

1950-2024
Una Storia Orgogliosa
A Proud Story

MACCHINE ALIMENTARI

FOOD PROCESSING MACHINES MACHINES ALIMENTAIRES

LEBENSMITTELMASCHINEN MÁQUINAS ALIMENTAIRES

SWEDLINGHAUS

Serie Top / *Top Series* / *Série Top* / *Serie Top*

Affettasalumi verticale serie Top <i>Vertical slicer for cold cuts - Trancheur vertical charcuterie - Vertikale Wurstschneidemaschine- Cortadora de fiambres vertical</i>	pag. 9
Affettacarne vericale <i>Vertical meat slicer - Trancheur vertical à viande- Vertikale Fleischschneidemaschine- Cortadora de carne vertical</i>	pag. 10
Affettatrice a gravità..... <i>Belt driven gravity slicer - Trancheur gravité à courroie - Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe - Cortadora de fiambres de gravedad transmisión</i>	pag. 11

Serie Pro / *Pro Series* / *Série Pro* / *Serie Pro*

Affettasalumi verticale <i>Vertical slicer for cold cuts- Trancheur vertical charcuterie - Vertikale Wurstschneidemaschine - Cortadora de fiambres vertical</i>	pag. 13
Affettacarne verticale <i>Vertical meat slicer - Trancheur vertical à viande - Vertikale Fleischschneidemaschine - Cortadora de carne vertical</i>	pag. 14

Gravità / *Gravity* / *Gravité* / *Schwerkraft* / *Gravedad*

Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia serie Pro..... <i>Belt driven gravity slicers - Trancheur gravité à courroie - Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe - Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa</i>	pagg. 15/16/17
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia serie Silver <i>Belt driven gravity slicer Silver Series - Trancheur gravité à courroie série Silver - Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe Serie Silver Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa Silver</i>	pag. 17
Affettatrici Cubicate <i>Shabu belt driven gravity slicer - Trancheur gravité à courroie Shabu - Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe Serie Shabu Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa Shabu</i>	pag. 18
Affettatrice a gravità serie Ingranaggi e Teflon <i>Gear driven gravity slicers - Trancheurs gravité à pignons - Schwerkraft-Aufschnittmaschine Serie Getriebe - Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión por engranajes</i>	pag. 19
Affettatrice a gravità serie Automatica..... <i>Automatic gravity slicer - Trancheur gravité automatique - Schwerkraft-Aufschnittmaschinen Serie automatisch - Cortadoras de fiambres automatica</i>	pag. 20
Affettatrice a gravità serie inox..... <i>S/steel belt driven gravity slicer - Trancheur gravité courroie en acier inox - Edelstahl Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen Serie automatisch Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa en acero inoxidable</i>	pag. 21

Serie Horeca / *Horeca Series* / *Série Horeca* / *Serie Horeca*

Affettasalumi verticale <i>Vertical slicer for cold cuts- Trancheur vertical charcuterie - Vertikale Wurstschneidemaschine - Cortadora de fiambres vertical</i>	pag. 23
Affettacarne verticale <i>Vertical meat slicer - Trancheur vertical à viande - Vertikale Fleischschneidemaschine - Cortadora de carne vertical</i>	pag. 24
Affettatrice a gravità laccate con trasmissione a cinghia <i>Varnished belt driven gravity slicers - Trancheur gravité à courroie laqué - Lackierte Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe</i>	pag. 25

Volano / *Flywheel* / *Volant* / *Schwungrad* / *Volante*

Affettatrice manuale serie Volano <i>Flywheel manual slicer - Trancheur manuel à volant - Manuelle Aufschnittmaschine Serie Schwungrad - Cortadora de fiambres de volante</i>	pag. 27
Affettatrice manuale serie Volano Stile <i>Stile Flywheel manual slicer - Trancheur manuel à volant Stile- Manuelle Aufschnittmaschine Serie Schwungrad Stile - Cortadora de fiambres de volante Stile</i>	pag. 28
Piedistalli volano - <i>Pedestals - Piétements - Sockel für die Serie Volano - Soportes</i>	pag. 29

Segaossi / *Bandsaws* / *Scies a Os* / *Knochensäge* / *Sierras de cinta*

Segaossi serie Verniciata - <i>Pai nted bone bandsaws - Scies à os verni - Knochensäge Serie lackiert - Sierras de cinta para huesos-pintada</i>	pag. 31
Segaossi serie Anodizzata - <i>Anodized bone bandsaws - Scies à os anodisées - Knochensägen Serie eloxiert - Sierras de cinta para huesos-anodizadas</i>	pag. 32

Segaossi serie Inox - <i>S/steel bone bandsaws - Scies à os inox - Knochensäge Serie Inox - Sierras de cinta para huesos acero inoxidable</i>	pag. 33
---	---------

Sottovuoto / *Vacuum packing machine / Machine sous-vide / Vakuumiergerät/ Envasadoras al vacío*

Macchina sottovuoto aspirazione esterna.....	pagg. 35/36
<i>External suction vacuum packing machine - Machine sous-vide à aspiration extérieure - Vakuumiergerät mit Außenvakuum - Máquina de envasado al vacío por aspiración externa</i>	

Accessori macchine sottovuoto.....	pag. 37
<i>Vacuum chamber machines options - Options machines sous-vide à cloche - Zubehör für Glocken-Vakuumiergeräte - Accesorios envasadoras al vacío de campana</i>	

Macchina sottovuoto a campana da banco.....	pag. 38
<i>Countertop vacuum chamber machine - Machine sous-vide à cloche - Glocken-Vakuumiergeräte für Ladentische - Máquina de envasado al vacío de campana de sobremesa</i>	

Macchina sottovuoto a campana carrellate.....	pag. 39
<i>Wheeled vacuum chamber machine - Machine sous-vide à cloche sur roulettes - Glocken-Vakuumiergeräte auf Rädern - Máquina de envasado al vacío de campana de piso</i>	

Accessori macchine sottovuoto.....	pag. 40
<i>Vacuum chamber machines options - Options machines sous-vide à cloche - Zubehör für Glocken-Vakuumiergeräte - Accesorios envasadoras al vacío de campana</i>	

Termocircolatori - <i>Thermocirculators - Thermoplongeurs - Vakuumkocher - Termocirculadores</i>	pag. 41
--	---------

Termosigillatrici / *Thermosealing machines / Thermoscelleuses / Thermosiegelmaschinen / Termoselladoras*

Termosigillatrici - <i>Thermosealing machines - Thermoscelleuses - Thermosiegelmaschinen - Termoselladoras</i>	pag. 43
--	---------

Termosigillatrici professionali manuali e automatiche.....	pag. 44
<i>Professional manual and automatic thermosealing machines - Thermoscelleuses manuelles et automatiques professionnelles</i>	
<i>Manuelle und automastische professionelle Thermosiegelmaschinen - Termoselladoras profesionales manuales y automáticas</i>	

Articoli vari / *Various items / Articles divers / Diverse Artikel / Artículos diversos*

Dispenser - <i>Wrapping machine - Dispenser - Verpackungsmaschine - Empacadora de film</i>	pag. 47
--	---------

Hamburgatrici - <i>Manual hamburger press - Presse-hamburger - Hamburgermaschine - Máquina para hamburguesas</i>	pagg. 48/49
--	-------------

Ceppi in polietilene e legno.....	pag. 50
<i>Polyethylene and wood chopping blocks - Tables de découpe en polyéthylène et bois - Hackblöcke aus Polyethylen und Holz - Cepos de corte de polietileno y de madera</i>	

Sterilizzatore - <i>Knives Sterilizer - Sterilisateur de couteaux - Messersterilisator - Esterilizador de cuchillos</i>	pag. 50
---	---------

Tritacarne / *Meat Miners / Hachoirs à viande / Fleischwolf / Picadoras de carne*

Tritacarne semplice e carenato - <i>Aluminium and s/steel meat mincer - Hachoir à viande aluminium et inox - Standard- und keilförmiger Fleischwolf</i>	pag. 53
<i>Picadora de carne simple y carenada</i>	

Tritacarne carenato bocca corta e industriale - <i>Short outlet mouth and industrial meat mincer - Hachoir à viande bouche courte et industriel</i>	pag. 54
<i>Keilförmiger Fleischwolf mit kleinem oder industriellem Fleischausgang - Picadora carenada con boca corta y industrial</i>	

Tritacarne refrigerato	pag. 55
<i>Refrigerated meat mincer - Hachoir à viande réfrigéré - Gekühlter Fleischwolf - Picadora de carne refrigerada</i>	

Grattugie / *Cheese graters / Râpes à fromage / Küchenreiben / Ralladoras de queso*

Grattugie	pagg. 57/58
<i>Cheese graters - Râpes à fromage - Küchenreiben - Ralladoras de queso</i>	

Gruppi combinati / *Combined units / Groupes combinés / Kombinierte Gruppen / Equipos combinados*

Gruppi combinati semplici e carenati	pag. 61
<i>Combined meat mincers and cheese graters - Combinés hachoirs à viande et râpes à fromage - Kombinierte Gruppen, standard- oder keilförmige Modelle</i>	
<i>Combinados picadoras de carne y ralladoras, sencillos y carenados</i>	

Mescolatori carne / *Meat mixers / Mélangeurs à viande / Fleischmischer / Mezcladoras de carnes*

Mescolatori per carni da banco - <i>Countertop meat mixers - Mélangeurs à viande de table - Fleischmischer für Fleisch - Mezcladoras de carnes de mesa</i>	pag. 63
--	---------

Mescolatori per carni carrellati - <i>Wheeled Meat mixers - Mélangeurs à viande avec roulettes</i>	pag. 64
<i>Fleischmischer auf rädern - Mezcladora de carnes de piso</i>	

Insaccatrici / *Sausage stuffers / Pousoirs à saucisses / Wurstfüllmaschinen / Embutidoras*

Insaccatrici manuali e idrauliche.....	pag. 67
<i>Manual and Vertical hydraulic sausage stuffers - Pousoirs à saucisses manuels et Vertical hydraulic - Manuelle und Hydraulische Wurstfüllmaschinen</i>	
<i>Embutidoras manuales y hidráulicas verticales</i>	

Preparazione Dinamica / *Dynamique food preparation / Préparation dynamique/ Dynamische Zubereitung / Preparación Dinámica*

Bowl cutter - <i>Horizontal cutter - Cutter horizontal - Schneidmischer - Cutter horizontal</i>	pag. 69
---	---------

Cutter - <i>Food processor - Cutter - Cutter - Cutter</i>	pag. 70
---	---------

Tagliaverdure - <i>Vegetable cutter - Coupe - légumes - Gemüseschneider - Cortaverdura</i>	pag. 71
--	---------

Dischi per tagliaverdure - <i>Vegetable cutter accessories - Accessoires pour coupe-légumes - Zubehör für Gemüseschneider - Accesorios cortaverdura</i>	pag. 72
---	---------

Mixer ad immersione - <i>Immersion blender - Mixeur à immersion - Stabmixer - Batidora de inmersión</i>	pag. 73
---	---------

Pelapatate - <i>Potato peeler - Eplucheur à pommes de terre - Kartoffelschälmaschine - Peladora de patata</i>	pag. 74
---	---------

Lavacozze - <i>Mussel washer - Lave-moules - Muschelreiniger - Lavadora de mejillones</i>	pag. 74
---	---------

Mondo Pizza / *Pizza World / Monde Pizza / Pizzawelt / Mundo Pizza*

Impastatrice a spirale - <i>Spiral dough mixer - Pétrin à spirale - Spiral-Teigknetmaschine - Amasadora de espiral</i>	pag. 77
--	---------

Impastatrice a spirale serie special.....	pag. 77
<i>Spiral dough mixer Special series - Pétrin à spirale série Special - Spiral-Teigknetmaschine Serie Spezial - Amasadora de espiral serie Special</i>	<i>pag. 79</i>

Stendipizza - <i>Pizza dough rolling machine - Formeuse à pizza - Teigausrollmaschine - Laminadora de pizzas</i>	pag. 78
--	---------

Tagliamozzarella - <i>Mozzarella cutter - Coupe-mozzarella - Mozzarellaschneider - Cortadora de mozzarella</i>	pag. 79
--	---------

Mondo Pasta Fresca / *Fresh Pasta World / Monde Pâte Fraîches / Frische Nudeln Welt / Mundo Pasta fresca*

Macchina per pasta fresca - <i>Pasta machine - Machine à pâte - Nudelmaschine - Maquina para pasta fresca</i>	pagg. 81/82
---	-------------

Trafile per macchina pasta - <i>Pasta machine moulds - Plaques pour machine à pâte - Matrize für Nudelmaschine - Placas para maquina pasta fresca</i>	pag. 83
---	---------

Macchina per pasta fresca - <i>Pasta machine - Machine à pâte - Nudelmaschine - Maquina para pasta fresca</i>	pag. 84
---	---------

Sfogliatrici - <i>Pasta Rolling machine - Formeuse à pâte - Nudelmaschine - Laminadora de pasta</i>	pag. 85
---	---------

VITTORIA

Linea preparazione / *Food Preparation line / Línea preparación / Division préparation*

Frullino professionale - <i>Commercial drink mixer - Batidora profesional - Shaker professionnel</i>	pag. 87
--	---------

Blender professionale - <i>Professional blender - Licuadora profesional - blender - Blender professionnel</i>	pag. 88
---	---------

Spremiagrumi professionale con e senza leva - <i>Professional citrus juicer - Exprimidor profesional - Presse-agrumes professionnel</i>	pag. 89
---	---------

Tritaghiaccio - <i>Ice crusher - Trituradora de hielo - Broyeur à glaçons</i>	pag. 90
---	---------

Rompighiaccio - <i>Ice smasher - Rompe hielo - Broyeur à glaçons</i>	pag. 90
--	---------

Centrifuga - <i>Centrifugal juice extractor - Licuadora centrífuga - Centrifugeuse</i>	pag. 91
--	---------

Estrattore di succo - <i>Juice extractor - Extractor de zumo - Extracteur de jus</i>	pag. 92
--	---------

Fabbricatore ghiaccio cubetto pieno - <i>Full ice cube maker - Fabricador de hielo en cubitos llenos - Machine à glaçons pleins</i>	pag. 93
---	---------

Fabbricatore ghiaccio cubetto vuoto - <i>Hollow ice cube maker - Fabricador de hielo en cubitos con interno vacío - Machine à glaçons creux</i>	pag. 94
---	---------

Fabbricatore ghiaccio granulare - <i>Ice maker - Fabricador de hielo granular - Machine à glace granulaire</i>	pag. 95
--	---------

Piastra in ghisa serie “Fast” - <i>Cast-iron grill “Fast” series - Placa en hierro fundido de la serie “Fast” - Grill de contact en fonte série “Fast”</i>	pag. 96
--	---------

Piastra in ghisa media - <i>Medium sized cast iron grill - Placa en hierro fundido mediana - Grill de contact en fonte moyenne</i>	pag. 97
--	---------

Piastra in ghisa doppia - <i>Cast-iron double grill - Placa de hierro fundido “Doble” - Grill de contact en fonte double</i>	pag. 98
--	---------

Piastra in vetroceramica singola - <i>Glass ceramic single grill plate - Placa vitrocerámica individual - Grill de contact en vitrocéramique</i>	pag. 99
--	---------

Piastre in vetroceramica media - <i>Medium sized glass ceramic grill plate - Placa vitrocerámica mediana - Grill de contact en vitrocéramique moyenne</i>	pag.100
---	---------

Piastre in vetroceramica doppia - <i>Glass ceramic double grill plate</i> - Placa vitrocerámica doble - Grill de contact en vitrocéramique double.....	pag.101
Salamandra - <i>Salamander</i> - <i>Salamandra</i> - <i>Salamandre</i>	pag.102
Roller toast - <i>Roller toaster</i> - <i>Tostadora a rodillo</i> - <i>Grille pain à convoyeur</i>	pag.103
Tostiere - <i>Toaster</i> - <i>Tostadora</i> - <i>Toaster</i>	pag.103
Forno a microonde semiprofessionale - <i>Lightduty commercial microwave oven</i> - Horno a microondas semiprofessional - Four à microondes semiprofessionnell	pag.104
Forno a microonde professionale - <i>Commerical microwave oven</i> - Horno a microondas profesional - Four à microondes professionnel	pagg. 104/105
Piastra a induzione - <i>Commercial induction cooktop</i> - Placa de inducción - Plaque à induction.....	pag.106
Friggitrici elettriche - <i>Electric countertop fryer</i> - Freidoras eléctricas - Friteuse électrique.....	pag.107
Friggitrici elettriche con rubinetto - <i>Electric countertop fryer with tap</i> - Freidoras eléctricas con grifo - Friteuse électrique avec robinet de vidange	pag.107
Friggitrice elettrica trifase - <i>Threephase electric fryer</i> - Freidora eléctrica trifásica - Friteuse électrique triphasée	pag.108
Friggitrice elettrica ad induzione - <i>Induction fryer</i> - Freidora eléctrica de inducción - Friteuse à induction	pag.108
Friggitrice a gas da banco - <i>Gas countertop fryer</i> - Freidora a gas sin mueble - Friteuse à gaz de table	pag.109
Friggitrice per pasticceria - <i>Bakery fryer</i> - Freidora de pastelería - Friteuse à pâtisserie	pag.109
Impastatrice planetaria da banco - <i>Countertop planetary mixer</i> - Amasadora planetaria de mesa - Batteur mélangeur planétaire de comptoir	pag.110
Impastatrice planetaria da pavimento ad ingranaggio - <i>Floor self-standing gear driven planetary mixer</i>	pag.111
<i>Amasadora planetaria de piso engranajes</i> - Batteur mélangeur planétaire de plancher à engrenages	
Impastatrice a braccia tuffanti - <i>Double arm mixer</i> - Amasadora de brazos - Petrin à bras plongeants.....	pag.112
Tagliapane professionale - <i>Professional bread slicers</i> - Rebanadoras de pan profesionales - Trancheuse à pain	pag.113
Abbattitori e surgelatori - <i>Blast chiller and deep freezer</i> - Abatidores y congeladores - Cellule mixte : refroidissement et surgélation rapide.....	pag.114

Linea cottura / *Baking line* / *Línea cocción* / *Division cuisson*

Forno snack - <i>Snack oven</i> - Horno snack - Four snack	pag.117
Forni a convenzione vapore multi-touch per gastronomia - <i>Multi-touch steam convection ovens for gastronomy</i>	pag.118
<i>Horno combinado de convección y vapor multiactil para gastronomía</i> - Fours a convection a vapeur multi-touch pour la gastronomie	
Forni a convezione vapore multi-touch per pane e pasticceria - <i>Multi-touch steam convection ovens for bread and pastries</i>	pag.119
<i>Hornos combinados de convección y vapor multitáctiles para pan y pastelería</i> - Fours a convection a vapeur multi-touch pour le pain et boulangerie	
Forno elettrico per pizza - <i>Electric pizza oven</i> - Horno eléctrico para pizza - Four pizza électrique	pag.120
Optional forni pizza - <i>Optional pizza ovens</i> - Opcional hornos pizza - Options four pizza	pag.121
Forno professionale per pizza - <i>Professional pizza oven</i> - Horno professional para pizza - Four professionnel pizza	pag.122

Linea vetrine / *Showcases line* / *Línea vitrinas* / *Division vitrine*

Vetrina refrigerata - <i>Refrigerated showcase</i> - Vitrina refrigerada - Vitrine réfrigérée	pag.125
Vetrina espositiva calda - <i>Heated showcase</i> - Vitrina caliente para exposición - Vitrine chaude.....	pag.125
Vetrina in plexiglass neutra/calda - <i>Neutral / hot plexiglass dome showcase</i> - Vitrina de Plexiglas neutra / caliente - Vitrine en Plexiglas neuter/chauffante	pag.126
Vetrina in vetro neutra/calda - <i>Neutral / hot glass dome showcase</i> - Vitrina en vidrio neutra / caliente - Vitrine en verre neutre / chauffante	pag.126
Cantina refrigerata - <i>Wine cooler</i> - Refrigerador de vino - Cellier de vin réfrigéré	pag.127

Linea freddo / *Refrigeration line* / *Línea frío* / *Division Froid*

Vetrina refrigerata - <i>Refrigerated showcase</i> - Vitrina refrigerada - Vitrine réfrigérée	pag.129
Armadio di frollatura - <i>Dry ager</i> - Armario de maduración - Armoire de maturation	pag.130
Armadi frigoriferi - <i>Refrigerared cabinet</i> - Armarios refrigerados - Armoire réfrigérée	pag.131
Vitrine vericali espositive - <i>Upright showcase chiller</i> - Vitrina vertical para exposición - Vitrine armoire vitrée.....	pag.131
Congelatori verticali porta chiusa - <i>Upright freezer</i> - Congeladores verticales - Congélateur vertical.....	pag.132

