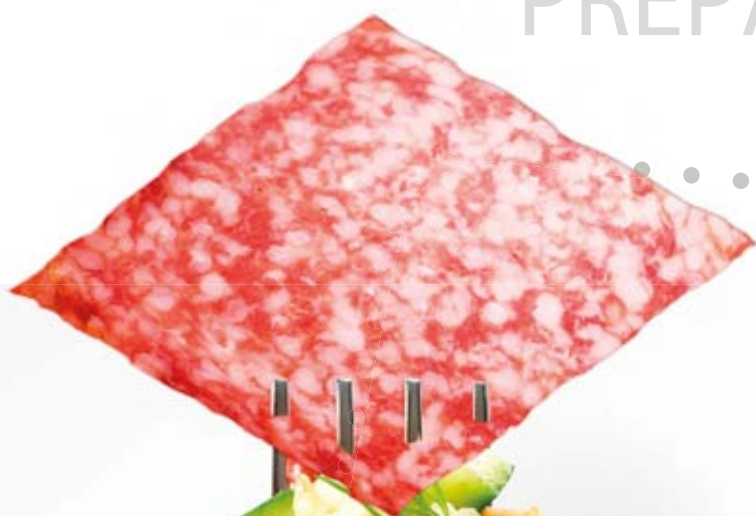


LINEA PREPARAZIONE

PREPARATION LINE



Catalogo 2017
Catalogue 2017



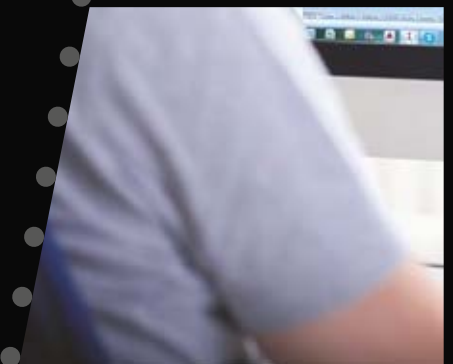
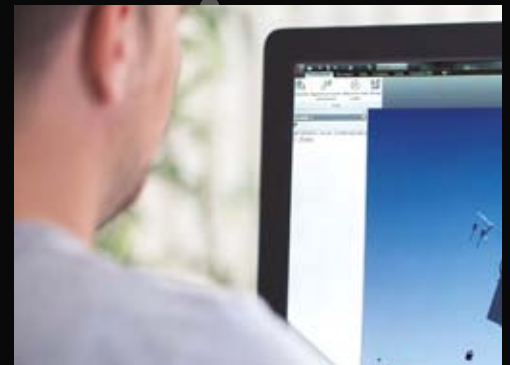
Lavoriamo con passione!

Work with passion!



La società è stata fondata nel 1971 per la produzione di affettatrici, negli anni seguenti ha espanso la gamma con la produzione di cutter, tagliaverdura, tagliamozzarella, porzionatrici ed arrotondatrici. La progettazione, lo studio e il design dei nuovi prodotti, interni all'azienda e i numerosi brevetti registrati nel corso degli anni, hanno permesso la produzione di macchine innovative, con alti livelli di qualità e di performance, tutto Made in Italy; tutto questo ha permesso alla società di svilupparsi sul mercato Italiano e mondiale. La fabbrica situata in Truccazzano è stata ampliata nel 1999 e ad oggi ha una superficie coperta di 4500 mq con aree dedicate a magazzino, produzione e logistica, 250 mq sono riservati all'area uffici amministrativi, progettazione e commerciali. Nel 2004, abbiamo acquisito uno stabilimento in Ucraina a Zhytomyr, società ausiliaria per la vendita dei nostri prodotti nell'Est Europa.

The company founded in 1971 for the production of slicers, in the following years has expanded the range with cutters, vegetable preparation machines, cheese choppers, dough dividers and rounders. The study and design of new products inside the company and the numerous patents registered over the years have guaranteed the production of innovative machines, with high quality level and performances, all Made in Italy, that have enabled the company development on the Italian and world markets. The factory in Truccazzano was expanded in 1999 and today has a covered area of 4500 square meters with areas dedicated to warehouse, production lines and logistic and with 250 square meters of commercial and administrative offices and planning area. In 2004, we have purchased a settlement in Ukraine in Zhytomyr and a subsidiary for the sale of our products in Eastern Europe was opened.





Indice

LINEA AFFETTATRICI FY-FA	pag. 4
LINEA AFFETTATRICI GPE-FAP	pag. 6
LINEA AFFETTATRICI TOP	pag. 8
LINEA AFFETTATRICI GPR	pag. 10
LINEA AFFETTATRICI VPR	pag. 12
LINEA TAGLIAVERDURA CHEF	pag. 14
LINEA TAGLIAVERDURA CHEF MAGNUM	pag. 18
LINEA CUTTER	pag. 22
LINEA TAGLIAMOZZARELLA CHEF PIZZA INOX	pag. 24
LINEA ARROTONDATRICI PAL	pag. 26
PORZIONATRICE E ARROTONDATRICE COMBI	pag. 27
LINEA MIXER	pag. 28
LINEA TRITACARNE MEM	pag. 30



FY - FA

LINEA AFFETTATRICI - SLICER LINE



LINEA AFFETTATRICI FY - FA

La linea di affettatrici FY e FA è stata progettata pensando ad un'affettatrice in alluminio brillantato con un trattamento apposito idoneo per il contatto con gli alimenti; giuste dimensioni, di facile uso e pulizia, con tutte le caratteristiche di una macchina professionale dotata di ogni dispositivo di sicurezza.

Le affettatrici sono realizzate secondo le normative internazionali per la sicurezza, igiene e contatto con gli alimenti, secondo la normativa CE per l'uso domestico.

Eccellenti per ottenere tagli di qualità di affettati, verdure e formaggi.

Su richiesta: lama in acciaio inox, teflon o seghettata.

E' disponibile in due modelli: FY con affilatoio amovibile, FA con affilatoio fisso.

FY - FA slicer line

FY and FA slicer lines were designed thinking about basic slicer in die cast aluminium with chemical finish suitable for food contact; right dimension, easy use and cleaning, with all equipment for a professional machine with all safe requirements. The slicers were manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact, according to CE domestic use. Excellent to obtain quality meat, vegetables and cheese slices. On request: stainless steel, Teflon or serrated blades. It is available into two models: FY with removable sharpener and FA with fixed sharpener.





FY220 ○ ●

FY250 ○ ●

FY275 ○ ●

FY300 ○ ●

Ø Lama	Ø Blade	<i>mm</i>	220	250	275	300
Taglio utile	Cut thickness	<i>mm</i>	220 x 165	230 x 175	230 x 185	230 x 195
Motore	Motor	<i>watt/Hp</i>	160/0,21	180/0,24	180/0,24	220/0,29
Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	38 x 43 x H32	41 x 51 x H34,5	41 x 52 x H38	42 x 55 x H39
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	40 x 40 x H48,5	49,5 x 40 x H58	49,5 x 40 x H58	48 x 57 x H42
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	10	13,6	14,5	16,5
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	12	16,6	17,6	18,3
Allaccio elettrico	Elect connection		230 V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1

Caratteristiche FY: anello fisso proteggi lama, supporto lama con doppio cuscinetto a sfere, motore ventilato professionale con trasmissione a cinghia, carrello fisso, protezione dita in alluminio, affilatoio amovibile in dotazione, lama acciaio antiaderente con solchi speciali, robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili, interruttore due pulsanti marcia arresto, spessore taglio 0-16 mm. Molto robusta e di semplice uso e pulizia, poca manutenzione richiesta.

FY Equipped with: fixed ring blade protection, double ball bearing blade support, strong fan silenced professional motor with belt transmission, fixed carriage, aluminium finger protection, fixed sharpening, no sticking steel blade with special grooves, strong food holder with removable nails, two buttons on off switch. Slicing thickness 0-16 mm. Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.



