAR500:** 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.

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. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

**MSD300P:** Plastic casing - solenoid valve quick bar opening - automatic dry pump - digital control panel - with height adjustment sensor.

**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.

**BAR400 - BAR500:** 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.

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. Alle Vakuumaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

**MSD300P:** Kunststoffgehäuse - Magnetventil mit Schnellverschluss - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höheneinstellsensor.

**BAR300P:** Robustes ABS- und Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld.

**BAR350:** Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld für manuelle Versiegelung oder mit zwei voreingestellten Programmen. Alle Vakuumaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

**BAR400 - BAR500:** 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.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненых пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

**MSD300P:** Пластиковый корпус - электромагнитный клапан быстрого открытия барной стойки - сухой насос - автоматический - цифровой - оснащен датчиком регулировки высоты.

**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.

**BAR400 - BAR500:** 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.

|   | MSD300P               | BAR300P               | BAR350                | BAR400                | BAR500                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|   | 0,49 kW (0,7 HP)      | 0,45 kW (0,6 HP)      |                       | 0,55 kW (0,7 HP)      | 0,75 kW (1 HP)        |
|   | 230V/1N/50-60Hz       | 230V/1N/50Hz          |                       |                       | 230V/1N/50-60Hz       |
| BARRA SALDANTE/<br>HOT-WELD SEALER                                                 | 320 mm                | 300 mm                | 350 mm                | 400 mm                | 500 mm                |
| POMPA VUOTO/<br>VACUUM PUMP                                                        | 0,9 m³/h              | 1,2 m³/h              |                       | 2,4 m³/h              | 4 m³/h                |
| VUOTO MAX OTTENIBILE/<br>MAXACHIEVABLE VACUUM                                      | 80%                   | 85%                   |                       |                       | 98%                   |
|   | 390 x 310 x 140(h) mm | 320 x 260 x 140(h) mm | 370 x 280 x 170(h) mm | 420 x 280 x 180(h) mm | 520 x 380 x 210(h) mm |
|   |                       |                       |                       |                       |                       |
|   | 4,5 Kg                | 6 Kg                  | 8 Kg                  | 13 Kg                 | 23 Kg                 |
|   | 5,5 Kg                | 7 Kg                  | 9 Kg                  | 14 Kg                 | 24 Kg                 |
|   | 420 x 350 x 190(h) mm | 420 x 290 x 210(h) mm | 510 x 330 x 245(h) mm | 550 x 365 x 250(h) mm | 610 x 420 x 300(h) mm |
|  | 0,028 m³              | 0,025 m³              | 0,040 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.

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPY

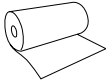
Buste goffrate e lisce - Embossed and smooth bags - Sacs gaufrés et lisses - Geprägte und Glatte Beutel - Bolsas gofrados y lisas - Тисненные и гладкие конверты

|        | Confezione 100 pz - Pack 100 pcs - 100 pièces par paquet<br>100 Stk. Packung - 100 uds. por caja - 100 шт. в упаковке                                                                                                                                                                                                                           | Temp. max / h |  mm |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| SAC03  | <b>µm 90</b><br>Buste Goffrate - Conservazione e cottura<br>Embossed bags - Preservation and cooking<br>Sacs gaufrés - Conservation et cuisson<br>Geprägte Beutel - Konservieren und kochen<br>Bolsas gofrados - Conservación y cocina<br>Конверты с тиснением – хранение и приготовление                                                       | 100°C - 2 h   | 150 x 300 mm                                                                           |
| SAC01  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 200 x 300 mm                                                                           |
| SAC19  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 200 x 400 mm                                                                           |
| SAC05  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 250 x 350 mm                                                                           |
| SAC02  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 300 x 400 mm                                                                           |
| SAC18  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 400 x 600 mm                                                                           |
| SAC03C | <b>µm 90</b><br>Buste Goffrate per cottura extra performance<br>Embossed bags for extra performance cooking<br>Sacs gaufrés pour une cuisson encore plus performante<br>Geprägte Beutel für besonders leistungsstarkes Kochen<br>Bolsas gofradas para una cocción de mayor rendimiento<br>Рельефные пакеты для более эффективного приготовления | 120°C - 4 h   | 150 x 300 mm                                                                           |
| SAC01C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 200 x 300 mm                                                                           |
| SAC02C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 300 x 400 mm                                                                           |
| SAC18C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 400 x 600 mm                                                                           |
| SAC27C | <b>µm 90</b><br>Buste lisce - Conservazione e cottura<br>Smooth bags - Preservation and cooking<br>Sacs lisses - Conservation et cuisson<br>Glatte Beutel - Konservieren und kochen<br>Bolsas lisas - Conservación y cocina<br>Гладкие пакеты – Хранение и приготовление пищи                                                                   | 100°C - 2 h   | 150 x 300 mm                                                                           |
| SAC11  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 200 x 300 mm                                                                           |
| SAC12  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 250 x 350 mm                                                                           |
| SAC14  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 300 x 400 mm                                                                           |
| SAC16  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 400 x 500 mm                                                                           |

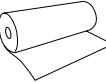
2 rotoli - 2 rolls - 2 rouleaux - 2 Rollen - 2 rollos - 2 рулонов

|       |  mm |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| ROT01 | 200 x 6000 mm                                                                          |
| ROT02 | 300 x 6000 mm                                                                          |

ROT01



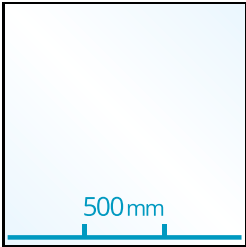
ROT02



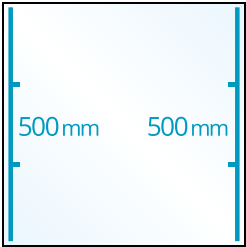
|      |                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|      | Rotolo di carta adesiva per stampante - Adhesive printer paper roll<br>Rouleau de papier adhésif pour imprimante - Klebepapierrolle für Drucker<br>Rollo de papel adhesivo para impresora - Рулон клейкой бумаги для печатающего устройства |  |
| Mod. | CAM500TC - CAM700TC - CAM900TC                                                                                                                                                                                                              |  |

|      |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Barra saldante aggiuntiva - Additional sealing bar<br>Barre de soudure supplémentaire<br>Zusätzliche Schweißstange - Barra selladora añadida<br>Дополнительная сварочная планка для моделей | Configurazione barre fuori standard - Non-standard bar configuration<br>Configuration des barres hors standards - Nicht standardmäßige<br>Stangenkonfiguration - Configuración de las barras fuera estándar<br>Конфигурация нестандартных планок |
| Mod. | CAM500TC - CAM700TC - CAM900TC                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                  |

### CAM500TC

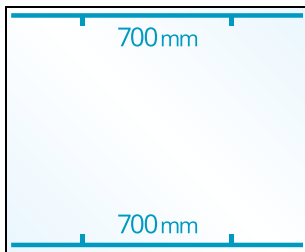


STANDARD

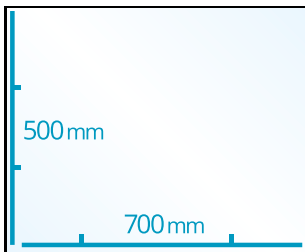


OPTIONAL

### CAM700TC



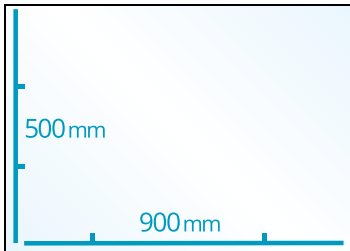
STANDARD



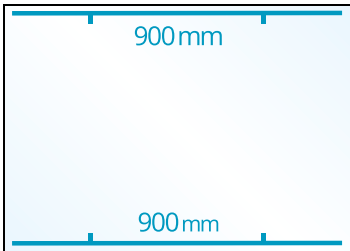
OPTIONAL



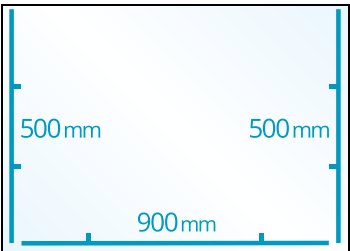
### CAM900TC



STANDARD



OPTIONAL







# Cottura

COOKING  
CUISSON  
Kochen  
COCCIÓN  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## IT

La linea cottura risponde alle esigenze di ogni tipo di richiesta, dalla più moderna cottura Sous-Vide, ai tradizionali Forni Elettrici per Pizza, Forni a Convezione o Forni a Gas, con i relativi accessori come Armadi Lievitori, Celle per la Lievitazione e Cappe a condensazione. Ma non solo, anche Cucine, Griglie a Pietra Lavica, Brasiere, Fry Top, Gyros Elettrici e a Gas, Friggitrici, Cuocipasta e Salamandre.

## FR

La ligne de cuisson répond aux besoins de chaque type de demande, de la plus moderne cuisson Sous-Vide, aux traditionnels fours à pizza électriques, fours à convection ou fours à gaz, avec les accessoires correspondants tels que les armoires de levure, cellules de levure et hottes à condensation. Non seulement cela, mais aussi des cuisinières, des grilles à pierre lavique, des sauteuses, des Fry-Tops, des gyros électriques et à gaz, des friteuses, des cuiseurs à pâtes et des salamandres.

## ES

La línea de cocción responde a diferentes necesidades, de la más moderna cocción sous-vide, a los tradicionales hornos eléctricos para pizza, hornos de convección o hornos de gas, con los relativos accesorios como armarios de fermentación, cámaras para l a fermentación, campana de condensación. Además en nuestro catálogo se encuentran cocinas, parrillas, piedras lavicas, ollas de cocción lenta, Fry Top, gyros eléctricos y de gas, freidoras, cocedor de pasta y salamandras.

## EN

The cooking line meets the needs of every type of request, from the most modern Sous-Vide cooking, to the traditional Electric Pizza Ovens, Convection Ovens or Gas Ovens, with their accessories such as Proving Cabinets, Proving Cells and Condensing Hoods. Moreover, there are also ranges, lava stone grills, brat pans, fry tops, electric and gas gyros, fryers, pasta cookers and salamanders.

## DE

Die Kochlinie erfüllt die Bedürfnisse aller Arten von Anforderungen, von der modernsten Sous-Vide-Küche bis zu den traditionellen elektrischen Pizzaöfen, Konvektions- oder Gasöfen, mit dem entsprechenden Zubehör wie Gärschränke, Gärzellen und Kondensationshauben. Nicht nur das, sondern auch Herde, Lavasteingrill, Fry Tops, Elektrik- und Gasgyros, Friteusen, Pastakocher und Salamander.

## RU

Линия готовки отвечает всем требованиям, от самых современных духовых шкафов до традиционных электрических пиццерий, конвекционных и газовых печей, с соответствующими принадлежностями, такими как дрожжевые шкафы, дрожжевые камеры и конденсационные вытяжки. И не только это, но и кухни, каменные грили Lava, жаровни, жаровни, электрические и газовые гироскопы, фритюрницы, макаронные плиты и саламандры.

SV25  
RH60



SV25

New

DISPONIBILE DA  
AVAILABLE FROM 01/2026



RH60

Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING  
CUISSON SOUS-VIDE  
VAKUUM GAREN  
COCCIÓN SOUS-VIDE  
БАКУУМНАЯ ВАРКА



IT Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide) con display per la visualizzazione delle temperature dell' acqua da 0 a 99°C - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C. **SV25:** Scheda di controllo con 5 programmi di cottura - precisione di lavorazione +/- 0,3°C - vasca in acciaio inox e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza - raggiunge i 70°C in circa 50' - capacità di scaldare fino a 25 L di acqua. Optional: sonda al cuore.

**RH60:** raggiunge i 70°C in circa 30' - capacità di scaldare fino a 56 L di acqua.

EN Low-temperature vacuum cooking machines (sous-vide) with water temperature display from 0 to 99°C - machine shutdown in case of lack of water - temperature sensor with 0.1°C delta.

**SV25:** Control board with 5 cooking programmes - processing accuracy +/- 0.3°C - stainless steel tank and drain cocks with safety valve - reaches 70°C in about 50' - for up to 25 L of water. Optional: core probe.

**RH60:** reaches 70°C in about 30' - for up to 56 L of water.

FR Machines de cuisson sous-vide à basse température avec écran d'affichage de la température de l'eau de 0 à 99°C - arrêt de la machine en cas de manque d'eau - sonde de température avec delta de 0,1°C.

**SV25:** Panneau de contrôle avec 5 programmes de cuisson - précision de traitement +/- 0,3°C - cuve et robinets de vidange en acier inox avec soupape de sécurité - atteint 70°C en 50' environ - capacité jusqu'à 25 L d'eau. En option: sonde à cœur.

**RH60:** atteint 70°C en 30' environ - capacité jusqu'à 56 L d'eau.

DE Niedertemperatur-Vakuumgarer (Sous-vide) mit Wassertemperaturanzeige von 0 bis 99°C - Gerät schaltet bei Wassermangel ab - Temperaturfühler mit Delta von 0,1°C.

**SV25:** Bedienfeld mit 5 Kochprogrammen - Prozessgenauigkeit +/- 0,3°C - Wannen- und Ablassventile aus Edelstahl mit Sicherheitsventil - erreicht 70°C in etwa 50' - Wasserkapazität bis zu 25 L.

**RH60:** erreicht 70°C in etwa 30' - Wasserkapazität bis zu 56 Liter.

ES Cecedoras al vacío de baja temperatura (sous-vide) con indicación de la temperatura del agua de 0 a 99°C - la máquina se para si se acaba el agua - sonda de temperatura con delta de 0,1°C.

**SV25:** Panel de mandos con 5 programas de cocción - precisión de proceso +/- 0,3°C - cuba y grifos de vaciado de acero inoxidable con válvula de seguridad - alcanza los 70°C en unos 50' - capacidad de agua hasta 25 L. Sonda al corazón opcional.

**RH60:** alcanza 70°C en unos 30' - capacidad hasta 56 litros de agua.

RU Низкотемпературные вакуумные варочные аппараты (sous-vide) с индикацией температуры воды от 0 до 99°C - аппарат останавливается, если заканчивается вода - температурный щуп с дельтой 0,1°C.

**SV25:** панель управления с 5 программами приготовления - точность обработки +/- 0,3°C - бак из нержавеющей стали и сливные краны с предохранительным клапаном - достигает 70°C примерно за 50' - емкость для воды до 25 л. Дополнительный термощуп.

**RH60:** достигает 70°C примерно за 30' - объем воды до 56 л.

|          | SV25                  | RH60                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|          | 2 kW                  |                       |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz       |                       |
|          | 25 L                  | 56 L                  |
|          | 640 x 350 x 330(h) mm | 160 x 196 x 419(h) mm |
|          |                       |                       |
| <br>Kg   | 13 Kg                 | 4,5 Kg                |
| <br>Kg   | 14 Kg                 | 5 Kg                  |
| <br>mm   | 700 x 470 x 380(h) mm | 300 x 250 x 480(h) mm |
| <br>m³   | 0,125 m³              | 0,036 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|      | SONDASV                                                                                              |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Sonda al cuore - Core probe - Sonde à cœur<br>Kerntemperaturfühler - Sonda al corazón - Щуп продукта |
| Mod. | SV25                                                                                                 |



# FMD - FMDW



FMD44



FMD44

## Forni pizza elettrici digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES  
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA  
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).



FMDW66

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).



FMDW66

|    | FMD4                             | FMD44                              | FMD6                              | FMDW6                   | FMD66                              | FMDW66                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------|---------------------------|
|    | 6 kW<br>(1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A) | 12 kW<br>(1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A) | 9 kW<br>(1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A) |                         | 18 kW<br>(1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A) |                           |
|    | 230-400V/3N/50-60Hz              |                                    |                                   |                         |                                    |                           |
|    | 230V/1N/50-60Hz                  |                                    |                                   |                         |                                    |                           |
|    | 50÷500°C                         |                                    |                                   |                         |                                    |                           |
|    | Digitale - Digital - Цифровой    |                                    |                                   |                         |                                    |                           |
|    | 720 x 720 x 140(h) mm            | 720 x 720 x 140(h) mm x2           | 720 x 1080 x 140(h) mm            | 1080 x 720 x 140(h) mm  | 720 x 1080 x 140(h) mm x2          | 1080 x 720 x 140(h) mm x2 |
|    | 1150 x 850 x 420(h) mm           | 1150 x 850 x 750(h) mm             | 1150 x 1210 x 420(h) mm           | 1520 x 850 x 420(h) mm  | 1150 x 1210 x 750(h) mm            | 1520 x 850 x 750(h) mm    |
|    |                                  |                                    |                                   |                         |                                    |                           |
|    | 135 Kg                           | 235 Kg                             | 195 Kg                            | 200 Kg                  | 350 Kg                             | 365 Kg                    |
|    | 157 Kg                           | 262 Kg                             | 222 Kg                            | 225 Kg                  | 377 Kg                             | 390 Kg                    |
|   | 1250 x 1040 x 570(h) mm          | 1250 x 1040 x 920(h) mm            | 1250 x 1400 x 570(h) mm           | 1650 x 1040 x 570(h) mm | 1250 x 1400 x 920(h) mm            | 1650 x 1040 x 920(h) mm   |
|  | 0,741 m³                         | 1,196 m³                           | 0,998 m³                          | 0,978 m³                | 1,610 m³                           | 1,579 m³                  |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|    | FMD9                                 | FMD99                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
|    | 13,2 kW<br>(1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A) | 26,4 kW<br>(3 Ph - 40A)    |
|    | 230-400V/3N/50-60Hz                  |                            |
|    | 230V/1N/50-60Hz                      | -                          |
|    | 50÷500°C                             |                            |
|    | Digitale - Digital - Цифровой        |                            |
|    | 1080 x 1080 x 140(h) mm              | 1080 x 1080 x 140(h) mm x2 |
|    | 1520 x 1210 x 420(h) mm              | 1520 x 1210 x 750(h) mm    |
|    |                                      |                            |
|    | 225 Kg                               | 465 Kg                     |
|    | 275 Kg                               | 485 Kg                     |
|   | 1650 x 1400 x 570(h) mm              | 1650 x 1400 x 920(h) mm    |
|  | 1,317 m³                             | 2,123 m³                   |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



FML - FMLW  
FME - FMEW



FME4



FML6

# Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. - Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. нержавеющая сталь - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).



FML44

|   | FML4                                | FML44                                 | FML6                              | FMLW6                      | FML66                              | FMLW66                       | FML9                                    | FML99                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
|   | 6 kW<br>(1 Ph - 27A)<br>(3 Ph - 9A) | 12 kW<br>(1 Ph - 54A)<br>(3 Ph - 18A) | 9 kW<br>(1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A) |                            | 18 kW<br>(1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A) |                              | 13,2 kW<br>(1 Ph - 60A)<br>(3 Ph - 20A) | 26,4 kW<br>(3 Ph - 40A)       |
|   | 230-400V/3N/50-60Hz                 |                                       |                                   |                            |                                    |                              |                                         |                               |
|   | 230V/1N/50-60Hz                     |                                       |                                   |                            |                                    |                              |                                         | -                             |
|   | 50÷500°C                            |                                       |                                   |                            |                                    |                              |                                         |                               |
|   | 720 x 720<br>x 140(h) mm            | 720 x 720<br>x 140(h) mm x2           | 720 x 1080<br>x 140(h) mm         | 1080 x 720<br>x 140(h) mm  | 720 x 1080<br>x 140(h) mm x2       | 1080 x 720<br>x 140(h) mm x2 | 1080 x 1080<br>x 140(h) mm              | 1080 x 1080<br>x 140(h) mm x2 |
|   | 1010 x 850<br>x 420(h) mm           | 1010 x 850<br>x 750(h) mm             | 1010 x 1210<br>x 420(h) mm        | 1370 x 850<br>x 420(h) mm  | 1010 x 1210<br>x 750(h) mm         | 1370 x 850<br>x 750(h) mm    | 1370 x 1210<br>x 420(h) mm              | 1370 x 1210<br>x 750(h) mm    |
|   |                                     |                                       |                                   |                            |                                    |                              |                                         |                               |
|   | 86 Kg                               | 146 Kg                                | 116 Kg                            | 130 Kg                     | 200 Kg                             | 215 Kg                       | 170 Kg                                  | 350 Kg                        |
|   | 108 Kg                              | 173 Kg                                | 143 Kg                            | 155 Kg                     | 231 Kg                             | 240 Kg                       | 190 Kg                                  | 370 Kg                        |
|   | 1090 x 1040<br>x 570(h) mm          | 1090 x 1040<br>x 920(h) mm            | 1090 x 1400<br>x 570(h) mm        | 1450 x 1040<br>x 570(h) mm | 1090 x 1400<br>x 920(h) mm         | 1450 x 1040<br>x 920(h) mm   | 1450 x 1400<br>x 570(h) mm              | 1450 x 1400<br>x 920(h) mm    |
|  | 0,657 m³                            | 1,032 m³                              | 0,885 m³                          | 0,860 m³                   | 1,389 m³                           | 1,387 m³                     | 1,198 m³                                | 1,827 m³                      |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|   | FME4                                  | FME44                                  | FME6                                   | FMEW6                                  | FME66                                   | FMEW66                                  | FME9                                   | FME99                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
|   | 4,2 kW<br>(1 Ph - 20A)<br>(3 Ph - 7A) | 8,4 kW<br>(1 Ph - 40A)<br>(3 Ph - 15A) | 7,2 kW<br>(1 Ph - 30A)<br>(3 Ph - 10A) | 6,4 kW<br>(1 Ph - 28A)<br>(3 Ph - 10A) | 14,4 kW<br>(1 Ph - 63A)<br>(3 Ph - 21A) | 12,8 kW<br>(1 Ph - 55A)<br>(3 Ph - 19A) | 9,6 kW<br>(1 Ph - 42A)<br>(3 Ph - 16A) | 19,2 kW<br>(3 Ph - 33A)     |
|   | 230-400V/3N/50-60Hz                   |                                        |                                        |                                        |                                         |                                         |                                        |                             |
|   | 230V/1N/50-60Hz                       |                                        |                                        |                                        |                                         |                                         |                                        | -                           |
|   | 50÷500°C                              |                                        |                                        |                                        |                                         |                                         |                                        |                             |
|   | 610 x 610<br>x 140(h) mm              | 610 x 610<br>x 140(h) mm x2            | 610 x 915<br>x 140(h) mm               | 915 x 610<br>x 140(h) mm               | 610 x 915<br>x 140(h) mm x2             | 915 x 610<br>x 140(h) mm x2             | 910 x 910<br>x 140(h) mm               | 910 x 910<br>x 140(h) mm x2 |
|   | 900 x 735<br>x 420(h) mm              | 900 x 735<br>x 750(h) mm               | 900 x 1020<br>x 420(h) mm              | 1150 x 735<br>x 420(h) mm              | 900 x 1020<br>x 750(h) mm               | 1150 x 735<br>x 750(h) mm               | 1150 x 1020<br>x 420(h) mm             | 1150 x 1020<br>x 750(h) mm  |
|   |                                       |                                        |                                        |                                        |                                         |                                         |                                        |                             |
|   | 66 Kg                                 | 114 Kg                                 | 85 Kg                                  | 100 Kg                                 | 150 Kg                                  | 187 Kg                                  | 115 Kg                                 | 252 Kg                      |
|   | 86 Kg                                 | 139 Kg                                 | 110 Kg                                 | 125 Kg                                 | 179 Kg                                  | 212 Kg                                  | 145 Kg                                 | 275 Kg                      |
|   | 1000 x 960<br>x 570(h) mm             | 1000 x 960<br>x 920(h) mm              | 1210 x 960<br>x 570(h) mm              | 1250 x 960<br>x 570(h) mm              | 1210 x 960<br>x 920(h) mm               | 1250 x 960<br>x 920(h) mm               | 1210 x 1210<br>x 570(h) mm             | 1210 x 1210<br>x 920(h) mm  |
|  | 0,547 m³                              | 0,883 m³                               | 0,669 m³                               | 0,684 m³                               | 1,068 m³                                | 1,104 m³                                | 0,835 m³                               | 1,347 m³                    |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# FYL - FES



FYL44



FES4

## Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.

- DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.



FES44

|   | FYL4                             | FYL44                              | FYL6                              | FYL66                              | FES4                               | FES44                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
|   | 6 kW<br>(1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A) | 12 kW<br>(1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A) | 9 kW<br>(1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A) | 18 kW<br>(1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A) | 4,2 kW<br>(1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A) | 8,4 kW<br>(1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A) |
|   | 230-400V/3N/50-60Hz              |                                    |                                   |                                    |                                    |                                     |
|   | 230V/1N/50-60Hz                  |                                    |                                   |                                    |                                    |                                     |
|   | 50÷500°C                         |                                    |                                   |                                    |                                    |                                     |
|   | 720 x 720 x 140(h) mm            | 720 x 720 x 140(h) mm x2           | 720 x 1080 x 140(h) mm            | 720 x 1080 x 140(h) mm x2          | 660 x 660 x 140(h) mm              | 660 x 660 x 140(h) mm x2            |
|   | 1010 x 850 x 420(h) mm           | 1010 x 850 x 750(h) mm             | 1010 x 1210 x 420(h) mm           | 1010 x 1210 x 750(h) mm            | 900 x 785 x 420(h) mm              | 900 x 785 x 750(h) mm               |
|   |                                  |                                    |                                   |                                    |                                    |                                     |
|   | 86 Kg                            | 146 Kg                             | 116 Kg                            | 200 Kg                             | 73 Kg                              | 123 Kg                              |
|   | 108 Kg                           | 173 Kg                             | 143 Kg                            | 231 Kg                             | 85 Kg                              | 136 Kg                              |
|   | 1090 x 1040 x 570(h) mm          | 1090 x 1040 x 920(h) mm            | 1090 x 1400 x 570(h) mm           | 1090 x 1400 x 920(h) mm            | 990 x 960 x 580(h) mm              | 990 x 960 x 930(h) mm               |
|  | 0,657 m³                         | 1,032 m³                           | 0,885 m³                          | 1,389 m³                           | 0,551 m³                           | 0,883 m³                            |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

|                 | FES6                                | FES66                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
|                 | 7,2 kW<br>(1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A) | 14,4 kW<br>(1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A) |
| <br>3 Ph        | 230-400V/3N/50-60Hz                 |                                      |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50-60Hz                     |                                      |
|                 | 50÷500°C                            |                                      |
|                 | 660 x 995 x140(h) mm                | 660 x 995 x 140(h) mm x2             |
| <br>mm          | 900 x 1080 x 420(h) mm              | 900 x 1080 x 750(h) mm               |
|                 |                                     |                                      |
| <br>NET<br>Kg   | 93 Kg                               | 159 Kg                               |
| <br>GROSS<br>Kg | 106 Kg                              | 174 Kg                               |
| <br>mm          | 1200 x 960 x 580(h) mm              | 1200 x 960 x 930(h) mm               |
| <br>m³         | 0,668 m³                            | 1,071 m³                             |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



# MICROV1C-MICRO1C MICROV2C-MICRO2C MINI



MICROV1C



MICROV2C



MICRO1C



MICRO2C

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV1C-MICRO1C - 4 termostati per modello MICROV2C - MICRO2C.  
MICROV1C-MICROV2C: porte con vetro di ispezione in pirex.  
MICRO1C-MICRO2C-MINI: porta cieca.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 3 thermostats on mod. MINI - 2 thermostats on mod. MICROV1C - MICRO1C - 4 thermostats for mod. MICROV2C-MICRO2C.  
MICROV1C-MICROV2C: doors with pyrex inspection glass.  
MICRO1C-MICRO2C-MINI: blind door.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - 3 thermostats pour le mod. MINI, 2 thermostats pour le mod. MICROV1C-MICRO1C - 4 thermostats pour le mod. MICROV2C-MICRO2C.  
MICROV1C-MICROV2C: portes avec vitre d'inspection en pyrex.  
MICRO1C-MICRO2C-MINI: porte non vitrée.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 3 Thermostate im Mod. MINI - 2 Thermostate bei Mod. MICROV1C - MICRO1C - 4 Thermostate für Mod. MICROV2C-MICRO2C.  
MICROV1C-MICROV2C: Türen mit Pyrex-Schauglas.  
MICRO1C-MICRO2C-MINI: Blindtür

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 3 termostatos en el mod. MINI - 2 termostatos en el mod. MICROV1C-MICRO1C - 4 termostatos para mod. MICROV2C-MICRO2C.  
MICROV1C-MICROV2C: puertas con cristal de inspección pyrex.  
MICRO1C-MICRO2C-MINI: puerta ciega.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и др. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 3 термостата на мод. MINI - 2 термостата на мод. MICROV1C - MICRO1C - 4 термостата для мод. MICROV2C-MICRO2C.  
MICROV1C-MICROV2C: двери с закаленным смотровым стеклом.  
MICRO1C-MICRO2C-MINI: слепая дверь.

|   | MICROV1C                | MICRO1C | MICROV2C                             | MICRO2C | MINI                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|--------------------------------------|---------|----------------------------------|
|   | 2,2 kW<br>(1 Ph - 9,5A) |         | 4,4 kW<br>(1 Ph - 19A) (3 Ph - 9,6A) |         | 6 kW<br>(1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A) |
|   | -                       |         | 230-400V/3N/50-60Hz                  |         |                                  |
|   | 230V/1N/50-60Hz         |         |                                      |         |                                  |
|   | 50÷500°C                |         |                                      |         |                                  |
|   | 405 x 405 x 110(h) mm   |         | 405 x 405 x 110(h) mm x2             |         | 500 x 500 x 110(h) mm x2         |
|   | 555 x 460 x 290(h) mm   |         | 555 x 460 x 530(h) mm                |         | 780 x 600 x 530(h) mm            |
|   |                         |         |                                      |         |                                  |
|   | 27 Kg                   |         | 54 Kg                                |         | 66 Kg                            |
|   | 35 Kg                   |         | 63 Kg                                |         | 79 Kg                            |
|   | 620 x 620 x 450(h) mm   |         | 620 x 620 x 690(h) mm                |         | 850 x 820 x 690(h) mm            |
|  | 0,173 m³                |         | 0,265 m³                             |         | 0,481 m³                         |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



MINI

MICROV18C  
MICROV22C



MICROV18C



MICROV22C

Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 2 termostati - porte con vetro di ispezione in pirex. Camera di altezza 18 cm per il modello MICROV18C e 22 cm per il modello MICROV22C che è dotato di luce e pirometro.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 2 thermostats - doors with pyrex inspection glass. Chamber height 18 cm on MICROV18C and height 22 cm on mod. MICROV22C also equipped with light and pyrometer.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 2 thermostats - portes avec vitre en pyrex. Hauteur de la chambre 18 cm sur le modèle MICROV18C et hauteur 22 cm sur le modèle MICROV22C équipé aussi de lumière et pyromètre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl-Frontblende - feuerfeste Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 2 Thermostate - Türen mit Pyrex-Schauglas. Kammerhöhe 18 cm bei Modell MICROV18C und Höhe 22 cm bei Modell MICROV22C auch mit Licht und Pyrometer.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 2 termostatos - puertas con cristal de inspección pyrex. Altura de cámara 18 cm en el modelo MICROV18C y 22 cm en el modelo MICROV22C equipado con luz y pirómetro.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 2 термостата - двери с закаленным смотровым стеклом. Высота камеры 18 см у модели MICROV18C и 22 см у модели MICROV22C, оснащенной подсветкой и пирометром.

|                 | MICROV18C             | MICROV22C             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|                 | 2,2 kW (1 Ph - 9,5A)  |                       |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50-60Hz       |                       |
|                 | 50÷500°C              |                       |
|                 | 405 x 405 x 180(h) mm | 405 x 405 x 220(h) mm |
| <br>mm          | 555 x 460 x 360(h) mm | 600 x 560 x 400(h) mm |
|                 |                       |                       |
| <br>NET<br>Kg   | 29 Kg                 | 33 Kg                 |
| <br>GROSS<br>Kg | 34 Kg                 | 40 Kg                 |
| <br>mm          | 610 x 610 x 500(h) mm | 630 x 610 x 540(h) mm |
| <br>m³          | 0,186 m³              | 0,208 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

FP



FP

# Fornetto per pizza

PIZZA OVEN  
FOUR À PIZZA  
PIZZAOFEN  
HORNO PARA PIZZA  
ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300°C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN Small oven for heating pizzas, sandwiches, pre-cooked food, stuffed toast, piadinas, etc.. Stainless steel casing - extractable grill with folding handle - thermostat 50÷300°C - timer 0÷15 minutes - drawer for collecting cooking waste.
- FR Petit four pour réchauffer pizzas, sandwiches, aliments précuits, toasts farcis, piadinas, etc. Corps en acier Inox - grille extractible avec poignée escamotable - thermostat 50÷300°C - minuterie 0÷15 minutes - tiroir de récolte des résidus de cuisson.
- DE Tishofen zum Erwärmen von Pizza, Sandwiches, vorgekochten Speisen, gefülltem Toast, Piadinas, usw. Edelstahlgehäuse - herausnehmbarer Gitterrost mit Faltgriff - Thermostat 50÷300°C - Timer 0÷15 Minuten - Ko- chrückständen Sammelfach.
- ES Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, comida precocinada, tostadas rellenas, piadinas, etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300°C - temporizador 0÷15 minutos - cajón para recoger los residuos de la cocción.
- RU Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сэндвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвижная решетка со складной ручкой, термостат 50÷300°C - таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.