Congelatori verticali porta a vetro - <i>Upright freezer</i> - Congeladores verticales - Congélateur vertical.....	pag.132
Congelatori verticali porta a vetro - <i>Upright freezer</i> - Congeladores verticales - Congélateur vertical.....	pag.132
Congelatori a pozzetto - <i>Chest freezer</i> - Congelador horizontal tipo cofre con tapa standard - Congélateur coffre	pag.133

Linea lavaggio / *Washing line* / *Línea lavado* / *Division lavage*

Lavastoviglie - <i>Dishwasher</i> - Lavavajillas - Lave-vaisselle	pag.135
Lavastoviglie con sistema acqua pulita - <i>Clean water dishwasher</i> - Lavavajillas con sistema de agua limpia - Lave-vaisselle “système eau propre”	pag.136
Lavaoggetti da incasso - <i>Undercounter potwasher</i> - Lava utensilios de bajo mostrador - Lave-ustensiles encastrable.....	pag.137
Lavaoggetti - <i>Object washer</i> - Lava utensilios - Lave - objets.....	pag.138
Lavastoviglie a capote - <i>Hood type dishwasher</i> - Lavavajillas de capota - Lave - vaisselle à capote	pag.139

Linea pesatura / *Weighing division* / *División pesaje* / *Division pesage*

Bilancia compatta per uso interno - <i>Non homologated compact scale</i> - Balanzas compactas para uso interno - Balance compacte pour usage interne	pag.141
Bilancia da tavolo compatta - <i>Compact Bench scale</i> - Balanza compacta de mesa - Balance de table compacte.....	pag.142
Bilance da banco - <i>Bench scale</i> - Balanzas de mostrador - Balance de table.....	pag.143
Bilance da banco con stampante – <i>Bench scale with printer</i> – Balanza de banco con impresora – Balance de table avec imprimante.....	pag.143
Bilance da banco - <i>Bench scale</i> - Balanzas de mostrador - Balance de table.....	pag.144
Bilance da banco con stampante – <i>Bench scale with printer</i> – Balanza de banco con impresora – Balance de table avec imprimante.....	pag.145
Bilico industriale - <i>Industrial floor scale</i> - Balanza industrial - Bascule industrielle	pag.146
Bilico da pavimento omologato - <i>Homologated floor scale</i> - Balanza de piso homologada - Bascule au sol homologuée.....	pag.147
Piattaforma industriale monocella - <i>Single-point load cell weighing platform</i> - Plataforma industrial monocelda.....	pagg. 148/149
<i>Platefore de pesage industrielle au sol à 1 capiteur de pesage</i>	
Piattaforme industriali a 4 celle di carico - <i>Industrial weighing platform with 4 load cells</i> - Plataformas industriales a 4 celdas de carga.....	pagg. 150/151
<i>Plateformes industrielles à 4 capiteurs de pesage</i>	
Pesa aerea a una cella di carico - <i>Hanging scale with one load cell</i> - Pesa aerea a una celda de carga - Balance aérienne à un capiteur	pag.152
Pesa aerea a due celle di carico - <i>Hanging scale with two load cells</i> - Pesa aerea a dos celda de carga - Balance aérienne à deux capiteurs	pag.153
Bilico murale monocella con piano ribaltabile e ganceria INOX - <i>Wall scale with one load cell, folding plate and stainless steel</i>	pag.154
<i>Balanza mural de una sola celda con gancho plegado de acero</i> - Bascule murale à un capiteur avec plateau rabattable et chrochets INOX à appliquer à la paroi	
Display / <i>écran</i>	pag.155



LINEATOP

Swedlinghaus®



AF350VS TOP



AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE TOP



Vertical slicer for cold cuts Top series / Trancheur vertical charcuterie série Top
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Top / Cortadora de fiambres vertical serie Top

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF350VS TOP

Lama Rasse (Italiana) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia.
Rasse blade (italian) 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip and plate – blue anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – automatic release foodgrip – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit

AF370VS TOP

Lama Rasse (Italiana) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia.
Rasse blade (italian) 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip and plate – blue anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – automatic release foodgrip – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit

OPTIONAL SERIE TOP

Top series options - Options Série Top - Serie Top Optionals - Optionals Serie Top

Estrattore lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film	€ 210,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ 880,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating + silver kit	€ 650,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 90,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00
Piano maggiorato - Augmented plate	€ 90,00



AF350VM TOP

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE TOP



Vertical meat slicer Top series /Trancheur vertical à viande série Top
Vertikale Fleischschneidemaschine Serie Top / Cortadora de carne vertical Serie Top

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF350VM TOP	€ € 3.250,00
Lama Rasspe (Italiana) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama - paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm - kit pulizia. <i>Rasspe blade (italian) 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blue anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit</i>	
AF370VM TOP	€ € 3.300,00
Lama Rasspe (Italiana) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama - paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm - kit pulizia <i>Rasspe blade (italian) 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blue anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit</i>	

OPTIONAL SERIE TOP

Top series optionals - Options Série Top - Serie Top Optionals - Optionals Serie Top

Estrattore lama - Blade removing tool	€ € 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film	€ € 210,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ € 880,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating + silver kit	€ € 650,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ € 90,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ € 650,00
Piano maggiorato - Augmented plate	€ € 90,00



AF350GR TOP

AFFETTATRICE A GRAVITA' SERIE TOP



Belt driven gravity slicer Top series/Trancheur gravité à courroie série Top
Riemenantrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine Serie Top / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa serie Top

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF350GR TOP	€ € 2.750,00
Lama Rasspe (Italiana) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – apertura vela 0/24 mm - kit pulizia <i>Rasspe blade (italian) 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blue anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit</i>	
AF370GR TOP	€ € 2.800,00
Lama Rasspe (Italiana) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – apertura vela 0/24 mm - kit pulizia <i>Rasspe blade (italian) 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blue anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit</i>	

OPTIONAL SERIE TOP

Top series optionals - Options Série Top - Serie Top Optionals - Optionals Serie Top

Estrattore lama - Blade removing tool	€ € 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film	€ € 210,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ € 880,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating + silver kit	€ € 650,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ € 90,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ € 650,00
Piano maggiorato - Augmented plate	€ € 90,00



LINEAPRO

Swedlinghaus®



AF 350 VS PRO



AF 350 VS PRO S

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE PRO



Vertical slicer for cold cuts Pro series / Trancheur vertical charcuterie série Pro
Wurstschneidemaschine Serie Pro / Cortadora de fiambres vertical serie Pro

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
AF 350 VS PRO	€ 2.800,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF 370 VS PRO	€ 2.850,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF 380 VS PRO	€ 2.950,00
Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
AF 350 VS PRO S	€ 3.000,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF 370 VS PRO S	€ 3.050,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF 380 VS PRO S	€ 3.150,00
Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	

OPTIONAL SERIE PRO

Pro series optionals - Options Série Pro - Serie Pro Optionals - Optionals Serie Pro

Estrattore lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film	€ 210,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ 880,00
Lama Teflon (formaggio) - Teflon coated blade for cheese	€ 90,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating +silver kit	€ 650,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) o teflonata (formaggi) Optional teflon coated blade for cheese or toothed blade for bread or frozen food	€ 90,00
Teflonatura lama, vela e coprilama Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard	€ 155,00
Piatto inox asportabile - Removable s/steel plate	€ 100,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 90,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00
Piano maggiorato - Augmented plate	€ 90,00



AF 350VM
PRO



AF 350VM
PRO S



AF 250EGR

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE PRO



Vertical meat slicer Pro series / Trancheur vertical à viande série Pro
Vertikale Fleischneide maschine Serie Pro / Cortadora de carne vertical serie Pro

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 350VM PRO	€ 2.750,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF 370VM PRO	€ 2.800,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF 380VM PRO	€ 2.900,00
Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase	

OPTIONAL SERIE PRO

Pro series optionals - Options Série Pro - Serie Pro Optionals - Optionals Serie Pro

Estrattore lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + clear protective film	€ 210,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ 880,00
Maggiorazione lama dentata congelati - Optional toothed blade frozen products	€ 90,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating +silver kit	€ 650,00
Teflonatura lama, vela, coprilama - Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard	€ 155,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 90,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00
Piano maggiorato - Augmented plate	€ 90,00

AFFETTATRICI A GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE PRO



Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine /Cortadora de fiambres de gravedad Transmisión a correa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	DOM
AF 220EGR	€ 810,00	€ 650,00
Lama 220 mm - 230V monofase Blade 220 mm - 230V monophase		
AF 250EGR	€ 950,00	€ 700,00
Lama 250 mm - 230V monofase Blade 250 mm - 230V monophase		
AF 275EGR	€ 1.000,00	€ 850,00
Lama 275 mm - 230V monofase Blade 275 mm - 230V monophase		

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint	€ 160,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00
Maggiorazione lama teflon (formaggio) - Optional teflon coated blade for cheese	€ 90,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00



AF300GR



AF300GRL



AF350GR



AF300SGR

AFFETTATRICI A GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE PRO



Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine /Cortadora de fiambres de gravedad Transmisión a correa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300GR	€ 1.380,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330GR	€ 1.550,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase	

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint	€ 160,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Teflonatura completa + silver esclusa AF300 GRL - Complete teflon coating + silver kit except AF300 GRL	€ 650,00
Teflonatura lama, vela, coprilama esclusa AF300 GRL - Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard except AF300 GRL	€ 155,00
Maggiorazione lama teflon (formaggio) - Optional teflon coated blade (cheese)	€ 90,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300GRL	€ 1.650,00
Lama 300 mm - lunga - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - extented - 230V monophase - 400V threephase	



AFFETTATRICI A GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE PRO

Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie / Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF350GR	€ 2.350,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF370GR	€ 2.400,00
Lama 370 mm-230V monofase -400V trifase Blade 370 mm-230V monophase -400V threephase	

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - Options gamme gravité
Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint	€ 210,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating +silver kit	€ 650,00
Teflonatura lama, vela e coprilama Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard	€ 155,00
Micro su paralama Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Maggiorazione lama teflon per formaggio Optional teflon coated blade for cheese	€ 90,00
Maggiorazione Lama dentata (pane e congelati) Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 90,00
Sgancio rapido lama mod.350 Fast blade removing tool for mod.350	€ 650,00

AFFETTATRICI A GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE SILVER



Belt driven gravity slicer Silver series - Trancheur gravité à courroie série Silver / Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine Serie Silver / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa serie Silver

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300SGR	€ 1.530,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 230V monofase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF330SGR	€ 1.700,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 230V monofase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF350SGR	€ 2.500,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 230V monofase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF370SGR	€ 2.550,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 230V monofase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	



AFFETTATRICI CUBICATE



Trancheur gravité cubique - Gravity slicer with water paint
Schwerkraft-Würfelaufschnittmaschine - Cortadora con la transferencia de agua de impresión



€

AF300 GR CUB MIMETICA € 1.700,00

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



€ 1.700,00

AF300 GR CUB MOGANO
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



€

AF300 GR CUB MARMO € 1.700,00

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



€

AF300 GR CUB TARGHE € 1.700,00

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



€

AF300 GR CUB BIRRA € 1.700,00

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



€

AF300 GR CUB TESCHIO € 1.700,00

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft
Optionals - Optionals serie a gravedad

Micro su paralama - Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00



AF300 INGR



AF350TFL
INGR

AFFETTATRICI A GRAVITÀ
SERIE INGRANAGGI

Gear driven gravity slicer / Trancheur gravité à pignon
Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine
Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a engranajes

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300 INGR	€ 2.250,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF350 INGR	€ 2.700,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft
Optionals - Optionals serie a gravedad

Maggiorazione verniciatura - Optional painting	€ 210,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00
Kit bilancia solo peso - Weight-only scale	€ 880,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Maggiorazione lama teflon (formaggio) - Optional teflon coated blade (cheese)	€ 90,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00
Maggiorazione manopole silver per AF300 - 350 INGR Optional anodized aluminium knobs and feet for AF300 - 350 INGR	€ 200,00
Carrello in acciaio inox - S/steel carriage	€ 280,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 90,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool for mod.350	€ 650,00

AFFETTATRICI A GRAVITÀ
SERIE INGRANAGGI TEFLON



"Teflon" gear driven gravity slicer for cheese / Trancheur gravité à pignon,
"Teflon" pour fromage / Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine,
"Teflon" für Käse / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a
engranajes, "Teflon" para queso

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300TFL INGR	€ 2.900,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase Finitura teflon, manopole in alluminio anodizzato Teflon coating, anodized aluminium knobs	
AF350TFL INGR	€ 3.400,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 30V monophase - 400V threephase Finitura teflon, manopole in alluminio anodizzato Teflon coating, anodized aluminium knobs	



AF300GR SA



AF350GR A



AF350GR I



AF350GRA I

AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE AUTOMATICA



Automatic belt driven gravity slicer - Trancheur gravité automatique à courroie - Automatische Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine - Cortadora de fiambres automatica de gravedad transmisión a correa

Automatic gear driven gravity slicer with slice counter - Trancheur gravité automatique à pignon avec compteur de tranches - Automatische Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Scheibenzähler - Cortadora de fiambres automatica de gravedad transmisión a engranajes con contador de lonchas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300GR SA	€ 2.990,00
Lama 300 mm automatica - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm automatic - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF350GR A	€ 5.200,00
Lama 350 mm - automatica - 230V monofase Blade 350 mm - automatic - 230V monophase	

OPTIONAL SERIE AUTOMATICA

Automatic line optionals - Options gamme automatique
Automatische Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie automatica

Maggiorazione lama teflon per formaggio - Optional teflon coated blade for cheese	€ 90,00
Maggiorazione Lama dentata - Optional toothed blade	€ 90,00
Maggiorazione manopole silver - Optional anodized aluminium knobs	€ 200,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00

AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE INOX



S/steel belt driven gravity slicer
Trancheur gravité courroie en acier inox
Edelstahl Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa en acero inoxidable

S/steel gear driven gravity slicer
Trancheur gravité à pignon en acier inox
Edelstahl Getriebe-antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a engranajes en acero inoxidable

S/steel automatic gear driven gravity slicer
Trancheur gravité automatique à pignon en acier inox / Edelstahl automatische Getriebe-antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine
Cortadora de fiambres automática de gravedad transmisión a engranajes en acero inoxidable

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€
AF350GR I	€ 4.300,00
Lama 350 mm - 230V monofase Blade 350 mm - 230V monophase	

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€
AF350INGR I	€ 4.450,00
Lama 350 mm - 230V monofase Blade 350 mm - 230V monophase	

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€
AF350GRA I	€ 6.500,00
Lama 350mm - Automatica - 230V Monofase Blade 350mm - Automatic - 230V Monophase	

Supplemento voltaggio trifase (esclusa AF350 GRA I) - Optional Threephase Motor (Except for AF350 GRA I)	€ 40,00
--	---------



LINEAHORECA

Swedlinghaus®



AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE HORECA



Vertical slicer for cold cuts Horeca series / Trancher vertical charcuterie série Horeca
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Horeca / Cortadora de fiambres vertical serie Horeca

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300H VS	€ 1.900,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330H VS	€ 2.450,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF350H VS	€ 2.550,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF370H VS	€ 2.650,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300H VSC	€ 1.800,00
Lama 300 mm compatta - 230V monofase - 400V trifase Compact version Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330H VS ABK	€ 2.600,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	
AF350H VS ABK	€ 2.700,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	
AF370H VS ABK	€ 2.800,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	

OPTIONAL SERIE HORECA

Horeca series optionals - Options Série Horeca - Serie Horeca Optionals - Optionals Serie Horeca

Estrattore Lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura - Color Paint	€ 210,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00



AF370 H VM



AF 220E



AF300EGR

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE HORECA



Vertical meat slicer Horeca series / Trancheur vertical à viande série Horeca / Vertikale Fleischschneidemaschine Serie Horeca
Cortadora de carne vertical serie Horeca

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300H VM	€ 1.900,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330H VM	€ 2.500,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF350H VM	€ 2.600,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF370H VM	€ 2.650,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	

OPTIONAL SERIE HORECA

Horeca series optionals - Options Sèrie Horeca
Serie Horeca Optionals - Optionals Serie Horeca

Estrattore Lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura - Color Paint	€ 210,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 Pcs	€ 75,00

AFFETTATRICI A GRAVITÀ LACCATE
TRASMISSIONE A CINGHIA
SERIE HORECA

Varnished belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb lackierte Schwerkraft - Aufschnittmaschine
Cortadora de fiambres transmisión a correa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	DOM
AF 220E	€ 650,00	€ 500,00
Lama 220 mm - 230V monofase Blade 220 mm - 230V monophase		
AF 250E	€ 730,00	€ 550,00
Lama 250 mm - 230V monofase Blade 250 mm - 230V monophase		
AF 275E	€ 900,00	€ 780,00
Lama 275 mm - 230V monofase Blade 275 mm - 230V monophase		

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - Options gamme gravité
Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint *	€ 160,00
Prodotto di pulizia detergente e igienizzante - Cleaning and sanitizing product - 9 pcs	€ 75,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch *	€ 60,00
Maggiorazione lama teflon (formaggio) * Optional teflon coated blade (cheese)	€ 90,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) * Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00
Sistema blocca carrello - Carriage realease device *	€ 90,00

* (Escluse AF220-250-275E) - (Except for AF220-250-275E)

AFFETTATRICI A GRAVITÀ
TRASMISSIONE A CINGHIA
SERIE HORECA

Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie / Riemenantrieb
Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres
de gravedad transmisión a correa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	DOM
AF300EGR	€ 1.150,00	€ 890,00
Lama 300 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase		
AF350EGR	€ 1.990,00	
Lama 350 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase		



AF 300VOL



AF 350VOL

AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO



Flywheel manual slicer - Trancheur manuel à volant
Schwundgrad-Aufschnittmaschine - Cortadora de fiambres de volante

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 250VOL	€ 3.885,00
Lama 250 mm manuale Blade 250 mm hand operated	
AF 300VOL	€ 4.200,00
Lama 300 mm manuale Blade 300 mm hand operated	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 350VOL	€ 6.870,00
Lama 350 mm manuale Blade 350 mm hand operated	
AF 370VOL	€ 7.030,00
Lama 370 mm manuale Blade 370 mm hand operated	

OPTIONAL AFFETTATRICE MANUALE VOLANO

Flywheel manual slicer optional - Options trancheur manuel à volant
Schwungrad-Aufschnittmaschine Optional - Optionals cortadora de fiambres de volante

Maggiorazione Volano Fiorato 250-300 - Optional flower wheel for 250 - 300	€ 250,00
Maggiorazione Volano Fiorato 350-370 - Optional flower wheel for 350 - 370	€ 500,00
Maggiorazione filettatura mod. 250-300 - Optional gold border for 250 - 300	€ 300,00
Maggiorazione filettatura mod. 350-370 - Optional gold border for 350 - 370	€ 330,00
Maggiorazione greche - Optional decorations	€ 300,00
Piano in marmo mod. 250-300 - Marble slice receiving surface for 250-300	€ 220,00
Piano in marmo mod. 350-370 - Marble slice receiving surface for 350-370	€ 250,00
Maggiorazione kit legno 250-300 - Optional wooden kit for 250-300	€ 520,00
Maggiorazione kit legno 350-370 - Optional wooden kit for 350-370	€ 620,00



VOLANO



AF 300 STILE

AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO STILE



Stile Flywheel manual slicer - Trancheur manuel à volant Stile
Stile Schwundgrad-Aufschnittmaschine - Cortadora de fiambres de volante Stile

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 300 STILE	€ 5.500,00
Lama 300 mm manuale Blade 300 mm hand operated	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 350 STILE	€ 8.500,00
Lama 350 mm manuale Blade 350 mm hand operated	



PIED

PIEDISTALLO

Pedestal - Piétement - Sockel - Soporte

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
PIED	€ 1.300,00
Piedistallo AF250 - 300 VOL Pedestal for AF250 - 300 VOL	
PIED1	€ 1.390,00
Piedistallo AF350 - 370 VOL Pedestal for AF350 - 370 VOL	
PIED 300S	€ 1.300,00
Piedistallo AF300 Stile Pedestal for AF300 Stile	
PIED 350S	€ 1.390,00
Piedistallo AF350 Stile Pedestal for AF350 Stile	



PIED1R

PIEDISTALLO CON RUOTE

Caster wheeled pedestal - Piétement sur roulettes
Sockel mit Lenkrollen - Soporte con ruedas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
PIEDR	€ 1.900,00
Piedistallo con ruote AF250 - 300 VOL Caster wheeled pedestal for AF250 - 300 VOL	
PIED1R	€ 1.990,00
Piedistallo con ruote AF350 - 370 VOL Caster wheeled pedestal for AF350 - 370 VOL	
PIED 300SR	€ 1.900,00
Piedistallo con ruote AF300 Stile Caster wheeled pedestal for AF300 Stile	
PIED 350SR	€ 1.990,00
Piedistallo con ruote AF350 Stile Caster wheeled pedestal for AF350 Stile	



LINEA SEGAOSSI

Swedlinghaus®



SEGAOSSI SERIE VERNICIATA



Painted bone bandsaw - Scie à os-vernì - Lackierte Knochenbandsäge - Sierra de cinta para huesos-pintada

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SEG1600V

Lama 1600 mm - verniciato - 230 V monofase - 400 V trifase
Blade 1600 mm - painted - 230 V monophase - 400 V threephase

SEG 1800V

Lama 1800 mm - verniciato - 230 V monofase - 400 V trifase
Blade 1800 mm - painted - 230 V monofase - 400 V threephase

CE

EXPORT

€ 1.700,00 € 1.450,00

€ 1.800,00 € 1.550,00

OPTIONAL SEGAOSSI SERIE VERNICIATA

Painted bone bandsaw Optionals - Options Scie à os-vernì
Lackierte Knochenbandsäge Optionals - Optionals Sierra de cinta para huesos-pintada

Lama per segaossi tipo 1600 - 10 pezzi - Bone bandsaw blade1600 - 10 pcs	€ 130,00
Lama per segaossi tipo 1800 - 10 pezzi - Bone bandsaw blade1800 - 10 pcs	€ 140,00
Cavalletto per segaossi completo di base - Bone bandsaw base with legs	€ 475,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP, trifase - Optional threephase 1,5 HP motor	€ 125,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP, monofase - Optional monophase 1,5 HP motor	€ 165,00
Piano maggiorato inox 500x500 - 500x500 s/steel worktop	€ 350,00



SEG1600A CE



SEG 1800 A
EXPORT



SEG1800ASB

HO.RE.CA.