FA220

FA250

FA275

FA300

Ø Lama	Ø Blade	<i>mm</i>	220	250	275	300
Taglio utile	Cut thickness	<i>mm</i>	220 x 165	230x175	230x175	230x175
Motore	Motor	<i>watt/Hp</i>	160/0,21	180/0,24	180/0,24	220/0,29
Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	38 x 43 x H33	41 x 51 x H36	41 x 52 x H37	42 x 55 x H40
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	40 x 40 x H48,5	49,5 x 40 x H58	49,5 x 40 x H58	48 x 57 x H42
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	10,2	14	14,5	16,5
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	12,3	17	17,5	19,2
Allaccio elettrico	Elect connection		230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1

Caratteristiche FA: anello fisso proteggi lama, supporto lama con doppio cuscinetto a sfere, motore ventilato professionale con trasmissione a cinghia, carrello fisso, protezione dita in alluminio, affilatoio fisso, lama acciaio antiaderente con solchi speciali, robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili, interruttore due pulsanti marcia arresto, spessore taglio 0-16 mm. Molto robusta e di semplice uso e pulizia, poca manutenzione richiesta.

FA Equipped with: fixed ring blade protection, double ball bearing blade support, strong fan silenced professional motor with belt transmission, fixed carriage, aluminium finger protection, fixed sharpening, no sticking steel blade with special grooves, strong food holder with removable nails, two buttons on off switch. Slicing thickness 0-16 mm. Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.



GPE- FAP

LINEA AFFETTATRICI - SLICER LINE



Affettatrici GPE

La linea di affettatrici GPE è stata progettata pensando ad un'affettatrice in alluminio brillantato con un trattamento apposito idoneo per il contatto con gli alimenti; giuste dimensioni, di facile uso e pulizia, con tutte le caratteristiche di una macchina professionale dotata di ogni dispositivo di sicurezza. Le affettatrici sono realizzate secondo le normative internazionali per la sicurezza, igiene e contatto con gli alimenti, secondo la normativa CE per l'uso professionale.

Eccellenti per ottenere tagli di qualità di affettati, verdure e formaggi. Su richiesta: lama in acciaio inox, teflon o seghettata.

Affettatrici FAP

La linea di affettatrici FAP è stata progettata pensando ad un'affettatrice in alluminio brillantato con un trattamento apposito idoneo per il contatto con gli alimenti; giuste dimensioni, di facile uso e pulizia, con tutte le caratteristiche di una macchina professionale dotata di ogni dispositivo di sicurezza. Le affettatrici sono realizzate secondo le normative internazionali per la sicurezza, igiene e contatto con gli alimenti, secondo la normativa CE per l'uso professionale. Eccellenti per ottenere tagli di qualità di affettati, verdure e formaggi. Su richiesta: lama in acciaio inox, teflon o seghettata.

GPE slicer line

GPE slicer line was designed thinking about basic simply slicer in die cast aluminium with chemical finish suitable for food contact; right dimension, easy use and cleaning, with all equipment for a professional machine with all safe requirements. The slicers were designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact, according to CE professional use.

Excellent to obtain quality meat, vegetables and cheese slices. On request: stainless steel, Teflon or serrated blades.

FAP slicer line

FAP slicer line was designed thinking about basic simply slicer in die cast aluminium with chemical finish suitable for food contact; right dimension, easy use and cleaning, with all equipment for a professional machine with all safe requirements. The slicers were designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact, according to CE professional use.

Excellent to obtain quality meat, vegetables and cheese slices. On request: stainless steel, Teflon or serrated blades.





GPE250

GPE275

GPE300

Ø Lama	Ø Blade	<i>mm</i>	250	275	300
Taglio utile	Cut thickness	<i>mm</i>	230 x 175	230 x 180	245 x 195
Motore	Motor	<i>watt/HP</i>	180/0,24	180/0,24	220/0,29
Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	44 x 53 x H37,5	44 x 53 x H42	47 x 60 x H45
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	50 x 40 x H58	50 x 40 x H58	58 x 48 x H46
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	14,5	14,9	16,5
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	16,8	18	19,2
Allaccio elettrico	Elect. connection		230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1

Caratteristiche GPE: anello fisso protegge lama, supporto lama con doppio cuscinetto a sfere, motore ventilato professionale con protezione termica e trasmissione a cinghia, carrello fisso, protezione dita trasparente, affilatoio amovibile in dotazione, lama in acciaio antiaderente con solchi speciali, robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili, interruttore marcia arresto con riarmo, spessore taglio 0-16 mm. Molto robusta e di semplice uso e pulizia, poca manutenzione richiesta.

GPE Equipped with: fixed ring blade protection, double ball bearing blade support, strong fan silenced professional motor with belt transmission and overload temperature protection, fixed carriage, big finger protection, removable double stones sharpening accessory included, no sticking steel blade with special grooves, strong food holder with removable nails, two buttons on off switch with reset slicing thickness 0-16 mm. Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.



FAP220

FAP250

FAP300

Ø Lama	Ø Blade	<i>mm</i>	220	250	300
Taglio utile	Cut thickness	<i>mm</i>	220 x 165	230 x 175	245 x 195
Motore	Motor	<i>watt/HP</i>	160/0,21	180/0,24	220/0,29
Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	36 x 44 x H33	44 x 53 x H37,5	47 x 60 x H45
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	40 x 40 x H48,5	49,5 x 40 x H58	52 x 66 x H51
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	11,5	14,7	23
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	13,2	18	26
Allaccio elettrico	Elect. connection		230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1

Caratteristiche FAP: anello fisso protegge lama, supporto lama con doppio cuscinetto a sfere, motore ventilato professionale con protezione termica e trasmissione a cinghia, carrello fisso, protezione dita trasparente, affilatoio fisso, lama in acciaio antiaderente con solchi speciali, robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili, interruttore marcia arresto con riarmo, spessore taglio 0-16 mm. Molto robusta e di semplice uso e pulizia, poca manutenzione richiesta.

FAP Equipped with: fixed ring blade protection, double ball bearing blade support, strong fan silenced professional motor with belt transmission and overload temperature protection, fixed carriage, big finger protection, fixed double stones sharpening included, no sticking steel blade with special grooves, strong food holder with removable nails, two buttons on off switch with reset slicing thickness 0-16 mm. Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.



TOP

LINEA AFFETTATRICI - SLICER LINE



Affettatrici TOP

L'affettatrice TOP è stata progettata con un piano d'appoggio molto ampio ed una testa porta lama dalla forma scavata. La fetta di pane, formaggio, salume o verdura cade direttamente sul vassoio o sul piatto di portata senza rompersi e la preparazione dei piatti risulta più semplice e veloce.

La linea TOP è caratterizzata dalla lama in acciaio inox temperata e da alcuni solchi particolari brevettati. Durante l'uso, questi solchi garantiscono un taglio efficiente e di alta qualità di qualsiasi tipo di alimento: pane, affettati e verdure.

Il motore con trasmissione ad ingranaggio, garantisce un taglio di qualità sia per alimenti duri che morbidi.

La linea TOP è stata progettata e realizzata in accordo con gli standard internazionali per la sicurezza, l'igiene e il contatto con gli alimenti, secondo la normativa CE per l'uso professionale.

TOP slicers

The TOP slicing machine has been designed with a very large resting surface and a blade holder head with a hollow form. The bread, cheese, cold meat or vegetables slices falls directly onto the tray or serving plate without breaking and it is simpler and quicker to prepare dishes.

The TOP range features a special tempered and steel blade with several patented grooves. During use, these grooves grant efficient and high-quality cutting of cheese, bread, cold meats and vegetables. The motor gear transmission grants very high quality cut with soft or hard food.

The slicer was designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact, according to CE professional use.