|                                                                                                    |                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                 | FP                                             |
|                 | 1,75 kW                                        |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50-60Hz                                |
|                 | 50÷300°C                                       |
|                 | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷15' |
|                 | 300 x 330 x 50(h) mm                           |
|                 | 500 x 400 x 210(h) mm                          |
|                 |                                                |
| <br>NET<br>Kg   | 14 Kg                                          |
| <br>GROSS<br>Kg | 16 Kg                                          |
| <br>mm          | 580 x 500 x 290(h) mm                          |
| <br>m³         | 0,084 m³                                       |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# FGI4-FGI6-FGI9



FGI6

| RSP01                                                                                                                                                                                                                                    | RSP02            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Raccordo per sovrapposizione forni a gas - Overlap connection gas ovens - Raccord à superposition pour fours à gaz<br>Anschluss für die Übereinanderstellung von Gasöfen<br>Superposición para hornos a gas - Наложение для газовых плит |                  |
| Mod. FGI4                                                                                                                                                                                                                                | Mod. FGI6 - FGI9 |



RSP01

| RAV01                                                                                                                                                                                                                                      | RAV02            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Raccordo antivento per forni a gas - Windproof connection for gas ovens - Raccord coupe-vent pour fours à gaz<br>Winddichte Verbindung für Gasöfen<br>Conexión cortaviento para hornos a gas<br>Муфта для защиты от ветра для газовых плит |                  |
| Mod. FGI4                                                                                                                                                                                                                                  | Mod. FGI6 - FGI9 |



RAV01

## Forni pizza a gas

GAS PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA À GAZ  
GAS PIZZAÖFEN  
HORNOS A GAS PARA PIZZA  
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale - allacciamento gas 3/4"G. Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.
- EN** Professional gas ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - piezoelectric ignition - natural gas supply, supplied with LPG set - internal lighting - digital thermostat - 3/4 "G gas connection.  
Accessories: windproof connection to improve combustion - overlap connection for 2 ovens.
- FR** Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel, fournie avec kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique - raccordement gaz 3/4" G. Accessoires: raccord coupe-vent pour améliorer la combustion - raccord à superposition pour 2 fours.
- DE** Professionelle Gasbacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - Türen mit Pyrex-Schauglas - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Set - Innenbeleuchtung - digitaler Thermostat - 3/4 "G-Gasanschluss.  
Zubehör: winddichte Verbindung zur Verbesserung der Verbrennung - Stapelverbindung für 2 Öfen.
- ES** Hornos profesionales a gas para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - encendido piezoeléctrico - aprovisionamiento de gas natural, provisto con juego de GLP - iluminación interior - termostato digital - conexión de gas 3/4 "G".  
Accesorios: conexión cortaviento para mejorar la combustión - superposición para 2 hornos.
- RU** Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п..  
Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.  
Комплектующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.

|                   | FGI4                                     | FGI6                                 | FGI9                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|
|                   | 13,9 kW                                  | 18 kW                                | 24,5 kW                                  |
| <br>1 Ph          | 230V/1N/50-60Hz                          |                                      |                                          |
|                   | 50÷450°C                                 |                                      |                                          |
|                   | Digitale - Digital - Цифровой            |                                      |                                          |
| kcal/h<br>BTU/h                                                                                      | 11.954 kcal/h<br>47.437 BTU/h            | 15.480 kcal/h<br>61.429 BTU/h        | 21.070 kcal/h<br>83.611 BTU/h            |
| METANO<br>METHANE<br>METAHA                                                                          | G20 = 1,470 m³/h<br>G25 = 1,710 m³/h     | G20 = 1,904 m³/h<br>G25 = 2,215 m³/h | G20 = 2,592 m³/h<br>G25 = 3,015 m³/h     |
| GPL<br>LPG                                                                                           | G30/G31 = 1,087 Kg/h                     | G30/G31 = 1,408 Kg/h                 | G30/G31 = 1,917 Kg/h                     |
|                   | N° 4<br>(Bruciatori - Burners - горелки) |                                      | N° 6<br>(Bruciatori - Burners - горелки) |
|                   | 620 x 620<br>x 155(h) mm                 | 620 x 920<br>x 155(h) mm             | 920 x 920<br>x 155(h) mm                 |
|                   | 1000 x 840<br>x 470(h) mm                | 1000 x 1140<br>x 470(h) mm           | 1300 x 1140<br>x 470(h) mm               |
|                  |                                          |                                      |                                          |
| <br>NET<br>Kg   | 115 Kg                                   | 146 Kg                               | 181 Kg                                   |
| <br>GROSS<br>Kg | 131 Kg                                   | 163 Kg                               | 201 Kg                                   |
| <br>mm          | 1090 x 1040 x 640(h) mm                  | 1070 x 1340 x 640(h) mm              | 1370 x 1340 x 640(h) mm                  |
| <br>m³          | 0,73 m³                                  | 0,92m³                               | 1,17 m³                                  |

# Cavalletti

## per forni pizza

STAND FOR PIZZA OVENS  
SUPPORT PUOR FOUR À PIZZA  
PIZZAOFEN-GESTELL  
CABALLETE PARA HORNOS PARA PIZZA  
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ МОЛЬБЕРТ

|             |  mm |  Kg |  Kg |  mm |  m³ |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| CAVFOFMD4   | 1010 x 850 x 980(h) mm                                                               | 39 Kg                                                                                | 40 Kg                                                                                | 1020 x 860 x 130(h) mm                                                                 | 0,114 m³                                                                               |
| CAVFOFMD44  | 1010 x 850 x 850(h) mm                                                               |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFMD6   | 1010 x 1210 x 980(h) mm                                                              | 48 Kg                                                                                | 49 Kg                                                                                | 1020 x 1220 x 130(h) mm                                                                | 0,162 m³                                                                               |
| CAVFOFMD66  | 1010 x 1210 x 850(h) mm                                                              |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFMDW6  | 1370 x 850 x 980(h) mm                                                               | 45 Kg                                                                                | 46 Kg                                                                                | 1380 x 860 x 130(h) mm                                                                 | 0,154 m³                                                                               |
| CAVFOFMDW66 | 1370 x 850 x 850(h) mm                                                               |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFMD9   | 1370 x 1210 x 980(h) mm                                                              | 63 Kg                                                                                | 64 Kg                                                                                | 1380 x 1220 x 130(h) mm                                                                | 0,219 m³                                                                               |
| CAVFOFMD99  | 1370 x 1210 x 850(h) mm                                                              |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFML4   | 1010 x 850 x 980(h) mm                                                               | 39 Kg                                                                                | 40 Kg                                                                                | 1020 x 860 x 130(h) mm                                                                 | 0,114 m³                                                                               |
| CAVFOFML44  | 1010 x 850 x 850(h) mm                                                               |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFML6   | 1010 x 1210 x 980(h) mm                                                              | 48 Kg                                                                                | 49 Kg                                                                                | 1020 x 1220 x 130(h) mm                                                                | 0,162 m³                                                                               |
| CAVFOFML66  | 1010 x 1210 x 850(h) mm                                                              |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFMLW6  | 1370 x 850 x 980(h) mm                                                               | 45 Kg                                                                                | 46 Kg                                                                                | 1380 x 860 x 130(h) mm                                                                 | 0,154 m³                                                                               |
| CAVFOFMLW66 | 1370 x 850 x 850(h) mm                                                               |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFML9   | 1370 x 1210 x 980(h) mm                                                              | 63 Kg                                                                                | 64 Kg                                                                                | 1380 x 1220 x 130(h) mm                                                                | 0,219 m³                                                                               |
| CAVFOFML99  | 1370 x 1210 x 850(h) mm                                                              |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFME4   | 900 x 735 x 980(h) mm                                                                | 30 Kg                                                                                | 31 Kg                                                                                | 910 x 750 x 130(h) mm                                                                  | 0,088 m³                                                                               |
| CAVFOFME44  | 900 x 735 x 850(h) mm                                                                |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFME6   | 900 x 1020 x 980(h) mm                                                               | 38 Kg                                                                                | 39 Kg                                                                                | 910 x 1030 x 130(h) mm                                                                 | 0,122 m³                                                                               |
| CAVFOFME66  | 900 x 1020 x 850(h) mm                                                               |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |
| CAVFOFMEW6  | 1150 x 735 x 980(h) mm                                                               | 39 Kg                                                                                | 40 Kg                                                                                | 1160 x 750 x 130(h) mm                                                                 | 0,113 m³                                                                               |
| CAVFOFMEW66 | 1150 x 735 x 850(h) mm                                                               |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                        |                                                                                        |

|                         |  |  |  |  |  |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| CAVFOFME9               | 1150 x 1020 x 980(h) mm                                                           | 47Kg                                                                              | 48 Kg                                                                             | 1160 x 1030 x 130(h) mm                                                             | 0,155 m³                                                                            |
| CAVFOFME99              | 1150 x 1020 x 850(h) mm                                                           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| CAVFOFYL4               | 1010 x 850 x 980(h) mm                                                            | 39 Kg                                                                             | 40 Kg                                                                             | 1020 x 860 x 130(h) mm                                                              | 0,114 m³                                                                            |
| CAVFOFYL44              | 1010 x 850 x 850(h) mm                                                            |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| CAVFOFYL6               | 1010 x 1210 x 980(h) mm                                                           | 48 Kg                                                                             | 49 Kg                                                                             | 1020 x 1220 x 130(h) mm                                                             | 0,162 m³                                                                            |
| CAVFOFYL66              | 1010 x 1210 x 850(h) mm                                                           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| CAVFOFES4               | 900 x 785 x 980(h) mm                                                             | 33 Kg                                                                             | 34 Kg                                                                             | 740 x 890 x 130(h) mm                                                               | 0,085 m³                                                                            |
| CAVFOFES44              | 900 x 785 x 850(h) mm                                                             | 31 Kg                                                                             | 32 Kg                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |
| CAVFOFES6               | 900 x 1080 x 980(h) mm                                                            | 41 Kg                                                                             | 42 Kg                                                                             | 1020 x 890 x 130(h) mm                                                              | 0,118 m³                                                                            |
| CAVFOFES66              | 900 x 1080 x 850(h) mm                                                            | 39 Kg                                                                             | 40 Kg                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |
| CAVFOMINI               | 780 x 600 x 980(h) mm                                                             | 26 Kg                                                                             | 27 Kg                                                                             | 790 x 610 x 130(h) mm                                                               | 0,063 m³                                                                            |
| CAVFOFGI4<br>CAVFOFGI44 | 1000 x 840 x 1000(h) mm                                                           | 34 Kg                                                                             | 35 Kg                                                                             | 1020 x 770 x 130(h) mm                                                              | 0,102 m³                                                                            |
| CAVFOFGI6<br>CAVFOFGI66 | 1000 x 1140 x 1000(h) mm                                                          | 42 Kg                                                                             | 43 Kg                                                                             | 1020 x 1070 x 130(h) mm                                                             | 0,142 m³                                                                            |
| CAVFOFGI9<br>CAVFOFGI99 | 1300 x 1140 x 1000(h) mm                                                          | 52 Kg                                                                             | 53 Kg                                                                             | 1310 x 1070 x 130(h) mm                                                             | 0,182 m³                                                                            |



# AV4938/67/39

- IT    Contenitore per impasti pizza
- EN    Pizza dough container
- FR    Conteneur pour pâte à pizza
- DE    Pizzateigbehälter



|  | AV4938               | AV4967               | AV4939<br>Coperchio/Cover |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|---------------------------|
|  | 600 x 400 x 75(h) mm | 600 x 400 x 90(h) mm | 600 x 400 mm              |

Scopri tutti gli optional su Forcar Multiservice!  
Discover Forcar Multiservice!

CL  
FML-FMLW-FYL  
FMD-FMDW-FME-FES  
MINI-FGI4-FGI6-FGI9



# Celle di lievitazione per forni pizza

PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS  
CELLULES DE FERMENTATION  
CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA  
GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN  
CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA  
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Celle di lievitazione per forni pizza, in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.  
Accessori: porta teglie e kit ruote.

EN Proving cells for pizza ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.  
Accessories: tray rack and wheel set.

FR Cellules de levage pour fours à pizza en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.  
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.

DE Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.  
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.

ES Células de fermentación para hornos de pizza en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.  
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.

RU Ячейки расстрочные для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.  
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

|          | CL<br>FML-FYL-FMD<br>4      | CL<br>FML-FYL-FMD<br>44    | CL<br>FML-FYL-FMD<br>6     | CL<br>FMLW-FMDW<br>6      | CL<br>FML-FYL-FMD<br>66    | CL<br>FMLW-FMDW<br>66     | CL<br>FML-FMD<br>9          | CL<br>FML-FMD<br>99        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|
|          | 1,1 kW                      |                            |                            |                           |                            |                           |                             |                            |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz             |                            |                            |                           |                            |                           |                             |                            |
|          | Max. 90°C                   |                            |                            |                           |                            |                           |                             |                            |
|         | 9*<br>11**                  | 7*<br>9**                  | 9*<br>11**                 |                           | 7*<br>9**                  |                           | 9*<br>11**                  | 7*<br>9**                  |
|        | 1010 x 855<br>x 980(h) mm   | 1010 x 855<br>x 850(h) mm  | 1010 x 1215<br>x 980(h) mm | 1370 x 855<br>x 980(h) mm | 1010 x 1215<br>x 850(h) mm | 1370 x 855<br>x 850(h) mm | 1370 x 1215<br>x 980(h) mm  | 1370 x 1215<br>x 850(h) mm |
|        |                             |                            |                            |                           |                            |                           |                             |                            |
|        | 69 Kg*<br>72 Kg**           | 64 Kg*<br>65 Kg**          | 85 Kg*<br>90 Kg**          | 84 Kg*<br>89 Kg**         | 78 Kg*<br>81 Kg**          | 77 Kg*<br>80 Kg**         | 104 Kg*<br>110 Kg**         | 96 Kg*<br>100 Kg**         |
|        | 85 Kg*<br>88 Kg**           | 80 Kg*<br>81 Kg**          | 103 Kg*<br>108 Kg**        | 102 Kg*<br>107 Kg**       | 96 Kg*<br>99 Kg**          | 95 Kg*<br>98 Kg**         | 127 Kg*<br>133 Kg**         | 119 Kg*<br>123 Kg**        |
|        | 1090 x 1040<br>x 1130(h) mm | 1090 x 1040<br>x 980(h) mm | 1400 x 1090 x 1130(h) mm   |                           | 1400 x 1090<br>x 980(h) mm |                           | 1400 x 1400<br>x 1130(h) mm | 1400 x 1400<br>x 980(h) mm |
|        | 1,280 m³                    | 1,140 m³                   | 1,720 m³                   |                           | 1,500 m³                   |                           | 2,210 m³                    | 1,920 m³                   |

\* Con ruote / With wheels  
Avec roues / Mit Rädern  
Con ruedas / С колесами

\*\* Senza ruote / Without wheels  
Sans roues / Ohne Räder  
Sin ruedas / Без колес

|          | CL FME 4                  | CL FME 44                | CL FME 6                  | CL FMEW 6                 | CL FME 66                 | CL FMEW 66                | CL FME 9                    | CL FME 99                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|
|          | 1,1 kW                    |                          |                           |                           |                           |                           |                             |                            |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz           |                          |                           |                           |                           |                           |                             |                            |
|          | Max. 90°C                 |                          |                           |                           |                           |                           |                             |                            |
|          | 9*<br>11**                | 7*<br>9**                | 9*<br>11**                |                           | 7*<br>9**                 |                           | 9*<br>11**                  | 7*<br>9**                  |
|          | 900 x 740<br>x 980(h) mm  | 900 x 740<br>x 850(h) mm | 900 x 1025<br>x 980(h) mm | 1150 x 740<br>x 980(h) mm | 900 x 1025<br>x 850(h) mm | 1150 x 740<br>x 850(h) mm | 1150 x 1025<br>x 980(h) mm  | 1150 x 1025<br>x 850(h) mm |
|          |                           |                          |                           |                           |                           |                           |                             |                            |
| <br>Kg   | 60 Kg*<br>62 Kg**         | 55 Kg*<br>56 Kg**        | 71 Kg*<br>75 Kg**         | 69 Kg*<br>73 Kg**         | 63 Kg*<br>67 Kg**         | 62 Kg*<br>65 Kg**         | 82 Kg*<br>88 Kg**           | 74 Kg*<br>78 Kg**          |
| <br>Kg   | 74 Kg*<br>76 Kg**         | 69 Kg*<br>70 Kg**        | 87 Kg*<br>91 Kg**         | 85 Kg*<br>89 Kg**         | 79 Kg*<br>83 Kg**         | 78 Kg*<br>81 Kg**         | 105 Kg*<br>111 Kg**         | 97 Kg*<br>101 Kg**         |
| <br>mm   | 990 x 960<br>x 1130(h) mm | 990 x 960<br>x 980(h) mm | 1200 x 960 x 1130(h) mm   |                           | 1200 x 960 x 980(h) mm    |                           | 1200 x 1200<br>x 1130(h) mm | 1200 x 1200<br>x 980(h) mm |
| <br>m³   | 1,070 m³                  | 0,930 m³                 | 1,300 m³                  |                           | 1,130 m³                  |                           | 1,630 m³                    | 1,410 m³                   |

|                                                                                     | ACGPCL                                                                                       | ACGPCLM      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                     | Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechräger - Porta bandejas - Держатель противней |              |
|  | 400 x 600 mm                                                                                 | 400 x 500 mm |
| Mod.                                                                                | CL FML - FMLW - FYL - FMD - FMDW<br>FME - FMEW - FES - FGI                                   | CL MINI      |

\* Con ruote / With wheels  
Avec roues / Mit Rädern  
Con ruedas / С колесами

\*\* Senza ruote / Without wheels  
Sans roues / Ohne Räder  
Sin ruedas / Без колес

|          | CL FES 4                  | CL FES 44                | CL FES 6                   | CL FES 66                 | CL MINI                  | CL FGI 4                    | CL FGI 6                    | CL FGI 9                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|          | 1,1 kW                    |                          |                            |                           |                          |                             |                             |                             |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz           |                          |                            |                           |                          |                             |                             |                             |
|          | Max. 90°C                 |                          |                            |                           |                          |                             |                             |                             |
|          | 9*<br>11**                | 7*<br>9**                | 9*<br>11**                 | 7*<br>9**                 | 9*<br>11**               |                             |                             |                             |
|          | 900 x 790<br>x 980(h) mm  | 900 x 790<br>x 850(h) mm | 900 x 1085<br>x 980(h) mm  | 900 x 1085<br>x 850(h) mm | 780 x 605<br>x 980(h) mm | 1000 x 845<br>x 1000(h) mm  | 1000 x 1145<br>x 1000(h) mm | 1300 x 1145<br>x 1000(h) mm |
|          |                           |                          |                            |                           |                          |                             |                             |                             |
| <br>Kg   | 62 Kg*<br>64 Kg**         | 57 Kg*<br>58 Kg**        | 73 Kg*<br>77 Kg**          | 65 Kg*<br>69 Kg**         | 50 Kg*<br>52 Kg**        | 67 Kg*<br>70 Kg**           | 79 Kg*<br>83 Kg**           | 91 Kg*<br>96 Kg**           |
| <br>Kg   | 76 Kg*<br>78 Kg**         | 71 Kg*<br>72 Kg**        | 89 Kg*<br>93 Kg**          | 81 Kg*<br>85 Kg**         | 60 Kg*<br>62 Kg**        | 83 Kg*<br>86 Kg**           | 96 Kg*<br>100 Kg**          | 111 Kg*<br>116 Kg**         |
| <br>mm   | 990 x 960<br>x 1130(h) mm | 990 x 960<br>x 980(h) mm | 1200 x 960<br>x 1130(h) mm | 1200 x 960<br>x 980(h) mm | 850 x 810<br>x 980(h) mm | 1090 x 1040<br>x 1130(h) mm | 1340 x 1070<br>x 1130(h) mm | 1370 x 1340<br>x 1130(h) mm |
| <br>m³   | 1,073 m³                  | 0,931 m³                 | 1,301 m³                   | 1,128 m³                  | 0,670 m³                 | 1,280 m³                    | 1,620 m³                    | 2,070 m³                    |

|      | ACRCL                                                                                                                                                                                          |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс<br>(da aggiungere al momento dell'ordine della cella to be added when ordering the cell) |
| Mod. | CL FML - FMLW - FYL - FMD - FMDW - FME - FMEW - FES - FGI                                                                                                                                      |

\* Con ruote / With wheels  
Avec roues / Mit Rädern  
Con ruedas / С колесами

\*\* Senza ruote / Without wheels  
Sans roues / Ohne Räder  
Sin ruedas / Без колес

# CAPPA FML-FMLW-FYL FMD-FMDW-FME-FMEW



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE CON FILTRO A CARBONI ATTIVI  
OVEN WITH ACTIVE CARBON FILTER COOKER HOOD



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE  
OVEN WITH COOKER HOOD



FILTRO A CARBONI ATTIVI  
ACTIVE CARBON FILTER

## Cappe aspiranti forni pizza

HOODS FOR PIZZA OVENS  
HOTTES POUR FOURS À PIZZA  
DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN  
CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA  
ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (esclusi modelli MICRO, MINI e FES). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.

EN Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series MICRO, MINI and FES). Easy to install, they are provided with a three speeds suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.

FR Les hottes aspirantes sont disponibles pour tous les modèles de fours électriques (à l'exception des séries MICRO, MINI et FES). Faciles à installer, elles sont dotées d'une motorisation à trois vitesses d'aspiration. Grâce au filter accessoire à charbon actif, il est possible de l'utiliser sans la raccorder au conduit de la cheminée.

DE Die Dunstabzugshauben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie MICRO, MINI und FES) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.

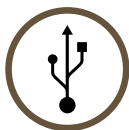
ES Las campanas aspiradoras son disponibles para todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie MICRO, MINI y FES). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.

RU Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий MICRO, MINI и FES), Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.

|                   | CAPPA<br>FML-FYL-FMD<br>4/44 | CAPPA<br>FML-FYL-FMD<br>6/66 | CAPPA<br>FML-FYL-FMD<br>9/99 | CAPPA<br>FMLW-FMDW<br>6/66 | CAPPA<br>FME 4/44        | CAPPA<br>FME 6/66         | CAPPA<br>FME 9/99          | CAPPA<br>FMEW 6/66        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|
|                   | 0,31 kW                      |                              |                              |                            |                          |                           |                            |                           |
| <br>1 Ph          | 230V/1N/50Hz                 |                              |                              |                            |                          |                           |                            |                           |
|                   | 1010 x 1085<br>x 240(h) mm   | 1010 x 1445<br>x 240(h) mm   | 1370 x 1445<br>x 240(h) mm   | 1370 x 1085<br>x 240(h) mm | 900 x 970<br>x 240(h) mm | 900 x 1255<br>x 240(h) mm | 1150 x 1255<br>x 240(h) mm | 1150 x 970<br>x 240(h) mm |
|                  |                              |                              |                              |                            |                          |                           |                            |                           |
| <br>NET<br>Kg   | 24 Kg                        | 30 Kg                        | 39 Kg                        | 30 Kg                      | 22 Kg                    | 24 Kg                     | 30 Kg                      | 23 Kg                     |
| <br>GROSS<br>Kg | 26 Kg                        | 32 Kg                        | 41 Kg                        | 32 Kg                      | 24 Kg                    | 26 Kg                     | 32 Kg                      | 25 Kg                     |
| <br>mm          | 1030 x 1100<br>x 250(h) mm   | 1390 x 1100<br>x 250(h) mm   | 1390 x 1460<br>x 250(h) mm   | 1390 x 1100<br>x 250(h) mm | 920 x 980<br>x 250(h) mm | 920 x 1060<br>x 250(h) mm | 1170 x 1060<br>x 250(h) mm | 1170 x 980<br>x 250(h) mm |
| <br>m³          | 0,283 m³                     | 0,382 m³                     | 0,507 m³                     | 0,382 m³                   | 0,225 m³                 | 0,244 m³                  | 0,310 m³                   | 0,287 m³                  |

| ACFILTROCAPPA                                                                                                                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Filtro con carbone attivo - Active carbon filter - Filtre à charbon actif - Filter mit Aktivkohle - Filtro con carbón activo - Фильтр с активированным углем |  |

RAPIDO



ENTRATA USB  
USB INPUT



TOUCH SCREEN



VELOCE  
FAST



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



RAPIDO



Forno combinato  
plug and cook

COMBI OVEN  
FOUR COMBINÉ  
KOMBI-DÄMPFER  
HORNO COMBI  
ΠΑΡΟΚΟΗΒΕΚΤΟΜΑΤ

IT “Rapid-O” è un forno combinato che unisce la vaporizzazione dell’acqua ed un’elevata velocità dell’aria all’interno della camera di cottura - non ha bisogno di cappa o filtro - pronto all’uso. Struttura in acciaio inox - frontalino touch screen da 7 pollici - porta in vetro temperato - serbatoio da 3 L fino a 400 cicli di cottura - regolazione automatica di temperatura e livello di umidità in base all’effetto finale desiderato - 6 ricette precaricate e fino a 18 ricette memorizzabili - possibilità di tempo extra per prolungare il ciclo di cottura di 15 o 30 secondi - segnale di fine ciclo - teglia e pala per infornare incluse.

EN “Rapid-O” is a combi-oven that combines water steaming and high air flow rate inside the baking chamber - no hood or filter required - ready to use - plug and cook. Stainless steel construction - 7-inch touch screen front panel - tempered glass door - 3 L reservoir for up to 400 cooking cycles - automatic temperature and humidity level adjustment according to the desired final effect - 6 preloaded recipes and up to 18 recipes can be stored - possibility of extra time to extend the cooking cycle by 15 or 30 seconds - finish cycle signal - tray and baking shovel included.

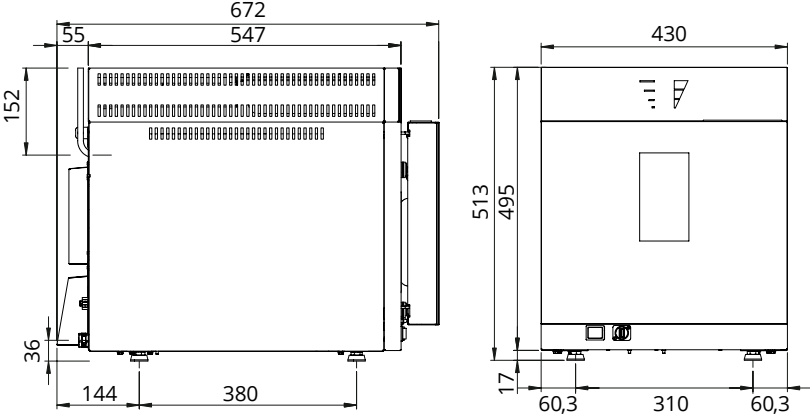
FR “Rapid-O” est un four combiné qui utilise la vapeur d’eau et une grande vitesse d’air à l’intérieur de la chambre de cuisson. Il ne nécessite ni hotte ni filtre et est prêt à l’emploi - plug and cook (brancher et cuire). Construction en acier inox - panneau frontal à écran tactile de 7 pouces - porte en verre trempé - réservoir de 3 L pour 400 cycles de cuisson - réglage automatique de la température et du taux d’humidité en fonction de l’effet final souhaité - 6 recettes préchargées et possibilité de mémoriser jusqu’à 18 recettes - possibilité de temps supplémentaire pour prolonger le cycle de cuisson de 15 ou 30 secondes - signal de fin de cycle - plaque et palette de cuisson incluses.

DE “Rapid-O” ist ein Kombi-Dämpfer, der Wasserdampf und hohe Luftgeschwindigkeit in der Backkammer kombiniert - keine Haube oder Filter erforderlich - sofort einsatzbereit - mit Plug-and-Cook-Funktion. Gehäuse aus Edelstahl - 7-Zoll-Touchscreen auf der Vorderseite - Tür aus gehärtetem Glas - 3-Liter-Behälter für bis zu 400 Garvorgänge - automatische Einstellung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit je nach gewünschtem Endergebnis - 6 vorinstallierte Rezepte und bis zu 18 speicherbare Rezepte - Möglichkeit der Verlängerung des Garvorgangs um 15 oder 30 Sekunden - Signal für das Ende des Garvorgangs - Bleche inbegriffen - inklusive Backschaufel.

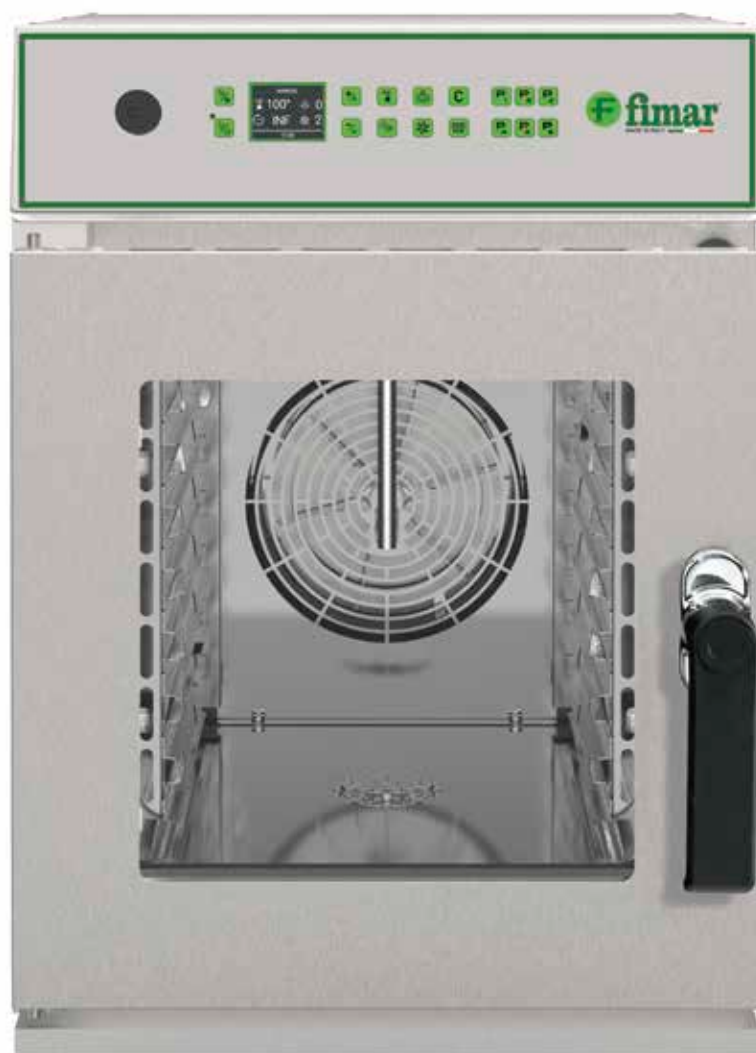
ES “Rapid-O” es un horno combinado que combina la cocción al vapor del agua y la alta velocidad del aire en el interior de la cámara de cocción - sin necesidad de campana ni filtro - listo para usar - con función plug and cook. Construcción de acero inoxidable - panel frontal con pantalla táctil de 7 pulgadas - puerta de cristal templado - depósito de 3 L para hasta 400 ciclos de cocción - ajuste automático de la temperatura y el nivel de humedad según el efecto final deseado - 6 recetas precargadas y posibilidad de almacenar hasta 18 recetas - posibilidad de tiempo extra para ampliar el ciclo de cocción en 15 o 30 segundos - señal de ciclo finalizado - bandeja el paleta de horneado incluida.