SEG1600I



SEG2400I

SEGAOSSI SERIE ANODIZZATA



Anodized bone bandsaw - Scie à os-anodisée - Eloxierte Knochenbandsäge - Sierra de cinta para huesos-anodizada

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
SEG1600A	€ 2.050,00	€ 1.550,00
Lama 1600 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase		
SEG1800A	€ 2.150,00	€ 1.650,00
Lama 1800 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
SEG1600ASB	€ 1.800,00
Lama 1600 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase	
SEG1800ASB	€ 1.900,00
Lama 1800 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase	

OPTIONAL SEGAOSSI SERIE ANODIZZATA

Anodized bone bandsaw Options - Options Scie à os-anodisée
Eloxierte Knochenbandsäge Options - Optionals Sierra de cinta para huesos-anodizada

Lama per segaossi tipo 1600 - 10 pezzi - Bone bandsaw blade1600 - 10 pcs	€ 130,00
Lama per segaossi tipo 1800 - 10 pezzi - Bone bandsaw blade1800 - 10 pcs	€ 140,00
Cavalletto per segaossi completo di base modello Export e Horeca - Bone bandsaw base with legs (for export and horeca version)	€ 475,00
Cavalletto per segaossi per SEG1600A e SEG1800A - Bone bandsaw legs (SEG1600A and SEG1800A)	€ 220,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP, trifase - Optional threephase 1,5 HP motor	€ 125,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP, monofase - Optional monophase 1,5 HP motor	€ 165,00
Piano maggiorato inox 500x500 - 500x500 s/steel worktop	€ 350,00

SEGAOSSI SERIE INOX



S/Steel bone bandsaw - Scie à os-inox - Aus Edelstahl Knochenbandsäge - Sierra de cinta para huesos-inoxidable

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
SEG1600I	€ 2.750,00
Lama 1600 mm inox - 230 V monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase	
SEG1800I	€ 2.850,00
Lama 1800 mm inox - 230 V monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase	

OPTIONAL SEGAOSSI INOX

S/Steel bone bandsaw Options
Options Scie à os inox
Knochenbandsäge aus Edelstahl Options
Optionals Sierra de cinta para nuegos inoxidable

Lama per segaossi tipo 1600 - 10 pezzi Bone bandsaw blade1600 - 10 pcs	€ 130,00
Lama per segaossi tipo 1800 - 10 pezzi Bone bandsaw blade1800 - 10 pcs	€ 140,00
Cavalletto per segaossi Bone bandsaw legs	€ 220,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP, trifase Optional threephase 1,5 HP motor	€ 125,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP, monofase Optional monophase 1,5 HP motor	€ 165,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
SEG2400I-T	€ 6.600,00
Lama 2400 mm inox - 400 V trifase Blade 2400 mm s/steel - 400 V threephase	
SEG2400I-M	€ 7.000,00
Lama 2400 mm inox - 230 V monofase Blade 2400 mm s/steel - 230 V monophase	
SEG3100I-T	€ 9.600,00
Lama 3100 mm inox - 400 V trifase Blade 3100 mm s/steel - 400 V threephase	

OPTIONAL SEGAOSSI INOX

S/Steel bone bandsaw Options
Options Scie à os inox
Knochenbandsäge aus Edelstahl Options
Optionals Sierra de cinta para nuegos inoxidable

Supplemento fungo d'emergenza Serie 2400I Extra charge emergency push button series 2400I	€ 450,00
Supplemento fungo d'emergenza Serie 3100I Extra charge emergency push button series 3100I	€ 650,00
Lama per segaossi tipo 2400 - 10 pezzi Bone bandsaw blade 2400 - 10 pcs	€ 180,00
Lama per segaossi tipo 3100 - 10 pezzi Bone bandsaw blade 3100 - 10 pcs	€ 240,00
Supplemento piano scorrevole tipo SEG2400I Optional sliding worktop for SEG2400I	€ 650,00
Supplemento piano scorrevole tipo SEG3100I Optional sliding worktop for SEG3100I	€ 750,00



SVNICO



SV 31F

HO.RE.CA.

MACCHINE SOTTOVUOTO ASPIRAZIONE ESTERNA



External suction vacuum packing machine - Machine sous-vide à aspiration extérieure
Vakuumverpackungsmachine mit ausserem Absaugung - Máquina de envasado al vacío por aspiración externa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SVNICO

Automatica ABS - barra saldante 330 mm
ABS automatic vacuum packing machine - 330 mm seal bar

€ €
€ 350,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SV 31F

Automatica ABS - barra saldante 310 mm
ABS automatic vacuum packing machine - 310 mm seal bar

€ 280,00

SOTTOVUOTO



SV STAR33



SV AUT33

MACCHINE SOTTOVUOTO ASPIRAZIONE ESTERNA



External suction vacuum packing machine - Machine sous-vide à aspiration extérieure
Vakuumverpackungsmachine mit ausserem Absaugung - Máquina de envasado al vacío por aspiración externa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
SV STAR33	€ 570,00
Automatica inox - barra saldante 330 mm S/steel automatic vacuum packing machine - 330 mm seal bar	
SV STAR43	€ 940,00
Automatica inox - barra saldante 430 mm S/steel automatic vacuum packing machine - 430 mm seal bar	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
SV AUT33	€ 840,00
Automatica inox con filtro - barra saldante 330 mm display LCD retroilluminato / S/steel automatic vacuum packing machine with filter 330 mm seal bar - backlit LCD display	
SV AUT43	€ 1.330,00
Automatica inox con filtro - barra saldante 430 mm doppia saldatura - display LCD retroilluminato S/steel automatic vacuum packing machine with filter - 430 mm seal barbacklit LCD display - Double sealing bar - backlit	



BUSTE SOTTOVUOTO GOFFRATE
bags for external suction vacuum

BUSTE GOFFRATE PER ASPIRAZIONE ESTERNA

Embossed bags for external suction
Sachets gaufrés pour aspiration extérieure
Geprägte Vakuumbbeutel
Bolsas gofradas para aspiración externa

formato cm size cm	pezzi / confezione pcs / pack	prezzo € / confezione price € / pack	formato cm size cm	pezzi / cartone pcs / box	prezzo € / cartone price € / box
15x30	100	€ 18,00	15x30	2000	€ 310,00
20x30	100	€ 24,00	20x30	1600	€ 330,00
25x35	100	€ 35,00	25x35	1000	€ 300,00
30x40	100	€ 48,00	30x40	800	€ 330,00
40x60	100	€ 97,00	40x60	400	€ 330,00
20x600 rotoli/roll	2	€ 14,00	20x600 rotoli/roll	50	€ 290,00
30x600 rotoli/roll	2	€ 18,00	30x600 rotoli/roll	50	€ 390,00

BUSTE GOFFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA

Embossed cooking vacuum bags for external suction
Sachet gaufrés de cuisson pour aspiration extérieure
Kochfeste geprägte Vakuumbbeutel
Bolsas gofradas cocción para aspiración externa

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	prezzo € / confezione price € / pack	formato size	pezzi / cartone pcs / box	prezzo € / cartone price € / box
15x30	100	€ 28,00	15x30	2000	€ 480,00
20x30	100	€ 38,00	20x30	1600	€ 510,00
25x35	100	€ 55,00	25x35	1000	€ 470,00
30x40	100	€ 75,00	30x40	800	€ 520,00



SV 30E



SV 350

HO.RE.CA.



SV 600



SV 999

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO



MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE

Countertop vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche
Hauben-Verpackungsmaschine / Máquina de envasado al vacío de campana

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€
SV 30E	€ 2.250,00
Pompa vuoto TBF 8 mc/h – barra saldante 300 mm – 230V 50/60HZ 8cbm/h TBF vacuum pump – 300 mm seal bar - 230V 50/60HZ	
SV 40E	€ 3.000,00
Pompa vuoto TBF 16 mc/h – barra saldante 400 mm – 230V 50/60HZ 16cbm/h TBF vacuum pump – 400 mm seal bar - 230V 50/60HZ	
SV 45E	€ 3.600,00
Pompa vuoto TBF 20 mc/h – barra saldante 450 mm – 230V 50/60HZ 20cbm/h TBF vacuum pump – 450 mm seal bar - 230V 50/60HZ	

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

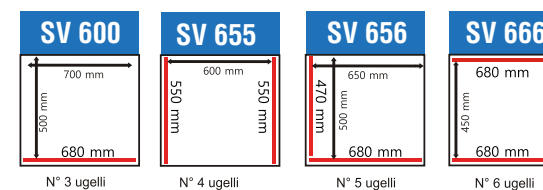
	€
SV 350	€ 3.550,00
Pompa vuoto DVP 12 mc/h - barra saldante 350 mm - 220 V 50/60 HZ 12 cbm/h DVP vacuum pump - 350 mm seal bar - 230 V 50/60 hz	
SV 410	€ 4.200,00
Pompa vuoto DVP 25 mc/h - barra saldante 410 mm - 220 V 50/60 HZ 25 cbm/h DVP vacuum pump - 410 mm seal bar - 230 V 50/60 hz	
SV 500	€ 4.700,00
Pompa vuoto DVP 25 mc/h - barra saldante 500 mm - 220 V 50/60 HZ 25 cbm/h DVP vacuum pump - 500 mm seal bar - 230 V 50/60 hz	

OPTIONAL

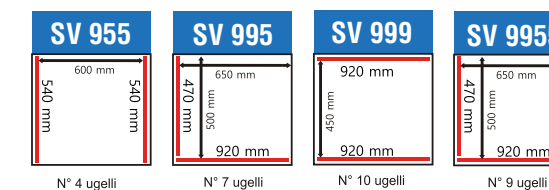
Carrello inox con ruote (h 700 mm) S/steel cart with wheels (h 700 mm)	€ 750,00
Supplemento doppia barra su modello SV 500 Double bar surcharge on SV500 model	€ 650,00
Impianto gas 1 barra 1-bar gas system	€ 410,00
impianto gas 2 barre 2-bar gas system	€ 550,00
Supplemento per stampante LINERLESS Surcharge for LINERLESS printer	€ 490,00
Opzione scheda ethernet per collegamento gestionale Ethernet board for management system connection	€ 410,00

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€
SV 600	€ 8.570,00
Campana con barra da 680 mm - pompa busch 60 mc Vacuum chamber machine with one 680 mm bar - Busch pump 60 cubic meters	
SV 655	€ 8.870,00
Campana con due barre da 550 mm - pompa busch 60 mc Vacuum chamber machine with two 550 mm bars - Busch pump 60 cubic meters	
SV 656	€ 9.180,00
Campana con barra da 470 mm+ barra da 680 mm - pompa busch 60 mc Vacuum chamber machine with one 470 mm bar + 680 mm bar - Busch pump 60 cubic meters	
SV 666	€ 8.890,00
Campana con due barre da 680 mm - pompa busch 60 mc Vacuum chamber machine with two 680 mm bars - Busch pump 60 cubic meters	

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€
SV 955	€ 12.950,00
Campana con due barre da 540 mm - pompa busch 60 mc Vacuum chamber machine with two 540 mm bars - Busch pump 60 cubic meters	
SV 995	€ 13.130,00
Campana con barra da 920 mm + una barra da 470 - pompa busch 60 mc Vacuum chamber machine with one 920 mm bar + one 470 mm bar - Busch pump 60 cubic meters	
SV 999	€ 12.960,00
Campana con due barre da 920 mm - pompa busch 60 mc Vacuum chamber machine with two 920 mm bars - Busch pump 60 cubic meters	
SV 9955	€ 13.590,00
Campana con due barre da 470 + una barra da 920 mm - pompa busch 60 mc Vacuum chamber machine with two 470 mm bars + one 920 mm bar - Busch pump 60 cubic meters	



OPTIONAL

Impianto gas 1 barra - 1-bar gas system	€ 520,00
impianto gas 2 barre -2-bar gas system	€ 780,00
Supplemento per stampante LINERLESS - Surcharge for LINERLESS printer	€ 490,00
Opzione scheda ethernet per collegamento gestionale -Ethernet board for management system connection	€ 410,00



BUSTE
SOTTOVUOTO
LISCE

bags for external
suction vacuum

BUSTE LISCE PER SOTTOVUOTO
A CAMPANA

Plain bags for vacuum chamber machine
Sachets lisses pour machines sous-vide à cloche
Glatte Vakuumeutel für Hauben-Verpackungsmaschine
Bolsas lisas para maquina de envasado al vac o de campana

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	prezzo € / confezione price € / pack	formato size	pezzi / cartone pcs / box	prezzo € / cartone price € / box
15x30	100	€ 18,00	15x30	2500	€ 330,00
20x30	100	€ 24,00	20x30	2000	€ 350,00
25x35	100	€ 35,00	25x35	1600	€ 410,00
30x40	100	€ 48,00	30x40	1000	€ 350,00
40x50	100	€ 80,00	40x50	600	€ 350,00
40x60	100	€ 95,00	40x60	500	€ 350,00

BUSTE LISCE COTTURA
A CAMPANA

Plain cooking bags for vacuum chamber machines
Sachet gaufrées de cuisson pour machines sous vide à cloche
Kochfeste glatte Vakuumbbeutel für Hauben - Verpackungsmaschinen
Bolsas lisas cocción para aspiración

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	prezzo € / confezione price € / pack	formato size	pezzi / cartone pcs / box	prezzo € / cartone price € / box
15x30	100	€ 22,00	15x30	2500	€ 460,00
20x30	100	€ 29,00	20x30	2000	€ 490,00
25x35	100	€ 42,00	25x35	1600	€ 570,00
30x40	100	€ 58,00	30x40	1000	€ 480,00



SK



SK WIFI



SK CHEF



SKS

TERMOCIRCOLATORE DINAMICO

TERMOCIRCOLATORE DINAMICO

TERMOCIRCOLATORE STATICO



Thermocirculator - Thermoplongeur
Wärme-Umwälzthermostat -
Termocirculador

Thermocirculator - Thermoplongeur
Wärme-Umwälzthermostat -
Termocirculador

Static heating softcooker - Softcooker avec
chauffage statique de l'eau - Softcooker mit
statischer Wassererwärmung - Softcooker
con calentamiento estático del agua

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

SK

€ €
€ 1.150,00

Softcooker per la cottura sous-vide – 2000W – VL230/50HZ
For sous-vide cooking - 2000W – VL230/50HZ

SK CHEF

€ €
€ 290,00

Softcooker per la cottura sous-vide – 1200 W – VL230/50HZ
For sous-vide cooking – 1200 W – VL230/50HZ

SKS

€ €
€ 1.090,00

Softcooker per la cottura sous-vide 1/1 GN con rubinetto
For sous vide cooking 1/1 GN with tap

SK WIFI

€ €
€ 1.390,00

Softcooker per la cottura sous-vide – 2000W – VL230/50HZ
For sous-vide cooking - 2000W – VL230/50HZ

OPTIONAL

Vasca Softcooker GN 1/1 con coperchio
S/steel container with lid 1/1GN

€ 380,00

Vasca Softcooker GN 2/1 con coperchio
S/steel container with lid 2/1GN

€ 570,00

Sonda wireless NFC - KIT da 6 pz
Set 6 wireless probe NFC

€ 350,00



TERMOSIGILLATRICI

Swedlinghaus®



TS300



TS400

TERMOSIGILLATRICI



Thermosealing machine - Thermoscelleuse - Thermoversiegler - Termoselladora

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TS300

CE
€ 2.000,00

Sigillatura manuale - bobina film 150-200 mm - stampo escluso
Manual sealing - 150-200 mm film - Mould not included



STAMPO/MOULD
138x96mm
€ 170



STAMPO/MOULD
193x138mm
€ 170



STAMPO/MOULD
180x180mm
€ 170



STAMPO/MOULD
195x260mm
€ 170

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TS400

CE
€ 2.780,00

Sigillatura manuale - bobina film 370 mm - stampo escluso
Manual sealing - 370 mm film - Mould not included



STAMPO/MOULD
1/2 GN 265x320mm
€ 330



STAMPO/MOULD
1/4 GN 265x160mm
€ 400



STAMPO/MOULD
1/8 GN 160x130mm
€ 450



STAMPO/MOULD
2 X 180x180mm
€ 450



MM1/150



MA1/150

TERMOSIGILLTRICI PROFESSIONALI MANUALI

Professional manual thermosealing machines
Thermoscelleuses professionnelles manuelles
Manuelle professionnelle Thermoversiegler
Termoselladoras profesionales manuales

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MM1/150	€ 3.290,00
Sigillatura manuale - bobina film 150 mm stampo multiform di serie (190x137-137x95-137x125) Manual sealing, 150 mm film, multiform mould included (190x137-137x95-137x125)	
MM2/220	€ 3.990,00
Sigillatura manuale - bobina film 210 mm stampo multiform di serie (260x190-230x190-190x137-137x95) Manual sealing, 210 mm film, multiform mould included (260x190-230x190-190x137-137x95)	
MM3/380	€ 4.250,00
Sigillatura manuale - bobina film 380 mm stampo escluso Manual sealing, 380 mm film, Multiform mould not included	

STAMPI PER TERMOSIGILLTRICI MM 3/380 - MA 3/380

Optional moulds for thermosealing machines MM3/380 - MA 3/380
Moules pour thermoscelleuses MM3/380 - MA 3/380
Formen für Thermoversiegler MM3/380 - MA 3/380
Moldes para termoselladoras MM3/380 - MA 3/380

	€
SF1 stampo fisso 1 impronta - Fixed mould, 1 tray	€ 700,00
SF2 stampo fisso 2 impronte - Fixed mould, 2 trays	€ 770,00
SF4 stampo fisso 4 impronte - Fixed mould, 4 trays	€ 820,00

Si realizzano stampi personalizzati, quotazione su richiesta
Customized moulds available upon request

TERMOSIGILLTRICI PROFESSIONALI AUTOMATICHE



Professional automatic thermosealing machines
Thermoscelleuses professionnelles automatiques
Automatische e professionelle Thermoversiegler
Termoselladoras profesionales automaticas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MA1/150	€ 3.780,00
Sigillatura automatica - bobina film 150 mm stampo multiform di serie (190x137-137x95-137x125) Automatic sealing, 150 mm film, multiform mould included (190x137-137x95-137x125)	
MA2/220	€ 4.880,00
Sigillatura automatica - bobina film 210 mm stampo multiform di serie (260x190-230x190-190x137-137x95) Automatic sealing, 210 mm film, multiform mould included (260x190-230x190-190x137-137x95)	
MA3/380	€ 5.400,00
Sigillatura automatica - bobina film 380 mm stampo escluso Automatic sealing, 380 mm film, Multiform mould not included	

	€
SF1 stampo fisso 1 impronta - Fixed mould, 1 tray	€ 700,00
SF2 stampo fisso 2 impronte - Fixed mould, 2 trays	€ 770,00
SF4 stampo fisso 4 impronte - Fixed mould, 4 trays	€ 820,00





ARTICOLIVARI

Swedlinghaus®



DISP45



DISP50



DISP51

DISPENSER



Wrapping machine - Dispenser - Verpackungsmaschine - Empacadora de film

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

DISP45 **€ 410,00**
Confezionatrice bobina Ø 40 mm - taglio a barra
Piano riscaldante 385x125
Ø 40 mm film roll wrapping machine with cutting bar
heating surface 385x125