TOP220

TOP250

TOP275

Ø Lama	Ø Blade	<i>mm</i>	220	250	275
Taglio utile	Cut thickness	<i>mm</i>	195 x 155	230 x 175	230 x 180
Motore	Motor	<i>watt/Hp</i>	220/0,27	200/0,27	200/0,27
Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	38 x 44,5 x H37	42,5 x 52,5 x H38	42,5 x 53,5 x H40,5
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	58 x 48 x H46	58 x 48 x H46	58 x 48 x H46
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	12,5	14	15
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	14,5	16	17
Allaccio elettrico	Elect. connection		230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1



TOP275XXL

TOP300

Ø Lama	Ø Blade	<i>mm</i>	275	300
Taglio utile	Cut thickness	<i>mm</i>	230 x 180	265 x 210
Motore	Motor	<i>watt/Hp</i>	220/0,29	220/0,29
Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	48 x 51 x H40	48 x 58 x H51,5
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	61 x 53 x H56	61 x 53 x H56
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	18	20,8
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	21	23,4
Allaccio elettrico	Elect. connection		230V x 50 HZ x PH 1	230V x 50 HZ x PH 1

Caratteristiche TOP: struttura in alluminio brillantato, lama in acciaio inox con solchi speciali, anello fisso proteggi lama in acciaio inossidabile, copri lama in acciaio inossidabile, affilatoio amovibile in dotazione, affilatoio fisso per il modello TOP300, carrello rimovibile con blocco vela, motore ventilato e silenzioso professionale con protezione termica e trasmissione ad ingranaggio, interruttore marcia arresto con riarmo, spessore taglio 0-16 mm, su richiesta: lama cromata, lama teflon o lama seghettata.

TOP line equipped with: anodic oxidation aluminium structure, no sticking steel blade with special grooves, aluminium blade protection fixed ring, stainless steel cover blade, double stones removable sharpener included, removable carriage with locking sail device, strong fan silenced professional motor overload temperature control and gear transmission, two buttons on-off switch with relay, slicing thickness 0-16 mm. On request: stainless steel, Teflon or serrated blades.



GPR

LINEA AFFETTATRICI - SLICER LINE



Affettatrici GPR

La linea di affettatrici GPR è stata progettata pensando ad un'affettatrice professionale in alluminio brillantato idoneo per il contatto con gli alimenti; giuste dimensioni, facile uso e pulizia, con tutte le caratteristiche di una macchina professionale con ogni dispositivo di sicurezza.

Le affettatrici GPR 350-370 sono realizzate in acciaio inossidabile e lama in acciaio inox in dotazione.

Tutta la linea GPR è eccellente per ottenere tagli di qualità di affettati, verdure e formaggi.

Tutta la linea GPR è stata progettata e realizzata secondo le norme internazionali per la sicurezza, l'igiene e il contatto con gli alimenti secondo la normativa CE per l'uso professionale.

Su richiesta: lama in acciaio inossidabile (250-300) , lama teflon o lama seghettata.

GPR slicer line

GPR slicer line was designed thinking about professional slicer in die cast aluminium with chemical finish suitable for food contact; right dimension, easy use and cleaning, with all equipments for a professional machine with all safe requirements.

The GPR 350-370 made with stainless steel parts with stainless steel blade as standard. All GPR slicers were designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact, according to CE professional use. Excellent to obtain quality meat, vegetables and cheese slices. On request: stainless steel (250-300), Teflon or serrated blades.





GPR250

GPR300 MN SG

GPR300 TR SG

Ø Lama	Ø Blade	<i>mm</i>	250	300	300
Taglio utile	Cut thickness	<i>mm</i>	230 x 175	245 x 195	245 x 195
Motore	Motor	<i>watt/HP</i>	180/0,24	220/0,29	220/0,29
Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	42 x 55 x H37,5	47 x 60 x H43	47 x 60 x H43
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	56,5 x 48 x H42	52 x 66 x H51	52 x 66 x H51
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	14,4	23,7	23,7
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	17,4	26,7	26,7
Allaccio elettrico	Elect. connection		230 V x 50 HZ x PH 1	230 V x 50 HZ x PH 1	400 V x 50 HZ x PH 3



GPR350 MN/TR

GPR370 MN/TR

AUTO 350 MN

Ø Lama	Ø Blade	<i>mm</i>	350	370	350
Taglio utile	Cut thickness	<i>mm</i>	280 x 245	285 x 250	280 x 245
Motore	Motor	<i>watt/HP</i>	250/0,33	250/0,33	250/0,33
Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	59 x 74 x H51,5	59 x 75 x H53	57 x 71 x H63
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	69 x 81 x H59	69 x 81 x H59	69 x 81 x H70
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	39	40	48
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	44	45	53
Allaccio elettrico	Elect. connection		230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1

Caratteristiche GPR: anello fisso proteggi lama, supporto lama con doppio cuscinetto a sfere, motore ventilato professionale con protezione termica e trasmissione a cinghia, carrello fisso, carrello smontabile con dispositivo blocco vela sui modelli GPR 300-350-370, grossa protezione dita trasparente, affilatoio fisso, lama in acciaio inossidabile con speciali solchi di serie sui modelli 350-370, a richiesta per gli altri modelli, robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili su tutti i modelli, interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V, spessore taglio 0-16 mm. Molto robusta e di facile uso e pulizia con poca manutenzione richiesta.

GPR Equipped with: a fixed ring blade protection, double ball bearing blade support, strong fan silenced motor with belt transmission and overload temperature protection, fixed carriage, removable carriage with sail close device on 300-350-370, fixed double stones sharpening included, no sticking steel blade with special grooves, strong food holder with removable nails, two buttons on off switch 24V with reset, slicing thickness 0-16 mm. Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.



VPR

LINEA AFFETTATRICI - SLICER LINE



Affettatrici VPR

La linea di affettatrici VPR è stata progettata e realizzata pensando ad un'affettatrice verticale professionale totalmente in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica; giuste dimensioni, facile uso e pulizia, con tutte le caratteristiche di una macchina professionale dotata di ogni dispositivo di sicurezza.

Dotate di lama in acciaio inossidabile di serie, perfetta per il taglio di salumi.

La linea di affettatrici VPR è stata progettata e realizzata secondo le normative internazionali per la sicurezza, l'igiene e il contatto con gli alimenti, secondo la normativa CE per l'uso professionale. Su richiesta: lama cromata (300), lama teflon o lama seghettata.

VPR slicer line

VPR slicer line was designed thinking about professional vertical slicer in stainless steel and aluminium with anodic oxidation suitable for food contact; right dimension, easy use and cleaning, with all equipments for a professional machine with all safe requirements.

Special to cut delicatessen and "prosciutto", stainless steel blade as standard, all VPR slicers were designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact, according to CE professional use. On request: stainless steel (300), Teflon or serrated blades.





VPR300 MN/TR

VPR350 MN/TR

VPR370 MN/TR

Ø Lama	Ø Blade	mm	300	350	370
Taglio utile	Cut thickness	mm	280 x 210	335 x 260	340 x 265
Motore	Motor	watt/Hp	220/0,29	250/0,33	250/0,33
Dimensioni	Dimensions	cm	52 x 59 x H50	60 x 72 x H55	60 x 73 x H57
Dim. imballo	Shipping	cm	61 x 67,5 x H57	69 x 81 x H59	69 x 81 x H59
Peso netto	Net weight	kg	31,9	45	46
Peso lordo	Gross weight	kg	36,9	50	51
Allaccio elettrico	Elect. connection		230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3

Caratteristiche VPR: anello fisso proteggi lama in acciaio inossidabile, supporto lama con doppio cuscinetto a sfere e protezione anti acqua, carrello smontabile con dispositivo blocco vela di serie, motore ventilato professionale con protezione termica e trasmissione a cinghia, affilatoio fisso, lama in acciaio inossidabile con speciali solchi in dotazione, robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili, interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V, spessore taglio 0-16 mm. Molto robusta e di facile uso e pulizia con poca manutenzione richiesta.