RU “Rapid-O” - это пароконвектомат, сочетающий в себе водяной пар и высокую скорость движения воздуха внутри рабочей камеры - не требуется вытяжка или фильтр - готов к использованию - с функцией “plug and cook”. Конструкция из нержавеющей стали - 7-дюймовая сенсорная передняя панель - дверца из закаленного стекла - резервуар объемом 3 л для 400 циклов приготовления - автоматическая регулировка температуры и уровня влажности в зависимости от желаемого конечного эффекта - 6 предварительно загруженных рецептов и возможность сохранения до 18 рецептов - возможность дополнительного времени для продления цикла приготовления на 15 или 30 секунд - сигнал окончания цикла - Листы включены - лопатка для выпечки в комплекте.

|                                                                                     |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  | <b>RAPIDO</b>                     |
|  | 3,3 kW                            |
|  | 230V/1N/50-60Hz                   |
|  | 1x GN2/3<br>360 x 360 x 175(h) mm |
|  | 430 x 672 x 513(h) mm             |
|  |                                   |
|  | 43 Kg                             |
|  | 52 Kg                             |
|  | 500 x 760 x 670(h) mm             |
|  | 0,255 m³                          |



SLIM6D  
SLIM623D



SLIM6D

# Forni per gastronomia

convezione/vapore diretto digitali

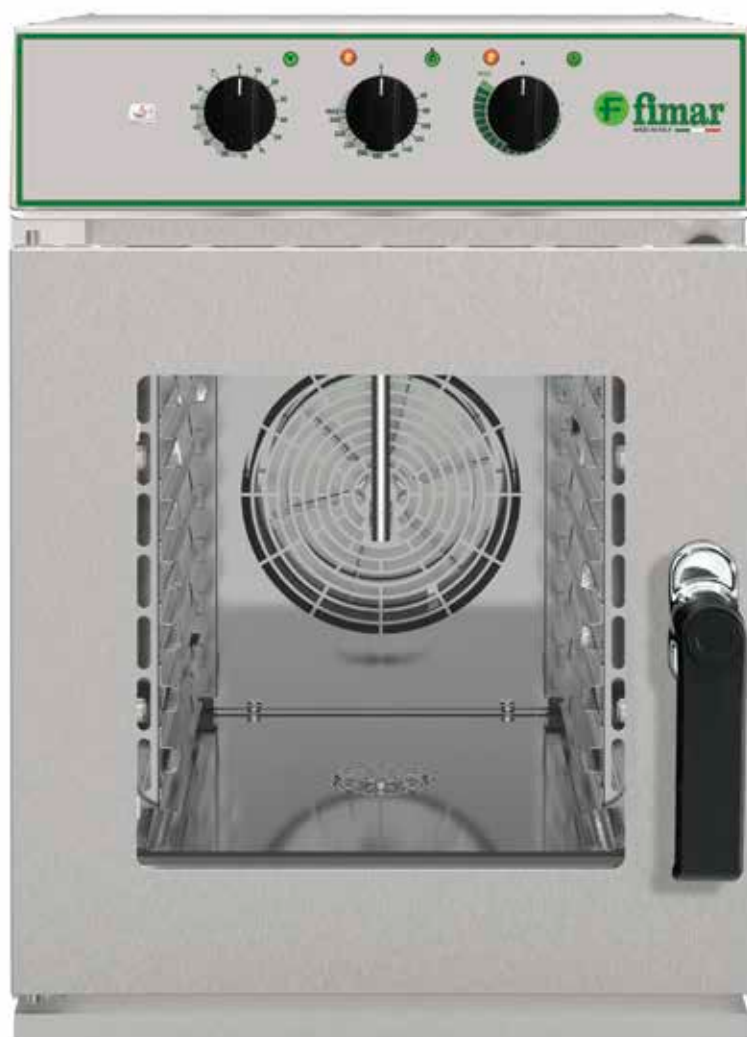
GASTRONOMY OVENS DIGITAL  
FOURS GASTRONOMIE NUMÉRIQUE  
GASTRONOMIE-ÖFEN DIGITAL  
HORNOS PARA GASTRONOMÍA DIGITALES  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ЦИФРОВЫЕ

- IT** Forni per gastronomia a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - kit lavaggio interno incluso. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 5 velocità - LCD da 2.4 pollici a colori - multi timer - connettività wifi e usb 2.0 per caricamento delle ricette.
- EN** Mixed convection/direct steam gastronomy ovens. Stainless steel casing - internal LED lamp - centrifugal fan with automatic reverse - double-glazed door (removable internal glass) - water drain -washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - digital water injection regulation - core probe - 5-speed fan regulation - 2.4 inch colour LED -multi timer - Wi-Fi and usb 2.0 connection for uploading recipes.
- FR** Fours à convection et à vapeur directe pour la gastronomie. Corps en acier Inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage inclus. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 5 vitesses du ventilateur - LED couleur de 2,4 pouces - minuterie multiple - connectivité wifi et USB 2.0 pour télécharger des recettes.
- DE** Heißluft-/Direktdampfbacköfen für die Gastronomie. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 5 Stufen - 2,4-Zoll-LED-Farbdisplay - Multitimer - Wi-Fi und USB-2.0-Anschluss zum Hochladen von Rezepten.
- ES** Hornos para gastronomía a convección/Vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior por LED - ventilador centrifugo con autorreversaciones - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado incluido. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - regulación de ventilador de 5 velocidade - pantalla LCD en color de 2,4 pulgadas -multitemporizador - conectividad wifi y usb 2.0 para cargar recetas.
- RU** Конструкция из нержавеющей стали - светодиодное внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - комплект для внутренней промывки прилагается. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - двухскоростное управление вентилятора - 2,4-дюймовый цветной ЖК-дисплей - мультитаймер - возможность подключения к Wi-Fi и usb 2.0 для загрузки рецептов.

|    | SLIM6D                                                                     | SLIM623D                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|    | 6,3 kW                                                                     | 5,3 kW                                                                     |
|    | 400V/3N/50-60Hz                                                            |                                                                            |
|    |                                                                            |                                                                            |
|    | 230V/1N/50-60Hz                                                            |                                                                            |
|    | 50÷260°C                                                                   |                                                                            |
|    | 6 x GN1/1**                                                                | 6 x GN2/3**                                                                |
|    | 380 x 563 x 376(h) mm                                                      | 380 x 388 x 376(h) mm                                                      |
|    | 532 x 860/913 x 748(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 532 x 690/738 x 748(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle |
|    |                                                                            |                                                                            |
|    | 72 Kg                                                                      | 63 Kg                                                                      |
|   | 86 Kg                                                                      | 77 Kg                                                                      |
|  | 600 x 1000 x 927(h) mm                                                     |                                                                            |
|  | 0,560 m³                                                                   |                                                                            |

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

SLIM6M  
SLIM623M



SLIM6M

# Forni per gastronomia convezione/vapore diretto meccanici

GASTRONOMY OVENS MECHANICAL  
FOURS GASTRONOMIE MÉCANIQUES  
GASTRONOMIE-ÖFEN MECHANISCH  
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MECÁNICO  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ МЕХАНИЧЕСКИЕ

- IT Forni per gastronomia a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a LED - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).
- EN Mixed convection/direct steam gastronomy ovens. Stainless steel casing - internal LED lamp - centrifugal fan with automatic reverse - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - humidifier with energy regulator (direct injection).
- FR Fours à convection et à vapeur directe pour la gastronomie. Corps en acier Inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).
- DE Heißluft-/Direktdampfbacköfen für die Gastronomie. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung).
- ES Hornos para gastronomía a convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior por LED - ventilador centrífugo con autorreversaciones - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - humidificador con regulador de energía (inyección directa).
- RU Конструкция из нержавеющей стали - светодиодное внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - увлажнитель с регулятором энергии (прямой впрыск).



|    | SLIM6M                                                                     | SLIM623M                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|    | 6,3 kW                                                                     | 5,3 kW                                                                     |
|    | 400V/3N/50-60Hz                                                            |                                                                            |
|    | 230V/1N/50-60Hz                                                            |                                                                            |
|    | 50÷260°C                                                                   |                                                                            |
|    | 6 x GN1/1**                                                                | 6 x GN2/3**                                                                |
|    | 380 x 563 x 376(h) mm                                                      | 380 x 388 x 376(h) mm                                                      |
|    | 532 x 860/913 x 748(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 532 x 690/738 x 748(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle |
|    |                                                                            |                                                                            |
|    | 72 Kg                                                                      | 63 Kg                                                                      |
|    | 86 Kg                                                                      | 77 Kg                                                                      |
|   | 600 x 1000 x 927(h) mm                                                     |                                                                            |
|  | 0,560 m³                                                                   |                                                                            |

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

TOP4TN  
TOP6TN  
TOP10TN



TOP4TN



TOP6TN



TOP10TN

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

# Forni misti touch

convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED OVENS WITH TOUCH CONTROLS  
FOURS MIXTES À COMMANDES TACTILES  
KOMBINIERTE "TOUCH" BACKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONTROLES TÁCTILES  
ПЕЧИ СМЕШАННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С  
СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

IT Forni misti touch a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 ventole per il TOP4TN e per il TOP6TN, 3 ventole per il TOP10TN) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - kit lavaggio di serie - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi (20 ricette già registrate) - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - ventilatore fino a 2 velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - gestione valvola di sfiato aperta / chiusa integrata - touch screen capacitivo da 5 pollici - connettività tramite USB 2.0.

EN Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal LED lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 on mod. TOP4TN and TOP6TN, 3 on mod TOP10TN) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain -standard washing kit - universal holder for GN1/1 trays or 60x40 cm pastry trays (trays not included). Touch control with 120 programs (20 preset recipes ) - up to 6 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - double speed regulator - steam regulator - digital water injection regulation - core probe integrated open/closed air valve management - 5-inch capacitive touch screen - connectivity via USB 2.0.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier Inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4TN et TOP6TN, 3 pour TOP10TN) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage de série - support universel pour bacs GN1/1 ou bacs pâtisserie 60x40 cm (bacs non fournis). Commandes tactiles avec 120 programmes (20 recettes enregistrées)- jusqu'à 6 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulateur de double vitesse - régulateur de vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - gestion intégrée des vannes d'air ouvertes/fermées - écran tactile capacitif de 5 pouces - connectivité via USB 2.0.

DE Kombinierte Heißluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4TN und TOP6TN, 3 für TOP10TN) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set als Standard - Universalhalterung für GN1/1 Bleche oder 60x40 cm Konditoreibleche (Bleche nicht inbegriffen). Touch Steuerung mit 120 Programme (20 eingetragene Rezepte)- bis zu 6 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - integriertes Management des offenen/geschlossenen Luftventils - kapazitiver 5-Zoll-Touchscreen - USB 2. 0-Schnittstelle.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior por LED - ventilador centrífugo con autorreversaciones (2 para TOP4TN y TOP6TN, 3 para TOP10TN) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado estándar - soporte universal para bandejas GN1/1 o pastelería de 60x40 cm (bandejas no incluidas). Control táctil con 120 programas (20 recetas ya registradas) - hasta 6 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - gestión integrada de válvulas de aire abiertas/cerradas - pantalla táctil capacitiva de 5 pulgadas - conectividad mediante USB 2.0.

|    | TOP4TN                                                                        | TOP6TN                                                                        | TOP10TN                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|    | 10,5 kW                                                                       | 12,7 kW                                                                       | 15,7 kW                                                                        |
|    | 400V/3/50Hz                                                                   |                                                                               |                                                                                |
|    | 50±260°C                                                                      |                                                                               |                                                                                |
|    | Digitale - Digital - Цифровой<br>0÷120'                                       |                                                                               |                                                                                |
|    | 4 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm                                       | 6 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm                                       | 10 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm                                       |
|    | 660 x 490 x 452(h) mm                                                         | 660 x 490 x 612(h) mm                                                         | 660 x 490 x 948(h) mm                                                          |
|    | 937 x 821/885<br>x 715(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 937 x 821/885<br>x 875(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 937 x 827/890<br>x 1211(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle |
|    |                                                                               |                                                                               |                                                                                |
|    | 89 Kg                                                                         | 98 Kg                                                                         | 135 Kg                                                                         |
|    | 105 Kg                                                                        | 115 Kg                                                                        | 153 Kg                                                                         |
|   | 1020 x 970 x 868(h) mm                                                        | 1020 x 970 x 1028(h) mm                                                       | 1020 x 970 x 1363(h) mm                                                        |
|  | 0,859 m³                                                                      | 1,020 m³                                                                      | 1,350 m³                                                                       |

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи с сенсорным управлением. Конструкция из нержавеющей стали - светодиодное внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (2 для TOP4TN и TOP6TN, 3 для TOP10TN) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - стандартный комплект для мойки - универсальная опора для лотков GN1/1 или кондитерских изделий размером 60x40 см (лотки не входят в комплект поставки). Сенсорное управление с помощью 120 программ - до 6 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - интегрированное управление воздушными клапанами открытого/закрытого типа - 5-дюймовый емкостной сенсорный экран - возможность подключения через USB 2.0.

TOP4DN  
TOP6DN  
TOP10DN



TOP4DN



TOP6DN



TOP10DN

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

Forni misti digitali  
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS  
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE  
KOMBINIERTE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBÄCKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO  
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a LED - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 ventole per il TOP4DN e per il TOP6DN, 3 ventole per il TOP10DN) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 5 velocità - sistema che velocizza l'eliminazione di umidità in camera di cottura all'occorrenza - LED da 2.4 pollici a colori - multi timer - connettività wifi e USB 2.0 per caricamento delle ricette.

EN Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal LED lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 on mod. TOP4DN and TOP6DN, 3 on mod TOP10DN) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - steam drain regulation - digital water injection regulation - core probe - 5-speed fan regulation - system that speeds up moisture removal in the cooking chamber when needed - 2.4 inch colour LED - multi timer - Wi-Fi and USB 2.0 connection for uploading recipes.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier Inox - éclairage interne à LED - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4DN et TOP6DN, 3 pour TOP10DN) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation de l'évacuation de la vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 5 vitesses du ventilateur - système qui accélère l'élimination de l'humidité dans la chambre de cuisson lorsque c'est nécessaire - LED couleur de 2,4 pouces - minuterie multiple - connectivité wifi et USB 2.0 pour télécharger des recettes.

DE Kombinierte Heißluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4DN und TOP6DN, 3 für TOP10DN) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 5 Stufen - schnelles Entfeuchtungssystem für den Gärraum - 2,4-Zoll-LED-Farbdisplay - Multitimer - WiFi- und USB-2.0-Anschluss zum Hochladen von Rezepten.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interna por leds - ventilador centrífugo con autorreversaciones (2 ventiladores para TOP4DN y TOP6DN, 3 ventiladores para TOP10DN) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - control digital de la inyección de agua - sonda de corazón - control del ventilador de 5 velocidades - sistema que acelera la eliminación de la humedad en la cámara de cocción si es necesario - LED en color de 2,4 pulgadas - multitemporizador - conectividad wifi y usb 2.0 para cargar recetas.

|    | TOP4DN                                                                        | TOP6DN                                                                        | TOP10DN                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|    | 10,8 kW                                                                       |                                                                               | 16,1 kW                                                                        |
|    | 400V/3N/50-60Hz                                                               |                                                                               |                                                                                |
|    | 230V/1N/50-60Hz                                                               |                                                                               | -                                                                              |
|    | 50÷260°C                                                                      |                                                                               |                                                                                |
|    | Digitale - Digital - Цифровой<br>0÷120'                                       |                                                                               |                                                                                |
|    | 4 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm                                       | 6 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm                                       | 10 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm                                       |
|    | 660 x 490<br>x 452(h) mm                                                      | 660 x 490<br>x 612(h) mm                                                      | 660 x 490<br>x 948(h) mm                                                       |
|    | 937 x 821/885<br>x 715(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 937 x 821/885<br>x 875(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 937 x 827/890<br>x 1211(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle |
|    |                                                                               |                                                                               |                                                                                |
|    | 87 Kg                                                                         | 98 Kg                                                                         | 135 Kg                                                                         |
|   | 103 Kg                                                                        | 115 Kg                                                                        | 153 Kg                                                                         |
|  | 1020 x 970<br>x 868(h) mm                                                     | 1020 x 970<br>x 1028(h) mm                                                    | 1020 x 970<br>x 1363(h) mm                                                     |
|  | 0,860 m³                                                                      | 1,020 m³                                                                      | 1,337 m³                                                                       |

RU Смешанные конвекционные/прямоточные паровые печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее светодиодное освещение - центробежный вентилятор с автореверсом (2 вентилятора для TOP4DN и TOP6DN, 3 вентилятора для TOP10DN) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло можно открыть) - слив воды - predisposizione к мытью комплекта. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности для каждой программы - автоматический предварительный нагрев - цифровой контроль впрыска воды - термощуп - 5-скоростное управление вентилятором - система, ускоряющая устранение влажности в рабочей камере при необходимости - цветной светодиодный индикатор 2,4 дюйма - мультитаймер - возможность подключения к Wi-Fi и USB 2.0 для загрузки рецептов.

TOP4M  
TOP6M  
TOP10M



TOP4M



TOP6M



TOP10M

# Forni misti meccanici

convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS  
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE  
KOMBINIERTE HEISLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO  
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10M, 2 per TOP4M - 6M) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).
- EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10M - 2 for TOP4-6M) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - humidifier with energy regulator (direct injection).
- FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10M - 2 pour TOP4-6M) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).
- DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10M - 2 für TOP4-6M) - Tür mit Doppelverglasung (Innen-glas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung).
- ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrifugo con autorreversaciones (3 para TOP10M - 2 para TOP4-6M) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - humidificador con regulador de energía (inyección directa).
- RU Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией реверса (3 для TOP10M, 2 для TOP4-6M) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание).

|          | TOP4M                                           | TOP6M                                   | TOP10M                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
|          | 10,8 kW                                         |                                         | 16,1 kW                                  |
| <br>3 Ph | 400V/3N/50-60Hz                                 |                                         | 400V/3/50-60Hz                           |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz                                 |                                         | -                                        |
|          | 50÷260°C                                        |                                         |                                          |
|          | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷120' |                                         |                                          |
| <br>N.   | 4 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm         | 6 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm | 10 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm |
|          | 660 x 480 x 455(h) mm                           | 660 x 480 x 615(h) mm                   | 660 x 480 x 950(h) mm                    |
| <br>mm   | 940 x 890 x 715(h) mm                           | 940 x 890 x 875(h) mm                   | 940 x 890 x 1211(h) mm                   |
|          |                                                 |                                         |                                          |
| <br>Kg   | 87 Kg                                           | 101 Kg                                  | 135 Kg                                   |
| <br>Kg  | 105 Kg                                          | 116 Kg                                  | 149 Kg                                   |
| <br>mm | 1020 x 970 x 900(h) mm                          | 1020 x 970 x 1000(h) mm                 | 1020 x 970 x 1350(h) mm                  |
| <br>m³ | 0,851 m³                                        | 0,989 m³                                | 1,316 m³                                 |

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

STR6  
STR10



STR10



STR6

# Forni a convezione meccanici GN1/1 60x40

MECHANICAL CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE  
MECHANISCHE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA  
МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione meccanici. Struttura in acciaio inox con porta doppio vetro (vetro interno apribile) - illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - ventilatori centrifughi con autoreverse (3 per STR10 e 2 per STR6).
- EN Mechanical convection ovens. Stainless steel casing with doubleglazed door (removable internal glass) - internal halogen lamp - humidifier with energy regulator (direct injection) - centrifugal fan with automatic reverse (3 for STR10 - 2 for STR6).
- FR Fours à convection mécanique. Corps en acier Inox avec porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour STR10 - 2 pour STR6).
- DE Mechanische Kombiöfen. Edelstahlgehäuse und Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - interne Halogenbeleuchtung - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für STR10 - 2 für STR6).
- ES Hornos de convección mecánica. Estructura de acero inoxidable y puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - iluminación interior halógena - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - ventilador centrifugo con autorreversaciones (3 para STR10 - 2 para STR6).
- RU механические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали и дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - галогенное внутреннее освещение - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание) - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для STR10 - 2 для STR6).

|                  | STR6                                                                        | STR10                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                  | 10,4 kW                                                                     | 16,1 kW                                                                      |
| <br>3 Ph         | 400V/3N/50Hz                                                                | 400V/3/50Hz                                                                  |
| <br>1 Ph         | 230V/1N/50Hz                                                                | -                                                                            |
|                  | 50÷300°C                                                                    |                                                                              |
|                  | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷120'                             |                                                                              |
| <br>N.           | 6 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm                                     | 10 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 80 mm                                     |
|                  | 460 x 630 x 612(h) mm                                                       | 460 x 630 x 948(h) mm                                                        |
| <br>mm           | 792 x 954/1021 x 941(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 793 x 954/1021 x 1277(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle |
|                  |                                                                             |                                                                              |
| <br>NET<br>Kg    | 100 Kg                                                                      | 134 Kg                                                                       |
| <br>GROSS<br>Kg | 115 Kg                                                                      | 150 Kg                                                                       |
| <br>mm         | 880 x 1110 x 1118(h) mm                                                     | 880 x 1110 x 1456(h) mm                                                      |
| <br>m³         | 1,09 m³                                                                     | 1,42 m³                                                                      |

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

FOALTOP10T  
FOALTOP64T  
FOALSTR



FOALTOP10T



FOALTOP64T

# Armadi lievitori per forni serie Top e Start

PROVING CABINET FOR OVENS  
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS  
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN  
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS  
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

- IT Armadi riscaldati/lievitori per forni. Struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.  
FOALTOP10T: 12 teglie - per modello forno TOP10.  
FOALTOP64T: 8 teglie - per modelli forni TOP4 e TOP6.  
FOALSTR: 12 teglie - per modelli forni STR6 e STR10.
- EN Heated/Proving cabinets for ovens. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.  
FOALTOP10T: 12 trays - for oven model TOP10.  
FOALTOP64T: 8 trays - for oven models TOP4 and TOP6.  
FOALSTR: 12 trays - for oven models STR6 and STR10.
- FR Armoires/ascenseurs chauffants pour fours. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.  
FOALTOP10T: 12 plaques - pour le modèle TOP10.  
FOALTOP64T: 8 plaques - pour les modèles TOP4 et TOP6.  
FOALSTR: 12 plaques - pour les modèles STR6 et STR10.
- DE Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.  
FOALTOP10T: 12 Bleche - für das Modell TOP10.  
FOALTOP64T: 8 Bleche - für die Modelle TOP4 und TOP6.  
FOALSTR: 12 Bleche - für die Modelle STR6 und STR10.
- ES Armarios/elevadores calefaccionados para hornos. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.  
FOALTOP10T: 12 bandejas - para horno modelo TOP10.  
FOALTOP64T: 8 bandejas - para hornos modelo TOP4 y TOP6.  
FOALSTR: 12 bandejas - para hornos modelo STR6 y STR10.
- RU Отапливаемые шкафы/лифты для печей. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.  
FOALTOP10T: 12 противней - для печи модели TOP10.  
FOALTOP64T: 8 противней - для печей моделей TOP4 и TOP6.  
FOALSTR: 12 противней - для печей моделей STR6 и STR10.

|          | FOALTOP10T                             | FOALTOP64T                            | FOALSTR                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|
|          | 2 kW                                   |                                       | 2,6 kW                                 |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz                        |                                       |                                        |
|          | Max. 60°C                              |                                       |                                        |
|          | 12 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 P = 75 mm | 8 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 P = 75 mm | 12 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 P = 80 mm |
|          | 817 x 826 x 621(h) mm                  | 625 x 713 x 707(h) mm                 | 410 x 860 x 540(h) mm                  |
|          | 935 x 855 x 706(h) mm                  | 935 x 803 x 867(h) mm                 | 792 x 903 x 706(h) mm                  |
|          |                                        |                                       |                                        |
|          | 50 Kg                                  | 48 Kg                                 |                                        |
|          | 65 Kg                                  | 62 Kg                                 |                                        |
|          | 980 x 950 x 850(h) mm                  | 975 x 840 x 993(h) mm                 | 850 x 940 x 832(h) mm                  |
|         | 0,772 m³                               | 0,813 m³                              | 0,664 m³                               |

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

# Cappa a condensazione

CONDENSING HOOD  
HOTTE DE CONDENSATION  
KONDENSATIONSHAUBE  
CAMPANA DE CONDENSACIÓN  
КОНДЕНСАЦИОННЫЙ  
КОНДЕНСАЦИОННЫЙ КОЛПАК

IT Cappa a condensazione in acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di estrazione.  
EN Stainless steel condensing hood - two stainless steel grease filters - two extraction speeds.  
FR Hotte de condensation en acier Inox - deux filtres à graisse en acier Inox - deux vitesses d'extraction.

DE Kondensationshaube aus Edelstahl - zwei Fettfilter aus Edelstahl - zwei Absauggeschwindigkeiten.  
ES Campana de condensación de acero inoxidable - dos filtros antigrasa de acero inoxidable - dos velocidades de extracción.  
RU Конденсационный конденсационный колпак из нержавеющей стали - два фильтра для смазки из нержавеющей стали две скорости вытяжки.

|                                                                                           | ACCAPSTR               | ACCAPTOP                                             | ACCAPTOPT                  | ACCAPSLIM23M                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|
| Mod.                                                                                      | STR6 - STR10           | TOP4M - TOP4DN<br>TOP6M - TOP6DN<br>TOP10M - TOP10DN | TOP4TN - TOP6TN<br>TOP10TN | SLIM6D - SLIM623D<br>SLIM6M - SLIM623M |
|          | 0,3kW                  |                                                      |                            |                                        |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz        |                                                      |                            |                                        |
| <br>mm   | 790 x 991 x 320(h) mm  | 937 x 892 x 323(h) mm                                |                            | 532 x 853 x 323(h) mm                  |
| <br>Kg | 30 Kg                  | 32 Kg                                                |                            | 25 Kg                                  |
| <br>Kg | 38 Kg                  | 39 Kg                                                |                            | 31 Kg                                  |
| <br>mm | 800 x 1200 x 365(h) mm | 1030 x 960 x 496(h) mm                               |                            |                                        |
| <br>m³ | 0,350 m³               | 0,495 m³                                             |                            | 0,490 m³                               |

|                                                                                             | ACDOC                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | Doccetta - Shower - Douchette<br>Handbrause - Ducha manual - Душручной |
| Mod.                                                                                        | TOPM - TOPDN                                                           |
| <br>Kg   | 1 Kg                                                                   |
| <br>Kg   | 1,2 Kg                                                                 |
| <br>mm | 150 x 100 x 50(h) mm                                                   |
| <br>m³ | 0,001 m³                                                               |



ACCAPTOP



ACDOC

# Supporti per forni

SUPPORTS FOR OVENS  
SUPPORTS POUR FOURS  
ÖFENGESTELL  
SOPORTES PARA HORNOS  
ОПОРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ С КОНСТРУКЦИЕЙ

IT Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio.  
EN Stainless steel supports for ovens supplied in assembly kit.  
FR Supports pour fours avec structure en acier Inox fournis en kit de montage.

DE Öfengestell aus Edelstahl im Lieferumfang des Montagesatzes.  
ES Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable incluidos en el kit de montaje.  
RU Опоры для печей с конструкцией из нержавеющей стали, входящей в монтажный комплект.

|                                                                                     | FOCAVSTR                          | FOCAVTOP10                  | FOCAVTOP64                                         | FOCAVSLIM             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------|
| Mod.                                                                                | STR6 - STR10                      | TOP10M - TOP10DN<br>TOP10TN | TOP4M - TOP4DN - TOP4TN<br>TOP6M - TOP6DN - TOP6TN | SLIM6D - SLIM6M       |
|    | 6x 600 x 400 mm<br>GN1/1 P= 80 mm |                             |                                                    | 6x GN1/1              |
|    | 790 x 735 x 700(h) mm             | 920 x 620 x 700(h) mm       | 920 x 620 x 800(h) mm                              | 530 x 610 x 800(h) mm |
|    | 21,5 Kg                           | 21 Kg                       | 23 Kg                                              | 21 Kg                 |
|   | 22,5 Kg                           | 22 Kg                       | 24 Kg                                              | 23 Kg                 |
|  | 830 x 830 x 300(h) mm             | 680 x 1000 x 280(h) mm      |                                                    |                       |
|  | 0,206 m³                          | 0,190 m³                    |                                                    |                       |

|                                                                                       | ACKITLAV                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | Kit lavaggio per forni - Oven washing kit<br>Kit lavage - Spülkit - Kit de lavado<br>Моющий комплект |
| Mod.                                                                                  | TOPDN                                                                                                |
|    | 2,8 Kg                                                                                               |
|    | 3,2 Kg                                                                                               |
|   | 850 x 180 x 125(h) mm                                                                                |
|  | 0,019 m³                                                                                             |



FOCAVSTR



FOCAVTOP10



FOCAVTOP64



FOCAVSLIM



ACKITLAV

CMP423D  
CMP4GPD



CMP423D



CMP4GPD

# Forni a convezione compatti digitali

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPAKTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per il CMP4GPD ed 1 ventilatore per il CMP423D.
- EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles in automatic sequence - automatic preheating - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with automatic reverse on mod. CMP4GPD and 1 fan on mod. CMP423D.
- FR Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - régulation numérique de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges avec retour automatique pour le CMP4GPD et 1 ventilateur pour le CMP423D.
- DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Abfolge - automatische Vorwärmung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - 2 Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion für Mod. CMP4GPD und 1 Gebläse für Mod. CMP423D .
- ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - con doble acristalamiento - control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - regulación digital de la inyección de agua - 2 ventiladores centrifugos con autorreversa para el CMP4GPD y 1 ventilador para el CMP423D.
- RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - дверца люка - внутреннее галогенное освещение - двойное остекление - цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов готовки в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - цифровое регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с реверсом для CMP4GPD и 1 вентилятор для CMP423D.

|    | CMP423D                                                                    | CMP4GPD                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|    | 3 kW                                                                       | 6,7 kW                                                                     |
|    | -                                                                          | 400V/3N/50-60Hz                                                            |
|    | 230V/1N/50-60Hz                                                            |                                                                            |
|    | 50±260°C                                                                   |                                                                            |
|    | Digitale - Digital - цифровой<br>0÷120'                                    |                                                                            |
|    | 4 x 450 x 340 mm*<br>GN2/3 - P = 75 mm                                     | 4 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 75 mm                                    |
|    | 474 x 378 x 320(h) mm                                                      | 660 x 456 x 340(h) mm                                                      |
|    | 560 x 639/683 x 530(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 750 x 708/755 x 553(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle |
|    |                                                                            |                                                                            |
|    | 33 Kg                                                                      | 45 Kg                                                                      |
|   | 41 Kg                                                                      | 50 Kg                                                                      |
|  | 584 x 724 x 680(h) mm                                                      | 774 x 764 x 682(h) mm                                                      |
|  | 0,287 m³                                                                   | 0,406 m³                                                                   |

|                                                                                     | ACGRICMP4534                                                                                                                                       | ACTE423V                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | Griglia acciaio inox<br>Stainless steel grill<br>Grille en acier inox<br>Edelstahl Gitter<br>Rejilla de acero inoxidable<br>Решётка из нерж. стали | Teglia acciaio inox<br>Stainless steel tray<br>Plaque en acier inox<br>Blech aus Edelstahl<br>Bandeja de acero inoxidable<br>Противень из нерж. стали |
| Mod.                                                                                | CMP423D - CMP423M                                                                                                                                  |                                                                                                                                                       |
|  | 450 x 340 mm                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       |

\* Teglie incluse.  
Trays included.  
Plaques incluses.  
Bleche inbegriffen.  
Bandejas incluidas.  
Листы включены.

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

CMP4GPM  
CMP4GPMI



CMP4GPM



CMP4GPMI

# Forni a convezione compatti meccanici 60x40

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPAKTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - regolazione iniezione acqua manuale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per il CMP4GPMI ed 1 ventilatore per il CMP4GPM.
- EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - manual water injection regulation - 2 centrifugal fans with automatic reverse on mod. CMP4GPMI and 1 fan on mod. CMP4GPM.
- FR Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - régulation manuelle de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges avec retour automatique pour le CMP4GPMI et 1 ventilateur pour le CMP4GPM.
- DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - manuelle Wassereinspritzein- stellung - 2 Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion für Mod. CMP4GPMI und 1 Gebläse für Mod. CMP4GPM.
- ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento - regulación manual de la inyección de agua - 2 ventiladores centrífugos con autorreversa para el CMP4GPMI y 1 ventilador para el CMP4GPM.
- RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением - ручное регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с реверсом для CMP4GPMI и 1 вентилятор для CMP4GPM.

|    | CMP4GPM                                                                    | CMP4GPMI                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|    | 3,4 kW                                                                     | 6,7 kW                                                                     |
|    | -                                                                          | 400V/3N/50-60Hz                                                            |
|    | 230V/1N/50-60Hz                                                            |                                                                            |
|    | 50÷280°C                                                                   |                                                                            |
|    | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷120'                            |                                                                            |
|    | 4 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 - P = 75 mm                                    |                                                                            |
|    | 660 x 456 x 340(h) mm                                                      |                                                                            |
|    | 750 x 645/693 x 553(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 750 x 708/755 x 553(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle |
|    |                                                                            |                                                                            |
|    | 45 Kg                                                                      |                                                                            |
|   | 50 Kg                                                                      |                                                                            |
|  | 774 x 764 x 682(h) mm                                                      |                                                                            |
|  | 0,403 m³                                                                   |                                                                            |

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

CMP332M  
CMP423M



CMP332M



CMP423M

# Forni a convezione

compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPAKTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro. 4 teglie in acciaio incluse per il modello CMP423M - 3 teglie in alluminio incluse per il modello CMP332M.
- EN Convection ovens. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door. 4 steel trays included on model CMP423M - 3 aluminium trays included on model CMP332M.
- FR Fours à convection. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage. 4 plaques en acier incluses pour le modèle CMP423M - 3 plaques en aluminium incluses pour le modèle CMP332M.
- DE Heißluftöfen. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung. 4 Stahlbleche enthalten für Modell CMP423M - 3 Aluminiumbleche enthalten für Modell CMP332M.
- ES Hornos de convección. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento. 4 bandejas de acero incluidas para el modelo CMP423M - 3 bandejas de aluminio incluidas para el modelo CMP332M.
- RU Конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением. 4 стальных лотка входят в комплект поставки модели CMP423M - 3 алюминиевых лотка входят в комплект поставки модели CMP332M.

|                                                                                     | ACGRI332V                                                                                                                                      | ACGRICMP4534      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                                     | Griglia acciaio inox - Stainless steel grill - Grille en acier inox<br>Edelstahl Gitter - Rejilla de acero inoxidable - Решётка из нерж. стали |                   |
| Mod.                                                                                | CMP332M                                                                                                                                        | CMP423M - CMP423D |
|  | 346 x 260 mm                                                                                                                                   | 450 x 340 mm      |

|                                                                                     | ACTE332V                                                                                                                                         | ACTE423V          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                                     | Teglia acciaio inox - Stainless steel tray - Plaque en acier inox - Blech aus Edelstahl - Bandeja de acero inoxidable - Противень из нерж. стали |                   |
| Mod.                                                                                | CMP332M                                                                                                                                          | CMP423M - CMP423D |
|  | 346 x 260 mm                                                                                                                                     | 450 x 340 mm      |

|                 | CMP332M                                                                    | CMP423M                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                 | 2,9 kW                                                                     |                                                                            |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50Hz                                                               |                                                                            |
|                 | 50÷280°C                                                                   |                                                                            |
|                 | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷120'                            |                                                                            |
| <br>N.          | 3 x 346 x 260 mm*                                                          | 4 x 450 x 340 mm*<br>GN2/3 - P = 75 mm                                     |
|                 | 379 x 338 x 245(h) mm                                                      | 474 x 400 x 320(h) mm                                                      |
|                 | 465 x 520/570 x 455(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle | 560 x 588/632 x 530(h) mm<br>senza / con maniglia<br>without / with handle |
|                 |                                                                            |                                                                            |
| <br>NET<br>Kg   | 25 Kg                                                                      | 28 Kg                                                                      |
| <br>GROSS<br>Kg | 30 Kg                                                                      | 35 Kg                                                                      |
| <br>mm         | 505 x 660 x 550(h) mm                                                      | 584 x 724 x 680(h) mm                                                      |
| <br>m³        | 0,183 m³                                                                   | 0,284 m³                                                                   |

\* Teglie incluse.  
Trays included.  
Plaques incluses.  
Bleche inbegriffen.  
Bandejas incluidas.  
Листы включены.