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

DISP50 **€ 800,00**
Confezionatrice bobina Ø 50 mm - taglio a filo caldo
Piano riscaldante 290x165
Ø 50 mm film roll wrapping machine with cutting wire
heating surface 290x165

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

DISP51 **€ 860,00**
Confezionatrice bobina Ø 50 mm - taglio a filo caldo
Piano riscaldante 300x175
Ø 50 mm film roll wrapping machine with heated cutting
wire heating surface 300x175



AMB 100



AMB 150



MULTI AMB



AMB AUTO

AMBURGATRICE



Manual Hamburger Press - Presse-hamburger manuelle - Hamburger presser - Máquina para hamburguesas

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€ €
AMBURG 100	€ 430,00
Hamburger Ø 100 mm - manuale Ø 100 mm hamburger press - manual	
AMBURG 130	€ 500,00
Hamburger Ø 130 mm - manuale Ø 130 mm hamburger press - manual	

OPTIONAL AMBURGATRICE

Manual Hamburger Press Optionals / Options Presse - Hamburger Manuelle
Hamburger Presser Optional / Optionals Máquina Para Hamburguersas

Carta per hamburger kg 1(Ø 100 - Ø 130 - Ø 150) **€ 50,00**
Hamburger paper kg 1(Ø 100 - Ø 130 - Ø 150)

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€ €
AMBURG 150	€ 650,00

Hamburger Ø 150 mm - manuale
Ø 150 mm hamburger press - manual

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€ €
MULTI AMBURG	€ 650,00

Amburgatrice manuale
con stampi intercambiabili (stampi non inclusi)
Manual hamburger press
with changeable moulds (moulds not included)

OPTIONAL MULTI AMBURG

Accessories for MULTI AMBURG
Accessoires pour MULTI AMBURG
Zubehöre für MULTI AMBURG
Accesorios para MULTI AMBURG

Stampo 100 Ø 100 mm mould	€ 150,00
Stampo 130 Ø 130 mm mould	€ 150,00
Stampo 150 Ø 150 mm mould	€ 150,00
Stampo 180 Ø 180 mm mould	€ 150,00

AMBURGATRICE AUTOMATICA



Automatic hamburger forming machine - Presse-hamburger automatique
Automatische Hamburgerpresse - Máquina para hamburguesas automática

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
AMBURG AUTO	€ 12.500,00

Amburgatrice automatica, Ø 100 mm, VL400/50HZ
Automatic hamburger forming machine, Ø 100 mm, VL400/50HZ

OPTIONAL

Accessories for automatic hamburger forming machine-Accessoire
Accessoires pour presse-hamburger automatique
Zubehöre für automatische Hamburgerpresse
Accesorios para máquina para hamburguesas automatica

Nastro trasporto lungo 900 mm Conveyor belt, 900mm	€ 1.500,00
Stampo supplementare 1 figura Extra mould, 1 shape	€ 2.350,00
Stampo supplementare 2/3 figure Extra mould, 2/3 shapes	€ 2.650,00
Interfogliatore Feeding paper attachment	€ 880,00
Pedale Pedal control	€ 650,00



CEPPO 40



CEPPO 40 LE

CEPPO IN POLIETILENE

Food grade polyethylene and s/steel chopping block
Table de découpe inox en polyéthylène alimentaire
Arbeitstisch aus Edelstahl und Polyethyle
Cepo de corte en polietileno y acero inoxidable

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CEPPO 40 **€ 670,00**

Cepo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 400x400x900h
Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 400x400x900h

CEPPO 50 **€ 790,00**

Cepo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 500x500x900h
Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 500x500x900h

CEPPO 60 **€ 900,00**

Cepo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 600x600x900h
Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 600x600x900h

CEPPO IN LEGNO



Acacia wood chopping block 20 cm thickness
Table de découpe en acacia épaisseur 20 cm
Arbeitstisch aus Akazienholz 20 cm dicke
Cepo de corte en acacia espesor 20 cm

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CEPPO 40 LE **€ 810,00**

Cepo in legno di acacia sp. 20 cm completo di sgabello 400x400x900h
Acacia wood chopping block, 20 cm th equipped with support, 400x400x900h

CEPPO 50 LE **€ 1.030,00**

Cepo in legno di acacia sp. 20 cm completo di sgabello 500x500x900h
Acacia wood chopping block, 20 cm th equipped with support, 500x500x900h

CEPPO 60 LE **€ 1.250,00**

Cepo in legno di acacia sp. 20 cm completo di sgabello 600x600x900h
Acacia wood chopping block, 20 cm th equipped with support, 600x600x900h



STE 14C

STERILIZZATORE

Knives sterilizer - Sterilisateur de couteaux
Messersterilisierer - Esterilizador de cuchillos

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

STE 14C **€ 490,00**

Da parete per 14 coltelli a raggi UVC
14 knives UV-C rays wall sterilizer





TRITACARNE



TRITACARNE SEMPLICE

TRITACARNE CARENATO



Meat Mincer - Hachoir à viande
Fleischwolf - Picadora de carne

S/Steel Meat Mincer - Hachoir à viande en acier inox
Fleischwolf aus Edelstahl - Picadora de carne de acero inoxidable

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TS 8	€ 720,00	€ 670,00
Mod 8 semplice - 230 V monofase - gruppo macinazione inox Mod 8 - 230 V monophase - s/steel mincing unit		
TS 12	€ 1.070,00	€ 1.010,00
Mod 12 semplice - 230 V monofase - 400 V trifase - gruppo macinazione inox Mod 12 - 230 V monophase - 400 V threephase - s/steel mincing unit		
TS 22	€ 1.350,00	€ 1.300,00
Mod 22 semplice - 230 V monofase - 400 V trifase - gruppo macinazione inox Mod 22 - 230 V monophase - 400 V threephase - s/steel mincing unit		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TC 12	€ 1.230,00	€ 1.150,00
Mod 12 carenato - 230 V monofase - 400 V trifase Mod 12 s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase		
TC 22	€ 1.450,00	€ 1.400,00
Mod 22 carenato - 230 V monofase - 400 V trifase Mod 22 s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase		

OPTIONAL

Accessories for meat mincers / Accessoires pour hachoirs à viande
Zubehöre für Fleischwölfe / Accesorios para picadoras de carne

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 8 MEAT MINCER 8	€ 42,00	€ 39,00	€ 37,00	€ 32,00	€ 20,00
TRITACARNE 12 MEAT MINCER 12	€ 54,00	€ 40,00	€ 38,00	€ 37,00	€ 24,00
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22	€ 70,00	€ 50,00	€ 46,00	€ 44,00	€ 27,00



TC 32



TC 42



TC 22REFR



TC 22E REFR

TRITACARNE CARENATO BOCCA CORTA

TRITACARNE INDUSTRIALE



TRITACARNE REFRIGERATO



Short outlet mouth s/steel meat mincer - s/steel mincing group
Hachoir à viande bouche courte en acier inox - groupe mécanique inox
Kurzeöffnung Fleischwolf aus Edelstahl - Schneidsatz aus Edelstahl
Picadora de carne de acero inoxidable boca corta - Grupo picador en acero inoxidable

Heavy duty meat mincer - Hachoir à viande industriel
Industrieller Fleischwolf - Picadora de carne industrial

Refrigerated Meat Mincer - Hachoir à viande réfrigéré - Gekühlter Fleischwolf - Picadora de carne refrigerada

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TC 22BC	€ 2.350,00	€ 2.270,00
Mod 22 - inversione marcia di serie - gruppo macinazione inox Mod 22 s/steel - short outlet mouth, reverse gear switch, 400 V threephase		
TC 32	€ 2.450,00	€ 2.300,00
Mod 32 carenato - inversione marcia di serie - 400 V trifase - gruppo macinazione inox Mod 32 s/steel - reverse gear switch, 400 V threephase		
Supplemento voltaggio monofase Optional monophase	€ 100,00	

OPTIONAL

Accessories for meat mincers / Accessoires pour hachoirs à viande
Zubehöre für Fleischwölfe / Accesorios para picadoras de carne

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
TC 42	€ 6.800,00
Mod 42 carenato - 400 V trifase 7,8 Hp Mod 42 s/steel - 400 V threephase 7,8 Hp	
Supplemento carrello Optional carriage	€ 1.190,00

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22	€ 70,00	€ 50,00	€ 46,00	€ 44,00	€ 27,00
TRITACARNE 32 MEAT MINCER 32	€ 100,00	€ 64,00	€ 63,00	€ 58,00	€ 33,00
TRITACARNE 42 MEAT MINCER 42	€ 200,00	€ 145,00	€ 121,00	€ 104,00	€ 42,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
TC 22 REFR	€ 4.300,00
Mod 22 refrigerato inox - 400 V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia asportabile S/steel refrigerated meat mincer mod 22 - 400V threephase - removable hopper	
TC 32 REFR	€ 5.100,00
Mod. 32 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia asportabile Mod 32 s/steel - reverse gear switch 400 V threephase - removable hopper	
Supplemento voltaggio monofase Optional monophase motor	€ 350,00

OPTIONAL

Accessories for meat mincer / Accessoires pour hachoirs à viande
Zubehöre für Fleischwölfe / Accesorios para picadoras de carne

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22	€ 70,00	€ 50,00	€ 46,00	€ 44,00	€ 27,00
TRITACARNE 32 MEAT MINCER 32	€ 100,00	€ 64,00	€ 63,00	€ 58,00	€ 33,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
TC 22E REFR	€ 4.000,00
Mod 22 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia fissa S/steel refrigerated meat mincer mod. 22 - 400V threephase - 1,5 Hp CE - fixed hopper	
TC 32E REFR	€ 4.600,00
Mod 32 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia fissa S/steel refrigerated meat mincer mod 32 - 400V threephase - 2,5 Hp CE - fixed hopper	
Supplemento voltaggio monofase Optional monophase motor	€ 350,00



GRATTUGIE

Swedlinghaus®



GM



GS

GRATTUGIE



Cheese grater - Râpe à fromage - Käse Reibe - Ralladora

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

GM

Grattugia mignon - 230V monofase
Mignon grater - 230V monophase

CE
€ 500,00

GS

Grattugia singola con freno meccanico - rullo inox - 230V monofase - 400V trifase
Single grater with mechanical brake - S/steel grating roll - 230V monophase - 400V threephase

CE
€ 1.100,00

GS/E

Grattugia singola con freno Elettronico - Rullo inox - 230V monofase - 400V trifase
Single grater with electronic brake - S/steel grating roll - 230V monophase - 400V threephase

€ 990,00



GD

GRATTUGIE DOPPIE

Double cheese grater - Râpe à fromage double
Doppel Käse Reibe - Ralladora doble

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

GD

€

€ 1.350,00

Grattugia doppia - 230V monofase - 400V trifase
Double grater 230V monophase - 400V threephase



GGT

GRATTUGIE GIGANTI

Maxi cheese grater - Râpe à fromage maxi
Maxi Käse Reibe - Ralladora maxi

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

GGT

€

€ 1.960,00

Grattugia gigante bocca G 225x110 mm - rullo 108x220 mm
motore ventilato dotato di protezione termica 1,5 Kw (2Hp) - 400V - 50Hz
Outlet mouth 225x110 mm - grating roll 108x220 mm - ventilated motor
equipped with thermal protection device 1,5 Kw (2Hp) - 400V - 50Hz

Supplemento voltaggio monofase
Optional monophase voltage

€ 160,00





TG 12S



TG 12C

GRUPPI COMBINATI SEMPLICI

Combined meat mincer and cheese grater
Combiné hachoir à viande et râpe à fromage
Kombi-Fleischwolf und Käse Reibe
Combinado picadora de carne y ralladora

GRUPPI COMBINATI CARENATI

S/steel combined meat mincer and cheese grater
Combiné hachoir à viande et râpe à fromage en acier inox
Kombi-Fleischwolf und Kase Reibe aus Edelstahl
Combinado picadora de carne y ralladora en acero inoxidable



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TG 8S	€ 940,00	-
Tritacarne-grattugia mod 8 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 8 - 230V monophase - 400V threephase		
TG 12S	€ 1.400,00	€ 1.310,00
Tritacarne-grattugia mod 12 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 12 - 230V monophase - 400V threephase		
TG 22S	€ 1.610,00	€ 1.530,00
Tritacarne-grattugia mod 22 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 22 - 230V monophase - 400V threephase		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TG 12C	€ 1.560,00	€ 1.490,00
Tritacarne-grattugia mod 12 carenato - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 12 with s/steel case 230V monophase - 400V threephase		
TG 22C	€ 1.710,00	€ 1.650,00
Tritacarne-grattugia mod 22 carenato - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 22 with s/steel case 230V monophase - 400V threephase		

OPTIONAL

Accessories for meat mincers and combined units / Accessoires pour hachoirs à viande et groupes combinés
Zubehöre für Fleischwölfe und Kombieinheiten / Accesorios para picadoras de carne y equipos combinados

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 8 MEAT MINCER 8	€ 38,00	€ 35,00	€ 33,00	€ 29,00	€ 18,00
TRITACARNE 12 MEAT MINCER 12	€ 49,00	€ 36,00	€ 34,00	€ 33,00	€ 22,00
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22	€ 64,00	€ 46,00	€ 42,00	€ 40,00	€ 24,00

GRUPPI COMBINATI



MESCOLATORICARNE

Swedlinghaus®



MES 30



MES 30E

HO.RE.CA.



MESCOLATORI PER CARNI DA BANCO

Countertop meat mixer - Mélangeurs à viande de table - Fleischmischer - Mezcladoras de carnes de mesa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MES 30	€ 4.090,00
30 Kg. monopala da banco - 400V trifase 30 Kg Single-paddle counter-top meat mixer - 400V threephase	
Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor	€ 150,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MES 10E	€ 1.750,00
10kg monopala da banco - 230V monofase 10 Kg single - paddle countertop meat mixer - 230 V monophase	
MES 20E	€ 2.000,00
15kg monopala da banco - 230V monofase 15 kg single-paddle countertop meat mixer - 230V monophase	
MES 30E	€ 3.750,00
30kg monopala da banco - 400V trifase 30 kg single-paddle countertop meat mixer - 400V threephase	
MES 50E	€ 4.000,00
50kg monopala da banco - 400V trifase 50 kg single-paddle countertop meat mixer - 400V threephase	
Supplemento versione monofase per mod. MES 30E - MES 50E Optional monophase voltage for mod. MES 30E - MES 50E	€ 100,00



MES 50



MES 50P2E

HO.RE.CA.

MESCOLATORE PER CARNI CARRELLATO



Wheeled Meat mixer - Mélangeur à viande avec roulettes - Fleischmischer mit Lenkrollen - Mezcladora de carnes con ruedas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
MES 30C	€ 4.515,00
30 Kg. monopala carrellata - 400V trifase 30 Kg single-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	
MES 50	€ 4.780,00
50 Kg. monopala - 400V trifase 50 Kg single-paddle meat mixer - 400V threephase	
MES 50P2	€ 5.570,00
50 Kg. bipala - 400V trifase 50 Kg double-paddle meat mixer - 400V threephase	
MES 75	€ 5.250,00
75 Kg. monopala - 400V trifase 75 Kg single-paddle meat mixer - 400V threephase	
MES 100P2	€ 5.985,00
100 Kg. bipala - 400V trifase 100 Kg double-paddle meat mixer - 400V threephase	

Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor € 235,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
MES 50P2E	€ 6.400,00
50kg bipala carrellata - 400V trifase 50 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	
MES 80P2E	€ 6.900,00
80kg bipala carrellata - 400V trifase 80 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	
MES 120P2E	€ 7.900,00
120kg bipala carrellata - 400V trifase 120 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	

Supplemento 220V monofase per versioni MES 50P2E + MES 80P2E € 280,00
Optional 220V monophase motor for MES 50P2E + MES 80P2E models

Supplemento 220V monofase per versioni MES 120P2E € 400,00
Optional 220V monophase motor for MES 120P2E model





INSACCATRICI

Swedlinghaus®



INS 5



INS 15V-I

INSACCATRICI MANUALI

Manual sausage stuffer - Poussoir à saucisses manuel
Manuelle Wurstfullmaschine - Embutidora manual

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
INS 5	€ 590,00
Lt. 5 orizzontale / 5 Lt horizontal	
INS 70	€ 1.270,00
Lt. 7 orizzontale / 7 Lt horizontal	
INS 150	€ 1.550,00
Lt. 15 orizzontale / 15 Lt horizontal	
INS 7V	€ 1.600,00
Lt. 7 verticale / 7 Lt vertical	
INS 15V	€ 1.750,00
Lt. 15 verticale / 15 Lt vertical	

INSACCATRICI IDRAULICHE



Vertical hydraulic sausage stuffer - Poussoir à saucisses vertical hydraulique
Vertikale hydraulische Wurstfullmaschine - Embutidora hidráulica vertical

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
INS 15V-I	€ 3.900,00
Lt. 15 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase 15 Lt vertical hydraulic - 230V monophase - 400V threephase	
INS 25V-I	€ 5.300,00
Lt. 25 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase 25 Lt vertical hydraulic - 230V monophase - 400V threephase	
INS 35V-I	€ 7.300,00
Lt. 35 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase 35 Lt vertical hydraulic - 230V monophase - 400V threephase	
INS 50V-I	€ 8.700,00
Lt. 50 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase 50 Lt vertical hydraulic - 230V monophase - 400V threephase	



CUTTERPROFESSIONALI

Swedlinghaus®



BOWL CUTTER



Horizontal Cutter - Cutter Horizontal - Horizontal Cutter - Cutter Horizontal

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

BC 6	€ 4.600,00
Cutter orizzontale - LT6 - 230 monofase 380 trifase Horizontal cutter - LT6 - 230V monophase 380V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

BC 12	€ 5.000,00
Cutter orizzontale - LT12 - 230 monofase 380 trifase Horizontal cutter - LT12 - 230V monophase 380V threephase	
BC 12 VV con variatore di velocità	€ 5.250,00
Cutter orizzontale - LT12 - 230 monofase Horizontal cutter - LT12 - 230V monophase	

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

BC 20 con variatore di velocità	€ 6.500,00
Cutter orizzontale - LT20 - 230 monofase Horizontal cutter - LT20 - 230V monophase	

OPTIONAL

Mozzo completo di 3 lame non affilate Mod.6 - Shaft with 3 unsharpened blades Mod.6	€ 150,00
Mozzo completo di 3 lame dentate Mod.6 - Shaft with 3 toothed blades Mod.6	€ 180,00
Mozzo completo di 3 lame smussate Mod.6 - Shaft with 3 smooth edge blades Mod.6	€ 180,00
Mozzo completo di 3 lame non affilate Mod.12 - Shaft with 3 unsharpened blades Mod.12	€ 150,00
Mozzo completo di 3 lame dentate Mod.12 - Shaft with 3 toothed blades Mod.12	€ 180,00
Mozzo completo di 3 lame smussate Mod.12 - Shaft with 3 smooth edge blades Mod.12	€ 180,00
Mozzo completo di 3 lame non affilate Mod.20 - Shaft with 3 unsharpened blades Mod.20	€ 160,00
Mozzo completo di 3 lame dentate Mod.20 - Shaft with 3 toothed blades Mod.20	€ 200,00
Mozzo completo di 3 lame smussate Mod.20 - Shaft with 3 smooth edge blades Mod.20	€ 200,00



Lame non Affilate
Unsharpened blades



Lame Dentate
Toothed blades



Lame Smussate
Smoothedge blades



CUT3 VS



CUT3 E

HO.RE.CA.