VPR line equipped with: fixed ring blade protection, double ball bearing blade support, strong fan silenced professional motor with belt transmission and overload temperature protection, removable carriage with sail close device, finger protection, fixed double stones sharpening included, no sticking steel blade with special grooves, strong food holder with removable nails, two buttons on off switch 24V with reset, slicing thickness 0-16 mm. Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.





CHEF

LINEA TAGLIAVERDURA - VEGETABLE LINE



Ideali per ristoranti, mense, pizzerie fino a 1500 pasti (CHEF 300-400-600) e fino a 2000 pasti (CHEF 800). Con questa linea di macchine è possibile tagliare facilmente verdure e formaggio grazie alla dimensione elevata della nostra linea di dischi. I tagliaverdura CHEF 300-600 sono state testate ed approvate dalla Certificazione TUV per l'uso continuo. Il tagliaverdura CHEF 600-800 sono realizzati totalmente in acciaio inossidabile per il contatto con gli alimenti. Facile uso e pulizia grazie al coperchio removibile. Progettati e realizzati secondo la normativa CE per l'uso professionale.

Ideal for restaurants, canteens, pizzerias up to 1500 (CHEF300-400-600) 2000 (CHEF800) meals. With these machines, it is possible to cut vegetables or cheeses easily thanks to our large disc's line. CHEF300-600 tested by TUV are approved for continuous use. CHEF 600-800 are made completely in stainless steel suitable for food contact. Very easy to clean with complete removable cover. According to CE professional standards.



CHEF300

CHEF400 MN/TR

alluminio
aluminium

CHEF600 MN/TR

acciaio inossidabile
stainless steel

CHEF800 MN/TR

acciaio inossidabile
stainless steel

CHEFVE800 TR

acciaio inossidabile
stainless steel

Dimensioni	Dimensions	cm	24 x 57 x H47	26,5 x 53 x H42	26,5 x 53 x H49	26,5 x 58 x H52
Peso netto	Net weight	kg	18,5	19	20	21
Peso lordo	Gross weight	kg	21	21	22	23
Dim. imballo	Shipping	cm	31 x 54,5 x H65	30 x 64 x H50	30 x 64 x H55	30 x 64 x H55
Uso	Use			Continuo / Continuous		
Giri disco	Use RPM		300	360	360	360
Allaccio elettrico	Elect. connection		230V x 50 HZ x PH 1 400V x 50 HZ x PH 3	230V x 50 HZ x PH 1 400V x 50 HZ x PH 3	230V x 50 HZ x PH 1 400V x 50 HZ x PH 3	400V x 50 HZ x PH 3
Motore	Motor	Watt/Hp	380/0,51	380/0,51	550/0,73	600/0,80

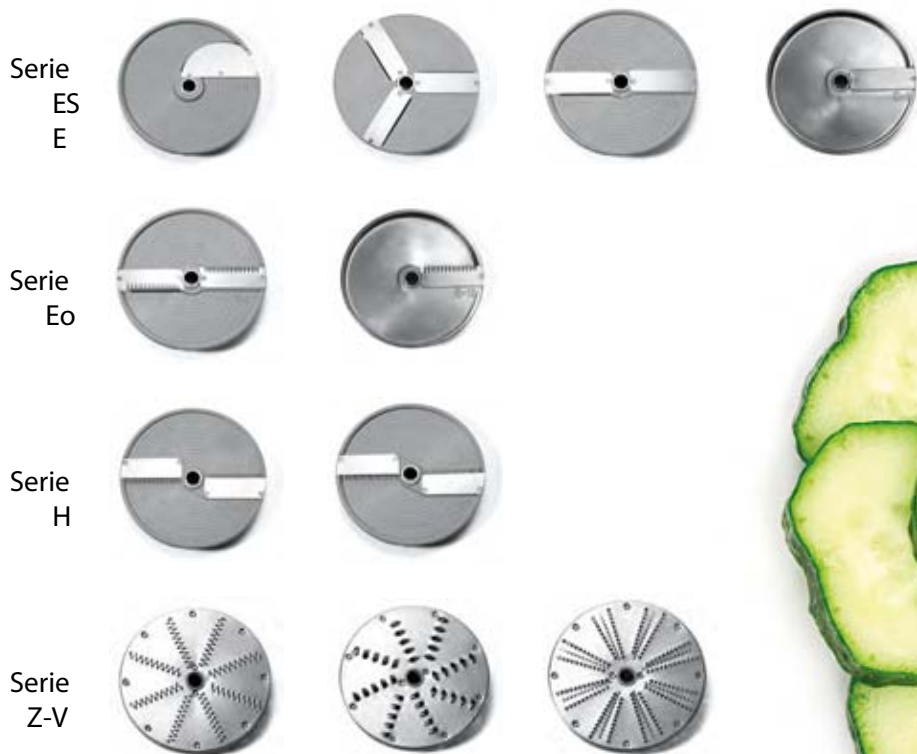
Caratteristiche CHEF: struttura in alluminio (CHEF 300-400) e in acciaio inossidabile (CHEF 600-800-VE800) con finitura idonea per il contatto con gli alimenti, coperchio totalmente removibile per una facile pulizia, protezione termica, motore professionale ventilato, trasmissione a cinghia, interruttore partenza arresto con centralina 24V, micro interruttore coperchio e maniglia, differenti tensioni su richiesta, produzione oraria kg 100-300 (CHEF 300-400-600), kg 150-350 (CHEF 800). Il modello CHEF VE800 è dotato di bocca rotonda per l'ingresso di grossi vegetali, e di riduzione per verdure lunghe.

Equipped with: aluminium (CHEF300-400) and stainless steel structure for food contact (CHEF600-800-VE800), complete removable cover for easy cleaning, overload temperature control, high power fan professional motor, belt transmission, start stop switch with 24V NVR, micro switch cover and handle, different tension on request, hour output kg 100-300 (CHEF 300-400-600), kg 150-350 (CHEF 800-VE800). CHEF VE800 large round feeder for big vegetables and reducer for long vegetables.



Dischi / Discs ø 250

Dischi per tutti i modelli CHEF
For all models CHEF



ES AK

PER AFFETTARE /
SLICING

E AK

PER AFFETTARE /
SLICING

Spessore di taglio	Cutting thickness	mm	E1S AK	E2S AK	E5 AK	E1 AK	E2 AK	E3 AK	E4 AK	E6 AK	E8 AL	E10 AL	E14 AL
			1	2	5	1	2	3	4	6	8	10	14
Materiale	Material		AK lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs								Alluminio alimentare Food aluminium		

Eo AK

PER FETTE ONDULATE / WAVED SLICING DISCS

Spessore di taglio	Cutting thickness	mm	E30 AK	E40 AK	E60 AK	E80 AL	E100 AL	E140 AL
			3	4	6	8	10	14
Materiale	Material		AK lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs			Alluminio alimentare Food aluminium		

H

PER TAGLIO FIAMMIFERO / JULIENNE DISCS

Spessore di taglio	Cutting thickness	mm	H2,5 AK	H4 AK	H6 AK	H8 AK	H10 AK	
			2,5x2,5	4x4	6x6	8x8	10x10	
Materiale	Material		AK lavabile in lavastoviglie				Dishwaterproof AK discs	