FOALCMP4GP  
FOALCMP423



FOALCMP4GP



FOALCMP423

# Armadi lievitori per forni CMP

PROVING CABINET FOR OVENS  
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS  
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN  
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS  
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

- IT Armadi riscaldati/lievitatori per forni a convezione. Struttura in acciaio inox e porta in vetro - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.  
FOALCMP4GP: 8 teglie - per modelli forni CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
FOALCMP423: 8 teglie - per modelli forni CMP423D - CMP423M.
- EN Heated/Proving cabinets for convection. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.  
FOALCMP4GP: 8 trays - for ovens model CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
FOALCMP423: 8 trays - for ovens model CMP423D - CMP423M.
- FR Armoires/ascenseurs chauffants pour fours à convection. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.  
FOALCMP4GP: 8 plaques - pour les modèles CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
FOALCMP423: 8 plaques - pour les modèles CMP423D - CMP423M.
- DE Warmhalteschränke/Gärschränke für Konvektions - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.  
FOALCMP4GP: 8 Bleche - für die Modelle CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
FOALCMP423: 8 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M.
- ES Armarios/elevadores calefaccionados para hornos de convección. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.  
FOALCMP4GP: 8 bandejas - para hornos modelo CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
FOALCMP423: 8 bandejas - para hornos modelo CMP423D - CMP423M.
- RU Шкафы подогрева/расстроечные для коднлвяе. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.  
FOALCMP4GP: 8 противней - для печей моделей CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
FOALCMP423: 8 противней - для печей моделей CMP423D - CMP423M.

|                 | FOALCMP4GP                            | FOALCMP423                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
|                 | 2 kW                                  |                                       |
| <br>1 Ph        | 230V/1N/50-60Hz                       |                                       |
|                 | Max. 60°C                             |                                       |
| <br>N.          | 8 x 600 x 400 mm**<br>GN1/1 P = 75 mm | 8 x 450 x 340 mm**<br>GN2/3 P = 75 mm |
|                 | 610 x 610 x 700(h) mm                 | 480 x 540 x 700(h) mm                 |
| <br>mm          | 800 x 690 x 860(h) mm                 | 600 x 690 x 860(h) mm                 |
|                 |                                       |                                       |
| <br>NET<br>Kg   | 36 Kg                                 | 28 Kg                                 |
| <br>GROSS<br>Kg | 50 Kg                                 | 40 Kg                                 |
| <br>mm          | 860 x 800 x 1010(h) mm                | 660 x 700 x 1010(h) mm                |
| <br>m³          | 0,695 m³                              | 0,467 m³                              |

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

# Supporti per forni

SUPPORTS FOR OVENS  
SUPPORTS POUR FOURS  
ÖFENGESTELL  
SOPORTES PARA HORNOS  
ОПОРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ С КОНСТРУКЦИЕЙ

IT Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio.  
EN Stainless steel supports for ovens supplied in assembly kit.  
FR Supports pour fours avec structure en acier Inox fournis en kit de montage.

DE Öfengestell aus Edelstahl im Lieferumfang des Montagesatzes.  
ES Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable incluidos en el kit de montaje.  
RU Опоры для печей с конструкцией из нержавеющей стали, входящей в монтажный комплект.

|                                                                                                | FOCAVCMP4GP                       | FOCAVCMP423                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Mod.                                                                                           | CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI      | CMP423D - CMP423M            |
|  N.           | 6x 600 x 400 mm<br>GN1/1 P= 80 mm | 6x 450 x 340 mm<br>P= 100 mm |
|  mm           | 792 x 570 x 800(h) mm             | 592 x 530 x 800(h) mm        |
|  NET<br>Kg    | 21 Kg                             | 19 Kg                        |
|  GROSS<br>Kg | 22 Kg                             | 21 Kg                        |
|  mm         | 680 x 850 x 350(h) mm             | 650 x 800 x 350(h) mm        |
|  m³         | 0,202 m³                          | 0,182 m³                     |



FOCAVCMP4GP



FOCAVCMP423



FN423E  
FN423EV



FN423E



FN423EV

# Forni a convezione elettrici per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione elettrici. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili - 1 griglia compresa.
- EN Electric convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for model FN423EV - 8-function selector (defrost, 4 convection modes, 2 grill modes, fan only) - double-glazed door with removable internal glass - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - removable tray slides - 1 grid included.
- FR Fours électriques à convection. Structure en acier Inox - éclairage intérieur - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le modèle FN423EV - sélecteur 8 fonctions (dégivrage, 4 modalités de convection, 2 de grillage, ventilateur seulement) - porte avec double vitrage intérieur amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - glissières support plateau amovible - 1 grille en dotation.
- DE Elektrische Heißluftöfen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - 1 Zentrifugalgebläse - automatischer Befeuchter mit Energieregler für das Modell FN423EV - 8 Funktionsschalter (Abtauen, 4 Umluftbetriebsarten, 2 Grillbetriebsarten, nur Gebläse) - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - ausziehbare Blechführungen - 1 Gitter inbegriffen.
- ES Hornos eléctricos de convección. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - 1 ventilador centrifugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423EV - selector de 8 funciones (desescarche, 4 modalidades de convección, 2 modalidades de parrilla, sólo ventilador) - puerta con doble vidrio interior extraíble - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - 1 rejilla incluida.
- RU Электрические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423EV - 8-функциональный селектор (оттайка, 4 режима конвекции, 2 режима решетки, только вентилятор) - дверь с двойным извлекаемым внутренним стеклом - встроенная прокладка - выдвижной ящик для сбора конденсата - выдвижной поддон с направляющими - 1 решетка в комплекте.

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

|          | FN423E                                          | FN423EV<br>con umidificatore / with humidifier |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|          | 3,1 kW                                          |                                                |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz                                 |                                                |
|          | 50÷270°C                                        |                                                |
|          | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷120' |                                                |
| <br>N.   | 4 x GN2/3**<br>P = 75 mm                        |                                                |
|          | 390 x 390 x 370(h) mm                           |                                                |
| <br>mm   | 620 x 600 x 580(h) mm                           |                                                |
|          |                                                 |                                                |
| <br>Kg   | 35 Kg                                           |                                                |
| <br>Kg   | 46 Kg                                           |                                                |
| <br>mm  | 680 x 680 x 785(h) mm                           |                                                |
| <br>m³ | 0,363 m³                                        |                                                |

FN423M  
FN423MV



FN423M



FN423MV

# Forni a convezione

a gas metano per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423MV defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 3/8"G - 1 griglia compresa.
- EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423MV only, defrost, convection, grill). Gas connection 3/8"G - 1 grid included.
- FR Fours à convection à gaz. Corps en acier inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage, convection, grillage). Raccordement gaz 3/8"G - 1 grille en dotation.
- DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423MV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 3/8"G - 1 Gitter inbegriffen.
- ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrifugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423MV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 3/8"G - 1 rejilla incluida.
- RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с дв ойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка -съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423MV -3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 3/8"G- 1 решетка в комплекте.

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

|                                 | FN423M                                          | FN423MV<br>con umidificatore / with humidifier |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                 | -                                               | 1,9 kW                                         |
|                                 | 4 kW                                            |                                                |
| <br>1 Ph                        | 230V/1N/50-60Hz                                 |                                                |
|                                 | 50÷270°C                                        |                                                |
|                                 | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷120' |                                                |
|                                 | 3.450 kcal/h<br>13662 BTU/h                     |                                                |
| <br>METANO<br>METHANE<br>МЕТАНА | G20 = 0,42 m³/h<br>G25 = 0,49 m³/h              |                                                |
|                                 | N° 1<br>(Bruciatori - Burners - горелки)        |                                                |
|                                 | 4 x GN2/3**<br>P = 75 mm                        |                                                |
|                                 | 390 x 390 x 370(h) mm                           |                                                |
|                                | 620 x 645 x 615(h) mm                           |                                                |
|                               |                                                 |                                                |
| <br>NET<br>Kg                 | 38 Kg                                           |                                                |
| <br>GROSS<br>Kg               | 49 Kg                                           |                                                |
| <br>mm                        | 680 x 680 x 785(h) mm                           |                                                |
| <br>m³                        | 0,363 m³                                        |                                                |

FN423G  
FN423GV



FN423G



FN423GV

# Forni a convezione a gas GPL per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423GV defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 3/8"G - 1 griglia compresa.
- EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423GV only, defrost, convection, grill). Gas connection 3/8"G - 1 grid included.
- FR Fours à convection à gaz. Corps en acier Inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423GV dégivrage, convection, grillage). Raccordement gaz 3/8"G - 1 grille en dotation.
- DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugagebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423GV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 3/8"G - 1 Gitter inbegriffen.
- ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrifugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423GV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 3/8"G - 1 rejilla incluida.
- RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423GV - 3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 3/8"G - 1 гриль входит в комплект поставки.

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

|          | FN423G                                          | FN423GV<br>con umidificatore / with humidifier |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|          | -                                               | 1,9 kW                                         |
|          | 4 kW                                            |                                                |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz                                 |                                                |
|          | 50÷270°C                                        |                                                |
|          | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷120' |                                                |
|          | 3.450 kcal/h<br>13662 BTU/h                     |                                                |
|          | G30 = 0,29 Kg/h<br>G31 = 0,31 Kg/h              |                                                |
|          | N° 1<br>(Bruciatori - Burners - горелки)        |                                                |
|          | 4 x GN2/3**<br>P = 75 mm                        |                                                |
|          | 390 x 390 x 370(h) mm                           |                                                |
| <br>mm  | 620 x 645 x 615(h) mm                           |                                                |
|        |                                                 |                                                |
|        | 38 Kg                                           |                                                |
|        | 49 Kg                                           |                                                |
|        | 680 x 680 x 785(h) mm                           |                                                |
|        | 0,363 m³                                        |                                                |

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

|                                                                                   | GNR1140                                                                                                                                                                                                                                | GRI23 | GRI11                                                                                                                                           | GRI64        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                   | Rete acciaio inox per patate - Stainless steel grill for potatoes<br>Grille en acier inox pour les pommes de terre - Edelstahl Gitter für Kartoffel<br>Red de acero inoxidable para patatas - Сетка из нержавеющей стали для картофеля |       | Griglia acciaio inox - Stainless steel grill<br>Grille en acier inox - Edelstahl Gitter<br>Rejilla de acero inoxidable - Решётка из нерж. стали |              |
|  | GN1/1 - 40(h) mm                                                                                                                                                                                                                       | GN2/3 | GN1/1                                                                                                                                           | 600 x 400 mm |

|                                                                                   | GNI2320                                                                                                                                          | GNI2340          | GNI2365          | GNI1120          | GNI1140          | GNI1165          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|                                                                                   | Teglia acciaio inox - Stainless steel tray - Plaque en acier inox - Blech aus Edelstahl - Bandeja de acero inoxidable - Противень из нерж. стали |                  |                  |                  |                  |                  |
|  | GN2/3 - 20(h) mm                                                                                                                                 | GN2/3 - 40(h) mm | GN2/3 - 65(h) mm | GN1/1 - 20(h) mm | GN1/1 - 40(h) mm | GN1/1 - 65(h) mm |

|                                                                                     | GNS1120                                                                                                               | GNS1140           | GNS1165           | AVC4940                                                                                                                       | AV4980               | AVF4940                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | Teglia smaltata - Coated tray - Plaque émaillée<br>Beschichtetes Blech - Bandeja esmaltada<br>Противень эмалированный |                   |                   | Teglia alluminio - Aluminium tray<br>Plaque en aluminium - Blech aus Aluminium<br>Bandeja de aluminio - Противень из алюминия |                      | Teglia forata alluminio - Aluminium perforated tray<br>Plaque perforée en aluminium - Gelochtes Blech aus Aluminium<br>Bandeja perforada de aluminio - Перфорированный противень из алюминия |
|  | GN1/1<br>20(h) mm                                                                                                     | GN1/1<br>40(h) mm | GN1/1<br>65(h) mm | GN1/1 - 20(h) mm                                                                                                              | 600 x 400 x 20(h) mm | 600 x 400 x 20(h) mm                                                                                                                                                                         |

|                                                                                     | AV4940                                                                                                                                          | AVB4940                                                                                                                                                                                                                                                                              | AV4937                                                                                                 | 3CLEAN                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | Teglia alluminata<br>Aluminium coated tray<br>Plaque en aluminium<br>Aluminium beschichtetes Blech<br>Bandeja aluminad<br>Алюминиевый противень | Teglia alluminio sagomata 5 baguette<br>Shaped aluminium tray for 5 baguettes<br>Plaque en aluminium profilée 5 baguettes<br>Blech aus Aluminium mit Vertiefungen für 5 Baguettes<br>Bandeja de aluminio perfilada para 5 baguette<br>Алюминиевый противень, профилированный 5 багет | Teglia blurex<br>Blurex tray<br>Plaque blurex<br>Blurex-Blech<br>Bandeja de blurex<br>Противень blurex | Detergente tanica<br>Detergent<br>Détergent bidon<br>Reinigungsmittel, Kanister<br>Detergente bidón<br>Моющее средство, канистра |
|  | 600 x 400 x 20(h) mm                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 600 x 400 x 40(h) mm                                                                                   | 6 Kg                                                                                                                             |

|                                                                                   | GP37                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | GP38                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | <p>Teglia piana in alluminio - Non-stick aluminium flat baking pan<br/> Plaque de cuisson plate en aluminium antiadhésif<br/> Antihaftbeschichtetes flaches Aluminium-Backblech<br/> Bandeja de horno plana de aluminio antiadherente<br/> Алюминиевый плоский противень с антипригарным покрытием</p> | <p>Teglia in alluminio antiaderente per arrosti e verdure grigliate<br/> Non-stick aluminium pan for roasts and grilled vegetables<br/> Plaque en aluminium antiadhésive pour les rôtis et les légumes grillés<br/> Antihaftbeschichtetes Aluminium-Backblech für Braten und gegrilltes Gemüse<br/> Bandeja de aluminio antiadherente para asados y verduras a la parrilla<br/> Алюминиевый противень антипригарным для приготовления жаркого и овощей на гриле</p> |
|  | GN1/1 - 20(h) mm                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                     | GP65                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <p>Griglia per polli in acciaio inox antiaderente - Non-stick stainless steel grid for chickens<br/> Grille à poulets antiadhésive en acier inox - Antihaft-Edelstahl-Gitter für Hähnchen<br/> Rejilla antiadherente de acero inoxidable para pollos - Антипригарная решетка для кур из нержавеющей стали</p> |
|  | GN1/1                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                            |



Scopri tutti gli accessori su Forcar Multiservice!  
Discover Forcar Multiservice!

CC74GFEV-CC76GFEV  
CC74GFG-CC76GFG  
CC74G-CC76G-CC74P



CC74G



CC74GFEV



CC76GFG

Cucine

RANGES  
CUISINIÈRES  
HERDE  
COCINAS  
ПЛИТЫ

**IT** Cucine a gas - piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso  
**CC74GFEV**: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato.  
**CC76GFEV**: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano a giorno - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato, a richiesta con sportelli in acciaio inox.  
**CC74GFG**: 4 fuochi a gas + forno a gas GN1/1 - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato.  
**CC76GFG**: 6 fuochi a gas + forno a gas GN1/1 + vano a giorno - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato, a richiesta con sportelli in acciaio inox.  
**CC74G**: 4 fuochi a gas + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.  
**CC76G**: 6 fuochi a gas + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.  
**CC74P**: 4 piastre elettriche da Ø 220 mm + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

**FR** Cuisinières à gaz avec four électrique. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G- brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus.  
**CC74GFEV**: 4 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1 - fournis avec 1 grille en acier chromé.  
**CC76GFEV**: 6 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1 + élément ouvert - fournis avec 1 grille en acier chromé, sur demande avec portes en acier Inox.  
**CCF74GFG**: 4 brûleurs à gaz+ four à gas GN1/1 - fournis avec 1 grille en acier chromé.  
**CCF76GFG**: 6 brûleurs à gaz+ four à gas GN1/1+ élément ouvert - fournis avec 1 grille en acier chromé, sur demande avec portes en acier inox.  
**CC74G**: 4 brûleurs à gaz + élément neutre, sur demande avec portes en acier inox.  
**CC76G**: 6 brûleurs à gaz + élément neutre, sur demande avec portes en acier inox.  
**CC74P**: 4 plaques électriques Ø 220 mm + élément neutre, sur demande avec portes en acier inox.

**ES** Cocinas a gas con horno eléctrico. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado.  
**CC74GFEV**: 4 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1 - suministrados con 1 rejilla de acero cromado.  
**CC76GFEV**: 6 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1 + elemento abierto - suministrados con 1 rejilla de acero cromado, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.  
**CC74GFG**: 4 quemadores de gas + horno a gas GN1/1- suministrados con 1 rejilla de acero cromado.  
**CC76GFG**: 6 quemadores de gas + horno a gas GN1/1 + elemento abierto - suministrados con 1 rejilla de acero cromado, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.  
**CC74G**: 4 quemadores de gas + elemento Abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.  
**CC76G**: 6 quemadores de gas + elemento Abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.  
**CC74P**: 4 placas eléctricas Ø 220 mm + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

**EN** Gas ranges with electric oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included.  
**CC74GFEV**: 4 gas burners + electric oven GN1/1 - supplied with 1 chromed steel grid.  
**CC76GFEV**: 6 gas burners + electric oven GN1/1 + open element - supplied with 1 chromed steel grid, on request with stainless steel doors.  
**CC74GFG**: 4 gas burners + gas oven GN1/1- supplied with 1 chromed steel grid.  
**CC76GFG**: 6 gas burners + gas oven GN1/1 + open element - supplied with 1 chromed steel grid, on request with stainless steel doors.  
**CC74G**: 4 gas burners + open element, on request with stainless steel doors.  
**CC76G**: 6 gas burners + open element, on request with stainless steel doors.  
**CC74P**: 4 electric plates Ø 220 mm + open element, on request with stainless steel doors.

**DE** Gasherde mit elektrischem Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G- Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter.  
**CC74GFEV**: 4 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1- geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter.  
**CC76GFEV**: 6 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1 + offenes Element - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter, auf Wunsch mit Edelstahltüren.  
**CC74GFG**: 4 Gasbrenner + Gasofen GN1/1- geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter.  
**CC76GFG**: 6 Gasbrenner + Gasofen GN1/1 + offenes Element - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter, auf Wunsch mit Edelstahltüren.  
**CC74G**: 4 Gasbrenner + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.  
**CC76G**: 6 Gasbrenner + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.  
**CC74P**: 4 Elektroplatten Ø 220 mm + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

**RU** Газовых кухни с электрической духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектации поставляется с.  
**CC74GFEV**: 4 газовые горелки + электрическая печь GN1/1 - 1 решеткой из хромированной стали.  
**CC76GFEV**: 6 газовых горелок + электрическая печь GN1/1 + открытый отсек - по запросу. с дверями из нержавеющей стали - 1 решеткой из хромированной стали.  
**CC74GFG**: 4 газовые горелки + газовая печь GN1/1- 1 решеткой из хромированной стали.  
**CC76GFG**: 6 газовых горелок + газовая печь GN1/1 + открытый элемент, с дверцами из нержавеющей стали по запросу - 1 решеткой из хромированной стали.  
**CC74G**: 4 газовые горелки + открытый элемент - с дверцами из нержавеющей стали по запросу.  
**CC76G**: 6 газовых горелок + открытый элемент - с дверцами из нержавеющей стали по запросу.  
**CC74P**: 4 электрические пластины Ø 220 мм + открытый элемент - с дверцами из нержавеющей стали по запросу.

|                                                                                                    |                                                             |                                                             |                                                   |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                   | <b>CC74GFEV</b><br>con forno elettrico / with electric oven | <b>CC76GFEV</b><br>con forno elettrico / with electric oven | <b>CC74GFG</b><br>con forno a gas / with gas oven | <b>CC76GFG</b><br>con forno a gas / with gas oven |
|                   | 3 kW<br>(Forno - Oven - Печь)                               |                                                             | 4 kW<br>(Forno - Oven - Печь)                     |                                                   |
|                   | 19 kW<br>(Top - Top power - мощность плиты)                 | 28,5 kW<br>(Top - Top power - мощность плиты)               | 19 kW<br>(Top - Top power - мощность плиты)       | 28,5 kW<br>(Top - Top power - мощность плиты)     |
| <br>1 Ph          | 230V/1N/50-60Hz                                             |                                                             |                                                   |                                                   |
|                   | 50÷275°C                                                    |                                                             |                                                   |                                                   |
|                   | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷120'             |                                                             |                                                   |                                                   |
| kcal/h<br>BTU/h                                                                                    | 18916 kcal/h<br>75065 BTU/h                                 | 27085 kcal/h<br>107482 BTU/h                                | 19777 kcal/h<br>78478 BTU/h                       | 22356 kcal/h<br>88713 BTU/h                       |
| METANO<br>METHANE<br>МЕТАНА                                                                        | G20/25 = 2,00 m³/h                                          | G20/25 = 3,00 m³/h                                          | G20/25 = 2,43 m³/h                                | G20/25 = 3,44 m³/h                                |
| GPL<br>LPG                                                                                         | G30/31 = 1,50 Kg/h                                          | G30/31 = 2,25 Kg/h                                          | G30/31 = 1,80 Kg/h                                | G30/31 = 2,56 Kg/h                                |
|                   | 4 x GN1/1<br>638 x 394 x 356(h) mm                          |                                                             | 4 x GN1/1<br>635 x 354 x 390(h) mm                |                                                   |
| <br>mm            | 800 x 700 x 900(h) mm                                       | 1200 x 700 x 900(h) mm                                      | 800 x 700 x 900(h) mm                             | 1200 x 700 x 900(h) mm                            |
|                  |                                                             |                                                             |                                                   |                                                   |
| <br>NET<br>Kg   | 72 Kg                                                       | 91 Kg                                                       | 75 Kg                                             | 94 Kg                                             |
| <br>GROSS<br>Kg | 82 Kg                                                       | 105 Kg                                                      | 85 Kg                                             | 108 Kg                                            |
| <br>mm          | 860 x 760 x 915(h) mm                                       | 1260 x 760 x 915(h) mm                                      | 860 x 760 x 915(h) mm                             | 1260 x 760 x 915(h) mm                            |
| <br>m³          | 0,600 m³                                                    | 0,871 m³                                                    | 0,595 m³                                          | 0,871 m³                                          |

Con sportelli in acciaio inox - With stainless steel doors - Avec portes en acier Inox  
Mit Edeltahlüren - Con puertas de acero inoxidable - С дверями из нержавеющей стали

|    | CC74G<br>senza forno / without oven | CC76G<br>senza forno / without oven | CC74P<br>piastre elettriche<br>electric plates |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|
|    | -                                   |                                     | 10,4 kW                                        |
|    | 19 kW                               | 28,5 kW                             |                                                |
|    | -                                   |                                     | 400V/3N/50-60Hz                                |
|    | 230V/1N/50-60Hz                     |                                     | -                                              |
|    | 16337 Kcal/h<br>64830 BTU/h         | 24505 Kcal/h<br>97244 BTU/h         | -                                              |
|    | G20/25 = 2,00 m³/h                  | G20/25 = 3,00 m³/h                  | -                                              |
|    | G30/31 = 1,50 Kg/h                  | G30/31 = 2,25 Kg/h                  | -                                              |
|    | 800 x 700 x 900(h) mm               | 1200 x 700 x 900(h) mm              | 800 x 700 x 900(h) mm                          |
|    |                                     |                                     |                                                |
|    | 62 Kg                               | 94 Kg                               | 55 Kg                                          |
|   | 72 Kg                               | 108 Kg                              | 65 Kg                                          |
|  | 860 x 760 x 915(h) mm               | 1260 x 760 x 915(h) mm              | 860 x 760 x 915(h) mm                          |
|  | 0,600 m³                            | 0,871 m³                            | 0,595 m³                                       |

Con sportelli in acciaio inox - With stainless steel doors  
Avec portes en acier Inox - Mit Edelstahltüren  
Con puertas de acero inoxidable - С дверями из нержавеющей стали

Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia - Мощность

| CC74GFEV<br>CC74GFG - CC74G |        | CC76GFEV - CC76GFG<br>CC76G |        |        | CC74P             |                   |
|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|--------|-------------------|-------------------|
| 6 kW                        | 3,5 kW | 6 kW                        | 3,5 kW | 6 kW   | 2,6 kW<br>ø220 mm | 2,6 kW<br>ø220 mm |
| 3,5 kW                      | 6 kW   | 3,5 kW                      | 6 kW   | 3,5 kW | 2,6 kW<br>ø220 mm | 2,6 kW<br>ø220 mm |



CC76G



CC74P

FR4N-FR44N  
FR8N-FR88N  
FR8RN-FR88RN  
FR10RN-FR1010RN



FR8N



FR44N

# Friggitrici elettriche

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304 - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili.  
I modelli FR4 raggiungono i 180°C in circa 10 minuti.  
I modelli FR8 raggiungono i 180°C in circa 18 minuti tempo di frittura in circa 7 minuti.  
I modelli FR8RN e FR88RN sono dotati di rubinetti di sicurezza.  
I modelli FR10 raggiungono i 180°C in circa 12 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti, dotati di rubinetti di sicurezza - griglie di supporto incluse.

FR Modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles.  
Les modèles FR4 atteignent 180°C en 10 minutes environ.  
Les modèles FR8 atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.  
Les modèles FR10 atteignent 180°C en 12 minutes environ, le temps de friture en 5 minutes environ et sont équipés de robinets de sécurité - y compris de grilles de support.

ES Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables.  
Los modelos FR4 alcanzan los 180°C en unos 10 minutos.  
Los modelos FR8 alcanzan los 180°C en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.  
Los modelos FR10 alcanzan los 180°C en unos 12 minutos, el tiempo de fritura en unos 5 minutos y están equipados con grifos de seguridad, incluidas rejillas de apoyo.

EN Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable.  
FR4 models reach 180°C in about 10 minutes.  
FR8 models reach 180°C in about 18 minutes frying time in about 7 minutes.  
The FR10 models reach 180°C in about 12 minutes, frying time in about 5 minutes and are equipped with safety taps - including support grids.

DE Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne - Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement.  
FR4-Modelle erreichen 180°C in etwa 10 Minuten.  
FR8-Modelle erreichen 180°C in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.  
FR10-Modelle erreichen 180°C in etwa 12 Minuten, Frittierzeit von etwa 5 Minuten und sind mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet - inklusive Stützgitter.

RU Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами.  
Модели FR4 достигают 180°C примерно за 10 минут.  
Модели FR8 достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.  
Модели FR10 достигают 180°C примерно за 12 минут, времени обжарки примерно за 5 минут и оснащены защитными кранами - в том числе опорными решетками.



FR8RN



FR88RN

|          | FR4N                      | FR44N                     | FR8N                      | FR8RN<br>con rubinetti di sicurezza<br>with safety valves | FR88N                     | FR88RN<br>con rubinetti di sicurezza<br>with safety valves |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------|
|          | 2,5 kW                    | 2,5 + 2,5 kW              | 3 kW                      |                                                           | 3 + 3 kW                  |                                                            |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz           |                           |                           |                                                           |                           |                                                            |
|          | 50÷180°C                  |                           |                           |                                                           |                           |                                                            |
| <br>Kg/h | 4,5 Kg/h                  | 4,5 + 4,5 Kg/h            | 8 Kg/h                    |                                                           | 8 + 8 Kg/h                |                                                            |
|          | 6 L                       | 6 + 6 L                   | 10 L                      |                                                           | 10 + 10 L                 |                                                            |
|          | min. 3 L / max. 4 L       | min. 3 L / max. 4 L cad.  | min. 6 L / max. 8 L       |                                                           | min. 6 L / max. 8 L cad.  |                                                            |
|          | 0,5 Kg                    | 0,5 + 0,5 Kg              | 1 Kg                      |                                                           | 1 + 1 Kg                  |                                                            |
| <br>mm   | 175 x 425/570 x 320(h) mm | 380 x 425/570 x 320(h) mm | 265 x 425/600 x 360(h) mm | 265 x 470/600 x 360(h) mm                                 | 565 x 425/600 x 360(h) mm | 565 x 470/600 x 360 (h) mm                                 |
|          |                           |                           |                           |                                                           |                           |                                                            |
| <br>Kg  | 4,5 Kg                    | 8.5 Kg                    | 7,5 Kg                    |                                                           | 15 Kg                     |                                                            |
| <br>Kg | 5 Kg                      | 9,5 Kg                    | 8 Kg                      |                                                           | 16,5 Kg                   |                                                            |
| <br>mm | 250 x 505 x 365(h) mm     | 426 x 505 x 365(h) mm     | 331 x 505 x 405(h) mm     |                                                           | 635 x 505 x 405(h) mm     |                                                            |
| <br>m³ | 0,045 m³                  | 0,085 m³                  | 0,067 m³                  |                                                           | 0,124 m³                  |                                                            |

|      | GRIFR8                                                                      |
|------|-----------------------------------------------------------------------------|
|      | Griglia supporto cestello - Basket support grids<br>сетки поддержки корзины |
| Mod. | FR8N - FR8RN                                                                |

|    | <b>FR10RN</b><br>con rubinetti di sicurezza<br>with safety valves | <b>FR1010RN</b><br>con rubinetti di sicurezza<br>with safety valves |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|    | 6 kW                                                              | 6 + 6 kW                                                            |
|    | 400V/3N/50-60Hz                                                   |                                                                     |
|    | 50÷180°C                                                          |                                                                     |
|    | 11 Kg/h                                                           | 11 + 11 Kg/h                                                        |
|    | 12 L                                                              | 12 + 12 L                                                           |
|    | min. 8 L / max. 10 L                                              | min. 8 L / max. 10 L cad.                                           |
|    | 1,25 Kg                                                           | 1,25 + 1,25 Kg                                                      |
|    | 265 x 520/650 x 360(h) mm                                         | 565 x 520/650 x 360 (h) mm                                          |
|    |                                                                   |                                                                     |
|    | 8,5 Kg                                                            | 17 Kg                                                               |
|   | 10 Kg                                                             | 19 Kg                                                               |
|  | 561 x 338 x 405(h) mm                                             | 630 x 557 x 410(h) mm                                               |
|  | 0,750 m³                                                          | 0,172 m³                                                            |



FR1010RN

OPTIONAL



SFM18  
SFM18D



SFM18



SFM18D

# Friggitrici elettriche

18 L

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- IT Friggitrici da 18 L. Dotate di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - resistenze ribaltabili - reti protezione in vasca. Il modello SFM18D ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente. Raggiungono i 190C° in circa 6 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.
- EN 18 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and resistances in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - tilting heating elements - protection nets in the bowl. The model SFM18D has two bowls with double thermostat for independent use. It reaches 190C° in about 6 minutes, frying time in about 5 minutes.
- FR Friteuses capacité 18 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - Résistances basculantes - grilles de protection dans la cuve. Le modèle SFM18D dispose de deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante. Ils atteignent 190°C en environ 6 minutes temps de friture de 5 minutes environ.
- DE Friteusen Kapazität 18 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizkörper aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - Kippheizelement - Schutznetze im Becken. Das Modell SFM18D verfügt über zwei Becken mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. Erreicht 190C° in etwa 6 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.
- ES Freidora de 18 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - resistencias basculantes - redes de protección en el depósito. El modelo SFM18D dispone de dos depósitos con doble termostato para uso independiente. Alcanzando 190C° in unos 6 minutos, tiempo de freír en unos 5 minutos.
- RU 18-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования. Температура достигает 190°C примерно за 6 минут, время обжарки - примерно за 5 минуты.

|    | SFM18                  | SFM18D                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
|    | 11,5 kW                | 11,5 + 11,5 kW         |
|    | 400V/3N/50-60Hz        |                        |
|    | 50÷195°C               |                        |
|    | 30 Kg/h                | 60 Kg/h                |
|    | 22 L                   | 22 + 22 L              |
|    | 18 L                   | 18 + 18 L              |
|    | 2,5 Kg                 | 2,5 + 2,5 Kg           |
|    | 400 x 700 x 978(h) mm  | 800 x 700 x 978(h) mm  |
|    |                        |                        |
|    | 40 Kg                  | 72 Kg                  |
|   | 51 Kg                  | 85 Kg                  |
|  | 470 x 800 x 1210(h) mm | 870 x 800 x 1210(h) mm |
|  | 0,455 m³               | 0,842 m³               |

SF25P



SF25P

# Friggitrici elettriche

25 L per pasticceria

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- IT Friggitrice da 25 L per pasticceria. Modello da banco - struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili - rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotata di un cestello grande. Raggiunge i 180°C in circa 16 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.
- EN 25 L fryer for pastry. Counter-top model - casing, tank, lid, basket and heating elements in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - removable head and heating elements - external safety tap with bayonet frontal plug-in discharge system - equipped with a large basket. It reaches 180°C in about 16 minutes, frying time in about 6 minutes.
- FR Friteuse de 25 L pour pâtisserie. Modèle de comptoir - corps, cuve, couvercle, panier et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - poignées et boutons en matériau isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réinitialisation - tête et éléments chauffants amovibles - robinet de sécurité externe avec système de déchargement frontal à baïonnette - équipé d'un grand panier. Il atteint 180°C en 16 minutes environ, le temps de friture en 6 minutes environ.
- DE 25 L Fritteuse für Konditorei. Tischmodell - Gehäuse, Tank, Deckel, Korb und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und - knöpfe aus Isolierstoff - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - abnehmbarer Kopf und Heizelemente - externer Sicherheitshahn mit Bajonett-Stecksystem - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 180°C in ca. 16 Minuten, Frittierzeit ca. 6 Minuten.
- ES Freidora de 25 litros para pastelería. Modelo de mostrador - carcasa, depósito, tapa, cesta y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - manijas y pomos de cesta en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - cabezal y elementos calefactores extraíbles - grifo de seguridad externo con sistema de descarga frontal de bayoneta - equipado con una cesta grande. Alcanza los 180°C en unos 16 minutos y se fríe en unos 6 minutos.
- RU Фритюрница на 25 литров для выпечки кондитерских изделий. Модель столешницы - корпус, бак, крышка, корзина и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки корзины из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - съемная головка и нагревательные элементы - внешний предохранительный кран с байонетным передним сливом - оснащен большой корзиной. Температура достигает 180°C примерно за 16 минут, время обжарки - около 6 минут.

|                                                                                       |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|    | SF25P                 |
|    | 9 kW                  |
|    | 400V/3N/50-60Hz       |
|    | 50÷180°C              |
|    | 45 Kg/h               |
|    | 29 L                  |
|    | 25 L                  |
|    | 7 Kg                  |
|    | 585 x 660 x 440(h) mm |
|    |                       |
|    | 22,5 Kg               |
|   | 26 Kg                 |
|  | 660 x 730 x 480(h) mm |
|  | 0,231 m³              |

SF10M-SF10DM  
SFM20M-SFM20DM



SFM20M



SFM20DM

Friggitrici a gas  
10 - 20 L

GAS FRYERS  
FRITEUSES À GAZ  
GAS FRITEUSEN  
FREIDORAS A GAS  
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - rubinetto scarico - dotate di un cestello grande. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modelli SF10DM - SFM20DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente. SF10M-SF10DM: modelli da 10 L sono da banco.