TAGL



CUTTER PROFESSIONALI
VASCA STACCATA

CUTTER
SERIE HORECA

TAGLIAVERDURE

Professional food processor detached bowl
Cutter professionnel cuve détachée,
Cutter getrenntes Becken, Cutter profesional cuba separada

Food processor - Cutter - Cutter - Cutter

Vegetable cutter - Coupe - légumes - Gemüsechneider - Cortaverdura

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
CUT3 VS	€ 1.370,00
Lt. 3 - 230V monofase - 400V trifase 3 Lt - 230V monophase - 400V threephase	
CUT5 VS	€ 1.750,00
Lt. 5 - 230V monofase - 400V trifase 5 Lt - 230V monophase 400V threephase	
CUT8 VS	€ 1.850,00
Lt. 8 - 230V monofase - 400V trifase 8 Lt - 230V monophase 400V threephase	

Supplemento 2 vel. 700/1400 per mod. CUT 5 e CUT 8 (solo trifase) **€ 250,00**
Optional 2-speed 700/1400 on CUT5 /CUT8 (threephase only)

Supplemento 2 vel. 1400/2800 per mod. CUT 5 e CUT 8 (solo trifase) **€ 750,00**
Optional 2-speed 1400/2800 on CUT5/CUT8 (threephase only)

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
CUT 3E	€ 950,00
Lt. 3 - 0,50 hp - 230V monofase 3 Lt professional cutter - 0,50 Hp 230V monophase	
CUT 5E	€ 1.600,00
Lt. 5 - 1 hp - 230V monofase 5 Lt professional cutter - 1 Hp 230V monophase	
CUT 8E	€ 1.650,00
Lt. 8 - 1 hp - 230V monofase 8 Lt professional cutter - 1 Hp 230V monophase	

Variatore di velocità per mod. CUT5E e CUT8E **€ 230,00**
Variable speed device for mod. CUT5E and CUT8E

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TAGL	€ 1.680,00
230 V monofase - 400 V trifase 230 V monophase - 400 V threephase	

*In dotazione mozzo con lame lisce - plain blade as standard

DISCHI PER TAGLIAVERDURE



Vegetable cutter discs - Disques pour coupe-légumes - Gemüseschneider Scheiben - Discos para cortaverduras

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

		€ €
	Disco E 1-2-3-4-5-6-8-10-14mm per taglio fette <i>Disc E (1-2-3-4-5-6-8-10-14mm slicer)</i>	€ 100,00
	Dischi H - 2,5-4-6-8-10mm per taglio a listelli ricurvi <i>Disc H (2,5-4-6-8-10mm curved stick slicer)</i>	€ 138,00
	Dischi D 8x8 - 10x10 12x12 - 20x20mm per cubettare <i>Disc D (8x8 - 10x10 - 12x12 - 20x20mm dicer/cuber)</i>	€ 160,00 *
	Dischi B 6-8-10mm per taglio a listelli <i>Disc B (6-8-10mm baton slicing)</i>	€ 130,00 *
	Dischi S 1-2mm taglio a fette per prodotti delicati <i>Disc S (1-2mm deli food slicer)</i>	€ 100,00
	Disco V per grattugiare pane e formaggio <i>Disc V grating disc for bread and cheese</i>	€ 95,00
	Dischi Z 2 - 3 - 4 - 7 mm per sfilacciare <i>Disc Z 2 - 3 - 4 - 7 mm (shredder / julienne)</i>	€ 95,00
	Disco X1 - 8 inox per taglio fette da mm. 1 a 8 regolabile <i>Disc X (s/steel adjustable 1 to 8mm / slicer)</i>	€ 295,00

Disco plastica espulsore € 32,00
Plastic ejector disc

Contenitore porta dischi € 65,00
Disc storage case

* Dischi D e B vanno abbinati con i rispettivi dischi taglio E / *Discs D and B must be combined with the respective E cutting discs*



MIX 350 V

MIXER AD IMMERSIONE



Immersion blender - Mixeur à immersion
Stabmixer - Batidora de inmersión

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €		€ €
MIX 250L	€ 380,00	MIX 350V	€ 850,00
Motore da 250W completo di mescolatore da 250mm velocità fissa <i>fissa 250W motor - equipped with 250 mm mixer - 1 speed</i>		Motore 350W completo di frusta e mescolatore da 400mm velocità variabile <i>350W motor equipped with whisk and 400mm mixer variable speed</i>	
BM 250	€ 325,00	BM 350	€ 450,00
Motore 250W - velocità fissa <i>250W motor - 1 speed</i>		Motore 350W velocità variabile <i>350W motor - variable speed</i>	
MESC 20	€ 135,00	FRUSTA	€ 275,00
Mescolatore 200 mm <i>200mm mixer</i>		Frusta <i>Whisk</i>	
MESC 25	€ 170,00	MESC 30	€ 210,00
Mescolatore 250 mm <i>250mm mixer</i>		Mescolatore 300 mm <i>300mm mixer</i>	
		MESC 40	€ 230,00
		Mescolatore 400 mm <i>400mm mixer</i>	
		MESC 50	€ 260,00
		Mescolatore 500 mm <i>500mm mixer</i>	
		MESC 60	€ 270,00
		Mescolatore 600 mm <i>600mm mixer</i>	



PEL 5

**PELATATE CON CASSETTO
COMPLETO DI FILTRO**

Potato peeler with filter basket - Eplucheur à pommes de terre avec filtre
Kartoffelschälmaschine mit Filter - Peladora de papas con filtro

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
PEL 5B	€ 2.300,00
Kg. 5 da banco - 230V monofase - 400V trifase 5kg capacity - countertop - 230V monophase - 400V threephase	
PEL 5	€ 2.390,00
Kg. 5 - 230V monofase - 400V trifase 5kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	
PEL 10	€ 2.750,00
Kg. 10 - 230V monofase - 400V trifase 10kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	
PEL 18	€ 2.900,00
18 - 230V monofase - 400V trifase 18kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	



LAV 10

**LAVACOZZE CON CASSETTO
COMPLETO DI FILTRO**

Mussel washer with filter basket - Lave-moules avec filtre
Muschelnwaschmaschine mit Filter - Lavadora de mejillones con filtro

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€ €
LAV 5B	€ 2.350,00
Kg. 5 da banco - 230V monofase - 400V trifase 5kg capacity - countertop - 230V monophase - 400V threephase	
LAV 5	€ 2.500,00
Kg. 5 - 230V monofase - 400V trifase 5kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	
LAV 10	€ 2.900,00
Kg 10 - 230V monofase - 400V trifase 10kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	
LAV 18	€ 3.050,00
Kg 18 - 230V monofase - 400V trifase 18kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	





MONDOPIZZA



IMP 10



IMP 18S

IMPASTATRICI A SPIRALE
TESTA FISSA

*Fixed head spiral dough mixer - Pétrin spirale tête fixe
Spiral Teignetmaschinen mit festem Kopf
Amasadora a spiral con cabezal fijo*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
IMP 10	€ 1.400,00
<i>Impastatrice lt 7, impasto 6 Kg 230V/50Hz, con ruote e timer di serie Dough Mixer 7 L, dough 6 - Kg 230 V/50 Hz with standard wheels and timer</i>	
IMP 15	€ 1.700,00
<i>Impastatrice lt 16, impasto 12 kg 230V / 400V con ruote e timer di serie Dough Mixer 16 L, dough 12 - Kg 230 V/400 V with standard wheels and timer</i>	
IMP 20	€ 1.800,00
<i>Impastatrice lt 21, impasto 17 kg 230V / 400 V con ruote e timer di serie Dough Mixer 21 L, dough 17 - Kg 230 V/400 V with standard wheels and timer</i>	

IMPASTATRICI A SPIRALE
TESTA FISSA SERIE SPECIAL



*Fixed head spiral dough mixer Special series - Pétrin à spirale tête fixe
série Special - Spiral Teignetmaschinen mit festem Kopf Serie Special
Amasadora a spiral con cabezal fijo serie Special*

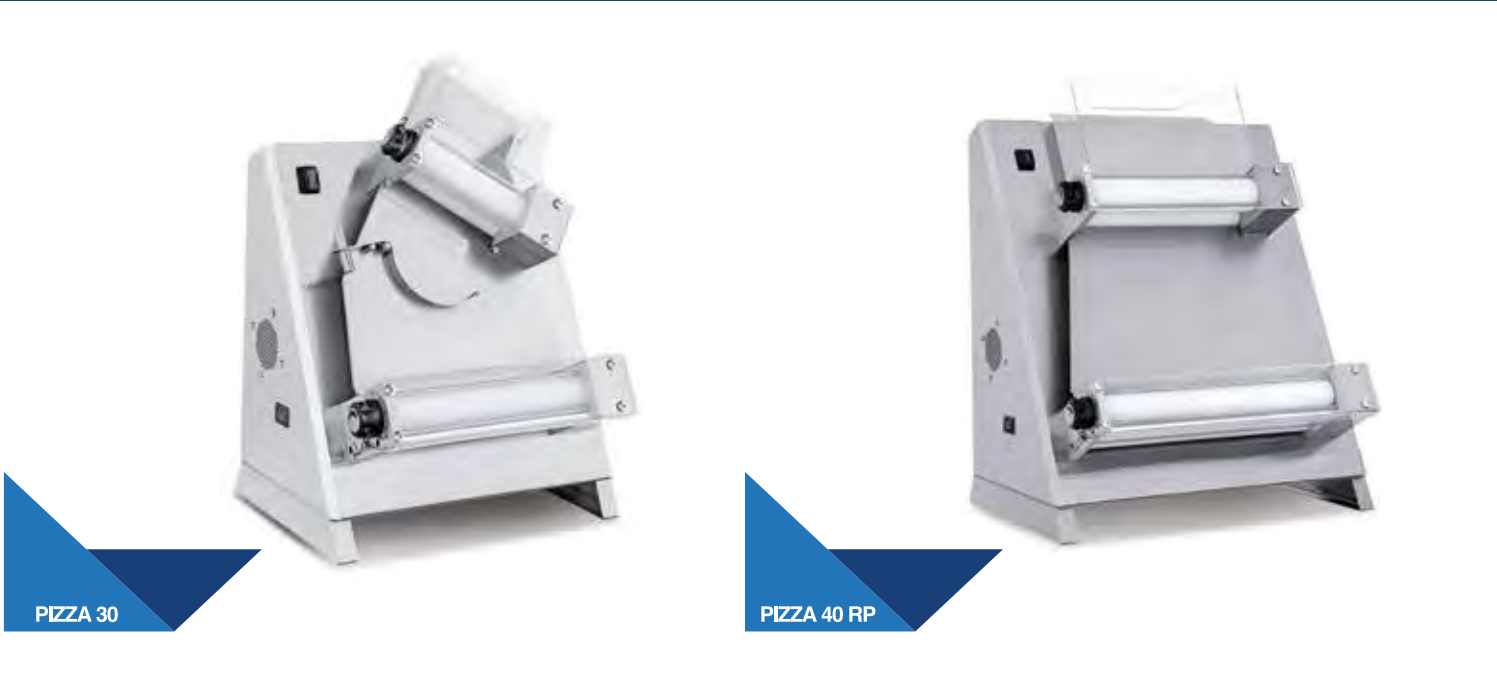
*4 ruote - timer - Interruttore 0-1 - Fungo emergenza - Carter protezione
Vasca con filo inox / 4 wheels - timer - On/off switch - Emergency
button - Protection cover - S/steel bowl*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
IMP 18SM	€ 2.150,00
<i>Impastatrice lt 20, impasto 14 Kg - 230V monofase - Dough Mixer 20 L, dough 14 Kg - 230 V monophase</i>	
IMP 25SM	€ 2.550,00
<i>Impastatrice lt 33, impasto 22 Kg - 230V monofase - Dough Mixer 33 L, dough 22 Kg - 230 V monophase</i>	
IMP 38SM	€ 2.850,00
<i>Impastatrice lt 40, impasto 32 Kg - 230V monofase - Dough Mixer 40 L, dough 32 Kg - 230 V monophase</i>	
IMP 44SM	€ 3.150,00
<i>Impastatrice lt 50, impasto 38 Kg - 230V monofase - Dough Mixer 50 L, dough 38 Kg - 230 V monophase</i>	
IMP 18STD	€ 2.490,00
<i>Impastatrice lt 20, impasto 14 Kg - doppia velocità - 400V trifase Dough Mixer 20 L, dough 14 Kg, 2 speed - 400 V threephase</i>	
IMP 25STD	€ 2.890,00
<i>Impastatrice lt 33, impasto 22 Kg - doppia velocità - 400V trifase Dough Mixer 33 L, dough 22 Kg, 2 speed - 400 V threephase</i>	
IMP 38STD	€ 3.250,00
<i>Impastatrice lt 40, impasto 32 Kg - doppia velocità - 400V trifase Dough Mixer 40 L, dough 32 Kg, 2 speed - 400 V threephase</i>	
IMP 44STD	€ 3.550,00
<i>Impastatrice lt 50, impasto 38 Kg - doppia velocità - 400V trifase Dough Mixer 50 L, dough 38 Kg, 2 speed - 400 V threephase</i>	

OPTIONAL

<i>Supplemento testa ribaltabile e vasca estraibile Optional lift-up tilting head and removable bowl</i>	€ 460,00
--	-----------------



STENDIPIZZA



Pizza dough rolling machine - Formeuse à pizza
Pizzateigausroller - Laminadora de pizzas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

C€	
PIZZA 30	€ 1.350,00
Per pizza tonda ø cm. 30 predisposto per comando a pedale For 300mm round pizza - compatible with pedal control	
C€	
PIZZA 40	€ 1.500,00
Per pizza tonda ø cm.40 predisposto per comando a pedale For 400mm round pizza - compatible with pedal control	
OPTIONAL	
Comando a pedale per mod. Pizza 30 - Pizza 40 / Optional pedal control for Pizza 30 - Pizza 40	
€ 75,00	



TAGLIAMOZZARELLA



Mozzarella cutter - Coupe-mozzarella - Mozzarellaschneider - Cortadora de mozzarella

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TAGL/MOZZ	€ 1.400,00
Tagliamozzarella carenato inox - HP1 completo di cono Z 7 S/steel mozzarella cutter 1 Hp- equipped with Z7 cone	
Cono foro mm. 2,5 per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati 2,5 mm soft cheese shredding cone	€ 170,00
Cono foro mm. 4 per antipasti. Realizza verdura a taglio julienne 4mm julienne slicing cone	€ 170,00
Cono con lame SP mm. 2 per affettare funghi e zucchine 2mm blades mushroom and zucchini slicing cone	€ 170,00
Cono foro mm. 7 per sfilacciare mozzarella 7mm mozzarella shredding cone	€ 170,00



MACCHINE PASTA FRESCA

Swedlinghaus®



MACCHINA PER PASTA FRESCA



Pasta machine - Machine à pâte - Nudelmaschine - Máquina para pasta fresca

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
CALIPSO	€ 2.250,00
230V monofase – trafilé escluse	
230V monophase – moulds not included	
Capacità Vasca - Tank Capacity 1,8 Kg	
Produzione oraria - Output 5 kg/h	
EUNICE	€ 3.350,00
230V monofase – trafilé escluse	
230V monophase – moulds not included	
Capacità Vasca - Tank Capacity 2,5 Kg	
Produzione oraria - Output 8 kg/h	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
CALIPSO INOX	€ 2.350,00
230V monofase – trafilé escluse	
230V monophase – moulds not included	
Capacità Vasca - Tank Capacity 1,8 Kg	
Produzione oraria - Output 5 kg/h	
EUNICE INOX	€ 3.450,00
230V monofase – trafilé escluse	
230V monophase – moulds not included	
Capacità Vasca - Tank Capacity 2,5 Kg	
Produzione oraria - Output 8 kg/h	

OPTIONAL*

Coltello tagliapasta elettronico Calipso – Electronic knife for Calipso	€ 550,00
Coltello tagliapasta elettronico Eunice – Electronic knife for Eunice	€ 700,00
Carrello in acciaio inox completo di 5 crivelli raccogli pasta in plastica	€ 1.400,00
S/steel trolley equipped with 5 plastic pasta collection trays	



Coltello tagliapasta elettronico
Electronic knife



Carrello in acciaio inox
S/steel trolley



PF 104

MACCHINA PER PASTA FRESCA



Pasta machine - Machine à pâte - Nudelmaschine - Máquina para pasta fresca

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

	€
PF 104	€ 4.650,00
400V trifase – trafilare escluse 400V threephase – moulds not included	
PF 106	€ 5.350,00
400V trifase – trafilare escluse 400V threephase – moulds not included	
PF 108	€ 6.050,00
400V trifase – trafilare escluse 400V threephase – moulds not included	
Maggiorazione voltaggio monofase per PF 104 / Optionl monophase motor for PF 104	
	€ 150,00

OPTIONAL

Cottello tagliapasta elettronico / Electronic knife	€ 500,00
---	----------

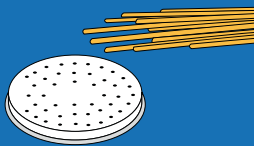
TRAFILE
PER MACCHINA
PASTA

pasta machine
moulds



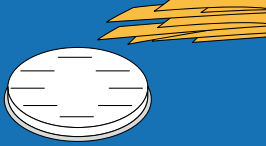
SPAGHETTI 2mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 135,00
PF104/106/108	€ 135,00



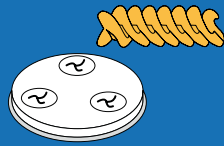
TAGLIATELLE 8mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 135,00
PF104/106/108	€ 135,00



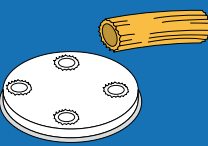
FUSILLI

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 135,00
PF104/106/108	€ 135,00



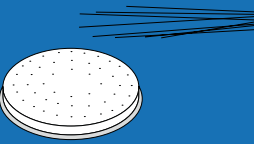
MACCHERONI 8,5mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 135,00
PF104/106/108	€ 135,00



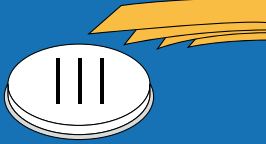
CAPELLI D'ANGELO 1mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00



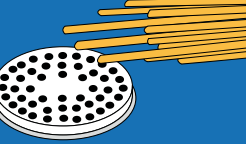
PAPPARDELLE 16mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00



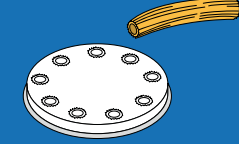
BIGOLI/Pici 3mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00



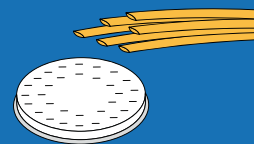
BUCATINI 4mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00



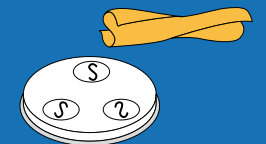
TAGLIOLINI 3,5mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00



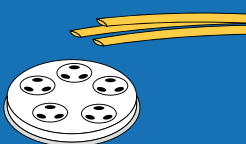
CASERECCHE

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00



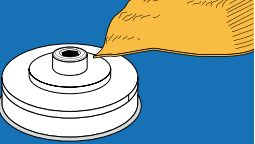
LINGUINE / TRENETTE

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00



PASTA SFOGLIA

CALIPSO	€ 125,00
EUNICE	€ 180,00
PF104/106/108	€ 180,00



FORMATI SPESSORI NON STANDARD +30% - Not listed moulds +30%



MACCHINA PER PASTA FRESCA



SFOGLIATRICI



Pasta Rolling machine - Formeuse à pâte - Pasta Ausrollmaschine - Laminadora de pasta

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SF 170	€ € € 6.200,00
Macchina per pasta sfoglia con spessore regolabile e trafila tagliatelle da 6 mm	

OPTIONAL

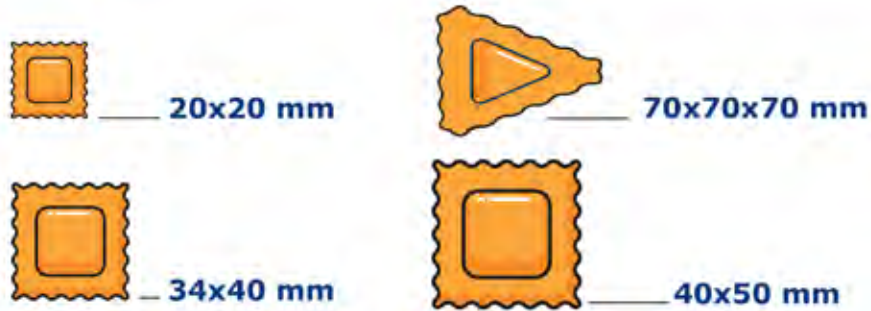
RAV	€ 3.800,00
GRUPPO RAVIOLI (1 formato incluso da selezionare) Ravioli Group (1 set included to be selected)	



GNO	€ 4.950,00
GRUPPO GNOCCHI Gnocchi Group	



FORMATI DISPONIBILI



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SF 220	€ € € 2.750,00
Rullo inox o legno - 230V monofase S/steel or wooden roll 230V monophas	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SF 320	€ € € 2.810,00
Rullo inox 320 mm - 400V trifase 320mm s/steel roll - 400V threephase	
SF 420	€ 2.980,00
Rullo inox 420 mm - 400V trifase 420mm s/steel roll - 400V threephase	
SF 520	€ 3.130,00
Rullo inox 520 mm - 400V trifase 420mm s/steel roll- 400V threephase	
Supplemento per tagliastoglia trafila singola disponibile con larghezza 2-4-6-12 solo per mod. SF 320-420-520 Optional dough divider available width: 2/4/6/12mm only for mod.SF 320-420-520	€ 480,00
Supplemento monofase Optional monophas motor	€ 150,00



LINEA PREPARAZIONE

FOOD PREPARATION LINE / LÍNEA PREPARACIÓN / DIVISION PRÉPARATION



FRULLINO PROFESSIONALE

IT FRULLINO PROFESSIONALE Macchina ideale per frappè e cocktails. Corpo macchina bianco, colonna in alluminio e base in pressofusione che garantisce un'ottima stabilità. Bicchieri in Tritan trasparente, motore ventilato, frusta in alluminio e acciaio, microinterruttore di sicurezza sul bicchiere.