Z

PER SFILACCIARE / SHREDDING

V

PER GRATTUGIARE / GRATING

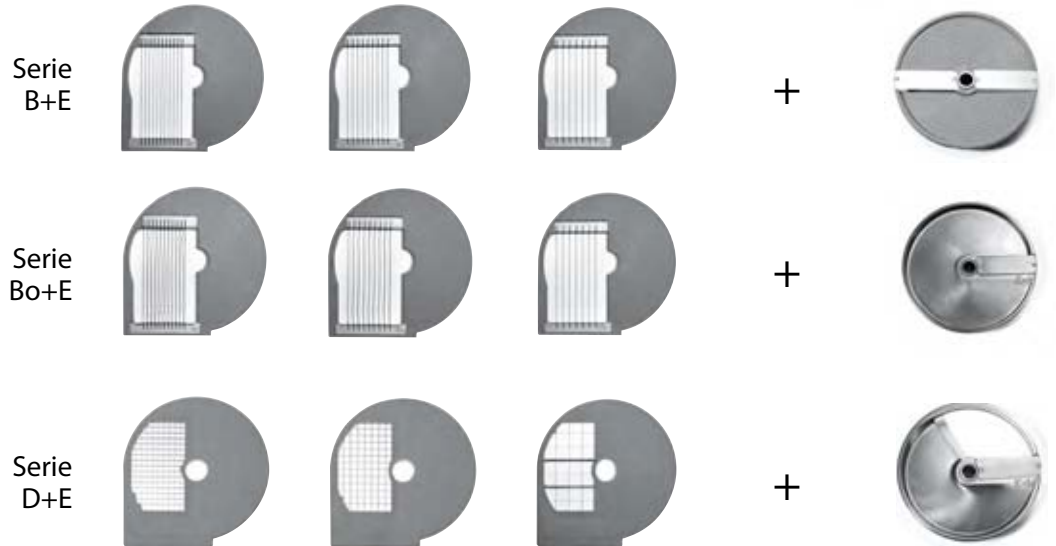
Spessore di taglio	Cutting thickness	mm	Z2	Z3	Z4	Z7	V	
			2	3	4	7		
Materiale	Material		AK lavabile in lavastoviglie				Dishwaterproof AK discs	
							Grattugiare / Grating	





Dischi / Discs ø 205

Per tutti i modelli CHEF 300-400
For all models CHEF 300-400



B+E CHIPS

B6 AK B8 AK B10 AK

Spessore taglio	Cutting thickness	mm	6	8	10
Materiale	Material		AK lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs		

Bo+E CHIPS

B6o AK B8o AK B10o AK

Spessore taglio	Cutting thickness	mm	6	8	10
Materiale	Material		Alluminio alimentare Food aluminium		

D+E PER CUBETTARE / CUBING

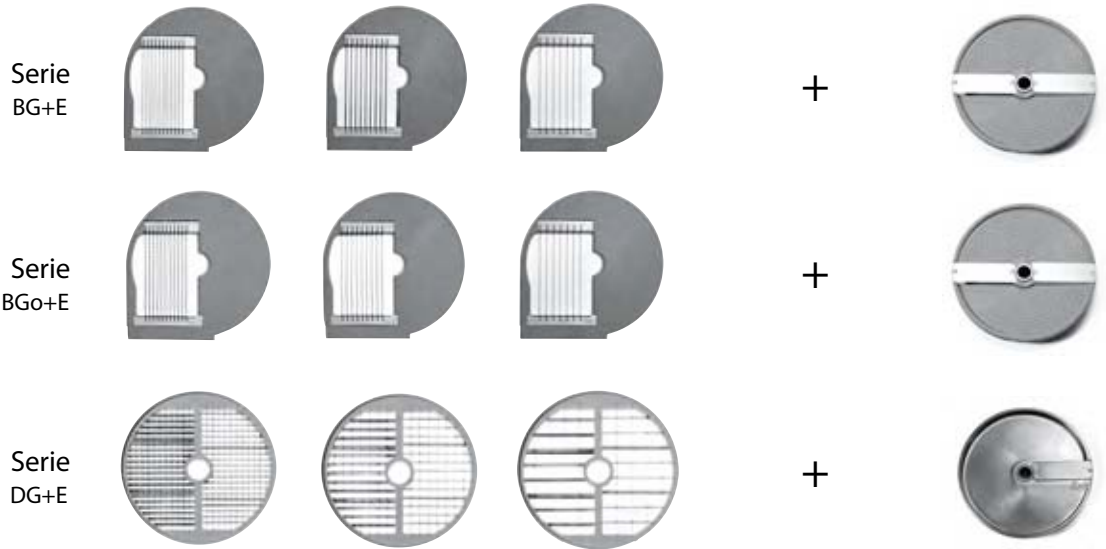
D 8X8 AK D 10X10 AK D 12X12 AK D 16X16 AK D 20X20 AK

Spessore taglio	Cutting thickness	mm	8x8	10x10	12x12	16x16	20x20
Materiale	Material		Alluminio alimentare Food aluminium				



Dischi / Discs ø 205

Per tutti i modelli CHEF 600-800
For all models CHEF 600-800



Spessore taglio	Cutting thickness	mm	BG AK chips			BGo AK chips			DG per cubettare / cubing				
			BG6 AK	BG8 AK	BG10 AK	BG6o AK	BG8o AK	BG10o AK	DG 8X8	DG 10X10	DG 16X16	DG 12X12	DG 20X20
			6	8	10	6	8	10	8x8	10x10	16x16	12x12	20x20
Materiale	Material		AK lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs			AK lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs			AK lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs				

ACCESSORI - Accessories

Per tutti i modelli CHEF
for all models chef



ESPULSORE ALTO
HIGHT EJECTOR

ESPULSORE BASSO
LOW EJECTOR

CONTENITORE DISCHI
DISC RACK

Materiale	Material	AK lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs	AK lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs	Plastica Plastic model
------------------	-----------------	---	---	---------------------------



CHEF MAGNUM

LINEA PREPARAZIONE - PREPARATION LINE



CHEF MAGNUM

Il Magnum TV330 è una macchina per la preparazione di verdure e formaggi per ristoranti di grandi dimensioni, catering, e pizzerie; realizzato completamente in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anti-corrosione certificato idoneo per contatto con alimenti.

Può essere utilizzato con differenti bocche, a seconda del tipo di taglio desiderato.

Il supporto mobile dotato di ruote è compreso nella macchina. Grazie all'ampia gamma di dischi disponibili, di nostra produzione, è possibile ottenere tutti i tipi di taglio desiderati, sia per il taglio di formaggi che di verdure.

Il potente motore con la possibilità di usare la macchina a due differenti velocità, garantisce alte performance non solo per il taglio delle verdure, ma anche per il taglio di formaggi. Grazie al diametro dei nostri dischi (330mm), abbiamo raggiunto una produzione da 400 a 1800 kg all'ora.

È disponibile una versione inverter che permette la regolazione della velocità del disco, che può variare da 80 a 450 giri.

Il Magnum TV330 è realizzato secondo la normativa CE per l'uso professionale.

CHEF MAGNUM

The Magnum TV330 is a new vegetable and cheese preparation machine for large restaurants and catering kitchens, pizzerias and dairies made completely in stainless steel with a patented no sticking surface treatment that grants the conformity to the food contact rules and high resistance to the corrosion. Can be used with different types of feeders according to the requested cuts. The mobile stand with wheels is included with the machine. Due to the big range of feeders and discs, all types of cuts for cheese and vegetables are possible. The strong motor with the possibility to choose two use speeds, grants high performances not only with vegetable cuts but also with cheese cuts.

The big size of the used discs (330 mm) grants a very high output, about Kg 400-1800 hourly. It is possible with an inverter to regulate the disc speed from 80-450 tours to obtain a very high quality cut. Made according to the European directives it is CE marked.