FR Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM - SFM20DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante. SF10M-SF10DM: modèles de table.

ES Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termostato de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM - SFM20DM con dos bols con doble termostato para uso independiente. SF10M-SF10DM: Modelos de sobremesa.

EN Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM - SFM20DM with two bowls and double thermostat for independent use. SF10M-SF10DM: Table-top models.

DE Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7-stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitselement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM - SFM20DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. SF10M-SF10DM: Tischmodelle.

RU Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан Р, защищенный на 50°C - электростатиками. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM - SFM20DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования. SF10M-SF10DM: Настольные модели.



SF10M



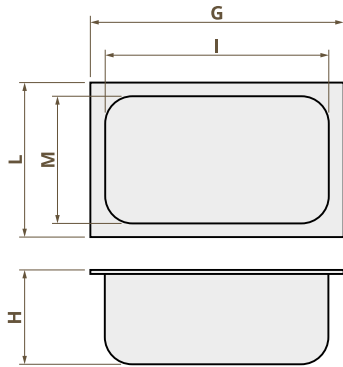
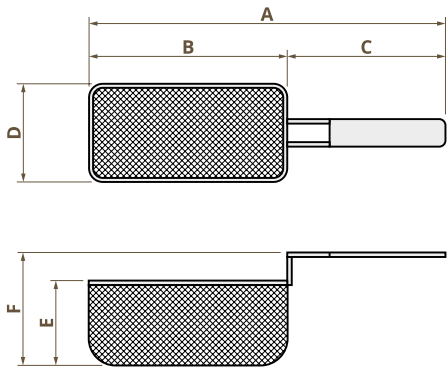
SF10DM

|    | SF10M                                    | SF10DM                                           | SFM20M                                   | SFM20DM                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|    | 6,9 kW                                   | 6,9 + 6,9 kW                                     | 16,5 kW                                  | 16,5 + 16,5 kW                                   |
|    | 5934 kcal/h<br>23543 BTU/h               | 5934 + 5934 kcal/h<br>23543 + 23543 BTU/h        | 14190 kcal/h<br>56300 BTU/h              | 14190 + 14190 kcal/h<br>56300 + 56300 BTU/h      |
|    | G20 = 0,73 m³/h<br>G25 = 0,85 m³/h       | G20 = 0,73 + 0,73 m³/h<br>G25 = 0,85 + 0,85 m³/h | G20 = 1,75 m³/h<br>G25 = 2,03 m³/h       | G20 = 1,75 + 1,75 m³/h<br>G25 = 2,03 + 2,03 m³/h |
|    | G30/G31 = 0,53 Kg/h                      | G30/G31 = 0,53 + 0,53 Kg/h                       | G30/G31 = 1,29 Kg/h                      | G30/G31 = 1,29 + 1,29 Kg/h                       |
|    | N° 2<br>(Bruciatori - Burners - горелки) | N° 2 + 2<br>(Bruciatori - Burners - горелки)     | N° 3<br>(Bruciatori - Burners - горелки) | N° 3 + 3<br>(Bruciatori - Burners - горелки)     |
|    | 12 Kg/h                                  | 12 + 12 Kg/h                                     | 25 Kg/h                                  | 25 + 25 Kg/h                                     |
|    | 13 L                                     | 13 + 13 L                                        | 24 L                                     | 24 + 24 L                                        |
|    | 10 L                                     | 10 + 10 L                                        | 20 L                                     | 20 + 20 L                                        |
|    | 1 Kg                                     | 1 + 1 Kg                                         | 2,5 Kg                                   | 2,5 + 2,5 Kg                                     |
|    | 400 x 700 x 370(h) mm                    | 800 x 700 x 370(h) mm                            | 400 x 700 x 980(h) mm                    | 800 x 700 x 980(h) mm                            |
|   |                                          |                                                  |                                          |                                                  |
|  | 24 Kg                                    | 41 Kg                                            | 47 Kg                                    | 83 Kg                                            |
|  | 31 Kg                                    | 55 Kg                                            | 57 Kg                                    | 98 Kg                                            |
|  | 480 x 780 x 600(h) mm                    | 880 x 800 x 600(h) mm                            | 480 x 780 x 1200(h) mm                   | 880 x 800 x 1200(h) mm                           |
|  | 0,225 m³                                 | 0,423 m³                                         | 0,449 m³                                 | 0,845 m³                                         |

# Optional

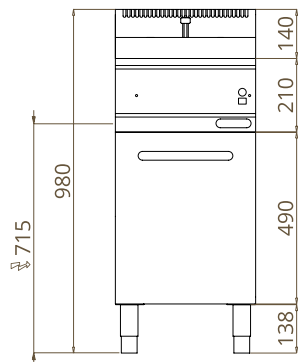
ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

| Friggitrici elettriche - Electric fryers - Friteuses electriques<br>Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы |               |                                  |                    |                                 |                                             |                                 | Friggitrici a gas - Gas fryers - Friteuses a gaz<br>Gasfritteusen - Freidoras a gas - Газовые фритюрницы |                                             |                                 |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|--------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|
| Mod.                                                                                                                                    | FR4N<br>FR44N | FR8N<br>FR88N<br>FR8RN<br>FR88RN | FR10RN<br>FR1010RN | SFM18<br>SFM18D                 | SFM18<br>SFM18D                             | SF25P                           | SF10<br>SF10DM                                                                                           | SF10M<br>SF10DM                             | SFM20M<br>SFM20DM               | SFM20M<br>SFM20DM                           |
|                                                                                                                                         |               |                                  |                    | standard<br>1 cesto<br>1 basket | optional<br>2 mezzi cesti<br>2 half baskets | standard<br>1 cesto<br>1 basket | standard<br>1 cesto<br>1 basket                                                                          | optional<br>2 mezzi cesti<br>2 half baskets | standard<br>1 cesto<br>1 basket | optional<br>2 mezzi cesti<br>2 half baskets |
| A                                                                                                                                       | 415 mm        | 430 mm                           | 455 mm             | 545 mm                          |                                             | -                               | 550 mm                                                                                                   |                                             | 545 mm                          |                                             |
| B                                                                                                                                       | 235 mm        | 250 mm                           | 275 mm             | 315 mm                          |                                             | 480 mm                          | 300 mm                                                                                                   |                                             | 360 mm                          |                                             |
| C                                                                                                                                       | 180 mm        |                                  |                    | 210 mm                          |                                             | 55x2 mm                         | 190 mm                                                                                                   |                                             | 180 mm                          |                                             |
| D                                                                                                                                       | 135 mm        | 210 mm                           |                    | 270 mm                          | 124 mm                                      | 450 mm                          | 245 mm                                                                                                   | 110 mm                                      | 280 mm                          | 135 mm                                      |
| E                                                                                                                                       | 100 mm        | 110 mm                           |                    | 115 mm                          |                                             | 125 mm                          | 115 mm                                                                                                   |                                             | 150 mm                          |                                             |
| F                                                                                                                                       | 200 mm        |                                  |                    | 255 mm                          |                                             | 265 mm                          | 210 mm                                                                                                   |                                             | 220 mm                          |                                             |
| G                                                                                                                                       | 320 mm        |                                  | 370 mm             | -                               |                                             |                                 |                                                                                                          |                                             |                                 |                                             |
| H                                                                                                                                       | 200 mm        | 210 mm                           |                    | 215 mm                          |                                             | -                               | 210 mm                                                                                                   |                                             | 250 mm                          |                                             |
| I                                                                                                                                       | 299 mm        |                                  | 348 mm             | 400 mm                          |                                             | -                               | 345 mm                                                                                                   |                                             | 405 mm                          |                                             |
| L                                                                                                                                       | 170 mm        | 260 mm                           |                    |                                 |                                             |                                 |                                                                                                          |                                             |                                 |                                             |
| M                                                                                                                                       | 149 mm        | 238 mm                           |                    | 300 mm                          |                                             | -                               | 260 mm                                                                                                   |                                             | 300 mm                          |                                             |

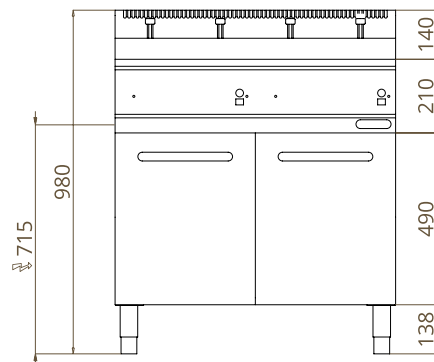


|      | ACSFM10                                                                                           | ACMCSFM20M                         |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|      | 1 mezzo cesto - 1 half basket - 1 demi panier<br>1 halber Korb - 1 cesta pequeña - 1 полу-корзина |                                    |
| Mod. | SF10M<br>SF10DM                                                                                   | SFM20M - SFM20DM<br>SFM18 - SFM18D |

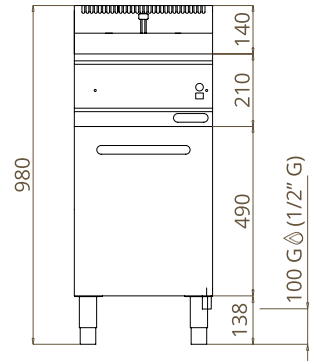
SFM18



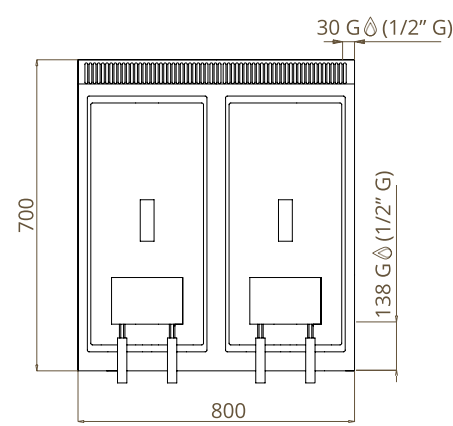
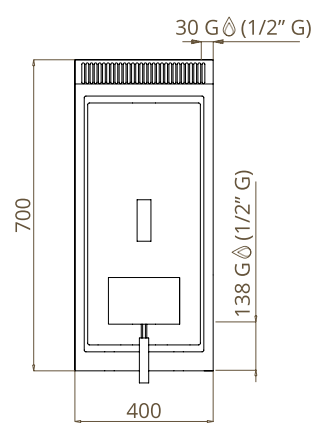
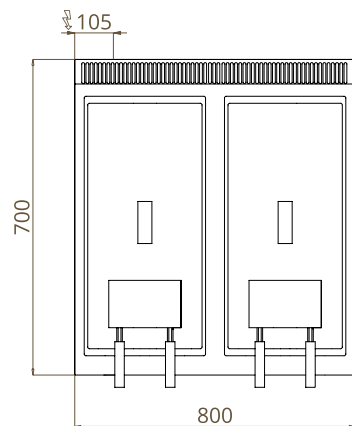
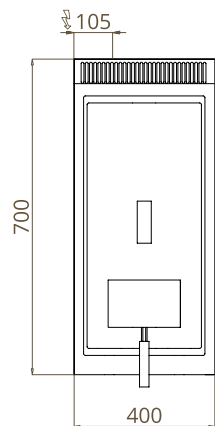
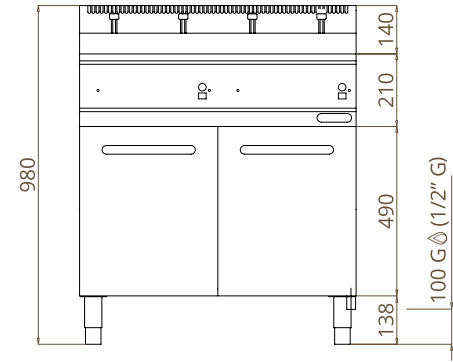
SFM18D



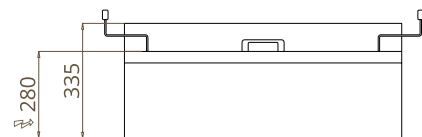
SFM20M



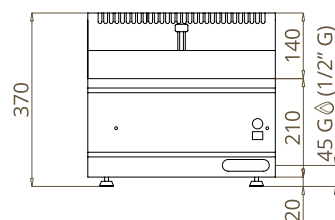
SFM20DM



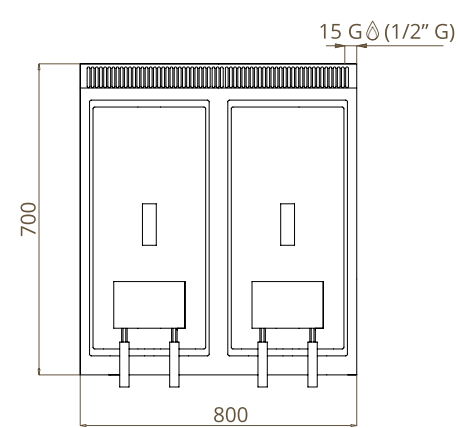
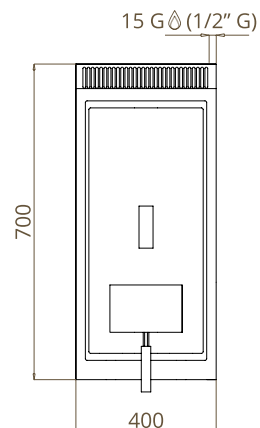
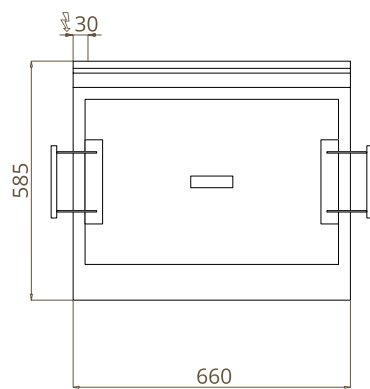
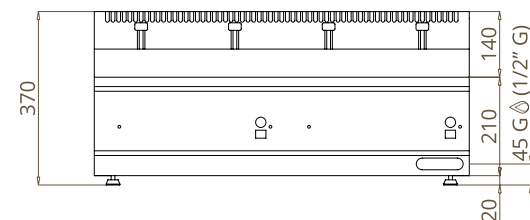
SF25P



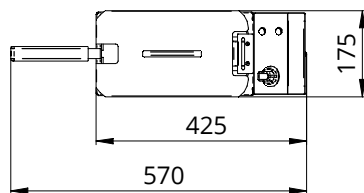
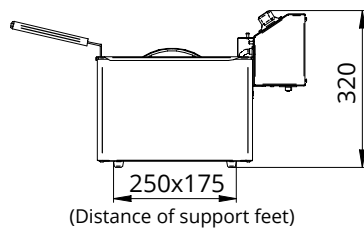
SF10M



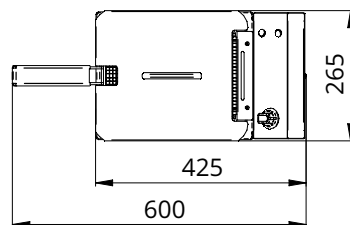
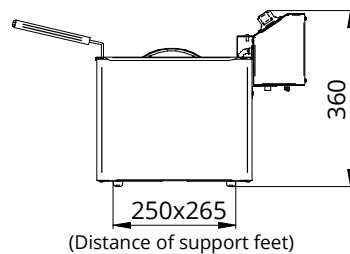
SF10DM



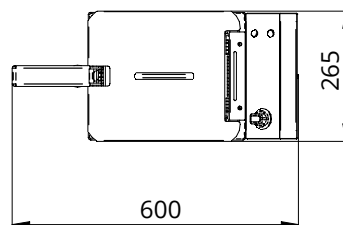
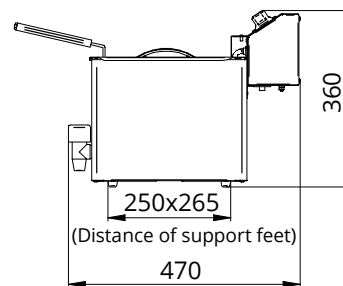
FR4N



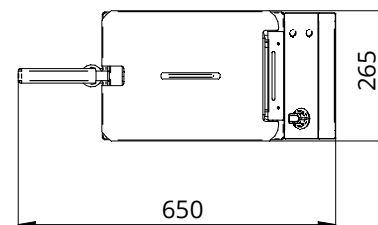
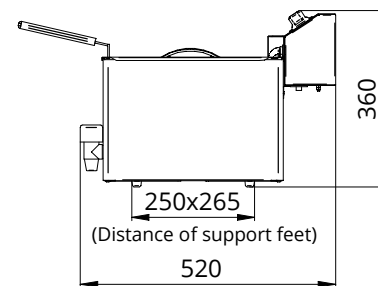
FR8N



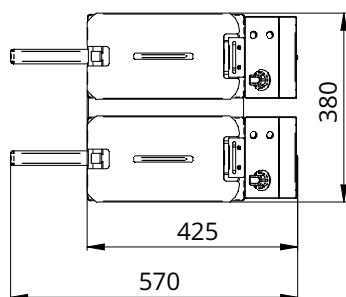
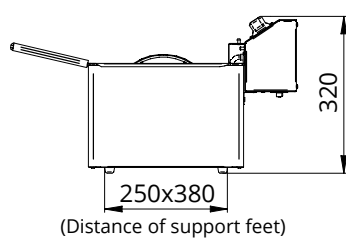
FR8RN



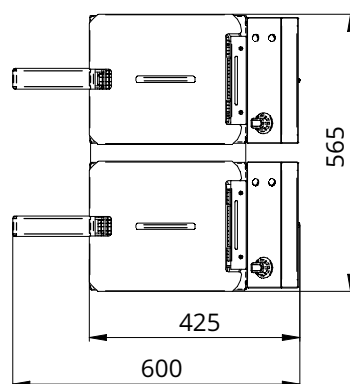
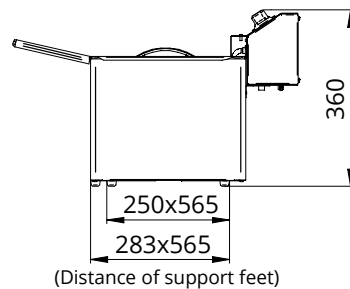
FR10RN



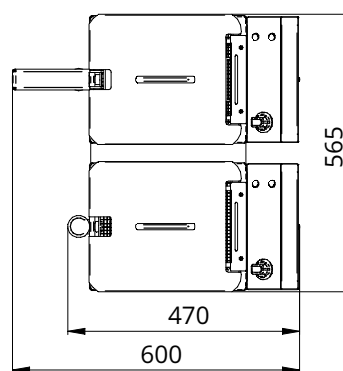
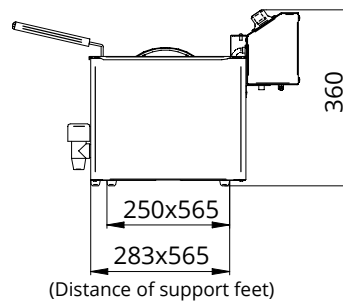
FR44N



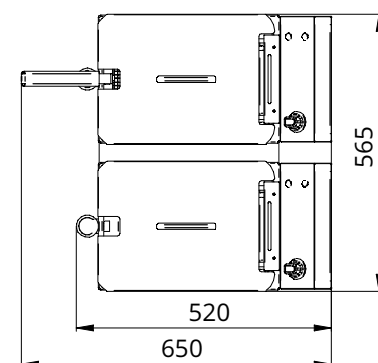
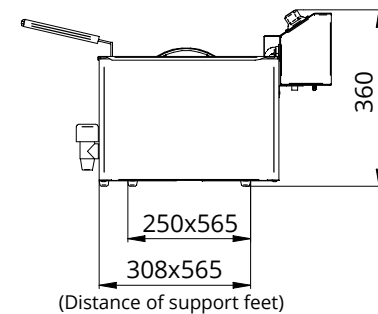
FR88N



FR88RN



FR1010RN



CP11N  
CPM30



CPM30



CP11N

# Cuocipasta elettrici

ELECTRIC PASTA COOKERS  
CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES  
ELEKTRO NUDELKOCHER  
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Cuocipasta elettrici. Struttura e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 - manici cestelli in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi. Il modello CPM30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta. Il modello CP11N è da banco, dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia di cestelli piccoli.

EN Electric pasta cooker. Casing and baskets in stainless steel - bowl in stainless steel AISI 316 thickness 15/10 - basket handles in insulating material - armored heating elements in stainless steel incoloy - water loading tap connectable to the network - external safety valve - raised chimney with backsplash function. The CPM30 model is equipped with neutral element, a drainage system connected to the network and a touch system to remove pasta starch deposits - the mod. CP11N is a coun-ter model and comes with a frontal bayonet coupling drain system and pair of small containers.

FR Cuiseur de pâtes électrique. Corps et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI 316 épaisseur 15/10 - poignées en matériau isolant - éléments chauffants renforcés en acier inox incoloy - robinet de chargement d'eau raccordable au réseau - soupape de sécurité externe - cheminée haute avec fonction de dossier. Le modèle CPM30 est équipé d'un élément neutre, d'un système de drainage relié au réseau et d'un système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes -le mod. CP11N est un modèle de comptoir et est muni de système de vidange à amorce frontale à baïonnette et paire de petits paniers.

DE Elektrischer Nudelkocher. Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wanne aus Edelstahl AISI 316 Schichtdicke 15/10 - Korbgriffe aus Isoliermaterial - verstärkte Heizelemente aus Edelstahl incoloy - Wasserladeventil netzwerkfähig - externes Sicherheitsventil - erhöhter Kamin mit Aufkantung. Das Mod CPM30 ist mit einem neutralen Element, einem an das Netzwerk angeschlossenen Drainagesystem und einem Touch-System zum Entfernen von Pastastärkeablagerungen ausgestattet. - das Mod. CP11N ist für einen Tresen vorgesehen und ist mit einem Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet und ein paar kleiner Körbe.

ES Cocedor de pasta eléctrico. Carcasa y cestas de acero inoxidable - cuba de acero inoxidable AISI 316 espesor 15/10 - mangos de cesta de material aislante - elementos calefactores reforzados de acero inoxidable - grifo de carga de agua conectable a la red - válvula de seguridad externa - chimenea elevada con función backsplash. El modelo CPM30 está equipado con un elemento neutro, un sistema de drenaje conectado a la red y un sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta -el mod. CP11N es para banco y posee un sistema de descarga con acople frontal tipo bayoneta y par de cestos pequeños.

RU Электрическая плита для приготовления макарон. Корпус и корзины из нержавеющей стали - чаша из нержавеющей стали толщиной 15/10 AISI 316 - ручки корзины из изоляционного материала - бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой - кран подачи воды, подключаемый к сети - внешний клапан безопасности - поднятая дымоход с функцией защиты от брызг. Модель CPM30 оснащена нейтральным элементом, дренажной системой, подключенной к сети, и сенсорной системой для удаления отложений крахмала макарон. - мод. CP 11N в настольном исполнении и оснащена системой выпуска с фронтальным байонетным соединением и две малых корзины.

|    | CP11N                 | CPM30                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
|    | 3,5 kW                | 8 kW                   |
|    | -                     | 400V/3N/50-60Hz        |
|    | 230V/1N/50-60Hz       | -                      |
|    | 20÷100°C ~20'         | 20÷100°C ~30'          |
|    | 7 Kg/h                | 15 Kg/h                |
|    | 10 L                  | 30 L                   |
|    | 1 Kg                  | 3 Kg                   |
|    | 330 x 600 x 380(h) mm | 400 x 700 x 1040(h) mm |
|    |                       |                        |
|    | 16,5 Kg               | 49 Kg                  |
|   | 18 Kg                 | 59 Kg                  |
|  | 710 x 390 x 410(h) mm | 480 x 780 x 1200(h) mm |
|  | 0,113 m³              | 0,449 m³               |

CPM30M  
CPM30DM



CPM30M



CPM30DM

# Cuocipasta a gas

GAS PASTA COOKERS  
CUISEURS À PÂTE À GAZ  
GAS NUDELKOCHER  
COCEDORES DE PASTA DE GAS  
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsfeere in ceramica - sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.

EN Stainless steel casing and baskets - AISI 316 stainless steel bowls, thickness 15/10, sandblasted with special ceramic microspheres - touch system to remove pasta starch deposits - basket handles and knobs made of insulating material - handy water filling tap that can be connected to the main network on the front panel - raised chimney with backsplash function - high-performance stainless steel burners, with optimized combustion, placed under the bowl, equipped with safety valve and thermocouple - ignition with piezoelectric and pilot flame - independent power regulation for each bowl - natural gas ready, supplied with LPG kit - with false bottom for baskets support on a neutral element.

FR Corps et paniers en acier inoxydable - Cuves en acier inoxydable AISI 316, épaisseur 15/10, sablées avec microsphères spéciales en céramique - système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon de pâtes - poignées et boutons en matériau isolant - robinet de remplissage d'eau pratique pouvant être connecté au réseau principal sur le panneau avant - cheminée haute avec fonction de dosseret - brûleurs en inox haute performance, à combustion optimisée, placé sous la cuve, équipé d'une soupape de sécurité et d'un thermocouple - allumage avec flamme piézoélectrique et veilleuse - régulation indépendante de la puissance pour chaque cuve - prêt pour le gaz naturel, fourni avec kit GPL - avec faux fond pour le support des paniers sur un élément neutre.

DE Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wannen aus Edelstahl AISI 316, Dicke 15/10, sandgestrahlt mit speziellen keramischen Mikrokugeln - Touch-System zum Entfernen von Nudelstärkeablagerungen - Korbgriffe und -knöpfe aus Isoliermaterial - praktischer Wasserfüllhahn, der an das Hauptnetz auf der Vorderseite angeschlossen werden kann - erhöhter Schornstein mit Aufkantungsfunktion - Hochleistungs-Edelstahlbrenner, mit optimierter Verbrennung, unter der Wanne angebracht, mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet - Zündung mit piezoelektrischer und Pilotflamme - unabhängige Leistungsregelung für jede Wanne - erdgasbereit, geliefert mit LPG-Kit - mit Doppelboden für Korbablage auf einem neutralen Element.

ES Carcasa y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI 316, espesor 15/10, tratadas con chorro de arena con microesferas de cerámica especial - sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - manijas de las cestas y pomos de material aislante - práctico grifo de llenado de agua que puede conectarse a la red principal a través del panel frontal - chimenea levantada con función de rebaba de salpicaduras - quemador de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocado debajo de la cuba, equipado con válvula de seguridad y termopar - encendido con llama piezoeléctrica y piloto - regulación de potencia independiente para cada cuba - preparado para gas natural, suministrado con kit GLP - con falso fondo para el apoyo de las cestas sobre un elemento neutro.

RU Корпус и корзины из нержавеющей стали - Чашки из нержавеющей стали AISI 316, толщина 15/10, пескоструйная обработка специальными керамическими микросферами - сенсорная система для удаления отложений крахмала макарон - ручки и ручки из изоляционного материала - удобный кран для наполнения водой, который можно подключить к основной сети на лицевой панели - поднятая труба с функцией обратного рассеяния - высокоэффективные конфорки из нержавеющей стали, с оптимизированным сжиганием, помещенный под чашу, оснащенный предохранительным клапаном и термопарой - зажигание с пьезоэлектрическим и пилотным пламенем - независимое регулирование мощности для каждой чашки - готовый природный газ, поставляется с комплектом для подключения сжиженного газа - с двойным дном для поддержки корзин на нейтральном элементе.