EN DRINK MIXER The perfect machine for making cocktails and milkshakes. White machine body, aluminium column and die cast base for a perfect stability. Transparent Tritan cup, ventilated motor, aluminium and stainless steel agitators, safety microswitch on the cup support.

ES BATIDORA PARA BEBIDAS La máquina perfecta para preparar cócteles y batidos. Cuerpo de máquina blanco, columna de aluminio y base de fundición a presión para una perfecta estabilidad. Vaso de Tritan transparente, motor ventilado, agitadores de aluminio y acero inoxidable, microinterrupor de seguridad en el soporte del vaso.

FR MÉLANGEUR DE BOISSONS La machine parfaite pour préparer des cocktails et des milkshakes. Corps de machine blanc, colonne en aluminium et base moulée sous pression pour une parfaite stabilité. Gobelet Tritan transparent, moteur ventilé, agitateurs en aluminium et inox, micro interrupteur de sécurité sur le support gobelet.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FF
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	150x195x485H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	100W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY CAPACIDAD DEL VASO - CONTENANCE BOL	550 ML
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	2,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	330,00 €

IT FRULLATORE PROFESSIONALE Macchina ideale per frappè e cocktails. Corpo in ABS, bicchiere filettato in policarbonato con manico, lame in acciaio inox, motore potente e silenzioso a due velocità.

EN COMMERCIAL BLENDER The perfect machine for making cocktails and milkshakes. ABS body, polycarbonate threaded jug with handle, s/steel blades, two-speed powerful and quiet motor.

ES LICUADORA PROFESIONAL Máquina ideal para batidos y licuados. Cuerpo en ABS, vaso compacto en policarbonato con mango, hojas en acero inoxidable, motor potente y silencioso con dos velocidades.

FR MIXEUR DE BAR PROFESSIONNEL Destiné à la préparation de milk-shakes et cocktails. Corps en ABS, bol fileté en polycarbonate avec poignée, couteaux en acier inox, moteur puissant et silencieux à deux vitesses. nato con mango, hojas en acero inoxidable, motor potente y silencioso con dos velocidades.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FP
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	213x200x416H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	450W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY CAPACIDAD DEL VASO - CONTENANCE BOL	1,5 Lt
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	3 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	500,00 €



BLENDER PROFESSIONALE

IT BLENDER PROFESSIONALE Corpo macchina in alluminio, fianchi in ABS. Bicchiere in Tritan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie. Coperchio in gomma a perfetta tenuta dotato di microinterruttore di sicurezza, completo di tappo e bicchierino. Potente motore ventilato a bassa rumorosità, comandi on-off-pulse con variatore di velocità, coltello in acciaio temperato ideale per lavorare anche grandi quantità di ghiaccio secco.

EN PROFESSIONAL BLENDER Aluminium body, ABS sides. Transparent shatterproof Tritan glass, dishwasher proof. High sealing rubber lid equipped with safety microswitch and plug to add ingredients. Ventilated quite powerful motor, on-off-pulse switch with speed regulator, tempered steel knife suitable to process also big quantities of dry ice.

ES LICUADORA PROFESIONAL – BLENDER Cuerpo de la máquina en aluminio, laterales en ABS. Vaso en Tritan transparente irrompible, apto para lavavajillas. Tapa de goma hermética equipada con tapón para añadir ingredientes y microinterruptor de seguridad. Po tente motor ventilado de bajo ruido, controles on-off-pulse con variador de velocidad, cuchillo de acero templado ideal para procesar grandes cantidades de hielo seco.

FR BLENDER PROFESSIONNEL Corps en aluminium, panneaux latéraux en ABS. Verre en Tritan transparent incassable, lavable au lave-vaisselle. Couvercle en caoutchouc équipé avec micro-interrupteur de sécurité et bouchon pour ajouter les ingrédients. Moteur silencieux ventilé, bouton on-off-pulse avec variateur de vitesse, couteau en acier trempé idéale pour broyer le glaçon.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-BLEN
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	208x210x490H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	750W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ
CAPACITA' BICCHIERE - CUP CAPACITY CAPACIDAD DEL VASO - CONTENANCE BOL	2 Lt
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	5 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	785,00 €

OPTIONAL BICCHIERE TONDO COMPLETO DI LAME
Optional round glass equipped with blades
Opcional vaso Redondo con cuchillas
Option verre rond équipé avec lames

PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	210,00 €
---------------------------------	----------



SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE CON E SENZA LEVA

IT SPREMIAGRUMI

Corpo macchina in alluminio e fianchi in ABS, vasca amovibile in acciaio inox lavabile anche in lavastoviglie, setaccio mobile con due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi d'agrume. Microinterruttore sulla pigna che permette di accendere direttamente la macchina premendo sull'agrume. Disponibile nella versione con e senza leva.

EN

CITRUS JUICER

Aluminium body, ABS sides, stainless steel dishwasher proof removable bowl, removable sieve with reamer in two sizes to squeeze any kind of citrus. Microswitch on the reamer which allows to switch on the juicer pressing onto the citrus. Available with or without lever.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-SM
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	202x242x330H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	150W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ
GIRI MOTORE RPM	320 rpm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	4 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	450,00 €

ES EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

Cuerpo de aluminio, laterales de ABS, bol de acero inoxidable extraíble apto para lavavajillas, colador extraíble con escariador en dos tamaños para exprimir cualquier tipo de cítricos. Microinterruptor en el escariador que permite encender el exprimidor presionando los cítricos. Disponible con o sin palanca.

FR

PRESSE-AGRUMES

Corps en aluminium, côtés en ABS, bol amovible en acier inoxydable résistant au lave-vaisselle, tamis amovible avec alésoir en deux tailles pour presser tout type d'agrumes. Micro interrupteur sur l'alésoir qui permet d'allumer le presse-agrumes en appuyant sur les agrumes. Disponible avec ou sans levier.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-SP/L
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	202x242x370H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	150W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ
GIRI MOTORE RPM	320 rpm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	4,5 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	530,00 €



TRITAGHIACCIO

ROMPIGHIACCIO

CENTRIFUGA

IT TRITAGHIACCIO Macchina professionale che con una semplice regolazione del coltello permette di tritare ghiaccio in varie dimensioni, adatto per la preparazione di granite, cocktail o guarnire piatti freddi. Struttura in alluminio e acciaio, mantello e vaschetta in materiale plastico termoformato alimentare, componenti e minuteria in acciaio inox, bocca in alluminio brillantato, microinterruttore sulla bocca di carico e sulla vaschetta di raccolta del ghiaccio.

EN ICE CRUSHER Professional machine which allows to crush ice in different sizes with a simple knife adjustment. Ideal for granitas, cocktails or to garnish cold dishes. Aluminium and steel body, skirt and collection tray in food-grade thermoformed plastic, stainless steel components and details, loading mouth in polished aluminium, safety microswitch on the loading mouth and on the tray for collecting the ice.

ES TRITURADORA DE HIELOS Máquina profesional que permite triturar el hielo en diferentes tamaños con un simple ajuste de la cuchilla. Ideal para granizados, cócteles o para acompañar platos fríos. Cuerpo de aluminio y acero, faldón y bandeja recogedora de plástico termoformado alimentario, componentes y detalles de acero inoxidable, boca de carga de aluminio pulido, microinterruptor de seguridad en la boca de carga y en la bandeja de recogida del hielo.

FR BRISEUR DE GLACE Machine professionnelle qui permet de piler de la glace de différentes tailles avec un simple réglage du couteau. Idéal pour les granités, les cocktails ou pour garnir des plats froids. Corps en aluminium et acier, jupe et bac de récupération en plastique thermoformé de qualité alimentaire, composants et détails en acier inoxydable, bouche de chargement en aluminium poli, micro-interrupteur de sécurité sur la bouche de chargement et sur le bac de récupération de la glace.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TGP
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONES	365x465x295H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	350W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V - 50/60HZ
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	8,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.120,00 €

IT ROMPIGHIACCIO Macchina professionale per spaccare il ghiaccio in scaglie, regolabile fino ad una misura di mm 40x40x a -3°C, adatto per cocktail e per l'esposizione di pesce o pietanze fresche. Struttura in alluminio estruso e fianchi in ABS, bicchiere inox da lt 3, bocca di lavorazione in ABS alimentare e coltelli ghiaccio in acciaio.

EN ICE SMASHER Professional machine to smash the ice in flakes, adjustable up to a measure of 40x40 at a temperature of -3°C, ideal for preparing cocktails and fresh meals, as well as for the use in fish markets. Extruded aluminium body and sides in ABS, 3 litres stainless steel glass, working mouth in food-grade ABS and steel ice knives.

ES ROMPEHIELOS Máquina profesional para triturar hielo en escamas, regulable hasta una medida de 40x40 a una temperatura de -3°C, ideal para preparar cócteles y comidas frescas, así como para el uso en lonjas de pescado. Cuerpo de aluminio extruido y laterales en ABS, vaso de acero inoxidable de 3 litros, boca de trabajo en ABS apto para uso alimentario y cuchillos para hielo en acero.

FR BROYEUR DE GLACE Machine professionnelle pour briser la glace en flocons, réglable jusqu'à une mesure de 40x40 à une température de -3°C, idéale pour préparer des cocktails et des plats frais, ainsi que pour une utilisation dans les halles aux poissons. Corps en aluminium extrudé et côtés en ABS, verre en acier inoxydable de 3 litres, bouche de travail en ABS alimentaire et couteaux à glace en acier.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-RGP
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONES	205x285x491H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	150W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V - 50/60Hz
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	5,2 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	780,00 €

IT CENTRIFUGA Centrifuga per frutta e verdura con sistema di espulsione continua dei residui. Struttura in acciaio inox. Vasca, pestello, cestello in plastica, filtro e lame in acciaio inox.

EN CENTRIFUGAL JUICE EXTRACTOR Fruit and vegetable juice extractor with continuous pulp ejection system. S/steel construction. Plastic tank, basket and pestle. S/steel strainer and blades.

ES LICUADORA CENTRÍFUGA Juguera centrífuga para frutas y verduras con el sistema de eyección continua de residuos. Estructura en acero inoxidable. Vaso, maja, cesta en plástico, filtro y láminas en acero inoxidable.

FR CENTRIFUGEUSE Destinée à la préparation de jus de fruits et légumes avec évacuation à flux continu des résidus. Corps en acier inox. Cuve, poussoir, panier en plastique, filtre et couteaux en acier inox.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONES	210X310X360H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	240W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240V 50/60HZ
GIRI MOTORE RPM	6300/rpm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	3,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	730,00 €



ESTRATTORE DI SUCCO

IT **ESTRATTORE DI SUCCO** Macchina ideale per l'estrazione a freddo di succhi di frutta e verdura. Potente motore ventilato con riduzione di ingranaggi. Coclea ad alta spazzola per la pulizia, vaschetta scarti, vaschetta succo.

EN **JUICE EXTRACTOR** Ideal for fruit and vegetable low-speed juice extraction. High efficiency ventilated motor. High efficiency screw propeller, drip cap, pestle for easy introduction of the products, cleaning brush, equipped with 2 trays: one for juice and one for waste.

ES **EXTRACTOR DE ZUMO** Máquina ideal para la extracción de zumos en frío de fruta y verdura. Potente motor ventilado con reducción de engranajes. Sinfín de alta eficiencia, tapón antigoteo, maja para facilitar el avance del producto, cepillo para la limpieza, bandeja para los descartes y bandeja para zumo.

FR **EXTRACTEUR DE JUS** Idéal pour l'extraction à froid de jus de fruit et de légumes. Moteur haute-performance ventilé avec réduction à engrenages. Vis sans fin à haute efficacité, bouchon, poussoir pour faciliter l'introduction du produit, brosse de nettoyage, récipient de récupération de jus et de la pulpe.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-EST G
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	145x228x530H mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	250W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230/50HZ
GIRI MOTORE RPM	37 rpm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	6,7 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	490,00 €



IT **FABBRICATORE GHIACCIO CUBETTO PIENO** Macchina per ghiaccio a cubetto pieno standard da 18 gr con sistema a spruzzo ideale per bar, discoteche ecc. Struttura in acciaio AISI 304, facilmente smontabile e provvisto di sportello apribile verso l'interno. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz, tipo gas refrigerante R 290, piedini regolabili, raffreddamento ad aria o acqua.

EN **FULL ICE CUBE MAKER** 18 gr standard full ice cube maker with spray system, suitable for snack bars, cocktail lounge, etc. AISI 304 s/steel construction, easy to remove, inward opening. Standard 230V 50Hz voltage available. Refrigerant R 290, adjustable feet, air or water cooling system.

ES **FABRICADOR DE HIELO EN CUBITOS LLENOS** Máquina que fabrica hielo en cubos enteros de 18gr, con sistema de salida, ideal para bares, clubes, etc. Estructura en acero inoxidable AISI 304, fácilmente desmontables y equipada de puerta con apertura hacia dentro. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz, gas refrigerante R 290, patas regulables, refrigerado por aire o agua.

FR **MACHINE À GLAÇONS PLEINS** Pour la production de glaçons pleins standard de 18 gr, équipée d'un système à spray idéal pour cafés, discothèques, etc. Corps en acier AISI 304, démontage facile, portillon vers l'intérieur. Alimentation standard 230V 50Hz gaz réfrigérant R 290, pieds réglables, refroidissement à air ou à eau.

FABBRICATORE GHIACCIO CUBETTO PIENO

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FGCP/20	V-FGCP/30	V-FGCP/40	V-FGCP/50
SISTEMA RAFFREDDAMENTO - COOLING SYSTEM SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - REFROIDISSEMENT	A/W	A/W	A/W	A/W
PRODUZIONE IN 24 ORE - 24H OUTPUT PRODUCCIÓN EN 24 HORAS - PRODUCTION EN 24h	21/22 Kg	30/31 Kg	40/42 Kg	50/52 Kg
PRODUZIONE PER CICLO (Cubetti) - OUTPUT PER CYCLE (Cubes) PRODUCCIÓN POR CICLO (Cubos) - DÉBIT PAR CYCLE (Cubes)	1166/1222	1660/1720	2220/2330	2770/2880
CAPACITÀ IMMAGAZINAGGIO (Cubetti - Kg) - STORAGE CAPACITY (Cubes - Kg) CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (Cubos - Kg) - CONTENANCE RÉSERVOIR (Cubes - Kg)	6,5 Kg/360	11 Kg/610	17 Kg/940	20 Kg/1100
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	350W	420W	455W	475W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	345x460x588(25)	417x531x654(25)	495x573x705(25)	495x573x802(140)
PESO - WEIGHT PESO - POIDS NET	25 Kg	39 Kg	50 Kg	51 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1360,00 €	1780,00 €	2110,00 €	2240 ,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FGCP/60	V-FGCP/70	V-FGCP/90	V-FGCP/130
SISTEMA RAFFREDDAMENTO - COOLING SYSTEM SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - REFROIDISSEMENT	A/W	A/W	A/W	A/W
PRODUZIONE IN 24 ORE - 24H OUTPUT PRODUCCIÓN EN 24 HORAS - PRODUCTION EN 24h	60/62 Kg	70/72 Kg	88/90 Kg	125/127 Kg
PRODUZIONE PER CICLO (Cubetti) - OUTPUT PER CYCLE (Cubes) PRODUCCIÓN POR CICLO (Cubos) - DÉBIT PAR CYCLE (Cubes)	3330/3440	3880/4000	4880/5000	6940/7050
CAPACITÀ IMMAGAZINAGGIO (Cubetti - Kg) - STORAGE CAPACITY (Cubes - Kg) CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (Cubos - Kg) - CONTENANCE RÉSERVOIR (Cubes - Kg)	20 Kg/1100	30 Kg/1660	45 Kg/2500	50 Kg/2770
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	730W	730W	900W	1200W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	495x573x852(140)	680x573x890(140)	680x600x950(140)	1000x573x950(140)
PESO - WEIGHT PESO - POIDS NET	54 Kg	66 Kg	66 Kg	99 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2500,00 €	2800,00 €	3150,00 €	3950,00 €



FABBRICATORE GHIACCIO CUBETTO VUOTO

IT FABBRICATORE GHIACCIO CUBETTO VUOTO Macchine per ghiaccio a cubetto cavo da 20 gr. con sistema a palette ideale per bar, discoteche, ecc. Struttura in acciaio AISI 304, facilmente smontabile e provvisto di sportello apribile verso l'interno. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz, tipo gas refrigerante R 290, piedini regolabili, ciclo di produzione automatico, raffreddamento ad aria o acqua.

EN HOLLOW ICE CUBE MAKER 20gr standard hollow ice cube maker with paddle system, suitable for snack bars, cocktail lounge, etc. AISI 304 s/steel construction, easy to disassemble, inward opening. Standard 230V 50Hz voltage available. Refrigerant R 290, adjustable feet, air or water cooling system.

ES FABRICADOR DE HIELO EN CUBITOS CON INTERNO VACÍO Máquina que fabrica hielo en cubos con el interno vacío de 20gr. Sistema de paletas ideal para bares, clubes, etc. Estructura en acero inoxidable AISI 304, fácilmente desmontables y equipada de puerta con apertura hacia dentro. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz, gas refrigerante R 290, patas regulables, ciclo de producción automática refrigerada por aire o agua.

FR MACHINE À GLAÇONS CREUX Pour la production de glaçons creux de 20 gr. équipée d'un système à palettes idéal pour cafés, discothèques etc. Corps en acier AISI 304, démontage facile, portillon vers l'intérieur. Alimentation standard 230V 50Hz, gaz réfrigérant R 290, pieds réglables, cycle de production automatique, refroidissement à air ou à eau.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FGCV/20	V-FGCV/30	V-FGCV/40	V-FGCV/50
SISTEMA RAFFREDDAMENTO - COOLING SYSTEM SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - REFROIDISSEMENT	A/W	A/W	A/W	A/W
PRODUZIONE IN 24 ORE - 24H OUTPUT PRODUCCIÓN EN 24 HORAS - PRODUCTION EN 24h	21/22 Kg	28/29 Kg	37/39 Kg	47/49 Kg
PRODUZIONE PER CICLO (Cubetti) - OUTPUT PER CYCLE (Cubes) PRODUCCIÓN POR CICLO (Cubos) - DÉBIT PAR CYCLE (Cubes)	1050/1100	1400/1450	1850/1950	2350/2450
CAPACITÀ IMMAGAZZINAGGIO (Cubetti - Kg) - STORAGE CAPACITY (Cubes - Kg) CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (Cubos - Kg) - CONTENANCE RÉSERVOIR (Cubes - Kg)	8 Kg/400	11 Kg/550	11 Kg/550	17 Kg/850
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	290W	350W	420W	455W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	417x513x654(25) H mm	417x513x696 (25) H mm	417x513x696 (140) H mm	488x563x860 (140) H mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS NET	32 Kg	39 Kg	39 Kg	52 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1680,00 €	1900,00 €	2240,00 €	2400,00 €



FABBRICATORE GHIACCIO GRANULARE

IT FABBRICATORE GHIACCIO GRANULARE Macchine per ghiaccio che grazie a un sistema con evaporatore cilindrico verticale e ad un albero ad elevata resistenza, produce ghiaccio granulare ideale per bar, discoteche e pescherie. Struttura in acciaio AISI 304 facilmente smontabile. Disponibile voltaggio standard 230V 50Hz, tipo gas refrigerante R 290, raffreddamento ad aria o acqua.

EN ICE MAKER Ice maker with vertical evaporator cylinder and high performance shaft, that makes granular ice for snack bars, cocktail lounge, fish markets, etc. AISI 304 s/steel construction, easy to disassemble. Standard 230V 50Hz voltage available. Refrigerant R 290, adjustable feet, air or water cooling system.

ES FABRICADOR DE HIELO GRANULAR Máquinas que fabrica hielo, gracias a un sistema con evaporador cilíndrico vertical y un eje de elevada resistencia que produce hielo granular ideal para bares, clubes nocturnos y pescaderías. Estructura en acero inoxidable AISI 304 fácilmente extraíbles. Voltaje estándar disponible: 230V 50Hz, tipo de refrigerante R 290, refrigerado por aire o agua.