CHEF MAGNUM TV330 INOX 2V

CHEF MAGNUM TV330 INOX INVERTER

Dimensioni	Dimensions	cm	56 x 86 x H112	56 x 86 x H112
Peso netto	Net weight	kg	110	120
Peso lordo	Gross weight	kg	130	140
Dim. imballo	Shipping	cm	80 x 120 x H100	80 x 120 x H100
Produzione oraria	Hour output	-	400-1500	200-1800
Giri disco	Revolution	-	140-280	60-450
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	400 V x 50 HZ x PH 3	400 V x 50 HZ x PH 3
Motore	Motor	Watt/Hp	2300/3,07 - 1700/2,27	3800/5,07

Caratteristiche MAGNUM TV330: solida struttura totalmente in acciaio inossidabile, motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica e trasmissione ad ingranaggio per uso continuo, disponibile in versione con motore 2 velocità o motore inverter con la possibilità di regolare i giri disco per il taglio dei formaggi; interruttore partenza arresto con centralina 24V, microinterruttore su maniglia, coperchio e bocca di uscita del prodotto tagliato. Differenti bocche disponibili a seconda del taglio desiderato. Realizzato secondo la normativa CE per l'uso professionale.

Equipped with: strong structure with stand complete in stainless steel, high powerful fan motor with thermal overload and gear transmission for continuous use two speeds, the inverter model with the possibility to choose the disc speed is suitable for cheese cuts, on off switch with 24V NVR, micro switch on the handle, cover and output protection. Different feeders according to the required cut. According to CE professional use.



BOCCA DOPPIA
Double feeder

TRAMOGGIA
Automatic hopper

BOCCA FORMAGGIO
Cheese feeder

Dimensioni	Dimensions	cm	37 x 54 x H50	37 x 54 x H67	37 x 54 x H57
Dimensioni bocca	Feeder dimensions	cm	17,5 x 10 x H19	Ø 27,5 H40	13,5 x 11,5 x H33
Peso	Weight	kg	12	9,5	12,5
Uso	Use		Per tutti gli usi For all uses	Tramoggia automatica per taglio chips e fette Automatic hopper for chips and slices	Per sfilacciar e cubettare To shred or cubing





Dischi / Discs ø 330

Per chef MAGNUM TV 330
For chef MAGNUM TV 330

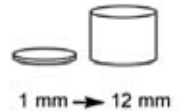


DISCHI PER FETTE
Slicing discs

ME



MEF



DISCHI PER TAGLIO JULIENNE
Slicing discs

M4PZ



M4PZC



+
MDC



DISCHI PER SFILACCIARE
GRATTUGIARE
Grating discs

MZ



MV



MPZ4



ME - MEF

DISCHI PER FETTE /SLICING DISCS

	ME1	ME2	ME3	ME4	ME5	ME6	ME8	ME10	ME12	MEF1	MEF2	MEF3
Spessore taglio Cutting thickness mm	1	2	3	4	5	6	8	10	12	1	2	3

Tutte le bocche - All feeders

Materiale
Material

Alluminio alimentare - Food aluminium

M4PZ - M4PZC+MDC

DISCHI PER TAGLIO JULIENNE
SLICING DISCS

	M4PZ5	M4PZ8	M4PZ5C	M4PZ8C	MDC10	MDC12	MZ3	MZ4	MZ7	MV	MPZ4
Spessore taglio Cutting thickness mm	ø5	ø8	ø5	ø8	10	12	3	4	7	Grattugiato Grated	4

Tutte le bocche - All feeders

Materiale
Material

Alluminio alimentare
Food aluminium

MZ - MV - MPZ4

DISCHI PER SFILACCIARE
GRATING DISCS

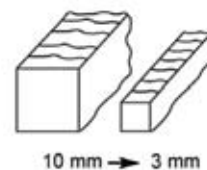
Bocca doppia e bocca formaggio
Double and cheese feeders

Alluminio alimentare
Food aluminium



DISCHI PER TAGLIO BASTONCINO
Match like cutting discs

MH

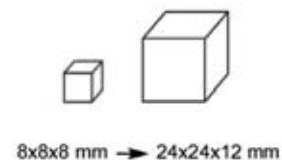


DISCHI PER CUBETTARE
Cubing discs

MD



+

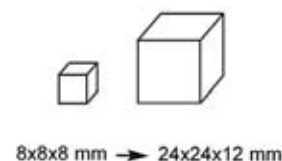


DISCHI PER CUBETTARE
Cubing discs

MDG



+



MH
DISCHI PER TAGLIO BASTONCINO
MATCH LIKE CUTTING DISCS

MD
DISCHI PER CUBETTARE
CUBING DISCS

	MH3	MH4	MH6	MH8	MH10	MD8X8	MD10X10	MD12X12	MD16X16	MD20X20	MD24X24
Spessore taglio Cutting thickness mm	3	4	6	8	10	8X8	10X10	12X12	16X16	20X20	24X24
Materiale Material	Tutte le bocche - All feeders Alluminio per alimenti - Food aluminium					Bocca formaggio - Cheese feeder Alluminio per alimenti - Food aluminium					

MDG
DISCHI PER CUBETTARE / CUBING DISCS

MC
COLTELLI / BLADE

	MDG8X8	MDG10X10	MDG12X12	MDG16X16	MDG20X20	MDG24X24	MC8	MC10	MC12
Spessore taglio Cutting thickness mm	8X8	10X10	12X12	16X16	20X20	24X24	Da usare insieme ai dischi MD e MDG Use with discs MD or MDG		
Materiale Material	Bocca doppia - Double feeder Alluminio per alimenti - Food aluminium						Acciaio inossidabile - Stainless steel		



CUTTER

PREPAZIONE - PREPARATION



CUTTER

Utilizzati per sminuzzare, omogeneizzare e impastare. Totalmente realizzati in acciaio inossidabile e coperchio trasparente con attrezzo pulisci pareti e foro di ingresso per aggiungere liquidi; di facile uso e pulizia. I modelli 5L e 8L sono disponibili anche nella versione dotata di motore due velocità. Tutta la linea CUTTER è stata progettata e realizzata secondo le normative internazionali di sicurezza, igiene e idonei per il contatto con gli alimenti, secondo la normativa CE per l'uso professionale.

BOWL CUTTERS

Suitable to mince, homogenize and knead. Totally built with stainless steel structure and a transparent cover with rubber gasket and liquid dozer for an easier use and a wall cleaner. Models L5 and L8 are available also with two speed motor. The cutter was designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact, according to CE professional use.





**CUTTER CE L3
MN/TR**



**CUTTER CE L5
MN/TR**



**CUTTER CE L5 2V
TR**

Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	21 x 26 x H40	26 x 29 x H50	26 x 29 x H50
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	12	23,5	24
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	28 x 35 x H40	34 x 38,5 x H75,5	34 x 38,5 x H75,5
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	15,5	25,5	25,5
Giri lame	Blade RPM	-	1400	1400	700/1400
Capacità vasca	Tank capacity	<i>kg</i>	2	3,3	3,3
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	400 V x 50 HZ x PH 3
Motore	Motor	<i>Watt/Hp</i>	460/0,62	1140/1,53	570/0,76 1140/1,53



**CUTTER CE L8
MN/TR**



**CUTTER CE L8 2V
TR**

Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	26 x 29 x H56	26 x 29 x H56
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	24,5	25
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	34 x 38,5 x H75,5	34 x 38,5 x H75,5
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	26,5	26,5
Giri lame	Blade RPM	-	1400	700/1400
Capacità vasca	Tank capacity	<i>kg</i>	5,5	5,5
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	400 V x 50 HZ x PH 3
Motore	Motor	<i>Watt/Hp</i>	1140/1,53	570/0,76 1140/1,53

Caratteristiche: struttura, vasca e lame in acciaio inossidabile, su richiesta disponibili lame seghettate e forate, interruttore partenza arresto, pulse con centralina 24V, protezione IP 55, motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica e freno motore.

Equipped with: complete hub with blades in stainless steel, available on demand perforated blade and serrated blade hub, on off pulse switch with 24V NVR – IP 55 water protection, high power professional fan self-braking motor with overload control.