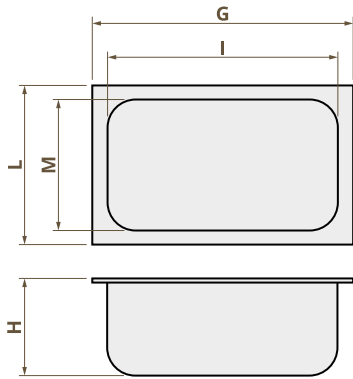
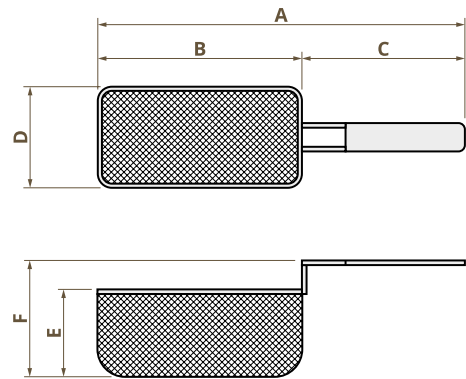
|    | CPM30M                                   | CPM30DM                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|    | 10 kW                                    | 10 kW + 10 kW                                    |
|    | 8600 kcal/h - 34120 BTU/h                | 8600 + 8600 kcal/h<br>34120 + 34120 BTU/h        |
|    | G20 = 1,05 m³/h<br>G25 = 1,23 m³/h       | G20 = 1,05 + 1,05 m³/h<br>G25 = 1,23 + 1,23 m³/h |
|    | G30/G31 = 0,78 Kg/h                      | G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h                       |
|    | N° 1<br>(Bruciatori - Burners - Горелки) | N° 2<br>(Bruciatori - Burners - Горелки)         |
|    | 20÷100°C ~25'                            |                                                  |
|    | 15 Kg/h                                  | 15 + 15Kg/h                                      |
|    | 25 L                                     | 25 + 25 L                                        |
|    | 2,5 Kg                                   | 2,5 + 2,5 Kg                                     |
|    | 400 x 700 x 1040(h) mm                   | 800 x 700 x 1040(h) mm                           |
|   |                                          |                                                  |
|  | 49 Kg                                    | 76 Kg                                            |
|  | 59 Kg                                    | 91 Kg                                            |
|  | 480 x 780 x 1200(h) mm                   | 880 x 800 x 1200(h) mm                           |
|  | 0,449 m³                                 | 0,844 m³                                         |

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

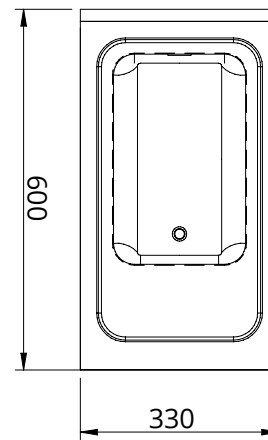
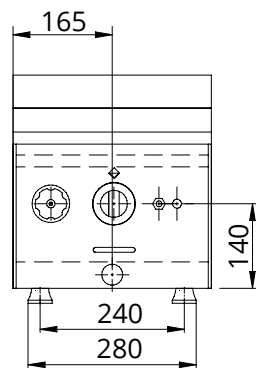
|      | standard<br>2 basket                                                                                                                                                                                     | ACCECP11N             | ACCE11                   | ACCE12 | ACCE13 | ACCE16 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|--------|--------|--------|
|      | Cuocipasta elettrici/gas - Electric/gas pasta cookers - Cuiseurs à pâte électriques/gas<br>Elektronudelkocher/ Gasnudelkocher - Cocedores de pasta eléctricos/gas<br>Электрические/ Газовые макаронварки |                       |                          |        |        |        |
| Mod. | CP11N                                                                                                                                                                                                    |                       | CPM30 - CPM30M - CPM30DM |        |        |        |
|      | standard<br>2 basket                                                                                                                                                                                     | optional<br>1 baskets | CE1/1                    | CE1/2  | CE1/3  | CE1/6  |

|   |        |        |           |        |           |        |
|---|--------|--------|-----------|--------|-----------|--------|
| A | 520 mm |        | 420 mm    | 550 mm | 410 mm    | 195 mm |
| B | 325 mm |        | 330 mm    |        | 290 mm    | 140 mm |
| C | 190 mm |        | 60 x 2 mm | 220 mm | 60 x 2 mm | 60 mm  |
| D | 100 mm | 210 mm | 290 mm    | 140 mm | 105 mm    |        |
| E | 170 mm |        | 205 mm    |        |           |        |
| F | 225 mm |        | 400 mm    | 380 mm | 400 mm    |        |
| G | -      |        |           |        |           |        |
| H | 200 mm |        | 285 mm    |        |           |        |
| I | 345 mm |        | 340 mm    |        |           |        |
| L | -      |        |           |        |           |        |
| M | 225 mm |        | 310 mm    |        |           |        |

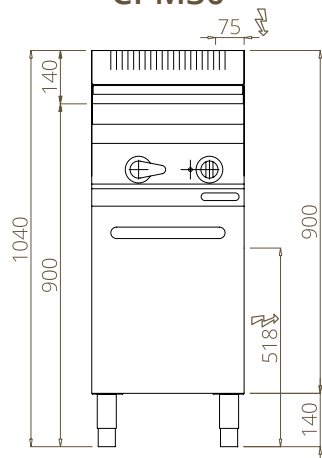


|        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|
| CE 1/1 |        | CE 1/2 | CE 1/2 |
| CE 1/3 |        | CE 1/2 | CE 1/6 |
| CE 1/3 |        |        | CE 1/6 |
| CE 1/3 |        |        | CE 1/6 |
| CE 1/3 |        | CE 1/3 |        |
| CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |
| CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |

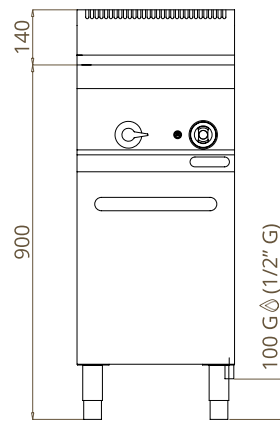
## CP11N



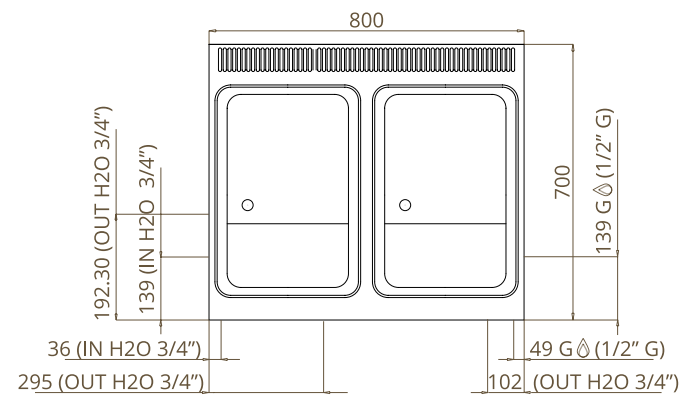
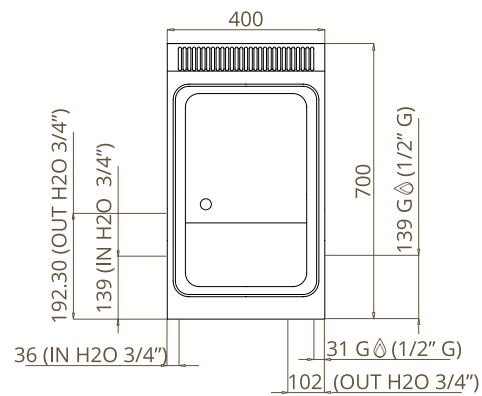
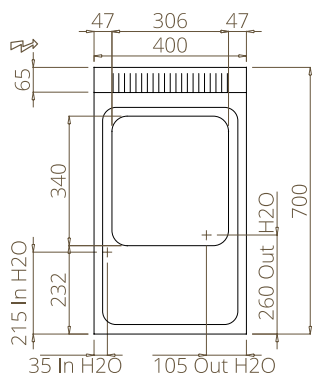
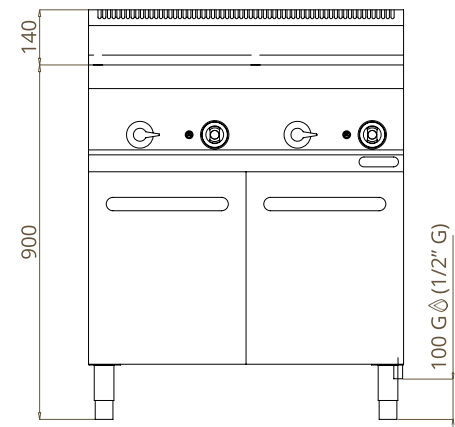
## CPM30



## CPM30M



## CPM30DM



GL33  
GL66



GL33



GL66

# Griglie pietra lavica

modello GL

LAVA STONE GRILL  
GRILLES À PIERRE LAVIQUE  
LAVASTEINGRILL  
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA  
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

- IT Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc.  
Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiera piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN Tabletop appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. Stainless steel casing - stainless steel V-folded cooking grid - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - drawer for collecting cooking waste.
- FR Machine de table pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Corps en acier Inox - grille de cuisson en acier inoxydable pliée à V - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fournie avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - tiroir de récolte des résidus de cuisson.
- DE Aufstellgerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Edelstahlgehäuse - Edelstahl V-förmig gefaltetes Gargitter - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - 1/2"G Gasanschluss - Kochreste Sammelfach.
- ES Máquina sobre-mesa para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. Estructura de acero inoxidable - rejilla de cocción en V de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - alimentada con gas natural, suministrada con kit GLP - conexión de gas 1/2"G - cajón para la recogida de los residuos de cocción.
- RU Настольная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция заключается в нагревании лавового камня, помещенного на стальную опорную решетку. Конструкция из нержавеющей стали - V-образная складная решетка из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - комплект для подключения природного газа, для подключения сжиженного газа 1/2"G - выдвижной ящик для сбора остатков пищи.



GRIGLIA PESCE - FISH GRID

|  |                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>LAVAB50</b>                                                                                                             |
|  | Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave<br>Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg |

|                             | GL33                                                           | GL66                                                           |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|                             | 6,5 kW                                                         | 13 kW                                                          |
| kcal/h<br>BTU/h             | 5589 kcal/h<br>22179 BTU/h                                     | 11178 kcal/h<br>44358 BTU/h                                    |
| METANO<br>METHANE<br>METAHA | G20 = 0,71 m³/h<br>G25 = 0,79 m³/h                             | G20 = 1,42 m³/h<br>G25 = 1,59 m³/h                             |
| GPL<br>LPG                  | G30/G31 = 0,49 Kg/h                                            | G30/G31 = 0,98 Kg/h                                            |
|                             | N° 1<br>(Bruciatori - Burners - горелки)                       | N° 2<br>(Bruciatori - Burners - горелки)                       |
|                             | N° 1<br>(Piezoelettrico - Piezoelectric<br>Пьезоэлектрический) | N° 2<br>(Piezoelettrico - Piezoelectric<br>Пьезоэлектрический) |
|                             | 312 x 483 mm                                                   | 312 x 483 mm x 2                                               |
|                             | 330 x 625 x 300(h) mm                                          | 660 x 625 x 300(h) mm                                          |
|                             |                                                                |                                                                |
|                             | 24 Kg                                                          | 49 Kg                                                          |
|                             | 30 Kg                                                          | 55 Kg                                                          |
|                             | 395 x 670 x 370(h) mm                                          | 725 x 670 x 426(h) mm                                          |
|                             | 0,097 m³                                                       | 0,206 m³                                                       |

|  | ACGRIFISH                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Griglia per pesce - Fish grid<br>Grille pour poisson - Fischgrill<br>Parrilla para pescado - Решетка для рыбы |
|  | 312 x 483 mm                                                                                                  |

# B50-B80-B115



B50



B80

|  | MOBPCB50                                                                                                                                                                                                                                | MOBPCB80 | MOBPCB115 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
|  | Mobile con portina e chiusura posteriore - Cabinet with door and rear closure - Meuble avec porte et fermeture arrière - Möbel mit Tür und Verschluss hinten - Mueble con puerta y cierre posterior - Шкаф с дверцей и задним закрытием |          |           |

|  | MOBAB50                                                                                  | MOBAB80 | MOBAB115 |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
|  | Mobile aperto - Mobile - Meuble ouvert - Offenües Möbel - Mueble abierto - Открытый шкаф |         |          |

|  | 490 x 630<br>x 530(h) mm | 810 x 630<br>x 530(h) mm | 1140 x 630<br>x 530(h) mm |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
|  | 16 Kg                    | 21 Kg                    | 27 Kg                     |
|  | 18 Kg                    | 23 Kg                    | 31 Kg                     |
|  | 720 x 510<br>x 150(h) mm | 820 x 680<br>x 150(h) mm | 1150 x 680<br>x 150(h) mm |
|  | 0,057 m³                 | 0,093 m³                 | 0,129 m³                  |



B115 + MOBPCB115 - CON MOBILE  
WITH HOUSING UNIT / ШКАФ С  
ДВЕРЦЕЙ И ЗАДНИМ ЗАКРЫТИЕМ

## Griglie pietra lavica modello B

LAVA STONE GRILL  
GRILLES À PIERE LAVIQUE  
LAVASTEINGRILL  
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA  
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

IT Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, etc mediante il riscaldamento della pietra lavica su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce - griglia inclinabile in 4 posizioni - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - allacciamento da 1/2"G - cassetto raccolta residui di cottura. B80-B115 sono con regolazione e accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. by heating lava stone on a steel support grid. Stainless steel casing - double -layer insulation - matt enamelled cast iron grid that can be used for meat on one side and fish on the other - 4-position tilting grids - piezoelectric ignition - natural gas connection, LPG kit included - 1/2"G connection - cooking residue collection compartment. B80-B115 are equipped with independent adjustment and ignition of half of the cooking surface.

FR Appareil permettant de cuire de la viande, du poisson, des légumes, etc. en chauffant de la pierre de lave sur une grille de support en acier. Corps en acier inox - double paroi isolante - grille en fonte émaillée mate pouvant être utilisée d'un côté pour la viande et de l'autre pour le poisson - grille pivotante 4 positions - allumage piézoélectrique - raccordement au gaz naturel, kit GPL fourni - raccordement 1/2"G - tiroir de recueil des restes de cuisson. B80-B115 sont équipés d'un réglage et d'un allumage indépendants de la moitié de la surface de cuisson.

DE Gerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. durch Erhitzen von Lavastein auf einem Stahlstützgitter. Gehäuse aus Edelstahl - doppelte Isolierwand - matt emailierter Gusseisengitter, der auf der einen Seite für Fleisch und auf der anderen Seite für Fisch verwendet werden kann - 4 Positionen schwenkbare Gitter - piezoelektrische Zündung - Erdgasanschluss, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - 1/2"G-Anschluss - Kochreste Sammelfach. B80-B115 sind mit unabhängiger Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche ausgestattet.

ES Máquina para cocinar carne, pescado, verduras, etc. calentando piedra de lava sobre una rejilla de soporte de acero. Cuerpo de acero inoxidable - doble pared aislante - rejilla de cocción de hierro fundido esmaltado mate que puede utilizarse en un lado para carne y en el otro para pescado - parrilla inclinable en 4 posiciones - encendido piezoeléctrico - alimentación de gas natural, kit GLP incluido - conexión 1/2"G - cajón de recogida de residuos de cocción. B80-B115 permiten el ajuste y el encendido independiente de la mitad de la superficie de cocción.

RU Прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. путем нагрева лавового камня на стальной опорной решетке. Корпус из нержавеющей стали - двойная изоляционная стенка - матовая эмалированная чугунная решетка, которую можно использовать для мяса с одной стороны и рыбы с другой - 4-позиционные поворотные решетки - пьезоэлектрический электроподжиг - подключение природного газа, комплект для сжиженного газа входит в комплект - подключение 1/2"G - отсек для сбора остатков пищи. B80-B115 оснащены независимой регулировкой и розжигом половины варочной поверхности.

|    | B50                                                            | B80                                                           | B115                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|    | 8,5 kW                                                         | 17 kW                                                         | 23 kW                                     |
| kcal/h<br>BTU/h                                                                       | 7.309 kcal/h<br>29.002 BTU/h                                   | 14.617 kcal/h<br>58.004 BTU/h                                 | 19.776 kcal/h<br>78.476 BTU/h             |
| METANO<br>METHANE<br>МЕТАНА                                                           | G20 = 0,90 m³/h<br>G25 = 1,05 m³/h                             | G20 = 1,80 m³/h<br>G25 = 2,09 m³/h                            | G20 = 2,43 m³/h<br>G25 = 2,83 m³/h        |
| GPL<br>LPG                                                                            | G30/G31 = 0,67 Kg/h                                            | G30/G31 = 1,34 Kg/h                                           | G30/G31 = 1,81 Kg/h                       |
|    | N° 3<br>(Bruciatori - Burners<br>горелки)                      | N° 6<br>(Bruciatori - Burners<br>горелки)                     | N° 8<br>(Bruciatori - Burners<br>горелки) |
|    | N° 1<br>(Piezoelettrico - Piezoelectric<br>Пьезоэлектрический) | N° 2<br>(Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический) |                                           |
|    | 320 x 540 mm                                                   | 640 x 540 mm                                                  | 960 x 540 mm                              |
|    | 490 x 700 x 380(h) mm                                          | 810 x 700 x 380(h) mm                                         | 1140 x 700 x 380(h) mm                    |
|    |                                                                |                                                               |                                           |
|   | 44 Kg                                                          | 76 Kg                                                         | 108 Kg                                    |
|  | 50 Kg                                                          | 83 Kg                                                         | 115 Kg                                    |
|  | 720x 540 x 420(h) mm                                           | 850 x 740 x 420(h) mm                                         | 1180 x 740 x 420(h) mm                    |
|  | 0,163 m³                                                       | 0,264 m³                                                      | 0,036 m³                                  |

| LAVAB50                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave<br>Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg |

FRY1L-FRY1LC  
 FRY1R-FRY1RC  
 FRY2L-FRY2LC-FRY2LR  
 FRY2LRC-FRY2VCE



FRY1L



FRY1R



FRY2LC

Fry Top  
 elettrici

ELECTRIC FRY-TOPS  
 FRY-TOP ÉLECTRIQUE  
 ELEKTRISCHE FRY TOP  
 FRY TOP ELÉCTRICOS  
 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vitroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura - i modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura. Spatola inclusa.

FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceramique (soulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300°C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendants des deux moitiés de la surface de cuisson. Spatule incluse.

ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitrocerámica (sólo mod. FRY2VCE) - termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción. Los modelos dobles permiten el ajuste y la ignición independientes de las dos mitades de la superficie de cocción. Espátula incluida.

EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface or ceramic glass (mod. FRY2VCE only) - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer - dual models allow independent adjustment and ignition of the two cooking surface halves. Spatula included.

DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt, kombiniert oder Glaskeramik (nur Mod. FRY2VCE) - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten. Doppelmodelle ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der beiden Kochflächenhälften. Spachtel inbegriffen.

RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности. Шпатель в комплекте.



FRY1RC



FRY2LR

|    | FRY1L                     | FRY1LC | FRY1R                       | FRY1RC | FRY2L                      | FRY2LC | FRY2LR                           | FRY2LRC | FRY2VCE                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|-----------------------------|--------|----------------------------|--------|----------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------|
|    | 3 kW                      |        |                             |        | 6 kW                       |        |                                  |         | 3,6 kW                                                                       |
|    | -                         |        |                             |        | 400V/3N/50-60Hz            |        |                                  |         | -                                                                            |
|    | 230V/1N/50-60Hz           |        |                             |        | -                          |        |                                  |         | 230V/1N/50-60Hz                                                              |
|    | 50÷300°C                  |        |                             |        | 50÷300°C                   |        |                                  |         |                                                                              |
|    | Liscia - Smooth - Гладкий |        | Rigata - Grooved - Рифлёный |        | Liscia - Smooth<br>Гладкий |        | Mista - Mixed<br>комбинированная |         | Liscia in vitroceramica<br>Smooth glass ceramic<br>Стекло - керамика Гладкий |
|    | 325 x 480 mm              |        |                             |        | 650 x 480 mm               |        |                                  |         | 600 x 400 mm                                                                 |
|    | 335 x 570 x 300(h) mm     |        |                             |        | 665 x 570 x 300(h) mm      |        |                                  |         | 680 x 530 x 110(h) mm                                                        |
|    |                           |        |                             |        |                            |        |                                  |         |                                                                              |
|    | 22 Kg                     |        |                             |        | 40 Kg                      |        |                                  |         | 13 Kg                                                                        |
|    | 30 Kg                     |        |                             |        | 53 Kg                      |        |                                  |         | 22 Kg                                                                        |
|   | 670 x 410 x 430(h) mm     |        |                             |        | 750 x 670 x 430(h) mm      |        |                                  |         | 740 x 600 x 330(h) mm                                                        |
|  | 0,118 m³                  |        |                             |        | 0,216 m³                   |        |                                  |         | 0,146 m³                                                                     |



FRY2VCE

# Fry Top<sup>gas</sup>

FRY1LM-FRY1LMC  
FRY1RM-FRY1RMC  
FRY2LM-FRY2LMC  
FRY2LRM-FRY2LRMC



FRY1RM



FRY1LMC



FRY2LRM

GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAZ  
GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAS  
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura. Spatola inclusa.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendants des deux moitiés de la surface de cuisson. Spatule incluse.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten el ajuste y la ignición independientes de las dos mitades de la superficie de cocción. Espátula incluida.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition. Dual models allow independent adjustment and ignition of the two cooking surface halves. Spatula included.

DE Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik. Doppelmodelle ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der beiden Kochflächenhälften. Spachtel inbegriffen.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности. Шпателя в комплекте.



FRY1LM



FRY2LM

|    | FRY1LM                                                        | FRY1LMC | FRY1RM                      | FRY1RMC | FRY2LM                                                        | FRY2LMC | FRY2LRM                         | FRY2LRMC |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------|---------|---------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------|----------|
|    | 4 kW                                                          |         |                             |         | 8 kW                                                          |         |                                 |          |
| kcal/h<br>BTU/h                                                                     | 3.308 kcal/h<br>13.235 BTU/h                                  |         |                             |         | 3.308 + 3.308 kcal/h<br>13.235 + 13.235 BTU/h                 |         |                                 |          |
| METANO<br>METHANE<br>METAHA                                                         | G20 = 0,41 m³/h<br>G25 = 0,51 m³/h                            |         |                             |         | G20 = 0,41 + 0,41 m³/h<br>G25 = 0,51 + 0,51 m³/h              |         |                                 |          |
| GPL<br>LPG                                                                          | G30/G31 = 0,31 Kg/h                                           |         |                             |         | G30/G31 = 0,31 + 0,31 Kg/h                                    |         |                                 |          |
|    | N° 1<br>(Bruciatori - Burners - горелки)                      |         |                             |         | N° 2<br>(Bruciatori - Burners - горелки)                      |         |                                 |          |
|                                                                                     | N° 1<br>(Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический) |         |                             |         | N° 2<br>(Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический) |         |                                 |          |
|    | Liscia - Smooth - Гладкий                                     |         | Rigata - Grooved - Рифлёный |         | Liscia - Smooth - Гладкий                                     |         | Mista - Mixed - комбинированная |          |
|    | 325 x 480 mm                                                  |         |                             |         | 650 x 480 mm                                                  |         |                                 |          |
|    | 355 x 600 x 300(h) mm                                         |         |                             |         | 665 x 600 x 300(h) mm                                         |         |                                 |          |
|    |                                                               |         |                             |         |                                                               |         |                                 |          |
|   | 24 Kg                                                         |         |                             |         | 42 Kg                                                         |         |                                 |          |
|  | 31 Kg                                                         |         |                             |         | 55 Kg                                                         |         |                                 |          |
|  | 410 x 670 x 430(h) mm                                         |         |                             |         | 750 x 670 x 430(h) mm                                         |         |                                 |          |
|  | 0,118 m³                                                      |         |                             |         | 0,216 m³                                                      |         |                                 |          |

# GYR40-GYR60 GYR80-GYR100



GYR80



GYR100

## Gyros elettrici

ELECTRIC GYROS  
GYROS ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHER GYROS  
GYROS ELÉTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ  
ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (4 per il modello GYR40 - 6 per il modello GYR60 - 8 per il modello GYR80 - 10 per il modello GYR100), con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne consentito 470 mm - 3 livelli di potenza.

FR Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (4 pour le modèle GYR40 - 6 pour le modèle GYR60 - 8 pour le modèle GYR80 - 10 pour le modèle GYR100), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.

ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (4 para el modelo GYR40 - 6 para el modelo GYR60 - 8 para el modelo GYR80 - 10 para el modelo GYR100), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (4 for the GYR40 model - 6 for the GYR60 model - 8 for the GYR80 model - 10 for the GYR100 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.

DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl - keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (4 für Modell GYR40 - 6 für Modell GYR60 - 8 für Modell GYR80 - 10 für Modell GYR100), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellen des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпалка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (4 для модели GYR40 - 6 для модели GYR60 - 8 для модели GYR80 - 10 для модели GYR100), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.



GYR40



GYR60

|    | GYR40                       | GYR60                       | GYR80                        | GYR100                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|
|    | 2,8 kW                      | 4,2 kW                      | 5,6 kW                       | 7 kW                         |
|    | -                           | 230-400V/3-3N/50Hz          |                              |                              |
|    | 230V/1N/50Hz                | -                           |                              |                              |
|    | 280÷320 mm                  | 410÷460 mm                  | 590÷640 mm                   | 710÷760 mm                   |
|    | 5÷10 Kg - ø 470 mm          | 10÷30 Kg - ø 470 mm         | 30÷65 Kg - ø 470 mm          | 50÷85 Kg - ø 470 mm          |
|    | N° 4                        | N° 6                        | N° 8                         | N° 10                        |
|    | 510 x 530 x 750÷1220*(h) mm | 510 x 530 x 870÷1340*(h) mm | 510 x 530 x 1060÷1530*(h) mm | 510 x 530 x 1220÷1690*(h) mm |
|    |                             |                             |                              |                              |
|    | 21 Kg                       | 25 Kg                       | 28 Kg                        | 33 Kg                        |
|    | 32 Kg                       | 36 Kg                       | 39 Kg                        | 44 Kg                        |
|   | 620 x 680 x 1030(h) mm*     |                             | 620 x 680 x 1250(h) mm*      |                              |
|  | 0,44 m³                     |                             | 0,53 m³                      |                              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

\* + 500 mm  
Dimensione di macchina con cappa con filtro.  
Packing size with filtered hood.  
Emballage avec hotte avec filtre.  
Verpackungsgröße mit Filterhaube.  
Embalaje con campana de filtro opcional.  
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

# Gyros a gas

GYR60M  
GYR80M  
GYR80MD



GYR60M



GYR80M



GYR80MD

GAS GYROS  
GYROS A' GAZ  
GAS GYROS  
GYROS DE GAS  
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

OPTIONAL



- IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox. Allacciamento gas 1/2"G.
- EN Kebab cooker - stainless steel casing, skewer and meat collection fork - infrared burners with ceramic plate - removable burner protection net - burner regulation by sectors - ignition with piezoelectric - natural gas ready, supplied with LPG kit - skewer distance adjustment from heating elements - stainless drip tray. 1/2"G gas connection.
- FR Cuisinière à kebab - corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - brûleurs infrarouges avec plaque céramique - protection de brûleur amovible - régulation des brûleurs à secteur - allumage piézo-électrique - alimentation gaz naturel, kit GPL inclus - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Raccord gaz 1/2"G.
- DE Kebabherd - Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl- Infrarotbrenner mit Keramikplatte - abnehmbares Brennerschutznetz - Sektorbrennerregelung - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, LPG-Kit mitgeliefert - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten. Gasanschluss 1/2"G.
- ES Estufa de Kebab - cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - quemadores infrarrojos con placa cerámica - red desmontable de protección de los quemadores - regulación de los quemadores del sector - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, kit GLP incluido - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción. Conexión de gas 1/2"G.
- RU Кабинная печь - корпус из нержавеющей стали, барбекю-бар и лопатка - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка горелки - регулирование секторных горелок - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, в комплект поставки входит набор LPG - регулирование расстояния гриль-барбекю от нагревательных элементов - ящик для сбора отходов приготовления. Подключение газа 1/2 "G.

|    | GYR60M                                    | GYR80M                                    | GYR80MD                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|    | 10,2 kW                                   | 13,6 kW                                   | 13,6 + 13,6 kW                                   |
|    | 8772 kcal/h<br>34810 BTU/h                | 11696 kcal/h<br>46413 BTU/h               | 11696 + 11696 kcal/h<br>46413 + 46413 BTU/h      |
|    | G20 = 1,05 m³/h<br>G25 = 1,23 m³/h        | G20 = 1,27 m³/h<br>G25 = 1,48 m³/h        | G20 = 1,27 + 1,27 m³/h<br>G25 = 1,48 + 1,48 m³/h |
|    | G30/G31 = 0,71 Kg/h                       | G30/G31 = 0,95 Kg/h                       | G30/G31 = 0,95 + 0,95 Kg/h                       |
|    | N° 6<br>(Bruciatori - Burners<br>горелки) | N° 8<br>(Bruciatori - Burners<br>горелки) | N° 8 + 8<br>(Bruciatori - Burners<br>горелки)    |
|    | 470÷520 mm                                | 630÷680 mm                                | 620÷670 mm                                       |
|    | 10÷30 Kg<br>ø 500 mm                      | 30÷65 Kg<br>ø 500 mm                      | 50÷80 Kg<br>ø 580 mm                             |
|    | 480 x 500<br>x 940÷1210*(h) mm            | 480 x 500<br>x 1105÷1375*(h) mm           | 570 x 620<br>x 1120÷1590*(h) mm                  |
|    |                                           |                                           |                                                  |
|    | 27 Kg                                     | 33 Kg                                     | 48 Kg                                            |
|   | 38 Kg                                     | 44 Kg                                     | 59 Kg                                            |
|  | 620 x 680 x 1030(h) mm*                   | 620 x 680 x 1250(h) mm*                   |                                                  |
|  | 0,44 m³                                   | 0,53 m³                                   |                                                  |

\* + 500 mm

Dimensione di macchina e imballo con cappa con filtro.

Packing size with filtered hood.

Emballage avec hotte avec filtre.

Verpackungsgröße mit Filterhaube.

Embalaje con campana de filtro opcional.

Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

|       | ACCOLGYR80D                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ACCOLGYR80HM                                                                                                                                                                                                                                                        | ACCOLGYR100                                                                                                                                |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Model | Coltello elettrico professionale con trasformatore - Professional electric knife with transformer<br>Couteau électrique professionnel avec transformateur - Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler<br>Cuchilla eléctrica profesional con transformador - Электрический профессиональный нож с трансформатором |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Coltello elettrico - Electric knife<br>Couteau électrique - Elektrisches Messer<br>Cuchilla eléctrica - Электрический нож<br>MADE IN CHINA |
|       | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Regolazione automatica potenza motore<br>Automatic engine control<br>Régulation automatique de la puissance du moteur<br>Automatische Motorleistungseinstellung<br>Regulación automática de la potencia del motor<br>автоматической регулировкой мощности двигателя | -                                                                                                                                          |
|       | ø 80 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                     | ø 100 mm                                                                                                                                   |
|       |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                   |                                                         |

|       | ACKVGYR40                                                                                                                                        | ACKVGYR60 | ACKVGYR80 | ACKVGYR100 | ACCAGYR                                                                                                                                                                                                                   |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Model | Kit vetri di protezione - Safety glass set - Kit verre de protection<br>Schutzglas-Set - Kit de cristales de protección<br>Набор защитных стёкол |           |           |            | Cappa con filtro a carboni attivi - Hood with active carbon filter<br>Capot avec filtre à charbon actif - Haube mit Aktivkohlefilter<br>Campana con filtro de carbón activo<br>Вытяжка с фильтром из активированного угля |
| Mod.  | GYR40                                                                                                                                            | GYR60     | GYR80     | GYR100     | SOLO PER MODELLI ELETTRICI - ONLY FOR ELECTRIC MODELS                                                                                                                                                                     |
|       |                                                               |           |           |            |                                                                                                                                      |

RS40-RS70  
SAL600MB



RS40



RS70

Salamandre

SALAMANDERS  
SALAMANDER  
SALAMANDER  
SALAMANDRAS  
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

- IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare. Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati con 3 regolazioni di potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.
- EN Heating, grating and toasting appliance. Stainless steel casing - chrome-plated grill and removable cooking waste collection drawer - thermostats with 3 power settings - grill position settings. The model SAL600MB has a tilting top.
- FR Machine pour chauffer, gratiner et griller des aliments. Structure en acier Inox - grille chromée et tiroir de récupération des résidus de cuisson amovible - thermostats avec 3 réglages de puissance - réglage de la position de la grille. Le modèle SAL600MB a une tête pivotante.
- DE Maschine zum Erwärmen, Gratinieren und Toasten von Speisen. Edelstahl-gahäuse - verchromter Grill und herausnehmbare Kochrückständen Sam-melfach - Thermostate mit 3 Leistungsstufen - Grillpositionseinstellungen. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.
- ES Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.
- RU Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.



SAL600MB

|  | RS40                  | RS70                  | SAL600MB              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|  | 2,2 kW                | 3,2 kW                | 4,7 kW                |
|  | -                     |                       | 400V/3N/50-60Hz       |
|  | 230V/1N/50-60Hz       |                       | -                     |
|  | 70÷210 mm             |                       | 110÷270 mm            |
|  | 400 x 290 mm          | 670 x 290 mm          | 530 x 325 mm          |
|  | 600 x 370 x 400(h) mm | 880 x 370 x 400(h) mm | 600 x 560 x 620(h) mm |
|  |                       |                       |                       |
|  | 15 Kg                 | 21 Kg                 | 47 Kg                 |
|  | 17 Kg                 | 23 Kg                 | 59 Kg                 |
|  | 650 x 450 x 460(h) mm | 930 x 470 x 470(h) mm | 670 x 630 x 880(h) mm |
|  | 0,138 m³              | 0,205 m³              | 0,371 m³              |



# Snack Bar

SNACK BAR  
ЗАКУСОЧНАЯ

## IT

Macchinari di alta qualità italiana per preparare freschi e gustosi cocktail, frappè, spremute ma anche gustosi panini, toast, crepé o hotdog. Machine per Frappè, Frullatori, Spremiagrumi, Tritaghiaccio, Gruppi Multipli, Piastre Elettriche, Crepiere, Toastiere, Hot Dog e Pressagelato.

## FR

Machines de qualité italienne pour préparer des cocktails, milkshakes, jus de fruits frais et savoureux, mais aussi des sandwiches, toasts, crêpes ou hot-dogs succulents. Machines pour Frappé, Mélangeurs, Centrifugeuses, Concasseurs à glace, Groupes Multiples, Plaques électriques, Crêpières, Grille-pain, Hot-dogs et Presse à glace.

## ES

Máquinas de calidad italiana para preparar cocteles frescos y sabrosos, batidos, zumos y también bocadillos, tostadas, crepes o perritos calientes. Batidoras para granizados o batidos, licuadoras, exprimidores, picadoras de hielo, grupo múltiples, placas eléctricas, máquina para crepes, tostadoras, máquina para perritos calientes y prensadores para helado.

## EN

Italian quality machinery to prepare fresh and tasty cocktails, milkshakes, juices but also delicious sandwiches, toasts, crêpes or hotdogs. Milkshake Machines, Blenders, Juicers, Ice Crushers, Multiple Groups, Electric Plates, Crêpes Machines, Toasters, Hot Dogs and Ice Cream Presses.

## DE

Maschinen von italienischer Qualität zur Zubereitung von frischen und leckeren Cocktails, Milchshakes, Säften, aber auch von köstlichen Sandwiches, Toasts, Crepes oder Hotdogs. Maschinen für Frappé, Mixer, Entsafter, Eisbrecher, Multizweckanlagen, Elektroplatten, Crêpes-Maschinen, Toaster, Hot Dogs und Eis-Pressen.

## RU

Машины итальянского качества для приготовления свежих и вкусных коктейлей, молочных коктейлей, соков, а также вкусных сэндвичей, тостов, блинов или хот-догов. Машины для фраппе, блендеров, соковыжималок, ледяных дробилок, нескольких групп, электроплит, блинов, тостеров, хот-догов и прессов.

FR150I-FR150P  
FR200P-FR2150I  
FR2150P



FR150I



FR150P

Frullatori

BLENDERS  
MIXEURS  
MIXER  
BATIDORAS  
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore. Il modello FR200P è dotato di variatore di velocità  
Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

FR Machine pour préparer les jus à base de fruits, les frappé, etc. Corps en alliage d'aluminium peint - micro-contact sur le couvercle - couteau amovible à quatre lames en acier inox - bouchon sur le couvercle pour ajouter des ingrédients durant le travail - disponible avec un verre en lexan ou en acier inox. Les modèles doubles sont munis d'un groupe de couteaux et d'un groupe mélangeur. Le modèle FR200P a le variateur de vitesse. Extras: Verre en inox ou lexan pour les jus ou les frappés.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo cuchilla y un grupo mezclador. El modelo FR200P tiene un variador de velocidad. Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. Dual models are equipped with blades unit and mixing unit. The FR200P model is equipped with a speed controller. Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl - Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl. Die Doppelte-Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer- Gruppe ausgestattet. Das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler. Optionals: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фραπε и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным. модель FR200P имеет регулятор скорости. Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фραπε.