FR MACHINE À GLACE GRANULAIRE Pour la production de glace pilée grâce à un système d'évaporation cylindrique vertical et arbre à haute résistance idéal pour cafés, discothèques, poissonneries. Corps en acier AISI 304, démontage facile. Alimentation standard 230V 50Hz, gaz réfrigérant R 290, refroidissement à air ou à eau.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FGG/45	V-FGG/85	V-FGG/145	V-FGG/200
SISTEMA RAFFREDDAMENTO - COOLING SYSTEM SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - REFROIDISSEMENT	A/W	A/W	A/W	A/W
PRODUZIONE IN 24 ORE - 24H OUTPUT PRODUCCIÓN EN 24 HORAS - PRODUCTION EN 24h	40/42 Kg	80/83 Kg	135/141 Kg	195/205 Kg
CAPACITÀ IMMAGAZZINAGGIO - STORAGE CAPACITY CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO - CONTENANCE RÉSERVOIR	10 Kg	25 Kg	42 Kg	—
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	410W	520W	590W	800W
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	345x520x610 (25) mm	485x586x720 (140) mm	680x588x890 (140) mm	560x511x560 mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS NET	39 Kg	55 Kg	69 Kg	56 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2900,00 €	3420,00 €	3840,00 €	4900,00 €
OPTIONAL DEPOSITO - OPTIONAL STORAGE UNIT - OPTIONAL DEPOSITO - EN OPTION RÉSERVOIR				
CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	DEP100+BF		DEP150+BF	
CAPACITÀ - CAPACITY - CAPACIDAD - CONTENANCE	100 Kg		150 Kg	
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	845x560x768 (140) mm		845x960x768 (140) mm	
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1700,00 €		2040,00 €	



PIASTRA IN GHISA SERIE “FAST”

IT PIASTRA IN GHISA SERIE “FAST” Le griglie in ghisa sono piccoli elettrodomestici, ideali per il riscaldamento e la cottura di carne, panini, pesce, verdure, ecc. Costruzione in acciaio inox, piano di cottura in ghisa per una lunga conservazione del calore. Disponibile in tre dimensioni (piccolo, medio, grande) con base a coste e piastre superiori.

EN CAST-IRON GRILL “FAST” SERIES Cast-iron grills are small sized appliances, ideal for heating and cooking meat, panini, fish, vegetables, etc. S/steel construction, cast-iron cooktop for long lasting heat retention. Available in three sizes (small, medium, large) with ribbed base and top plates.

ES PLACA EN HIERRO FUNDIDO DE LA SERIE “FAST” Las placas de hierro fundido son pequeñas máquinas ideales para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de cocción en hierro fundido que permite mantener la temperatura. Disponible en tres tamaños (pequeño, mediano y grande) con base y tapa estriadas.

FR GRILL DE CONTACT EN FONTE SÉRIE “FAST” Plaques de petit format idéales pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viande, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en fonte pour le maintien de la température. Disponible en 3 formats (petit, moyen et grand) avec plaque inférieure et supérieure entièrement rainurées.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FPGSR	V-FPGMR	V-FPGDR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA - RAINURÉE/RAINURÉE	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA - RAINURÉE/RAINURÉE	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA - RAINURÉE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220 - 240V / 50 - 60Hz	220 - 240V / 50 - 60Hz	220 - 240V / 50 - 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	1800W	2200W	1800W x 2
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	310x310x220h / 520mm	430x310x220h / 520mm	565x310x220h / 520mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	225x230 mm	335x230 mm	240x280 mm x 2
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	13 Kg	16 Kg	24 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	450,00 €	560,00 €	720,00 €



PIASTRA IN GHISA MEDIA

IT PIASTRA IN GHISA MEDIA Macchine di medie dimensioni ideali per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure, ecc. struttura in acciaio inox, piastra in ghisa che permette di mantenere a lungo la temperatura. Disponibile nella versione liscia o rigata.

EN MEDIUM SIZED CAST IRON GRILL The perfect appliance for heating and cooking meat, panini, fish, vegetables, etc. S/steel construction. Long lasting heat retention. Flat or ribbed grill plates available.

ES PLACA EN HIERRO FUNDIDO MEDIANA Máquina de tamaño mediano, ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de hierro fundido que permite mantener la temperatura. Disponible lisao estriada.

FR GRILL DE CONTACT EN FONTE MOYENNE Plaques de moyen format idéales pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en fonte pour le maintien de la température. Existe en version plaques lisses ou rainurées.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PGML	V-PGMR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA - RAINURÉE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz / 60Hz	230V 50Hz / 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2200W	2200W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	420x360x200 mm	420x360x200 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	340x230 mm	340x230 mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	21,5 Kg	20 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	800,00 €	800,00 €



PIASTRA IN GHISA DOPPIA

IT **PIASTRA IN GHISA DOPPIA** Macchina a due piastre di cottura a funzionamento indipendente, ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure, ecc. struttura in acciaio inox, piastra in ghisa che permette di mantenere a lungo la temperatura. Disponibile nella versione tutta liscia, tutta rigata o 1/2 liscia e 1/2 rigata.

EN **CAST-IRON DOUBLE GRILL** Double grill version with individual heating control. The perfect appliance for heating and cooking meat, panini, fish, vegetables, etc. S/steel construction. Long lasting heat retention. Flat ribbed, 1/2 flat, 1/2 ribbed grill plates.

ES **PLACA DE HIERRO FUNDIDO “DOBLE”** Máquina con doble placa de cocción con función independiente, ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de hierro fundido que permite mantener la temperatura. Disponible en varias versiones, totalmente lisa, totalmente estriada, o 1/2 lisa y 1/2 estriada.

FR **GRILL DE CONTACT EN FONTE DOUBLE** Appareil à deux plaques de cuisson indépendantes idéal pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en fonte pour le maintien de la température. Existe en version 2 plaques lisses / 2 plaques rainurées / mixtes.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PGDL	V-PGDR	V-PGD
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE	RIGATO/RIGATO - RIBBED/RIBBED ESTRIADA/ESTRIADA-RAINURÉE/RAINURÉE	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400V 50 HZ / 60Hz 230V 50HZ / 60Hz	400V 50 HZ / 60Hz 230V 50HZ / 60Hz	400V 50 HZ / 60Hz 230V 50HZ / 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3600W	3600W	3600W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	570x360x200 mm	570x360x200 mm	570x360x200 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	480x230 mm	480x230 mm	480x230 mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	28,5 Kg	26,5 Kg	27,50 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1120,00 €	1120,00 €	1120,00 €



PIASTRE IN VETROCERAMICA SINGOLA

IT **PIASTRE IN VETROCERAMICA SINGOLA** Macchina di piccole dimensioni ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure ecc... Struttura in acciaio inox, piastra di cottura in vetroceramica che permette di raggiungere in breve tempo la temperatura impostata. Disponibile nella versione con coperchio liscio o rigato.

EN **GLASS CERAMIC SINGLE GRILL PLATE** Small-sized grill plate especially designed for heating and grilling meat, panini, fish and vegetables. S/steel construction. The glass ceramic grill plates are quick to reach the set cooking temperature. Flat or ribbed top plate.

ES **PLACA VITROCERÁMICA INDIVIDUAL** Máquina de tamaño pequeño perfecta para calentar o cocinar la carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de cocción en vitrocerámica que permite llegar rápidamente a la temperatura programada. Disponible con tapa lisa o estriada.

FR **GRILL DE CONTACT EN VITROCÉRAMIQUE** Plaque de petit format idéale pour réchauffer ou cuire toutes sortes viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en vitrocéramique pour une mise en température rapide. Existe en version plaque supérieure lisse ou rainurée.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PVSL	V-PVSR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/LISCIO - FLAT/FLAT LISA/LISA- LISSE/LISSE	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ / 60Hz	230V 50HZ / 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	1700W	1700W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	340x450x190 mm	340x450x190 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	270x300mm	270x300mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	11,5 Kg	11,50 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.170,00 €	1.280,00 €



PIASTRE IN VETROCERAMICA MEDIA

IT PIASTRE IN VETROCERAMICA MEDIA Macchina di medie dimensioni ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure, ecc. Struttura in acciaio inox, piastra di cottura in vetroceramica che permette di raggiungere in breve tempo la temperatura impostata. Disponibile nella versione con coperchio liscio o rigato.

EN MEDIUM SIZED GLASS CERAMIC GRILL PLATE Medium-sized grill plate especially designed for heating and grilling meat, panini, fish and vegetables to perfection. S/steel construction. The glass ceramic grill plates are quick to reach the set cooking temperature. Flat or ribbed top plate

ES PLACA VITROCERÁMICA MEDIANA Máquina de tamaño mediano, ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de cocción en vitrocerámica que permite llegar rápidamente a la temperatura programada. Disponible con tapa lisa o estriada.

FR GRILL DE CONTACT EN VITROCÉRAMIQUE MOYENNE Plaque de moyen format idéale pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en vitrocéramique pour la mise en température rapide. Existe en version plaque supérieure lisse ou rainurée.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PVML	V-PVMR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/LISCIO - FLAT/FLAT LISA/LISA- LISSE/LISSE	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz - 60Hz	230V 50Hz - 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2000W	2000W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	490x450x190 mm	490x450x190 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	400x300 mm	400x300 mm
PESO - WEIGHT PEO - POIDS	15,5 Kg	15,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.310,00 €	1.400,00 €

LINEA PREPARAZIONE / FOOD PREPARATION LINE / LÍNEA PREPARACIÓN / DIVISION PRÉPARATION



PIASTRE IN VETROCERAMICA DOPPIA

IT PIASTRE IN VETROCERAMICA DOPPIA Macchina a due piastre di cottura, funzionamento indipendente, ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure, ecc. Struttura in acciaio inox, piastra di cottura in vetroceramica che permette di raggiungere in breve tempo la temperatura impostata. Disponibile nella versione con coperchio liscio o rigato.

EN GLASS CERAMIC DOUBLE GRILL PLATE Double grill with individual heating control. Especially designed for heating and grilling meat, panini, fish and vegetables. S/steel construction. The glass ceramic grill plates are quick to reach the set cooking temperature. Flat or ribbed top plate.

ES PLACA VITROCERÁMICA DOBLE Máquina con dos placas de cocción, funcionamiento independiente, ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa de cocción en vitrocerámica que permite llegar rápidamente a la temperatura programada. Disponible con tapa lisa o estriada.

FR GRILL DE CONTACT EN VITROCÉRAMIQUE DOUBLE Appareil à deux plaques de cuisson indépendantes, de idéal pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque de cuisson en vitrocéramique pour la mise en température rapide. Existe en version plaque supérieure lisse ou rainurée.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PVDL	V-PVDR
BASE/COPERCHIO - BOTTOM PLATE/TOP PLATE BASE/TAPA - PLAQUE INF./SUP.	LISCIA/LISCIO - FLAT/FLAT LISA/LISA- LISSE/LISSE	LISCIA/RIGATO - FLAT/RIBBED LISA/ESTRIADA - LISSE/RAINURÉE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400V 50Hz - 60Hz 230V 50Hz - 60Hz	400V 50Hz - 60Hz 230V 50Hz - 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3400W	3400W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	630X450X190 mm	630X450X190 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	550x300 mm	550x300 mm
PESO - WEIGHT PEO - POIDS	23 Kg	23 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.830,00 €	2.020,00 €

LINEA PREPARAZIONE / FOOD PREPARATION LINE / LÍNEA PREPARACIÓN / DIVISION PRÉPARATION

IT TOP IN VETROCERAMICA Macchina ideale per riscaldare o cuocere carne, panini, pesce, verdure, ecc. Struttura in acciaio inox, piano liscio in vetroceramica che permette di raggiungere in breve tempo la temperatura impostata.

EN GLASS CERAMIC GRILL TOP Especially designed for heating and grilling meat, panini, fish and vegetables. S/steel construction. The glass ceramic grill plates are quick to reach the set cooking temperature.

ES PLACA VITROCERÁMICA Máquina ideal para calentar o cocinar carne, sándwiches, pescado, verduras, etc. Estructura en acero inoxidable, placa lisa en vitrocerámica que permite llegar rápidamente a la temperatura programada.

FR PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE Plaque idéale pour réchauffer ou cuire toutes sortes de viandes, sandwich, poisson, légumes, etc. Corps en acier inox, plaque lisse en vitrocéramique pour la mise en température rapide.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PVTOP
BASE - BOTTOM PLATE BASE - PLAQUE INF.	LISCIA - FLAT - LISA - LISSE
TENSIONI - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230 V 50Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3600W
DIMENSION - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	680x530x110 mm
SUPERFICIE UTILE - GRILLING AREA SURFACE CUISSON - ÁREA UTILIZABLE	600x400 mm
PESO - WEIGHT PEO - POIDS	13 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.130,00 €



SALAMANDRA

IT SALAMANDRA Macchina sempre più usata nella ristorazione veloce, che consente di dare agli alimenti calore e vivacità. Struttura in acciaio inox, parte superiore regolabile in altezza tramite la maniglia frontale, termostato 50° C-300° C, cassetto raccogli olio e briciole.

EN SALAMANDER Indispensable appliance to warm up food in fast food restaurants. S/steel construction, adjustable upper part by using the front handle, thermostat 50° C-300° C, oil/crumb waste tray.

ES SALAMANDRA Máquina cada vez más utilizada en catering rápido, que permite dar calidez y vivacidad a los alimentos. Estructura en acero inoxidable, parte superior regulable en altura mediante asa frontal, termostato 50° C-300° C, cajón para la recogida de aceite y migas.

FR SALAMANDRE Appareil très apprécié dans la restauration rapide pour réchauffer les aliments. Corps en acier inox, partie supérieure réglable en hauteur grâce à la poignée frontale, thermostat 50° C-300° C, tiroir ramasse huile/miettes.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-SAL45	V-SAL60
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	450x450x530 mm	600x520x530 mm
DIMENSIONE GRIGLIA GRILL DIMENSIONS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN DIMENSIONS GRILLE DE CUISSON	440x320 mm	590x320 mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2800 W	4000 W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50/60HZ	230V 50/60HZ
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	37 kg	49 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.190,00 €	1.360,00 €

LINEA PREPARAZIONE / FOOD PREPARATION LINE / LÍNEA PREPARACIÓN / DIVISION PRÉPARATION



ROLLER TOAST

IT ROLLER TOAST Macchina che permette di tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura esterna ed interna in acciaio inox, motore ventilato, funzionamento tramite resistenze, ventola di dispersione del calore, velocità regolabile, rete di guida, collettore raccolta briciole, caricamento anteriore e/o posteriore.

EN ROLLER TOASTER The roller toaster allows toasting bread slices in a continuous cycle. S/steel construction, ventilated motor, heating elements, cooling fan, speed control, conveyor belt, crumb tray, front and/or rear loading.

ES TOSTADORA A RODILLO Máquina que permite tostar las rebanadas de pan en forma continua. Estructura tanto externa como interna en acero inoxidable, motor ventilado, opera a través de la resistencia, ventilador de dispersión del calor, velocidad ajustable, red de guía, colector de la miga, carga en la parte delantera y/o trasera.

FR GRILLE PAIN À CONVOYEUR Appareil à fonctionnement continu. Corps extérieur et intérieur en acier inox, moteur ventilé, fonctionnement par résistances, ventilateur de refroidissement, vitesse ajustable, ruban convoyeur, plateau ramasse-miettes, chargement des tranches avant et/ou arrière.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TOAST300	V-TOAST450
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	420X370X390 mm	420X470X390 mm
FETTE ORA - OUTPUT (PER HOUR) REBANADAS POR HORA - PRODUCTION TOASTS/H	300-350	450-500
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	1900W	2600W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ	230V 50HZ
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	27 Kg	35 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	790,00 €	1.150,00 €

LINEA PREPARAZIONE / FOOD PREPARATION LINE / LÍNEA PREPARACIÓN / DIVISION PRÉPARATION



TOSTIERE

IT TOSTIERE Macchine elettriche ideali per riscaldare pizze, panini, toast, piadine realizzate in acciaio inox con resistenze al quarzo, dotate di pinze, vassoio raccoglibriciole e timer con ciclo regolabile da 1 a 15 min con spegnimento automatico. È possibile utilizzare i due ripiani separatamente e quindi indipendentemente. Tubi al Quarzo. Disponibili nella versione a 3 o 6 pinze.

EN TOASTER The perfect appliance to warm up pizza, sandwiches, toasts and piadinas. All s/steel construction, quartz heating elements. Supplied with tongs, crumb tray and adjustable 1 to 15 min timer with automatic stop as standard. 3 and 6 tongs versions.

ES TOSTADORA Máquina eléctrica para calentar pizzas, sándwiches, tostadas, tortillas. Hechas en acero inoxidable con resistencia de cuarzo, equipada con pinzas, bandeja de migas y un temporizador de ciclo ajustable de 1 a 15 minutos con apagado automático. Disponible en versión 3 o 6 pinzas.

FR TOASTER Appareil électrique pour réchauffer pizza, toat, piadine: réalisé en acier inox avec résistances au quartz, équipé de pinces, plateau ramasse-miettes et minuterie à cycle ajustable de 1 à 15 mn avec arrêt automatique. Existe en version à 3 ou à 6 pinces.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-T3	V-T6
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	490x250x230mm	490x250x350mm
FETTE ORA - OUTPUT (PER HOUR) REBANADAS POR HORA - PRODUCTION TOASTS/H	3	6
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2200W	3300W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz - 60Hz	230V 50Hz - 60Hz
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	8 Kg	9,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	340,00 €	500,00 €



FORNO A MICROONDE SEMIPROFESSIONALE

IT FORNO A MICROONDE SEMIPROFESSIONALE Forno a microonde semiprofessionale 25 lt con grill e comandi elettronici. Camera di cottura e rivestimento esterno in Acciaio Inox, 8 programmi di cottura automatici, funzione scongelamento, illuminazione interna. Liv. potenza: microonde 5, combinato 2, grill 1.

EN LIGHTDUTY COMMERCIAL MICROWAVE OVEN 25Lt light-duty commercial microwave oven with grill and electronic control. S/steel cooking chamber and casing, 8 automatic cooking programs, defrost program, chamber lighting, power levels: microwave 5, combi 2, grill 1.

ES HORNO A MICROONDAS SEMIPROFESIONAL Horno a microondas semiprofesional de 25 Lt. con grill y comandos electrónicos. Cámara de cocción y revestimiento externo en acero inoxidable, 8 programas de cocción automáticos, función descongelamiento, iluminación interior, niveles de potencia: microondas 5, combinado 2, grill 1.

FR FOUR À MICROONDES SEMIPROFESSIONNEL Four à micro-ondes semi-professionnel 25 Lt, grill et commandes électroniques. Chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox, 8 programmes de cuisson automatiques, décongélation, éclairage intérieur, niveaux de puissance: micro-ondes 5, combiné 2, grill 1.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FMW0952
DIMENSIONI ESTERNE - OUTER DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURES	513x430 x306h mm
DIMENSIONI INTERNE - INNER DIMENSIONS DIMENSIONES INTERNAS - DIMENSIONS INTÉRIEURES	330x350 x200h mm
POTENZA ASSORBITA - INPUT POWER CONSUMO DE ENERGÍA - CONSOMMATION	1450W
POTENZA RESA - OUTPUT POWER ENERGÍA DE SALIDA - PUISSANCE FOURNIE	900W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
CAPACITA' - CAPACITY CAPACIDAD - CAPACITÉ	25Lt
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	15Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	400,00 €

FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE

IT FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE Forno a microonde professionale 25lt digitale. Camera di cottura e rivestimento esterno in Acciaio Inox, comandi elettronici, programmazione personalizzata, fondo fisso in vetro ceramica GN 1/2, MAGNETRON TOSHIBA.

EN COMMERCIAL MICROWAVE OVEN 25Lt Commercial digital microwave oven. S/steel cooking chamber and casing. Electronic control panel. Programmable. GN 1/2 fixed glass-ceramic bottom, MAGNETRON TOSHIBA.

ES HORNO A MICROONDAS PROFESIONAL Horno a microondas profesional de 25 Lt. digital. Cámara de cocción y revestimiento externo en acero inoxidable, comandos electrónicos, programación personalizada, plato fijo en vitrocerámica GN 1/2, MAGNETRON TOSHIBA.

FR FOUR À MICROONDES PROFESSIONNEL Four à micro-ondes professionnel 25 L. digital. Chambre de cuisson et revêtement extérieur en acier inox, commandes électroniques, programmes personnalisés, plateau fixe en vitrocéramique GN 1/2, MAGNETRON TOSHIBA.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FMW1052
DIMENSIONI ESTERNE - OUTER DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURES	510x430 x310h mm
DIMENSIONI INTERNE - INNER DIMENSIONS DIMENSIONES INTERNAS - DIMENSIONS INTÉRIEURES	330x340 x220h mm
POTENZA ASSORBITA - INPUT POWER CONSUMO DE ENERGÍA - CONSOMMATION	1550W
POTENZA RESA - OUTPUT POWER ENERGÍA DE SALIDA - PUISSANCE FOURNIE	1000W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
CAPACITA' - CAPACITY CAPACIDAD - CAPACITÉ	25Lt
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	15Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	550,00 €



FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE

IT FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE Forno a microonde professionale 35 lt digitale capacità GN 2/3. Camera di cottura, rivestimento esterno e maniglia in Acciaio inox, filtro d'aria rimovibile, piano intermedio, display LED, 5 livelli di potenza, 10 tasti programmabili, 100 programmi, 2 MAGNETRON TOSHIBA (2 antenne contrapposte).