CHEF PIZZA INOX

LINEA PREPARAZIONE
PREPARATION LINE



CHEF PIZZA INOX

Lo CHEF PIZZA INOX è la nostra linea dedicata a pizzerie e ristoranti con la necessità di tagliare la mozzarella. La linea è composta da due differenti macchine: una per cubettare e una per sfilacciare. Grazie alla nostra vasta linea di dischi è possibile ottenere il taglio desiderato. Con lo CHEF PIZZA INOX per cubettare è possibile anche sfilacciare la mozzarella, mentre con lo CHEF PIZZA INOX per sfilacciare è possibile ottenere solo questo tipo di taglio. Per ottenere il miglior risultato, consigliamo di utilizzare il filone di mozzarella ad una temperatura compresa tra 0° e +4°. Grazie alla nostra linea di dischi, è possibile anche tagliare la verdura destinata al condimento delle vostre pizze. La macchina è realizzata secondo la normativa CE per l'uso professionale.

CHEF PIZZA INOX

This is our line dedicated to pizzerias and all restaurants that have to cut mozzarella cheese. Two different machines, one that make cubes and the other one that ravel. With our disc's line you can obtain different shape as you prefer. To obtain the best result we advise to use cheese between 0° and +4°. It is also possible to shred cheese with chef pizza inox for cubes, while with chef pizza inox for ravelling you can only shred. It is possible to use many discs of our range to make different cuts to garnish vegetables for Pizza. According to CE professional rules.





CHEF PIZZA INOX CUB

Per cubettare e spezzettare
For cubing and crumbling



CHEF PIZZA INOX SFIL

Per sfilacciare
For ravelling



			MN	TR	MN	TR
Dimensioni	Dimensions	cm	39 x 46 x H74	39 x 46 x H74	39 x 46 x H74	39 x 46 x H74
Peso netto	Net weight	kg	20	20	20	20
Peso lordo	Gross weight	kg	22	22	22	22
Dim. imballo	Shipping	cm	54 x 61 x H54	54 x 61 x H54	54 x 61 x H54	54 x 61 x H54
Uso	Use	-	Intermittente / Intermittent			
Produzione oraria	Hour output	kg	120-190	120-190	250-300	250-300
Giri disco	Revolunion	-	140	140	280	280
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	230 V x 50 HZ x PH 1	400 V x 50 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1	400 V x 50 HZ x PH 3
Motore	Motor	Watt/Hp	350/0,47	450/0,60	350/0,47	450/0,60

Caratteristiche CHEF PIZZA INOX: struttura interamente realizzata in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anti corrosione adatto per il contatto con gli alimenti, coperchio removibile in acciaio inossidabile lavabile in lavastoviglie, motore ventilato professionale di grande potenza con trasmissione ingranaggio, interruttore partenza arresto con centralina 24V, microinterruttore coperchio e maniglia, voltaggi e tensioni speciali su richiesta.

Equipped with: structure completely in stainless steel with patented surface treatment certified for food contact granted against corrosion, removable stainless steel cover washable in dishes machine, overload control high power fan gear transmission professional motor, start stop switch with 24V NVR, micro switch on cover and handle, different tension on request.

ACCESSORI accessories

Serie INPD



+



INPD+P5

Cubettare e spezzettare / Cubing and crumbling

		INPD	INPD	INPD	INPD	INPD	COLTELLI / BLADE
Spessore taglio	Cutting thickness	8x8x5	10x10x5	12x12x5	16x16x5	20x20x5	P5
Materiale	Material	Alluminio per alimenti - Food aluminium					



INPD+P8

Cubettare e spezzettare / Cubing and crumbling

		INPD	INPD	INPD	INPD	INPD	COLTELLI / BLADE
Spessore taglio	Cutting thickness	8x8x8	10x10x8	12x12x8	16x16x8	20x20x8	P8
Materiale	Material	Alluminio per alimenti - Food aluminium					

Serie PZ



Serie C



+

2 PZ 8



PZ

Sfilacciare / Ravelling

C

Sfilacciare / Ravelling

		PZ 4	PZ 7	4 PZ 5	4 PZ 8	C8	C10	C12	2 PZ 8
Spessore taglio	Cutting thickness	4	7	5	8	ø8x8	ø8x10	ø8x12	8
Materiale	Material	Lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs		Teflon		Lavabile in lavastoviglie Dishwaterproof AK discs			Teflon



PAL300 - PAL1300

ARROTONDATRICE - ROUNDING MACHINES



Con questa macchina, tutte le pizzerie potranno ottenere palline di impasto pronte per la lievitazione. Grazie al lavoro della macchina, tutta l'aria contenuta nell'impasto viene eliminata e si ottiene una pallina perfetta.

La macchina può arrotondare di continuo palline dai 20 gr ai 300 gr con la PAL300, e fino ai 1000 gr con la PAL1300, con una produzione oraria di circa 2600 pezzi.

Il merito di questa macchina è che lavora senza scaldare il prodotto.

La macchina è stata progettata e realizzata con materiali selezionati secondo la normativa CE per l'uso professionale.

With this machine, all pizzerias can obtain rounded balls of dough ready for leavening. Thanks to the work of the machine, all the air into the dough disappears and you obtain a perfect rounded ball. The machine can continuously round off pieces from 20gr to 300gr, 1000 gr with Pal 1300 with an average production of about 2600 pieces. The machine has the merit to operate without warming neither the product. It has been designed and manufactured with selected materials, complying with CE norms.



PAL300

PAL1300

Dimensioni	Dimensions	cm	33 x 55 x H81	44 x 70 x H95
Peso netto	Net weight	kg	47	120
Dim. imballo	Shipping	cm	39 x 62 x H95	75 x 85 x H110
Peso lordo	Gross weight	kg	63	150
Peso porzione	Ball weight	gr	20-300	20-1000
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 5 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3
Motore	Motor	Watt/Hp	550/0,73	850/1,14

Caratteristiche PAL: coperchio con microinterruttore, spirale in Teflon o alluminio su richiesta, interruttore partenza arresto con centralina 24V, potente motore con riduttore ad ingranaggio. Tutte le parti sono removibili per consentire una facile e veloce pulizia. Differenti voltaggi su richiesta.

Equipped with: cover micro switch, Teflon spiral or aluminium spiral on demand, on off switch with 24V NVR, strong fan motor with gear reducer. All parts are removable for easy and quick cleaning, different voltage on request.



DIV300 - COMBI 300

Porzionatrice e Arrotondatrice
Divider and rounding machine



La macchina COMBI300 è composta da una porzionatrice DIV300 ed un'arrotondatrice PAL300/1300. Inserendo nella porzionatrice 30kg di impasto appena preparato e non lievitato, si possono ottenere porzioni di impasto dai 20gr ai 300gr con la COMBI 300; dai 20gr ai 1000gr con la COMBI 1300, dividendo l'impasto in varie porzioni e inserendole insieme nell'arrotondatrice, è possibile ottenere palline della grammatura desiderata. Una percentuale di errore del 5% circa è normale.

L'aggiustamento del peso della pallina avviene attraverso la selezione del diametro del cono di uscita dell'impasto e la relativa distanza tra l'uscita dell'impasto e la fotocellula.

La macchina arrotondatrice è composta da un cilindro verticale con all'interno una spirale che garantisce la riproduzione del lavoro manuale sulla pallina senza scaldarla o alterarla, eliminando l'aria al suo interno. È necessario che l'impasto sia facilmente lavorabile, non troppo duro né troppo morbido, non deve appiccicare; è vietato aggiungere farina all'interno della macchina in funzione.

Tutti i materiali a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile o Teflon.