FR2150I



FR2150P

|  | FR150I                | FR150P | FR200P                | FR2150I               | FR2150P |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|-----------------------|-----------------------|---------|
|  | 0,35 kW               |        | 0,75 kW               | 0,35 + 0,35 kW        |         |
|  | 230V/1N/50-60Hz       |        |                       |                       |         |
|  | 16000 rpm             |        | 14000÷24000 rpm       | 2 x 16000 rpm         |         |
|  | 1,5 L                 |        | 2 L                   | 1,5 + 1,5 L           |         |
|  | 210 x 210 x 490(h) mm |        | 210 x 215 x 485(h) mm | 380 x 210 x 490(h) mm |         |
|  |                       |        |                       |                       |         |
|  | 4 Kg                  |        | 5 Kg                  | 8,5 Kg                |         |
|  | 5,4 Kg                |        | 6,5 Kg                | 10 Kg                 |         |
|  | 300 x 300 x 530(h) mm |        |                       | 530 x 310 x 530(h) mm |         |
|  | 0,048 m³              |        |                       | 0,087 m³              |         |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

|                                                                                            | ACB150PL                                                                                                                                                                                                            | ACB150PF                                                                                                                                                                                                             | ACB150IL                                                                                                                                                                                                                                           | ACB150IF                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>1,5 L | Bicchieri lexan gruppo coltelli<br>Lexan container with blades<br>Verre lexan du groupe de couteaux<br>Becher aus Lexan für Messereinheit<br>Vaso de lexan con grupo de cuchillas<br>Стаканы из лексана, узел ножей | Bicchieri lexan gruppo mescolatore<br>Lexan container with shaker<br>Verre lexan du groupe mélangeur<br>Becher aus Lexan für Mixereinheit<br>Vaso de lexan con grupo mezclador<br>Стаканы из лексана, узел смесителя | Bicchieri inox gruppo coltelli<br>Stainless steel container with blades<br>Verre inox du groupe de couteaux<br>Becher ausEdelstahl für Messereinheit<br>Vaso de acero inoxidablecon grupo de cuchillas<br>Стаканы из нержавеющей стали, узел ножей | Bicchieri inox gruppo mescolatore<br>Stainless steel container with shaker<br>Verre inox du groupe mélangeur<br>Becher aus Edelstahl für Mixereinheit<br>Vaso de acero inoxidable congrupo mezclador<br>Стаканы из нержавеющей стали, узел смесителя |

|                                                                                          | ACB200PL                                                                                                                                                                                                     | ACB200PF                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>2 L | Bicchieri lexan gruppo coltelli - Lexan container with blades<br>Verre lexan du groupe de couteaux - Becher aus lexan für Messereinheit<br>Vaso de lexan con grupo cuchilla - Стаканы из лексана, узел ножей | Bicchieri lexan gruppo mescolatore - Lexan container with shaker<br>Verre lexan du groupe mélangeur - Becher aus lexan für Mixereinheit<br>Vaso de lexan con grupo mezclador - Стаканы из лексана, узел смесителя |



ACB150PL



ACB150IF

FP1I-FP1P  
FP2I-FP2P



FP1I

FP1P



FP2I



FP2P

# Frullatori frappé

MILKSHAKERS  
BLENTERS À FRAPPÉS  
MILKSHAKER  
LICUADORAS FRAPPÉ  
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

- IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.
- EN Milkshake, cocktail, sherbet , etc. machine. Structure made of aluminium alloy - available with the cup in Lexan or in stainless steel - automatic power on system only with the cup inserted.
- FR Machine pour la préparation de milkshakes, cocktails, sorbets, etc. Corps en alliage d'aluminium - disponible avec verre lexan ou en acier Inox - système d'allumage automatique uniquement avec verre inséré.
- DE Gerät zur Zubereitung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Gehäuse aus Aluminiumlegierung - erhältlich mit Lexan- oder Edelstahlbecher - automatische Zündung nur mit eingelegtem Becher.
- ES Máquina para realizar batidos, cócteles, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con el vaso enganchado.
- RU Прибор для приготовления фраппе, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

|          | FP1I                  | FP1P | FP2I                  | FP2P |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|-----------------------|------|
|          | 0,12 kW               |      | 0,12 + 0,12 kW        |      |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz       |      |                       |      |
| <br>RPM  | 16000 rpm             |      |                       |      |
|          | 0,5 L                 |      | 0,5 + 0,5 L           |      |
| <br>mm   | 150 x 195 x 485(h) mm |      | 300 x 195 x 485(h) mm |      |
|          |                       |      |                       |      |
| <br>Kg   | 2,5 Kg                |      | 5 Kg                  |      |
| <br>Kg   | 3,5 Kg                |      | 6,5 Kg                |      |
| <br>mm   | 210 x 250 x 570(h) mm |      | 370 x 250 x 530(h) mm |      |
| <br>m³   | 0,030 m³              |      | 0,049 m³              |      |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



SPM  
SPL



# Spremiagrumi

JUICE SQUEEZER  
PRESSE-AGRUMES  
ZITRUSPRESSE  
EXPRIMIDOR  
СОКОВЫЖИМАЛКИ  
ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

- IT Spremiagrumi elettrici professionali in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro e pigna estraibili - doppia pigna in ABS alimentare. SPM accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - SPL accensione e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta.
- EN Professional electric juicer in coated aluminium alloy - removable bowl, filter and cone - double cone in alimentary ABS. SPM automatic switching on and off by pressing on the cone - SPL automatic switching on and off by using the fruit-press lever.
- FR Extracteur de jus électrique professionnel en alliage d'aluminium peint - réservoir amovible, filtre et cône - double cône en ABS alimentaire. SPM: mise en marche et arrêt automatique par pression sur le cône - SPL: mise en marche et arrêt automatique SPL à l'aide du levier de la presse à fruits.
- DE Professioneller elektrischer Entsafter aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbarer Behälter, Filter und Kegel - Doppelkegel aus lebensmitteltauglichem ABS. SPM automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Kegels - SPL automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Fruchtpressenhebels.
- ES Exprimidores eléctricos profesionales de aleación de aluminio pintado - recipiente, filtro y cono extraíbles - doble cono de ABS de uso alimentario. SPM: encendido y apagado automáticos presionando el cono. SPL: accionamiento y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta.
- RU Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика. SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпуске прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.

|          | SPM                   | SPL                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|          | 0,15 kW               |                       |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz       |                       |
| <br>RPM  | 500 rpm               |                       |
| <br>mm   | 210 x 305 x 330(h) mm | 210 x 305 x 365(h) mm |
|          |                       |                       |
| <br>Kg   | 4 Kg                  | 4,5 Kg                |
| <br>Kg   | 5 Kg                  | 5,5 Kg                |
| <br>mm   | 300 x 390 x 440(h) mm |                       |
| <br>m³   | 0,051 m³              |                       |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



ROGM  
TRL



ROGM



TRL

# Tritaghiaccio

ICE CRUSHER  
BROYEUR À GLACE  
EISMÜHLE  
PICADORA DE HIELO  
ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА

- IT Tritaghiaccio professionali adatti per la preparazione di granite e cocktails.  
**ROGM:** Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato. Produzione di ghiaccio a pezzi per cocktails.  
**TRL:** Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità. Produzione di ghiaccio tritato per granite.
- EN Professional ice crusher perfect to prepare granite and cocktails.  
**ROGM:** casing in coated aluminium alloy - microswitch on lid - cup and blade group made of stainless steel - crushed ice size adjustment. Production of ice in pieces for cocktails.  
**TRL:** ABS casing - microswitch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection. Production of crushed ice for granite.
- FR Broyeur à glace professionnel pour la préparation des granites et des cocktails.  
**ROGM:** Structure en alliage d'aluminium verni - microrupteur sur le couvercle - verre et groupe de lames en acier inox - réglage de la taille de la glace pilée. Production de glace en morceaux pour cocktails.  
**TRL:** Structure en ABS - micro-interrupteur sur levier - trémie en alliage léger - lame en acier inox - éjection de glace par gravité. Production de glace concassée pour les granites.
- DE Professioneller Eisbrecher für die Zubereitung von Granite und Cocktails.  
**ROGM:** Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter am Deckel - Becher- und Klingengruppe aus Edelstahl - Eisgrößenverstellung. Herstellung von Eis in Stücken für Cocktails.  
**TRL:** Gehäuse aus ABS - Mikroschalter am Hebel - Trichter aus Leichtmetall - Edelstahlklinge - Schwerkraft-Eisauswurf. Produktion von Scherbeneis für Granit.
- ES Picadoras de hielo profesionales para granizados y cócteles. deshacer el hielo en delicadas.  
**ROGM:** estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulador de la medida del hielo triturado. Produce hielo en pedazos para cócteles.  
**TRL:** Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación ligera - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad. Produce hielo tridurado para granizados.
- RU Профессиональная дробилка для измельчения льда, подходящая для приготовления гранита и коктейлей.  
**ROGM:** Конструкция из окрашенного алюминиевого сплава - микро-выключатель на крышке - стекло и группа лопаток из нержавеющей стали - регулировка размера измельченного льда. Производство льда кусочками для коктейлей.  
**TRL:** Структура ABS - микровыключатель на рычаге - бункер из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - гравитационный выброс льда. Производство щебня для гранита.

|          | ROGM                  | TRL                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|          | 0,15 kW               | 0,35 kW               |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz       |                       |
| <br>RPM  | 800 rpm               | 1200 rpm              |
| <br>Kg/h | ~120 Kg/h             |                       |
|          | 3 L                   | -                     |
| <br>mm   | 210 x 380 x 490(h) mm | 210 x 465 x 310(h) mm |
|          |                       |                       |
| <br>Kg   | 5 Kg                  | 8 Kg                  |
| <br>Kg   | 6 Kg                  | 9 Kg                  |
| <br>mm   | 300 x 300 x 530(h) mm | 280 x 540 x 310(h) mm |
| <br>m³   | 0,047 m³              | 0,046 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

GP2SF  
GP2FR  
GP3SFF



GP2SF



GP3SFF

Gruppi multipli

MULTIPLE GROUP  
GROUPE MULTIPLE  
MULTI-EINHEIT  
GRUPO MÚLTIPLE  
БАРНЫЙ КОМБАЙН

- IT Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni.  
Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.  
**GP2SF**: composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan.  
**GP2FR**: composto da frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.  
**GP3SFF**: composto da spremiagrumi a leva, frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e frappè con bicchiere in lexan.
- EN Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy casing - independent motors.  
**GP2SF**: composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 L lexan cup.  
**GP2FR**: composed of a mixer with 1.5 L lexan cup and ice crusher with stainlesssteel cup.  
**GP3SFF**: composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 L lexan cup and milkshaker with lexan cup.
- FR Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes.  
Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.  
**GP2SF**: composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L.  
**GP2FR**: composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.  
**GP3SFF**: composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.
- DE Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes.  
Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.  
**GP2SF**: composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L.  
**GP2FR**: composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.  
**GP3SFF**: composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.
- ES Máquinas para varias preparaciones simultáneas.  
Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.  
**GP2SF**: compuesto por exprimidor y batidora con vaso de 1,5 L de lexan.  
**GP2FR**: compuesto por batidora con vaso de 1,5 L de lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.  
**GP3SFF**: compuesto por exprimidor, batidora con vaso de 1,5 L de lexan y batidoras para batidos con vaso de lexan.
- RU Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - независимые двигатели.  
**GP2SF**: состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.  
**GP2FR**: состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.  
**GP3SFF**: состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фрэппе со стаканом из лексана.

|          | GP2SF                 | GP2FR                 | GP3SFF                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
|          | 0,15 + 0,35 kW        |                       | 0,15 + 0,35 + 0,12 kW   |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz       |                       |                         |
| <br>RPM  | 500 - 16000 rpm       | 800 - 16000 rpm       | 500 - 16000 - 16000 rpm |
| <br>mm   | 380 x 240 x 490(h) mm | 380 x 300 x 490(h) mm | 510 x 240 x 500(h) mm   |
|          |                       |                       |                         |
| <br>Kg   | 9 Kg                  |                       | 11 Kg                   |
| <br>Kg   | 10 Kg                 |                       | 12 Kg                   |
| <br>mm   | 530 x 310 x 530(h) mm |                       |                         |
| <br>m³   | 0,087 m³              |                       |                         |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



TOP2DN  
TOP3DN  
TOP6DN



TOP3DN



TOP6DN

New

Tostiere  
serie TOP

TOASTER  
GRILLE-PAIN  
TOASTER  
TOSTADORA  
TOCTEP

IT Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti - capacità toast 2 (mod. TOP2DN), 3 (mod. TOP3DN) e 6 (mod. TOP6DN).

FR Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les piadine, etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie de 0 à 15 minutes - capacité de chauffe de 2 toasts (mod. TOP2DN), 3 (mod. TOP3DN) et 6 (mod. TOP6DN).

ES Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, salchichas, tostadas, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos. Capacidad 2 tostadas (mod. TOP2DN), 3 (mod. TOP3DN) e 6 (mod. TOP6DN).

EN Machine to heat pizzas, sandwiches, precooked foods, hamburger, sausages, stuffed toast, piadine, etc. Stainless steel casing - quartz tube heating element operation - timer from 0 to 15 minutes - heating capacity of 2 toasts (mod. TOP2DN), 3 toasts (mod. TOP3DN) and 6 toasts (mod. TOP6DN).

DE Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Gehäuse aus Edelstahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten. Toastkapazität 2 (mod. TOP2DN), 3 (mod. TOP3DN) und 6 (mod. TOP6DN).

RU Машина для разогрева пиццы, сэндвичей, полуфабрикатов, гамбургеров, колбас, фаршированных тостов, пиадин и др. Корпус из нержавеющей стали - кварцевый трубчатый нагревательный элемент - таймер от 0 до 15 минут - мощность нагрева 2 тостов (mod. TOP2DN), 3 тостов (модель TOP3DN) и 6 тостов (модель TOP6DN).



TOP2DN

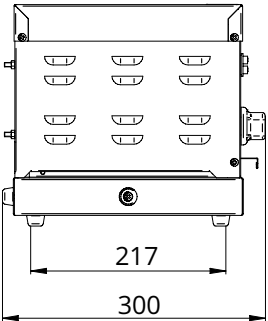
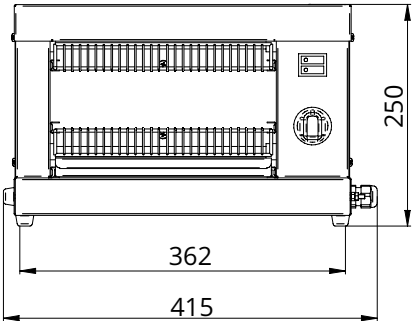
|  | TOP2DN                                         | TOP3DN                | TOP6DN                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|
|  | 1,7 kW                                         | 2,2 kW                | 3,3 kW                   |
|  | 230V/1N/50-60Hz                                |                       |                          |
|  | Meccanico - Mechanical - Механический<br>0÷15' |                       |                          |
|  | 250 x 230 x 65(h) mm                           | 350 x 250 x 60(h) mm  | 350 x 250 x 60(h) mm x 2 |
|  | 415 x 300 x 250(h) mm                          | 535 x 300 x 250(h) mm | 535 x 300 x 360(h) mm    |
|  |                                                |                       |                          |
|  | 7 Kg                                           | 7,5 Kg                | 9,5 Kg                   |
|  | 8,5 Kg                                         | 10,5 Kg               | 12,5 Kg                  |
|  | 510 x 330 x 410(h) mm                          | 640 x 510 x 410(h) mm |                          |
|  | 0,069 m³                                       | 0,134 m³              |                          |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

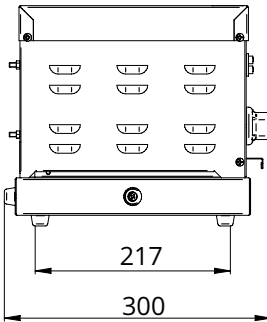
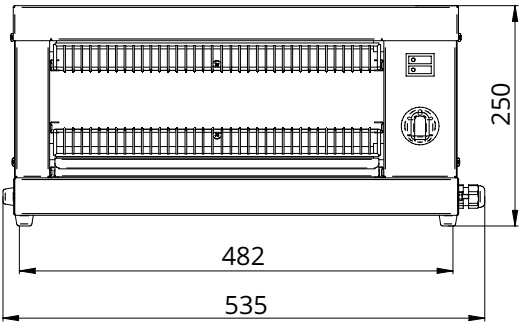
|  | ACGRITOPD                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|
|  | Griglia - Grill - Grille - Rost - Parrilla - Решётка<br>(only for TOP3DN-TOP6DN) |



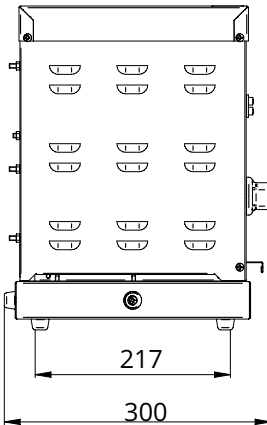
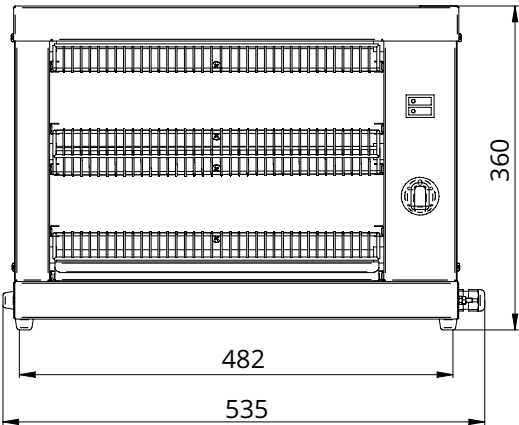
TOP2DN



TOP3DN



TOP6DN



TOCS  
TOC



TOC

# Tostapane continuo

CONTINUOUS TOASTER  
GRILLE-PAIN CONTINU  
DURCHLAUF-TOASTER  
TOSTADORA DE PAN CONTINUA  
НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР

- IT Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.
- EN Continuous bread slice toaster. Stainless steel casing - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.
- FR Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.
- DE Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Gehäuse aus Edelstahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.
- ES Máquina para tostar rebanadas de pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor con autoventilado y reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para regular el calor necesario - ventilador para disipar el calor.
- RU Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотная обжарочная поверхность из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочной поверхности, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

|   | TOCS                  | TOC                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|   | 2,6 kW                | 3 kW                  |
|   | 230V/1N/50-60Hz       |                       |
|   | 220 x 330 mm          | 305 x 410 mm          |
|   | 80÷360 (n°)           | 150÷480 (n°)          |
|   | 75÷270"               | 100÷360"              |
|   | 370 x 480 x 340(h) mm | 450 x 680 x 390(h) mm |
|   |                       |                       |
|   | 16 Kg                 | 22 Kg                 |
|   | 18 Kg                 | 25 Kg                 |
|   | 420 x 560 x 450(h) mm | 550 x 720 x 480(h) mm |
|  | 0,106 m³              | 0,190 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

PV27LL-PV27LR  
PV40LL-PV40LR  
PV55LL-PV55LR



PV27LL



PV40LR

# Piastre elettriche in vetroceramica

PYROCERAM GRILLS  
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIKPLATTEN  
PLACAS DE VITROCERÁMICA  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vitroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibrocaramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

FR Les plaques électriques en vitrocéramique sont indiquées pour le chauffage de sandwiches et pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc.. Grace à l'utilisation des éléments à infrarouge, elles peuvent rejoindre la température programmée rapidement. La structure en acier inox et les plaques de cuisson en vitrocéramique eurokera permettent un nettoyage très facile. Plaques supérieures auto-balançées, lisses ou rainurées - plaque inférieure lisse, épaisseur 5 mm - isolation thermique en fibre-céramique - installation électrique en vitre-silicone - thermostat de sécurité.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocaramica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rosten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstaushleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.



PV55LR



PV55LL

|    | PV27LL                                            | PV27LR                                                | PV40LL                                            | PV40LR                                                | PV55LL                                            | PV55LR                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|    | 1,7 kW                                            |                                                       | 2 kW                                              |                                                       | 3,4 kW                                            |                                                       |
|    | -                                                 |                                                       |                                                   |                                                       | 400V/3N/50-60Hz                                   |                                                       |
|    | 230V/1N/50-60Hz                                   |                                                       |                                                   |                                                       |                                                   |                                                       |
|    | 270 x 300 mm                                      |                                                       | 400 x 300 mm                                      |                                                       | 550 x 300 mm                                      |                                                       |
|    | Liscia-Liscia<br>Smooth-Smooth<br>Гладкий-Гладкий | Liscia-Rigata<br>Smooth-Grooved<br>Гладкий / Рифлёный | Liscia-Liscia<br>Smooth-Smooth<br>Гладкий-Гладкий | Liscia-Rigata<br>Smooth-Grooved<br>Гладкий / Рифлёный | Liscia-Liscia<br>Smooth-Smooth<br>Гладкий-Гладкий | Liscia-Rigata<br>Smooth-Grooved<br>Гладкий / Рифлёный |
|    | 50÷300°C                                          |                                                       |                                                   |                                                       |                                                   |                                                       |
|    | 340 x 450 x 190/600(h) mm                         |                                                       | 490 x 450 x 190/600(h) mm                         |                                                       | 630 x 450 x 190/600(h) mm                         |                                                       |
|    |                                                   |                                                       |                                                   |                                                       |                                                   |                                                       |
|    | 11,5 Kg                                           |                                                       | 15,5 Kg                                           |                                                       | 23 Kg                                             |                                                       |
|    | 13,5 Kg                                           |                                                       | 17 Kg                                             |                                                       | 32 Kg                                             |                                                       |
|   | 430 x 540 x 270(h) mm                             |                                                       | 530 x 580 x 360(h) mm                             |                                                       | 730 x 530 x 410(h) mm                             |                                                       |
|  | 0,062 m³                                          |                                                       | 0,110 m³                                          |                                                       | 0,159 m³                                          |                                                       |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.  
The lower cooking surface is always smooth.  
La surface de cuisson inférieure est toujours lisse.  
Die untere Kochfläche ist immer glatt.  
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.  
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PE25NL-PE25NR  
PE35NL-PE35NR  
PE50NL-PE50NM-PE50NR

# Piastra elettrica in ghisa



PE50NR



PE25NL

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS  
PLAQUES ELECTRIQUES EN FONTE  
GUSSEISENELEKTROPLATTEN  
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - la superficie di cottura superiore è sempre rigata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.

FR Machine pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts farcis, les petits pains, etc. Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte sablée, en mesure de conserver longtemps la température - résistances en contact avec les plaques pour garantir une meilleure conduction - thermostat de sécurité - plaque supérieure auto équilibrée - la surface de cuisson supérieure est toujours nervuré - disponibles avec plan de cuisson lisse ou nervuré.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. La superficie de cocción superior siempre es rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - selfbalanced upper plate - the upper cooking surface is always ribbed - available with smooth or ribbed cooking surface.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - Die obere Kochfläche ist immer gerillt - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сандвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная - жарочная плита предлагается гладкой или рифленой.



PE35NR



PE50NL

|    | PE25NL                                                | PE25NR                                                | PE35NL                                                | PE35NR                                                | PE50NL                                              | PE50NR                                                 | PE50NM                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|    | 1,8 kW                                                |                                                       | 2,2 kW                                                |                                                       | 3,6 kW                                              |                                                        |                                                      |
|    | -                                                     |                                                       |                                                       |                                                       | 400V/3N/50-60Hz                                     |                                                        |                                                      |
|    | 230V/1N/50-60Hz                                       |                                                       |                                                       |                                                       |                                                     |                                                        |                                                      |
|    | 240 x 230 mm                                          |                                                       | 340 x 230 mm                                          |                                                       | 480 x 230 mm                                        |                                                        |                                                      |
|    | Liscia-Rigata<br>Smooth-Grooved<br>Гладкий / Рифлёный | Rigata-Rigata<br>Grooved-Grooved<br>Рифлёный-Рифлёный | Liscia-Rigata<br>Smooth-Grooved<br>Гладкий / Рифлёный | Rigata-Rigata<br>Grooved-Grooved<br>Рифлёный-Рифлёный | Liscia-Rigata<br>Smooth-Grooved<br>Гладкий-Рифлёный | Rigata-Rigata<br>Grooved-Grooved<br>Рифлёный- Рифлёный | Mista-Rigata<br>Mixed-Grooved<br>Смешанный- Рифлёный |
|    | 50÷300°C                                              |                                                       |                                                       |                                                       |                                                     |                                                        |                                                      |
|    | 320 x 360 x 200/520(h) mm                             |                                                       | 420 x 360 x 200/520(h) mm                             |                                                       | 570 x 360 x 200/520(h) mm                           |                                                        |                                                      |
|    |                                                       |                                                       |                                                       |                                                       |                                                     |                                                        |                                                      |
|    | 16 Kg                                                 |                                                       | 22 Kg                                                 |                                                       | 27 Kg                                               |                                                        |                                                      |
|    | 18 Kg                                                 |                                                       | 24 Kg                                                 |                                                       | 34 Kg                                               |                                                        |                                                      |
|   | 450 x 460 x 300 (h) mm                                |                                                       | 560 x 470 x 300(h) mm                                 |                                                       | 690 x 450 x 380(h) mm                               |                                                        |                                                      |
|  | 0,062 m³                                              |                                                       | 0,079 m³                                              |                                                       | 0,118 m³                                            |                                                        |                                                      |

Special Voltages - Разное питающее напряжение

La superficie di cottura superiore è sempre rigata.  
The upper cooking surface is always ribbed.  
La surface de cuisson supérieure est toujours nervurée.  
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.  
La superficie de cocción superior siempre es rayada.  
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

CRPN-CRP2N  
CRP4-CRP42



CRPN



CRP2N

Crepiere  
elettriche

ELECTRIC CRÊPES MACHINES  
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN  
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

- IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3' circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
- EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.
- FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - temps de cuisson d'environ 1 à 3 minutes - thermostat de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
- DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
- ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
- RU Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

|   | CRPN                     | CRP2N                    | CRP4                     | CRP42                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|   | 2 kW                     | 2 + 2 kW                 | 2,75 kW                  | 2,75 + 2,75 kW           |
|   | -                        | 400V/3N/50-60Hz          | -                        | 400V/3N/50-60Hz          |
|   | 230V/1N/50-60Hz          | -                        | 230V/1N/50-60Hz          | -                        |
|   | ø 350 mm                 | ø 350 mm x 2             | ø 400 mm                 | ø 400 mm x 2             |
|   | 50÷300°C                 |                          |                          |                          |
|   | 400 x 470<br>x 120(h) mm | 810 x 470<br>x 120(h) mm | 400 x 470<br>x 120(h) mm | 810 x 470<br>x 120(h) mm |
|   |                          |                          |                          |                          |
|   | 11 Kg                    | 21 Kg                    | 16 Kg                    | 29 Kg                    |
|   | 13 Kg                    | 28 Kg                    | 18 Kg                    | 35 Kg                    |
|   | 590 x 530<br>x 220(h) mm | 950 x 530<br>x 340(h) mm | 590 x 530<br>x 220(h) mm | 950 x 530<br>x 340(h) mm |
|  | 0,046 m³                 | 0,074 m³                 | 0,070 m³                 | 0,187 m³                 |



CRP4

Special Voltages - Разное питающее напряжение

CR400G1  
CR400G2



CR400G1



CR400G2

# Crepiere a gas

GAS CRÊPES MACHINES  
CRÊPIÈRES À GAZ  
GAS CRÊPES-MASCHINEN  
MÁQUINA PARA CREPES DE GAS  
ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

- IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a GPL, in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente - temperatura di cottura da 1 a 3' circa - allacciamento gas standard 1/2"G.
- EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - LPG power supply, supplied with natural gas set - eight position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - double hobs with independent operation - cooking time from approx. 1 to 3' - standard gas connection 1/2"G.
- FR Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - Alimentation GPL, fournie avec kit gaz naturel - Régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - tables de cuisson doubles avec fonctionnement indépendant - temps de cuisson d'env. 1 à 3' - raccordement gaz standard 1/2"G.
- DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Versorgung, geliefert mit Erdgas-Kit - Flammenleistungsregler mit acht Positionen - Zündung mit Piezoelektrik - verstellbare Füße - Doppelkochfelder mit unabhängiger Bedienung - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Standard-Gasanschluss 1/2"G.
- ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en la dotación kit para metano - regulador de la potencia de la llama con ocho opciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente - temperatura de cocción de 1 a 3 minutos - conexión gas estándar 1/2"G.
- RU Машины для приготовления сладких или соленых блинчиков. Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности - температура приготовления приibl. от 1 до 3' - стандартное газовое соединение 1/2"G.

|    | CR400G1                                                        | CR400G2                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|    | 3,6 kW                                                         | 3,6 + 3,6 kW                                                   |
|    | 50÷280°C                                                       |                                                                |
|    | 3600 kcal/h<br>14286 BTU/h                                     | 3600 + 3600 kcal/h<br>14286 + 14286 BTU/h                      |
|    | G20 = 0,34 m³/h<br>G25 = 0,41 m³/h                             | G20 = 0,34 + 0,34 m³/h<br>G25 = 0,41 + 0,41 m³/h               |
|    | G30/G31 = 0,23 Kg/h                                            | G30/G31 = 0,23 + 0,23 Kg/h                                     |
|    | N° 1<br>(Bruciatori - Burners - горелки)                       | N° 2<br>(Bruciatori - Burners - горелки)                       |
|                                                                                       | N° 1<br>(Piezoelettrico - Piezoelectric<br>Пьезоэлектрический) | N° 2<br>(Piezoelettrico - Piezoelectric<br>Пьезоэлектрический) |
|    | ø 400 mm                                                       | ø 400 mm x 2                                                   |
|    | 480 x 480 x 270(h) mm                                          | 900 x 480 x 270(h) mm                                          |
|    |                                                                |                                                                |
|    | 23 Kg                                                          | 46 Kg                                                          |
|   | 26 Kg                                                          | 52 Kg                                                          |
|  | 530 x 530 x 330(h) mm                                          | 960 x 540 x 450(h) mm                                          |
|  | 0,093 m³                                                       | 0,233 m³                                                       |

WD3



WD3

Cuoci Hot Dog

HEAT AND COOK HOT DOGS  
CUISEUR À HOT-DOG  
HOT-DOG-KOCHER  
COCINA PARA PERROS CALIENTES  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

- IT Macchine per riscaldare wurstel e cuocere panini. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90°C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura wurstel a bagno maria.
- EN Machines for heating sausages and cooking hot dog buns. Stainless steel casing - three buns heating plots - thermostat from 30 to 90°C - glass cylinder with internal stainless steel bowl to heat sausages in a water bath.
- FR Machine pour le chauffage de saucisses et la cuisson de petits pains. Corps en acier inoxydable - trois broches pour chauffer le pain - thermostat de 30 à 90°C - cylindre en verre avec bac interne en acier inoxydable pour chauffer les saucisses au bain marie.
- DE Maschine zum Erhitzen von Würstchen und Brötchen. Gehäuse aus Edelstahl - drei Heizstiften zum Erwärmen des Brotes - Thermostat von 30 bis 90°C - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad.
- ES Máquina para calentar salchichas y cocinar pan. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90°C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría.
- RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90°C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

|                                                                                             |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|          | WD3                   |
|          | 1,1 kW                |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50-60Hz       |
|          | 30÷90°C               |
| <br>mm   | 480 x 300 x 350(h) mm |
|          |                       |
| <br>Kg   | 10 Kg                 |
| <br>Kg   | 11 Kg                 |
| <br>mm   | 540 x 350 x 380(h) mm |
| <br>m³   | 0,072 m³              |

Special Voltages - Разное питающее напряжение



PGEL



# Pressagelato

ICE CREAM PRESS  
PRESSE-GLACE  
EISPRESSE  
PRENSADOR PARA HELADO  
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

- IT Macchina per pressare il gelato in grado di ottenere diversi tipi di forme come spaghetti, tagliatelle o asparagi grazie all'utilizzo di diversi bicchieri. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.  
Optional: bicchiere tagliatelle, bicchiere asparagi e bicchiere spaghetti.
- EN Manual small press to make ice-cream spaghetti, tagliatelle or asparagus using different cups. Aluminium casing - special anodized alloy cup - equipped with spaghetti cup.  
Optional: tagliatelle, asparagus and spaghetti cup.
- FR Petite presse manuelle qui permet d'obtenir des spaghettis, des tagliatelles ou des asperges de glace à l'aide de différents récipients. Corps en aluminium - verre en alliage spécial anodisé - muni de verres pour spaghetti. Accessoire: verre à tagliatelle, verre à asperges et verre à spaghetti.
- DE Kleine manuelle Presse zur Herstellung von Spaghetti-, Tagliatelle- oder Spargeleis durch verschiedene Bechern. Aluminiumgehäuse - spezieller eloxierter Aluminiumbecher - ausgestattet mit Spaghettibecher. Zubehör: Tagliatelle, Spargelbecher und Glas für Spaghetti.
- ES Pequeño prensador manual para moldear el helado y obtener fideos, tallarines o espárragos de helado, dependiendo del vaso que se usa. Estructura de aluminio - vaso de aleación especial anodizada - Vaso para fideos. Accesorios: Vaso para tallarines, vaso para espárragos y vaso para espagueti.
- RU Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получить мороженое различных форм типа "спагетти", "лапша" или "спаржа". Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для "спагетти". Аксессуары: стакан для мороженого типа "лапша", стакан для мороженого типа "спаржа" и бокал для спагетти.



|  |                       |
|--|-----------------------|
|  | PGEL                  |
|  | 205 x 245 x 520(h) mm |
|  |                       |
|  | 3 Kg                  |
|  | 4 Kg                  |
|  | 230 x 220 x 520(h) mm |
|  | 0,026 m³              |

|  |                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ACP GELAS                                                                                                                |
|  | Bicchiere per asparagi - Asparagus cup - Verre à asperges<br>Spargelbechern - Vaso para espárragos - Стакан для "спаржи" |

|  |                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ACP GELTA                                                                                                                                |
|  | Bicchiere per tagliatelle - Tagliatelle cup - Verre à tagliatelle<br>Tagliatellebechern - Vaso para tallarines - Стакан для "тальятелле" |

|  |                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ACP GELSP                                                                                                                    |
|  | Bicchiere per spaghetti - spaghetti cup - verre à spaghetti<br>Glas für Spaghetti - Vaso para espagueti - бокал для спагетти |



# Lavaggio

WASH  
LAVER  
WASCHEN  
СТИРАТЬ

## IT

Fimar Group a completamento della sua gamma di macchinari per la ristorazione introduce una piccola sezione dedicata al lavaggio dove è possibile trovare: lavastoviglie, lavabicchieri, cestelli ed accessori vari per offrire un servizio completo ai nostri clienti.