The machine COMBI 300 is made by a divider DIV300 and a rounding machine PAL300/1300. By inserting 30Kg of dough just produced and not leavened, dough balls can be obtained directly from 20 grams to 300 grams with COMBI 300 and from 20 grams to 1000 grams with COMBI 1300 dividing various portions up to 300gr and rounding more than one at a time to reach the desired weight. A difference of 5% in the portion weight is normal. The weight adjustment occurs with the selection of the diameter of the cone and the distance between the output of the pasta and the photoelectric cell. The rounding machine uses a vertical cylinder with a spiral and guarantees a perfect rounding of the dough without heating or altering the dough and the ball is well pressed with no air inside. The dough must be suitable for the use in the machine, not hard or too soft that sticks, in the use, it is not possible to add flour. All materials in contact with food are made of stainless steel or Teflon. The machines are built according to ECC rules CE.



+



DIV300

COMBI 300

DIV300 + PAL1300

Dimensioni	Dimensions	cm	59 x 83 x H148	59 x 110 x H148	59 x 83 x H148 - 44 x 70 x H95
Peso netto	Net weight	kg	86	86/47	86/120
Dim. imballo	Shipping	cm	75 x 85 x H110	39 x 62 x H95 75 x 85 x H110	75 x 85 x H110 75 x 85 x H110
Peso lordo	Gross weight	kg	115	115/63	115/150
Peso della porzione	Ball weight	gr	20-300	20-300	20-1000
Capacità vasca	Tank capacity	kg	30	30	30
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3	230 V x 50 HZ x PH 1 400 V x 50 HZ x PH 3
Motore	Motor	Watt/Hp	370/0,49	370/0,49 550/0,73	370/0,49 850/1,14

Caratteristiche: due coni (Ø45-Ø70), coperchio trasparente con micro, spirale, vasca e coltello in acciaio inossidabile, interruttore marcia arresto con riarmo, IP55 di protezione dall'acqua, controllo peso tramite fotocellula, differenti voltaggi su richiesta.

Equipped with: two cones (Ø45-Ø70), transparent cover with micro switch, stainless steel spiral, blade and bowl, on off switch with reset, IP 55 water protection, photo cellular weight control, different voltage on request.



MIXER

CE

FRULLATORI - SBATTITORI
MIXERS - WHISKS



La linea dei frullatori sbattitori è stata progettata per la cucina professionale. Con l'asta frullatore si possono fare passati di verdura, mousse di frutta, purée, salse, passata di pomodoro ecc. L'asta sbattitore può essere utilizzata con il blocco motore a velocità variabile ed è ideale per panna ed albume montato, creme, mousse ecc. La vasta gamma di apparecchi permette la lavorazione da 2 a 200 litri a seconda della potenza del blocco motore. Sono stati progettati con particolare attenzione all'ergonomia, la robustezza e la facilità d'uso e nel cambio degli accessori con un sistema di sgancio rapido per una perfetta igiene. Costruiti con doppio isolamento IP34 e con tutti i particolari a contatto con il cibo in acciaio inossidabile. Tutte le macchine sono dotate di supporto parete. I motori sono monofase con protezione termica a normativa CE.

The mixers and whisks line has been projected for professional kitchens. With mixer attachment it is possible to prepare vegetable soups, fruit creams, purée, sauces, and tomato sauce. The whisk attachment must be used with variable speed motor unit and is ideal for whipped cream, whipped white of egg, custard, mousse. The big range of machines grants the work from 2 lit up to 200 lit according to the motor power unit. These machines have been projected with attention to the ergonomics, sturdiness and easy use and change of tools with dismount system for a perfect hygiene. Motors made with double insulation IP34 protection and with all parts with food contact in stainless steel. Wall support included in all machines. Single phase motors with overall temperature protection according to CE rules.





TF 220/250



MO 250



ASTA 20



ASTA 25

Tipo	Type	-	Fisso	Solo motore	-	-
Dimensioni	Dimensions	cm	8,4 x 11,5 x H46,2	8,4 x 11,5 x H29	-	-
Peso netto	Net weight	kg	1,4	0,8	0,5	1,0
Lunghezza asta	Attachment length	cm	20	-	20	25
Tipo velocità	Speed	-	Fissa	Fissa	-	-
Giri lame	Blade RPM	-	9000	9000	-	-
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	220 V x 50 HZ x PH 1	220 V x 50 HZ x PH 1	-	-
Motore	Motor	Watt/HP	250/0,33	250/0,33	-	-



MO 350 VV



ASTA 31



ASTA 36



SBATTITORE

Tipo	Type	-	Solo motore VV	-	-	-
Dimensioni	Dimensions	cm	8,4 x 11,5 x H36	-	-	-
Peso netto	Net weight	kg	2,0	1,0	1,1	1,0
Lunghezza asta	Attachment length	cm	-	31	36	0,8
Tipo velocità	Speed	kg	Variabile	-	-	-
Giri lame	Blade RPM	-	3000/9000	9000	-	-
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	220 V x 50 HZ x PH 1	220 V x 50 HZ x PH 1	-	-
Motore	Motor	Watt/HP	350/0,47	250/0,33	-	-



MO 550 VV



ASTA 41



ASTA 46



ASTA 51



SBATTITORE

Tipo	Type	-	Solo motore VV	-	-	-
Dimensioni	Dimensions	cm	8,4 x 11,5 x H36,5	-	-	-
Peso netto	Net weight	kg	2,8	1,2	1,3	1,4
Lunghezza asta	Attachment length	cm	-	41	46	51
Tipo velocità	Speed	kg	Variabile	-	-	-
Giri lame	Blade RPM	-	3000/9000	-	-	-
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	220 V x 50 HZ x PH 1	-	-	-
Motore	Motor	Watt/HP	550/0,73	-	-	-



MEM

TRITACARNE - MEET MINCER



La linea di tritacarne MEM 12 - 22 è stata progettata come linea professionale, realizzata in acciaio inossidabile e ghisa niproloy. Tutte le macchine sono dotate di motore ventilato professionale monofase di grande potenza, con riduttore a bagno d'olio. Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono facilmente smontabili per facilitare l'uso e la pulizia. Piastre e coltello sono realizzate in acciaio inossidabile. Dotati di interruttore con riarmo; conformi con la normativa CE per l'uso professionale.

The meat mincer MEM 12 - 22 has been projected as a professional line, made in stainless steel and cast niproloy iron. All MEM has a high power professional fan motor with oil gear transmission and relais. All parts near food are easily dismounting for an easy cleaning. All plates and knives are made in stainless steel. Equipped with switch with relay; according to CE directives for professional use.





MEM 12

MEM 22

Dimensioni	Dimensions	<i>cm</i>	35 x 14,5 x H35	40 x 18,5 x H37
Peso netto	Net weight	<i>kg</i>	10	17
Dim. imballo	Shipping	<i>cm</i>	28 x 41,5 x H28	40 x 45 x H30
Peso lordo	Gross weight	<i>kg</i>	12,4	20
Uso	Use	-	Continuo / Continuos	Continuo / Continuos
Produzione oraria	Hourly output	<i>kg</i>	100	200
Allaccio elettrico	Elect. connection	-	230 V x 50 HZ x PH 1	230 V x 50 HZ x PH 1
Motore	Motor	<i>Watt/HP</i>	350/0,47	380/0,51



PASSAPOMODORO

TUBI INSACCATORI

Uso	Use	-	Per modello MEM 12-22 Per modello MEM 12-22	Per modello MEM 12-22 Per modello MEM 12-22
Dimensioni	Dimensions	-		4 misure + elica 4 Sizes + helix

Caratteristiche: struttura, vasca e lame in acciaio inossidabile, su richiesta disponibili lame seghettate e forate, interruttore partenza arresto, pulse con centralina 24V, protezione IP 55, motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica e freno motore.

Equipped with: complete hub with blades in stainless steel, available on demand perforated blade and serrated blade hub, on off pulse switch with 24V NVR - IP 55 water protection, high power professional fan self-braking motor with overload control.



C.EL.ME s.r.l. Viale Montenero, 1 Truccazzano (MI) Italy
Tel. 029583157 Fax 029583436
www.celme.com e-mail: info@celme.com