## FR

Pour compléter sa gamme de machines pour la restauration, Fimar Group propose une petite section dédiée au lavage où vous trouverez : des lave-vaisselle, des lave-verres, des paniers et divers accessoires pour offrir un service complet à nos clients.

## ES

Para completar su gama de maquinaria de hostelería, Fimar Group introduce una breve sección dedicada al lavado donde podrá encontrar: lavavajillas, lavavasos, cestas y todo tipo de accesorios para ofrecer un servicio completo a nuestros clientes.

## EN

To complete its range of catering equipment, Fimar Group has introduced a small section dedicated to washing where you will find: dishwashers, glasswashers, baskets and a variety of accessories to offer a complete service to our customers.

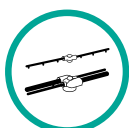
## DE

Zur Vervollständigung des Angebots an Catering-Maschinen führt die Fimar-Gruppe einen kleinen Bereich ein, der dem Spülen gewidmet ist und in dem Sie Geschirrspüler, Gläser-spüler, Körbe und zahlreiches Zubehör finden, um unseren Kunden einen kompletten Service zu bieten.

## RU

Fimar Group расширяет свой ассортимент оборудования для ресторанного бизнеса и представляет небольшой раздел по мойке, где вы найдете посудомоечные машины, моечные машины для стекол, корзины и разнообразные аксессуары, чтобы предоставить полный спектр услуг нашим клиентам.

LABI35N  
LABI35PLN  
LABI40N  
LABI40PLN



UP/DOWN



MAX H.250 MM (LABI35-PLN)  
MAX H.300 MM (LABI40-PLN)



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN



LABI35N

Lavabicchieri  
cesto quadrato 35x35 / 40x40 cm

GLASSWASHER  
LAVE-VERRES  
GLÄSERSPÜLMASCHINE  
LAVAVASOS  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

IT Nuova versione di lavabicchieri con display led a 6 caratteri per la visualizzazione delle temperature di vasca e boiler - pulsante start multi-cromatico - 4 cicli di lavaggio - funzione risparmio energetico - sistema di autodiagnosi - ciclo di autopulizia a fine giornata. Struttura a singola parete in acciaio inox AISI 304 - vasca stampata con angoli arrotondati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio 25 cm - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie - riempimento automatico - dosatore elettrico del brillantante regolabile da display (LABI35N - LABI40N) - con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico (LABI35PLN - LABI40PLN).  
In dotazione: 1 cesto bicchieri 35x35 cm (LABI35N) - 1 cesto bicchieri 40x40 cm (LABI40N) - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).

FR Nouvelle version du lave-verres avec écran LED à 6 caractères pour la visualisation des températures de la cuve et de la chaudière - bouton de démarrage multichrome - 4 cycles de lavage - fonction d'économie d'énergie - système d'autodiagnostic - cycle d'autonettoyage en fin de journée. Structure à simple paroi en acier inox AISI 304 - cuve moulée avec angles arrondis - porte à double paroi - bras de lavage et de rinçage en matériau composite facilement amovibles - micro-interrupteur sur la porte - hauteur utile de lavage 25 cm - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-reflux de série - remplissage automatique - distributeur de produit de rinçage électrique réglable par l'afficheur (LABI35N - LABI40N) - distributeur de détergent et pompe de vidange (LABI35PLN - LABI40PLN).  
Contenu de la livraison: 1 panier en verre 35x35 cm (LABI35N) - 1 panier en verre 40x40 cm (LABI40N) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

ES Nueva versión de lavavasos con pantalla LED de 6 caracteres para visualizar las temperaturas de la cuba y de la caldera - botón de inicio multicromo - 4 ciclos de lavado - función de ahorro energético - sistema de autodiagnóstico - ciclo de autolimpieza al final del día. Estructura de una sola pared de acero inoxidable AISI 304 - cuba moldeada con esquinas redondeadas - puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente extraíbles - microinterruptor en la puerta - altura útil de lavado de 25 cm - aclarado en caliente - función Thermostop - válvula antirreflujo de serie - llenado automático - dosificador de abrillantador eléctrico regulable desde la pantalla (LABI35N - LABI40N) - dosificador de detergente eléctrico y bomba de desagüe (LABI35PLN - LABI40PLN).  
Incluye: 1 cesto de cristal 35x35 cm (LABI35N) - 1 cesto de cristal 40x40 cm (LABI40N) - 1 cesto para cucharas - 1 manguera de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 manguera de desagüe (longitud 2,5 m).



EN New version of glasswasher with 6-character LED display for display of tank and boiler temperatures - multi-chrome start button - 4 washing cycles - energy saving function - self-diagnosis system - self-cleaning cycle at end of day. Single-wall structure in stainless steel AISI 304 - moulded tank with rounded corners - double-wall door - easily removable washing and rinsing arms in composite material - microswitch on door - useful washing height 25 cm - hot rinsing - Thermostop function - standard anti-reflux valve - automatic filling - electric rinse aid dispenser adjustable from display (LABI35N - LABI40N) - electric detergent dispenser and drain pump (LABI35PLN - LABI40PLN).  
Supplied with: 1 glass basket 35x35 cm (LABI35N) - 1 glass basket 40x40 cm (LABI40N) - 1 teaspoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2.5 m).

DE Neue Version der Gläserspülmaschine mit 6-stelligem LED-Display zur Anzeige der Tank- und Kesseltemperatur - mehrfarbige Starttaste - 4 Spülgänge - Energiesparfunktion - Selbstdiagnosesystem - Selbstreinigungszyklus am Ende des Tages. Einwandige Struktur aus Edelstahl AISI 304 - geformter Tank mit abgerundeten Ecken - doppelwandige Tür - leicht abnehmbare Wasch- und Spülarme aus Verbundwerkstoff - Mikroschalter an der Tür - Nutzhöhe 25 cm - Heißspülung - Thermostop-Funktion - serienmäßiges Rückflussverhinderungsventil - automatische Befüllung - elektrischer Klarspülerspender, der über das Display (LABI35N - LABI40N) - elektrischer Waschmittelspender und Ablaufpumpe (LABI35PLN - LABI40PLN).  
Mitgeliefert werden: 1 Gläserkorb 35x35 cm (LABI35N) - 1 Gläserkorb 40x40 cm (LABI40N) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

RU Новая версия стекломойки с 6-символьным LED-дисплеем для просмотра температуры бака и бойлера - многоцветная кнопка пуска - 4 цикла мойки - функция энергосбережения - система самодиагностики - цикл самоочистки в конце дня. Одностенная конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - литая ванна с закругленными углами - двустенная дверь - легко снимаемые рукоятки для мойки и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - полезная высота мойки 25 см - горячее ополаскивание - функция термостопа - стандартный антирефлюксный клапан - автоматическое наполнение - дозатор ополаскивателя (LABI35N - LABI40N) - Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом, регулируемый от дисплея и сливного насоса (LABI35PLN - LABI40PLN).  
Комплект поставки: 1 стеклянная корзина 35x35 см (LABI35N) - 1 стеклянная корзина 40x40 см (LABI40N) - 1 корзина для ложек - 1 шланг для подачи воды (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).



|          | LABI35N                                                                                   | LABI35PLN | LABI40N               | LABI40PLN |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|-----------|
|          | 2,89 kW                                                                                   |           |                       |           |
| <br>1 Ph | 230V/1N/50Hz                                                                              |           |                       |           |
|          | 0,19 kW                                                                                   |           |                       |           |
| <br>h/N. | 90" - 120" - 180" - 9' ciclo / cycle<br>40 - 30 - 20 - 7 cesti all'ora / baskets for hour |           |                       |           |
|          | 10 L                                                                                      |           | 12 L                  |           |
|          | 2 L                                                                                       |           |                       |           |
|          | 2,7 kW                                                                                    |           |                       |           |
|          | 3 L                                                                                       |           |                       |           |
|          | 2,4 kW                                                                                    |           |                       |           |
|          | 440 x 497 x 640(h) mm                                                                     |           | 455 x 550 x 700(h) mm |           |
|         |                                                                                           |           |                       |           |
| <br>Kg | 33,5 Kg                                                                                   |           |                       |           |
| <br>Kg | 39 Kg                                                                                     |           | 40,5 Kg               |           |
|        | 530 x 590 x 790(h) mm                                                                     |           | 540 x 630 x 850(h) mm |           |
|        | 0,25 m³                                                                                   |           | 0,29 m³               |           |

\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
 With electric detergent dispenser and drain pump  
 Дополнительно оснащена электрическим дозатором  
 моющих средств и сливным насосом

# Lavabicchieri

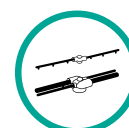
cesto quadrato 50x50 cm

GLASSWASHER  
LAVE-VERRES  
GLÄSPÜLMASCHINE  
LAVAVASOS  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА



LAPI50N

## LAPI50N LAPI50PLN



UP/DOWN



MAX H.340 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN

OPTIONAL



422



415

IT Nuova versione di lavastoviglie con display led a 6 caratteri per la visualizzazione delle temperature di vasca e boiler - pulsante start multicolore - 4 cicli di lavaggio - funzione risparmio energetico - sistema di autodiagnosi - ciclo di autopulizia a fine giornata. Struttura a doppia parete parziale in acciaio inox AISI 304, vasca stampata con angoli arrotondati, correntini guida cesto stampati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio 34 cm - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie - dosatore elettrico del brillantante regolabile da display (LAPI50N) - dosatore elettrico del brillantante regolabile da display e pompa di scarico (LAPI50PLN).  
In dotazione: 1 cesto bicchieri 50x50 cm - 1 cesto piatti 50x50 cm (12/18 posti) - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).

FR Nouvelle version du lave-vaisselle avec affichage LED à 6 caractères des températures de la cuve et de la chaudière - bouton de démarrage multichrome - 4 cycles de lavage - fonction d'économie d'énergie - système d'autodiagnostic - cycle d'autonettoyage à la fin de la journée. Structure partielle à double paroi en acier inox AISI 304, cuve moulée avec angles arrondis, porte à double paroi - bras de lavage et de rinçage en matériau composite facilement amovibles - micro-interrupteur sur la porte - hauteur de lavage 34 cm - possibilité de laver les plateaux GN1/1 - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - soupape anti-reflux de série - distributeur de produit de rinçage électrique réglable par l'afficheur (LAPI50N) - distributeur de détergent et pompe de vidange (LAPI50PLN).  
Livré avec: 1 panier à verre 50x50 cm - 1 panier à vaisselle 50x50 cm (12/18 places) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

ES Nueva versión de lavavajillas con pantalla LED de 6 caracteres para las temperaturas de la cuba y de la caldera - botón de inicio multicolor - 4 ciclos de lavado - función de ahorro de energía - sistema de autodiagnóstico - ciclo de autolimpieza al final del día. Estructura parcial de acero inoxidable AISI 304 de doble pared, cuba moldeada con esquinas redondeadas, guías de cestas moldeadas - puerta de doble pared - brazos de lavado y aclarado de material compuesto fácilmente extraíbles - microinterruptor en la puerta - altura de lavado 34 cm - posibilidad de lavar bandejas GN1/1 - llenado automático - aclarado en caliente - función Thermostop - válvula antirreflujo de serie - dosificador de abrillantador eléctrico regulable desde la pantalla (LAPI50N) - dosificador de detergente eléctrico y bomba de desagüe (LAPI50PLN).  
Incluye: 1 cesto para vasos de 50x50 cm - 1 cesto para vajilla de 50x50 cm (12/18 plazas) - 1 cesto para cucharas - 1 tubo de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 tubo de desagüe (longitud 2,5 m).

EN New version of dishwasher with 6-character LED display for tank and boiler temperatures - multi-chrome start button - 4 wash cycles - energy-saving function - self-diagnosis system - end-of-day self-cleaning cycle. Partial double-walled stainless steel AISI 304 structure, moulded tank with rounded corners, moulded basket guide rails - double-walled door - easily removable washing and rinsing arms in composite material - microswitch on door - washing height 34 cm - possibility of washing GN1/1 trays - automatic filling - hot rinsing - Thermostop function - standard anti-reflux valve - electric rinse aid dispenser adjustable from display (LAPI50N) - electric detergent dispenser and drain pump (LAPI50PLN).  
Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 dish basket 50x50 cm (12/18 places) - 1 teaspoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2.5 m).

DE Neue Version der Geschirrspülmaschine mit 6-stelligem LED-Display zur Anzeige der Tank- und Kesseltemperaturen - mehrfarbige Starttaste - 4 Spülgänge - Energiesparfunktion - Selbstdiagnosesystem - Selbstreinigungszyklus am Ende des Tages. Doppelwandige Teilstruktur aus Edelstahl AISI 304, geformter Tank mit abgerundeten Ecken, geformte Korbführungsschienen - doppelwandige Tür - leicht abnehmbare Wasch- und Spülarms aus Verbundwerkstoff - Mikroschalter an der Tür - Nutzhöhe 34 cm - ermöglicht das Waschen von GN1/1 - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - serienmäßiges Rückflussverhinderungsventil - der über das Display (LAPI50N) - elektrischer Waschmittelspender und Ablaufpumpe (LAPI50PLN).  
Mitgeliefert werden: 1 Gläserkorb 50x50 cm - 1 Geschirrkorb 50x50 cm (12/18 Plätze) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

RU Новая версия посудомоечной машины с 6-символьным светодиодным дисплеем температуры бака и бойлера - многоцветная кнопка пуска - 4 цикла мойки - функция энергосбережения - система самодиагностики - цикл самоочистки в конце дня. Частичная конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойными стенками, формованная ванна с закругленными углами, литые направляющие для корзин - дверь с двойными стенками - легко снимаемые рычаги мойки и ополаскивания из композитного материала - микровыключатель на двери - высота мойки 34 см - возможность мойки подносов GN1/1 - автоматическое наполнение - горячее ополаскивание - функция термостопа - стандартный антирефлюксный клапан - дозатор ополаскивателя (LAPI50N) - Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом, регулируемый от дисплея и сливного насоса (LAPI50PLN).  
В комплекте: 1 корзина для стаканов 50x50 см - 1 корзина для посуды 50x50 см (12/18 мест) - 1 корзина для ложек - 1 шланг для подачи воды (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

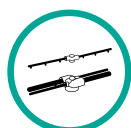
|    | LAPI50N                                                                                   | LAPI50PLN |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | 3,03 kW (1 PH) - 4,83 kW (3 PH)                                                           |           |
|    | 230V/1N/50Hz                                                                              |           |
|    | 400V/3N/50Hz                                                                              |           |
|    | 0,35 kW                                                                                   |           |
|    | 90" - 120" - 180" - 9' ciclo / cycle<br>40 - 30 - 20 - 7 cesti all'ora / baskets for hour |           |
|    | 20 L                                                                                      |           |
|    | 2 L                                                                                       |           |
|    | 2,7 kW (1 PH) - 4,5 kW (3 PH)                                                             |           |
|    | 5 L                                                                                       |           |
|    | 2,4 kW                                                                                    |           |
|   | 572 x 633 x 814(h) mm                                                                     |           |
|  |                                                                                           |           |
|  | 50,5 Kg                                                                                   |           |
|  | 58 Kg                                                                                     |           |
|  | 660 x 720 x 960(h) mm                                                                     |           |
|  | 0,46 m³                                                                                   |           |

OPTIONAL



\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
With electric detergent dispenser and drain pump  
Дополнительно оснащена электрическим дозатором  
моющих средств и сливным насосом

LAPI50CN  
LAPI50CPLN



UP/DOWN



MAX H.425 MM



Ø MAX 365 MM - GN1/1



CARICO/SCARICO ACQUA  
WATER INLET/DRAIN



LAPI50CN

Lavastoviglie  
cesto quadrato 50x50 cm

DISHWASHER  
LAVE-VAISSELLES  
SPÜLMASCHINE  
LAVAVAJILLA  
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

IT Nuova versione di lavastoviglie con cappotta con display led a 6 caratteri per la visualizzazione delle temperature di vasca e boiler - pulsante start multi-cromatico - 4 cicli di lavaggio - funzione risparmio energetico - sistema di autodiagnosi - ciclo di autopulizia a fine giornata. Struttura a singola parete in acciaio inox AISI 304, vasca con angoli arrotondati - sistema di sollevamento cappotta a molle - bracci di lavaggio/risciacquo inferiore e superiori in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su cappotta - altezza utile lavaggio 42,5 cm - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 - possibilità di start/stop automatico del ciclo di lavaggio con chiusura/apertura della cappotta - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie - filtro di superficie in acciaio inox - dosatore elettrico del brillantante regolabile da display (LAPI50CN) - con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico (LAPI50CPLN).  
In dotazione: 1 cesto bicchieri 50x50 cm - 1 cesto piatti 50x50 cm (12/18 posti) - 1 cesto porta cucchiaini - 1 tubo di carico acqua (lunghezza 2 m) - 1 tubo di scarico (lunghezza 2,5 m).

FR Nouvelle version du lave-vaisselle à capot avec affichage LED à 6 caractères pour la température de la cuve et de la chaudière - bouton de démarrage multichrome - 4 cycles de lavage - fonction d'économie d'énergie - système d'autodiagnostic - cycle d'autonettoyage en fin de journée. Structure à simple paroi en acier inox AISI 304, cuve avec angles arrondis - système de levage du capot à ressort - bras inférieurs et supérieurs de lavage/rinçage en matériau composite facilement amovibles - micro-interrupteur sur le capot - hauteur de lavage 42,5 cm - possibilité de laver des plateaux GN1/1 - possibilité de démarrage/arrêt automatique du cycle de lavage avec fermeture/ouverture du capot - remplissage automatique - rinçage à chaud - fonction Thermostop - vanne anti-reflux de série - filtre de surface en acier inox - distributeur de produit de rinçage électrique réglable par l'afficheur (LAPI50CN) - distributeur de détergent et pompe de vidange (LAPI50CPLN).  
Livré avec: 1 panier à verre 50x50 cm - 1 panier à vaisselle 50x50 cm (12/18 places) - 1 panier à cuillères - 1 tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) - 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m).

ES Nueva versión de lavavajillas con capota con pantalla LED de 6 caracteres para las temperaturas de la cuba y de la caldera - botón de inicio multicromo - 4 ciclos de lavado - función de ahorro de energía - sistema de autodiagnóstico - ciclo de autolimpieza al final del día. Estructura monopared de acero inoxidable AISI 304, cuba con ángulos redondeados - sistema de elevación del capó mediante resorte - brazos de lavado/aclarado inferior y superior de material compuesto fácilmente extraíbles - microinterruptor en el capó - altura de lavado 42,5 cm - posibilidad de lavado de bandejas GN1/1 - posibilidad de inicio/parada automática del ciclo de lavado con cierre/apertura de la campana - llenado automático - aclarado en caliente - función Thermostop - válvula antirreflujo de serie - filtro de superficie de acero inoxidable - dosificador de abrillantador eléctrico regulable desde la pantalla (LAPI50CN) - dosificador de detergente eléctrico y bomba de desagüe (LAPI50CPLN).  
Incluye: 1 cesto para vasos de 50x50 cm - 1 cesto para vajilla de 50x50 cm (12/18 plazas) - 1 cesto para cucharas - 1 manguera de entrada de agua (longitud 2 m) - 1 manguera de desagüe (longitud 2,5 m).

EN New version of hood dishwasher with 6-character LED display for tank and boiler temperatures - multi-chrome start button - 4 wash cycles - energy saving function - self-diagnosis system - self-cleaning cycle at end of day. Single-wall structure in stainless steel AISI 304, tank with rounded corners - spring-loaded hood lifting system - lower and upper washing/rinsing arms in composite material easily removable - microswitch on hood - washing height 42,5 cm - possibility of washing GN1/1 trays - possibility of automatic start/stop of the washing cycle by closing/opening the hood - automatic filling - hot rinse - Thermostop function - standard anti-reflux valve - stainless steel surface filter - electric rinse aid dispenser adjustable from display (LAPI50CN) - electric detergent dispenser and drain pump (LAPI50CPLN).  
Supplied with: 1 glass basket 50x50 cm - 1 dish basket 50x50 cm (12/18 places) - 1 spoon basket - 1 water inlet hose (length 2 m) - 1 drain hose (length 2.5 m).

DE Neue Version der Geschirrspülmaschine mit Haube mit 6-stelligem LED-Display zur Anzeige der Tank- und Kesseltemperatur - mehrfarbige Starttaste - 4 Spülgänge - Energiesparfunktion - Selbstdiagnosesystem - Selbstreinigungszyklus am Ende des Tages. Einwandige Struktur aus Edelstahl AISI 304, Tank mit abgerundeten Ecken - federbelastetes System zum Anheben der Haube - unterer und oberer Wasch-/Spülarms aus Verbundwerkstoff leicht abnehmbar - Mikroschalter auf der Haube - Waschhöhe 42,5 cm - ermöglicht das Waschen von GN1/1 - automatischer Start/Stopp des Waschzyklus durch Schließen/Öffnen der Haube - automatische Befüllung - Heißspülung - Thermostop-Funktion - serienmäßiges Rückflussverhinderungsventil - Oberflächenfilter aus Edelstahl - der über das Display (LAPI50CN) - elektrischer Waschmittelspender und Ablaufpumpe (LAPI50CPLN).  
Mitgeliefert werden: 1 Gläserkorb 50x50 cm - 1 Geschirrkorb 50x50 cm (12/18 Plätze) - 1 Löffelkorb - 1 Wasserzulaufschlauch (Länge 2 m) - 1 Ablaufschlauch (Länge 2,5 m).

RU Новая версия посудомоечной машины с вытяжкой с 6-символьным светодиодным дисплеем температуры бака и бойлера - многоцветная кнопка пуска - 4 цикла мойки - функция энергосбережения - система самодиагностики - цикл самоочистки в конце дня. Одностенная конструкция из нержавеющей стали AISI 304, бак с закругленными углами - пружинная система подъема кожуха - нижние и верхние рычаги мойки/ополаскивания из композитного материала легко снимаются - микровыключатель на кожухе - высота мойки 42,5 см - возможность мытья подносов GN1/1 - возможность автоматического запуска/остановки цикла мойки путем закрытия/открытия вытяжки - автоматическое наполнение - горячее полоскание - функция термостопа - стандартный антирефлюксный клапан - поверхностный фильтр из нержавеющей стали - дозатор ополаскивателя (LAPI50CN) - Дополнительно оснащена электрическим дозатором моющих средств и сливным насосом, регулируемый от дисплея и сливного насоса (LAPI50CPLN).  
В комплекте: 1 корзина для стаканов 50x50 см - 1 корзина для посуды 50x50 см (12/18 мест) - 1 корзина для ложек - 1 шланг для подачи воды (длина 2 м) - 1 сливной шланг (длина 2,5 м).

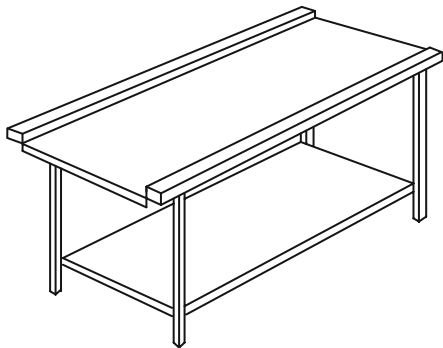
|    | LAPI50CN                                                                                  | LAPI50CPLN |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|    | 8,95 kW                                                                                   |            |
|    | 400V/3N/50Hz                                                                              |            |
|    | 550 W                                                                                     |            |
|    | 60" - 120" - 180" - 9' ciclo / cycle<br>60 - 30 - 20 - 7 cesti all'ora / baskets for hour |            |
|    | 20 L                                                                                      |            |
|    | 2 L                                                                                       |            |
|    | 6 kW                                                                                      |            |
|    | 5 L                                                                                       |            |
|    | 2,4 kW                                                                                    |            |
|    | 703 x 757 x 1494(h) mm                                                                    |            |
|   |                                                                                           |            |
|  | 81,5 Kg                                                                                   |            |
|  | 95 Kg                                                                                     |            |
|  | 730 x 880 x 1690(h) mm                                                                    |            |
|  | 1,09 m³                                                                                   |            |

\* Con dosatore di detersivo elettrico e pompa di scarico  
With electric detergent dispenser and drain pump  
Дополнительно оснащена электрическим дозатором  
моющих средств и сливным насосом

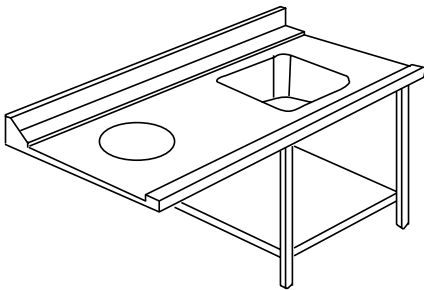
IN AND OUTLET TABLES  
TABLE D'ENTRÉE ET SORTIE  
EIN UND AUSLAUFTISCHE  
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA  
ТАБЛИЦЫ ВХОДОВ И ВЫХОДОВ

# Optional

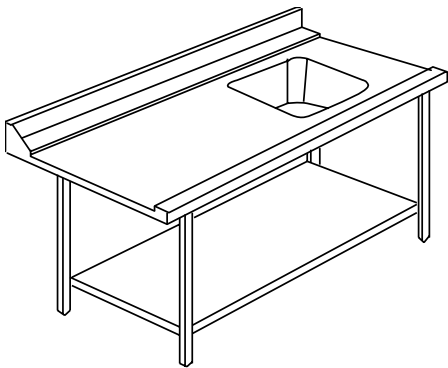
ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPY



ACTAVOUT100



ACTAVINCV



ACTAVINV

|                                                                                     | ACTAVOUT100<br>(DX O SX)                                                                                                          | ACTAVOUT120<br>(DX O SX)   | ACTAVINCV (DX O SX)                                                                                                                                                                                               | ACTAVINV (DX O SX)                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | Tavolo uscita senza alzatina<br>Outlet table without backsplash<br>Table de sortie sans dossieret<br>Auslauftisch ohne aufkantung |                            | Tavolo entrata cernita con vasca con alzatina<br>Inlet table with bowl waste hole and backsplash<br>Table d'entrée avec cuve trou de vidange et dossieret<br>Zulauf Tisch mit becken abfallöffnung und aufkantung | Tavolo entrata con vasca con alzatina<br>Inlet table with bowl with backsplash<br>Table d'entrée avec bac et dossieret<br>Einlauftisch mit becken und aufkantung |
| Mod.                                                                                | LAPI50CN - LAPI50CPLN                                                                                                             |                            |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                  |
|  | 1010 x 640 x 850/900(h) mm                                                                                                        | 1210 x 640 x 850/900(h) mm | 1210 x 780 x 850/900(h) mm                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                  |
|  | 36 Kg                                                                                                                             | 42 Kg                      | 41 Kg                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                  |
|  | 40 Kg                                                                                                                             | 46,5 Kg                    | 45 Kg                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                  |
|  | 1100 x 700 x 1100(h) mm                                                                                                           | 1300 x 700 x 1100(h) mm    | 1300 x 800 x 1100(h) mm                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                  |
|  | 0,70 m³                                                                                                                           | 0,84 m³                    | 1,06 m³                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                  |



Al momento dell'ordine specificare se aggancio a sinistra o a destra per entrambi i tavoli  
Please specify when ordering if left or right fastening for both tables  
Lors de la commande, veuillez préciser pour les deux tables si l'accrochage doit se faire à gauche ou à droite  
Al hacer el pedido, indique para ambas mesas si se requiere la fijación a la izquierda o a la derecha  
Bitte geben sie bei der bestellung für beide tische an, ob die befestigung links oder rechts sein soll  
при заказе, пожалуйста, укажите для обоих столов, требуется ли левое или правое крепление

# Optional

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPBI



ACLAVCTSUP35



ACLAVCTSUP40



BV

|                                                                                   | ACLAVCQ35                       | ACLAVCQ40                | BV                       | ACLAVCT35                   | ACLAVCT40         | ACLAVCTSUP35                                    | ACLAVCTSUP40 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                   | Cesto quadrato<br>Square basket |                          |                          | Cesto tondo<br>Round basket |                   | Supporto per cesto tondo<br>Round basket holder |              |
|  | 350 x 350<br>x 150(h) mm        | 400 x 400<br>x 130(h) mm | 500 x 500<br>x 106(h) mm | Ø 350 x 160(h) mm           | Ø 400 x 180(h) mm | 350 x 350 mm                                    | 400 x 400 mm |

|                                                                                     | RIA9                                                                                                                                                         | RIA16        | RIA25       | RIA36       | RIA49       | RIAU                                                                                                                          | COPCEST                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|                                                                                     | Rialzo bicchieri con separatori compresi - Extender for glasses with spacers<br>Prolonge pour verres avec séparateurs inclus - Gläser-Aufsatz mit trennwände |              |             |             |             | Rialzo universale<br>adatto all'inserimento<br>di separatori<br>Universal extender<br>possibility of insertion<br>of dividers | Coperchio universale<br>Universal cover |
|                                                                                     | Separatore / Compartment divider<br>Séparateur compartiments / Trennwand Fächer                                                                              |              |             |             |             |                                                                                                                               |                                         |
|                                                                                     | n. 9                                                                                                                                                         | n. 16        | n. 25       | n. 36       | n. 49       |                                                                                                                               |                                         |
|                                                                                     | max Ø 150 mm                                                                                                                                                 | max Ø 110 mm | max Ø 89 mm | max Ø 73 mm | max Ø 62 mm |                                                                                                                               |                                         |
|  | 500 x 500 x 50(h) mm                                                                                                                                         |              |             |             |             | 500 x 500 x 50(h) mm                                                                                                          | 500 x 500 x 25(h) mm                    |

|                                                                                     | ACLAVPPOS                                                     | CP8                                                                           | BP                                                                                    | BA                                             | BVM                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                                                     | Inserto porta posate quadrato<br>Square cutlery holder insert | Inserto porta posate<br>8 scomparti<br>8 compartment<br>cutlery holder insert | Base piatti - 18 piani - 12 fondi<br>Dishes rack<br>18 Dinner plates - 12 soup plates | Base vassoi - 9 vassoi<br>Trays rack - 9 trays | Base posate<br>Cutlery rack |
|  | 113 x 113 x 89(h) mm                                          | 430 x 200 x 120(h) mm                                                         | 500 x 500 x 106(h) mm                                                                 |                                                |                             |





ACLAVCQ35



ACLAVCQ40



ACLAVCT40



ACLAVCT35



ACLAVPPOS



CP8



BP



BVM



B9

|                                                                                     | B9                                                                                                                                         | B16          | B25         | B36         | B49         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
|                                                                                     | Base per bicchieri con separatori compresi - Glasses base with spacers<br>Support pour verres avec séparateurs - Gläserkorb mit trennwände |              |             |             |             |
|                                                                                     | Separatore / Compartment divider / Séparateur compartiments / Trennwand Fächer                                                             |              |             |             |             |
|                                                                                     | n. 9                                                                                                                                       | n. 16        | n. 25       | n. 36       | n. 49       |
|  | max Ø 150 mm                                                                                                                               | max Ø 110 mm | max Ø 89 mm | max Ø 73 mm | max Ø 62 mm |

| NOT FOR SALE IN EXCE COUNTRY |                                                                                                                                                             |                                                                                                                   |                                                                                                                                                        |                                                                                                                   |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              | ACLAVDETS                                                                                                                                                   | ACLAVDETH                                                                                                         | ACLAVBRILLS                                                                                                                                            | ACLAVBRILLH                                                                                                       |
|                              | Detergente liquido igienizzante - Sanitising liquid - Détergent liquide<br>Sanitisierendes flüssiges - Geschirrspülmittel - Detergente líquido higienizante |                                                                                                                   | Brillantante-additivo risciacquo - Rinse additive rinse - Additif de rinçage<br>Klarspülerzusatz / Klarspüler für Geschirrspüler - Aditivo de aclarado |                                                                                                                   |
|                              | <15°F<br>Lavastoviglie adatte ad acque dolci<br>Dishwasher detergent suitable<br>for fresh water                                                            | >15°F<br>Lavastoviglie adatte per acque medie e dure<br>Dishwasher detergent suitable<br>for medium to hard water | <15°F<br>Lavastoviglie adatte ad acque dolci<br>Dishwasher detergent suitable<br>for fresh water                                                       | >15°F<br>Lavastoviglie adatte per acque medie e dure<br>Dishwasher detergent suitable<br>for medium to hard water |
|                              | 2x5 Kg<br>Confezioni / Packs for sale                                                                                                                       |                                                                                                                   | 2x6 Kg<br>Confezioni / Packs for sale                                                                                                                  |                                                                                                                   |

OPTIONAL





## Note

NOTES  
NOTE  
NOTIZ

## Note

NOTES  
NOTE  
NOTIZ



**Fimar S.p.a.**

Via Del Tesoro, 301

47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy

t. +39 0541 670736

info@fimargroup.it

**FIMARGROUP.IT**  
**FIMARSPA.IT**  
**EASYLINEBYFIMAR.IT**  
**FORCAR.IT**  
**FORCOLD.IT**