EN PROFESSIONAL MICROWAVE OVEN Professional microwave oven 35 lt, digital, GN 2/3 capacity. Cooking chamber, outer housing and handle in stainless steel, removable air filter, intermediate shelf, LED display, 5 power levels, 10 programmable buttons, 100 programs, 2 TOSHIBA MAGNETRON (2 opposing aerials).

ES HORNO A MICROONDAS PROFESIONAL Horno a microondas profesional de 35 lt digital, capacidad GN 2/3. Cámara de cocción, revestimiento externo y manija en acero inoxidable, filtro de aire extraíble, piso intermedio, pantalla LED, 5 niveles de potencia, 10 teclas programables, 100 programas, 2 MAGNETRON TOSHIBA (2 antenas contrapuestas).

FR FOUR A MICROONDES PROFESSIONNEL Four à micro-ondes professionnel 35 l, digital, GN 2/3 de capacité. Chambre de cuisson, revêtement extérieur et poignée en acier inox, filtre à air amovible, plateau central, afficheur à LED, 5 niveaux de puissance, 10 boutons programmables, 100 programmes, 2 TOSHIBA MAGNETRON (2 antennes opposées)

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FMW2152
DIMENSIONI ESTERNE - OUTER DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURES	570x512x370H mm
DIMENSIONI INTERNE - INNER DIMENSIONS DIMENSIONES INTERNAS - DIMENSIONS INTÉRIEURES	360x409x225H mm
POTENZA ASSORBITA - INPUT POWER CONSUMO DE ENERGÍA - CONSOMMATION	3200 W
POTENZA RESA - OUTPUT POWER ENERGÍA DE SALIDA - PUISSANCE FOURNIE	2100 W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
CAPACITA' - CAPACITY CAPACIDAD - CAPACITÉ	35 Lt
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	33 kg (netto) - 35 kg (lordo)
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2.200,00 €



PIASTRA A INDUZIONE

IT **PIASTRA AD INDUZIONE** Macchina per cuocere in breve tempo senza fiamma con sistema a induzione di calore dalla piastra al contenitore il quale deve essere assolutamente di tipo magnetico quale ferro, lamiera, ghisa, acciaio magnetico, lamiera smaltata e con fondo piano. Struttura in inox con piastra in vetroceramica. Funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità di temperatura (°C) parte di piano induttivo ø 140 220 mm, timer 0-180 minuti, autospegnimento, ventilazione potenziata.

EN **COMMERCIAL INDUCTION COOKTOP** Quick flameless cooking appliance. The induction cooking system transfers the heat from the cooktop to the cookware. Compatible only with magnetic cookware such as iron, tin-plated, cast-iron, magnetic steel, lacquered tin-plated. Flat bottom cookware is also required. S/steel construction with glass-ceramic plate. Power level or temperature (°C) operating modes - ø 140 220mm induction cooktop surface, timer 0-180 min, auto power off, strengthened ventilation.

ES **PLACA DE INDUCCIÓN** Máquina para cocinar en poco tiempo sin llama con sistema de inducción de calor de la placa al recipiente, el cual tiene que ser absolutamente de tipo magnético, como hierro, lámina de metal, hierro fundido, acero magnético, lámina esmaltada y de base plana. Estructura en acero con placa vitrocerámica. Puede funcionar a nivel de potencia o a nivel de temperatura (°C); parte de un plano inductivo ø140 220mm, temporizador 0-180 minutos, apagado automático, ventilación reforzada.

FR **PLAQUE À INDUCTION** Pour une cuisson rapide sans flamme avec système à induction de chaleur. Uniquement compatible avec poêles, marmites et casseroles en fer, tôle, fonte, acier magnétique, tôle émaillée et à fond plat. Corps en inox avec plaque en vitrocéramique. Fonctionnement en mode puissance ou température (°C) surface induction ø 140 220 mm, minuterie 0-180 minutes, arrêt automatique, ventilation renforcée.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-V3536
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	220-240V 50Hz - 60Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3500W
SUP. INDUTTIVA - INDUCTION SURFACE SUP. INDUCTIVA - SURF. INDUCTION	140x220 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	355x440x110h
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	420,00 €

IT **PIASTRA INDUZIONE DOPPIA** Macchina per cuocere in breve tempo senza fiamma con sistema a induzione di calore dalla piastra al contenitore, il quale deve essere assolutamente di tipo magnetico quale ferro, lamiera, ghisa, acciaio magnetico, lamiera smaltata e con fondo piano. Struttura in acciaio inox con piastra in vetro temperato, doppia zona di cottura. Display led, doppio controllo touch temperatura e potenza IP67.

EN **DOUBLE CONVECTION INDUCTION COOKTOP** Quick flameless cooking appliance. The induction cooking system transfers the heat from the cooktop to the cookware. Compatible only with magnetic cookware such as iron, tin-plated, cast-iron, magnetic steel, lacquered tin-plated. Flat bottom cookware is also required. S/steel construction with glass-ceramic plate, double cooking surface. Led display, IP67 double touch control panel for temperature and power.

ES **PLACA DE INDUCCIÓN DOBLE** Máquina para cocinar en poco tiempo sin llama con sistema de inducción de calor desde la placa hasta el recipiente que debe ser absolutamente de tipo magnético como hierro, chapa, fundición, acero magnético, chapa esmaltada y con fondo plano. Estructura de acero inoxidable con placa de vidrio templado, doble zona de cocción. Pantalla LED, control de temperatura de doble toque y potencia IP67.

FR **PLAQUE À INDUCTION DOUBLE** Pour une cuisson rapide sans flamme, avec système à induction de chaleur. Uniquement compatible avec poêles, marmites et casseroles en fer, tôle, fonte, acier magnétique, tôle émaillée et à fond plat. Corps en acier inox avec plaque en verre trempé, double surface de cuisson. Écran LED, double contrôle tactile température et puissance IP67.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-P12
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400V-50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3500W x 2
SUP. INDUTTIVA - INDUCTION SURFACE SUP. INDUCTIVA - SURF. INDUCTION	308x558 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	390x720 x130H mm
PESO NETTO – NET WEIGHT PESO NETO – POIDS NET	10,9 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.150,00 €



FRIGGITRICI ELETTRICHE

IT **FRIGGITRICI ELETTRICHE** Friggitrici elettriche da banco con vasca inox, disponibili nelle versioni con una sola vasca o due. Resistenze corazzate, cestelli capienti ed estraibili con maniglia. Termostato da 50° a 190°C.

EN **ELECTRIC COUNTERTOP FRYER** Electric countertop fryer with s/steel tank. Single or double tank versions. Protected resistance. Large baskets with handle. Thermostat from 50° to 190°C.

ES **FREIDORAS ELÉCTRICAS** Freidoras eléctricas independientes con tanque de acero inoxidable, disponibles con uno o dos recipientes. Cestas blindadas de gran capacidad extraíbles y con mango. Termostato de 50° C a 190° C.

FR **FRITEUSE ÉLECTRIQUE** Friteuse électrique de table avec cuve inox, disponible à une ou deux cuves. Résistances blindées, paniers grande capacité amovibles avec poignée. Thermostat de 50° à 190°C.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FRI4EB	V-FRI4+4EB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE - CAPACITÉ LT	4	4+4
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 Hz	230V 50 Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	2000W	2X2000W
DIM. CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	210x120x100h mm	210x120x100h mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	440x190x270h mm	440x380x270h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	4,5 Kg	7 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	300,00 €	500,00 €

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FRI6EB	V-FRI6+6EB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE - CAPACITÉ LT	6	6+6
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ	230V 50 HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3000W	2X3000W
DIM. CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	210x190x100h mm	210x190x100h mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	440x290x285h mm	440x590x285h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	6 Kg	9,5 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	350,00 €	570,00 €

FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RUBINETTO

IT **FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RUBINETTO** Friggitrici elettriche da banco con vasca inox, disponibili nelle versioni con una sola vasca o due. Resistenze corazzate, cestelli capienti ed estraibili con maniglia. Termostato da 50° a 190° C. Dotate di rubinetto per lo scarico dell'olio.

EN **ELECTRIC COUNTERTOP FRYER WITH TAP** Electric countertop fryer with s/steel tank. Single or double tank version. Protected resistance. Large baskets with handle. Thermostat from 50° to 190°C. Drain tap at front.

ES **FREIDORAS ELÉCTRICAS CON GRIFO** Freidoras eléctricas independientes con tanque de acero inoxidable, disponibles con uno o dos recipientes. Cestas resistentes con gran capacidad, extraíbles y con mango. Termostato de 50° a 190° C. Equipado con un grifo para drenar el aceite.

FR **FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC ROBINET DE VIDANGE** Friteuse électrique de table avec cuve inox, disponible à une ou deux cuves. Résistances blindées, paniers grande capacité amovibles avec poignée. Thermostat de 50° à 190° C. Equipées d'un robinet de vidange.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FRI9EB	V-FRI9+9EB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE - CAPACITÉ LT	9	9+9
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 Hz	230V 50 Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	3500W	2x3500W
DIM. CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	210x200 X120h	210x200 X120h
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	310x480 x345h mm	480x630 x345h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	8 Kg	13 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	430,00 €	780,00 €

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FRI13EB	V-FRI13+13EB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE - CAPACITÉ LT	13	13+13
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 Hz	230V 50 Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	5000W	2x5000W
DIM. CESTELLO - BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	240x220 x120h	240x220x120h
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	520x340 x365h mm	690x520x365h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	9 Kg	15 Kg
PREZZO - PRIC - PRECIO - PRIX	490,00 €	860,00 €



FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE

FRIGGITRICE ELETTRICA AD INDUZIONE

IT FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE Friggitrici elettriche da banco con vasca inox, disponibili nelle versioni con una sola vasca o due. Resistenze corazzate, cestelli capienti ed estraibili con maniglia. Termostato da 50° C a 190° C. Dotate di rubinetto per lo scarico dell'olio.

EN THREEPHASE ELECTRIC FRYER Electric countertop fryer with s/steel tank. Single or double tank version. Protected resistances, removable large baskets with handle. Thermostat from 50°C to 190°C. Drain tap at front.

ES FREIDORA ELÉCTRICA TRIFÁSICA Freidoras eléctricas de mesa con tanque de acero inoxidable, disponibles en versiones con uno o dos recipientes. Resistencias blindadas, cestas espaciosas y extraíbles con asa. Termostato de 50° C a 190° C. Equipado con un grifo para drenar el aceite.

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE TRIPHASÉE Friteuse électrique de table avec cuve inox, disponible à une ou deux cuves. Résistances blindées, paniers grande capacité amovibles avec poignée. Thermostat de 50° C à 190° C. Équipées d'un robinet de vidange.

IT FRIGGITRICE ELETTRICA AD INDUZIONE Friggitrice elettrica ad induzione da banco totalmente in acciaio inox, dotata di cestello estraibile con maniglia, rubinetto per lo scarico dell'olio e griglia ferma residui opzionale. Comandi touch, termostato da 60° C a 190° C, funzione timer (max 120 minuti), protezione termica di surriscaldamento, spegnimento automatico dopo due ore, richiamo controllo livello olio all'accensione.

EN INDUCTION FRYER Induction electric s/steel countertop fryer, removable baskets with handle, drain tap at front and optional stop-residues grid. Touch controls, thermostat from 60° C to 190° C, timer (max 120 minutes), oil overheat protection, automatic shut down after 2 hours, buzzer alarm to remind oil level check at turning on.

ES FREIDORA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN Freidora eléctrica de sobre encimera totalmente en acero inoxidable, equipada con cesto extraíble con asa, grifo de drenaje de aceite y rejilla de retención de residuos opcional. Controles táctiles, termostato de 60° C a 190° C, función de temporizador (máx. 120 minutos), protección térmica contra sobrecalentamiento, apagado automático después de dos horas, alarma acústica para comprobar el nivel de aceite en el arranque.

FR FRITEUSE À INDUCTION Friteuse électrique de table à induction en acier inox, paniers amovibles avec poignée, robinet de vidange et grille pour bloquer les déchets en option. Contrôles tactiles, thermostat de 60°C à 190°C, minuteur (max 120 minutes), protection thermique contre la surchauffe, arrêt automatique après 2 heures, alarme.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FR171
LITRI OLIO – OIL LT ACEITE LT – CAPACITÉ LT	7
TENSIONE – VOLTAGE VOLTAJE – ALIMENTATION	230V-50HZ
POTENZA – POWER POTENCIA – PUISSANCE	3500 W
DIM.CESTELLO – BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA – DIM. PANIER	180x218 x135h mm
DIMENSIONI – DIMENSIONS DIMENSIONES – DIMENSIONS	290x440 x407h mm
PESO NETTO – NET WEIGHT PEÑO NETO – POIDS NET	12,2 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	660,00 €
OPTIONAL GRIGLIA FERMA RESIDUI Stop residues grid Rejilla retención residuos Grille bloquer déchets	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX 70,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FR110T	V-FR110+10T
LITRI OLIO – OIL LT ACEITE LT – CAPACITÉ LT	10	10+10
TENSIONE – VOLTAGE VOLTAJE – ALIMENTATION	400V-50HZ	400V-50HZ
POTENZA – POWER POTENCIA – PUISSANCE	6000 W	2X6000 W
DIM.CESTELLO – BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA – DIM. PANIER	210x250 x110h mm	2X 210x 250x110h mm
DIMENSIONI – DIMENSIONS DIMENSIONES – DIMENSIONS	275x530 x365h mm	565x530 x365h mm
PESO NETTO – NET WEIGHT PEÑO NETO – POIDS NET	11,5 kg	19 kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	780,00 €	1.290,00 €



FRIGGITRICE A GAS DA BANCO

FRIGGITRICE PER PASTICCERIA

IT FRIGGITRICE A GAS DA BANCO Friggitrici a gas in acciaio inox, cestelli capienti ed estraibili con maniglia, termostato di sicurezza, alimentazione valvola gas tramite termopila.

EN GAS COUNTERTOP FRYER Stainless steel gas countertop fryer, removable large baskets with handles. Overheat safety thermostat, supplied with gas by means of thermopile.

ES FREIDORA A GAS SIN MUEBLE Freidora a gas en acero inoxidable, cestas espaciosas extraíbles con mango, termostato de seguridad, la válvula gas funciona a través de la termopila.

FR FRITEUSE À GAZ DE TABLE Friteuse à gaz en acier inox, paniers grande capacité amovibles avec poignée, thermostat de sécurité, alimentation valve gaz à thermopile.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FR110GB	V-FR110+10GB
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE LT CAPACITÉ LT	10	10+10
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	GPL/METANO GLP/GNC	GPL/METANO GLP/GNC
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	6500W	13000W
DIM. CESTELLO BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	290x215 x120h mm	290x215 x120h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	400x600 x650h mm	700x600 x650h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	24 Kg	41 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2.200,00 €	3.400,00 €

IT FRIGGITRICE PER PASTICCERIA Friggitrice elettrica da banco ideale per pasticceria, telaio, vasca e cestello in acciaio inox, termostato di lavoro (+50°C +190°C) e di sicurezza (+240°C), rubinetto per lo scarico dell'olio, zona fredda e resistenze removibili.

EN BAKERY FRYER Electric s/steel bakery countertop fryer, working (+50°C +190°C) and safety (+240°C) thermostats, drain tap at front, cold zone and removable resistances.

ES FREIDORA DE PASTELERÍA Freidora eléctrica de sobremesa ideal para repostería, estructura, cuba y cesto de acero inoxidable, termostato de trabajo (+ 50 ° C + 190 ° C) y de seguridad (+ 240 ° C), grifo de drenaje de aceite, zona fría y resistencias extraíbles.

FR FRITEUSE À PATISSERIE Friteuse électrique de table idéale pour la pâtisserie; structure, cuve et panier en acier inox, thermostat de travail et de sécurité, robinet de vidange, zone froide, résistances amovibles.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FR125PA
LT. OLIO - OIL (Lt) ACEITE LT CAPACITÉ LT	25
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400/50HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	9000 W
DIM. CESTELLO BASKET DIMENSIONS DIM. CESTA - DIM.PANIER	450x480 x125h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	585x715x 420h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	22,5 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.720,00 €



IMPASTATRICE PLANETARIA DA BANCO

IT IMPASTATRICE PLANETARIA DA BANCO Impastatrice planetaria, struttura verniciata antigraffio, ideale per impasti di media consistenza e per circa 1 kg. di farina; vasca smontabile in acciaio, 3 utensili in metallo (frusta, spatola e gancio), testa apribile con microinterruttore di sicurezza e variatore meccanico di velocità.

EN COUNTERTOP PLANETARY MIXER Planetary mixer, painted and scratch-resistant construction, ideal for processing medium consistency dough up to 1 kg of flour; steel removable bowl, 3 metal mixing tools (whisk, spatula and dough hook), tilt-head equipped with safety micro switch, mechanical speed gearbox.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-IP7
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	325W
CAPACITÀ CIOTOLA - BOWL CAPACITY CAPACIDAD CUBA - CAPACITÉ BOL	7 LT.
CAPACITÀ FARINA - FLOUR CAPACITY CAPACIDAD DE HARINA - CAPACITÉ DE FARINE	500 gr
DIAMETRO VASCA - TANK DIAMETER DIÁMETRO CUBA - DIAMÈTRE CUBE	250 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	410X250X420h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	21 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	830,00 €

ES AMASADORA PLANETARIA DE MESA Amasadora planetaria, estructura pintada antirayado, ideal para masas de mediana consistencia y para aproximadamente 1kg. de harina, cuba desmontable en acero, 3 utensillos de metal (batidor, espátula y gancho) cabezal basculante con microinterruptor de seguridad y variador mecánico de velocidad.

FR BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE DE COMPTOIR Batteur mélangeur planétaire, corps en vernis anti-rayure, idéal pour des préparations de consistance moyenne et pour mélanger jusqu'à 1 Kg de farine ; cuve en acier amovible, 3 outils (fouet, palette et crochet), tête basculante avec micro interrupteur de sécurité, variateur mécanique de vitesse.



IMPASTATRICE PLANETARIA DA PAVIMENTO AD INGRANAGGIO

IT IMPASTATRICE PLANETARIA DA PAVIMENTO AD INGRANAGGIO

Impastatrice planetaria in fusione verniciata (V-IP10/20I) o in carpenteria smaltata (V-IP30/40I), trasmissione ad ingranaggio, vasca smontabile inox, 3 utensili (spatola e gancio in fusione di alluminio, frusta in fusione di alluminio e acciaio), protezione vasca in filo metallico, dispositivo di sicurezza sulla vasca, cambio meccanico a tre velocità, motore ventilato, timer (solo sui modelli V-IP30/40I).

EN FLOOR SELF-STANDING GEAR DRIVEN PLANETARY MIXER

Planetary mixer, painted aluminium (V-IP10/20I) or enameled carpentry construction (V-IP30/40I), gear driven, removable s/steel bowl, 3 mixing tools (cast aluminium spatula and dough hook, cast aluminium and steel whisk), metal bowl guard, bowl safety micro-switch, 3-speed, fan assisted motor, timer (only for models V-IP30/40I).

ES AMASADORA PLANETARIA DE PISO ENGRANAJES

Batidora planetaria en fundición pintada (V-IP10 / 20I) o en carpintería esmaltada (V-IP30 / 40I), transmisión por engranajes, cuba extraíble de acero inoxidable, 3 herramientas (espátula y gancho en fundición de aluminio, batidor en fundición de aluminio y acero), protección de la cuba de hilo metálico, dispositivo de seguridad en la cuba, cambio mecánico de tres velocidades, motor ventilado, temporizador (solo en modelos V-IP30 / 40I).

FR BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE DE PLANCHER À ENGRENAJES

Mélangeur planétaire en fonte peinte (V-IP10/20I) ou en menuiserie émaillée (V-IP30 / 40I), transmission à engrenages, cuve inox amovible, 3 outils (palette et crochet en fonte d'aluminium, fouet en fonte d'aluminium et acier), grille de protection de cuve, micro-interrupteur de sécurité de cuve, 3 vitesses, moteur ventilé, minuteur (seulement sur les modèles V-IP30/40I).

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-IP10I	V-IP20I	V-IP30I	V-IP40I
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ	230V 50 HZ	230V 50HZ	400V 50 HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	450 W	1100 W	1500 W	2200 W
CAPACITÀ CIOTOLA - BOWL CAPACITY CAPACIDAD CUBA - CAPACITÉ BOL	10 LT.	20 LT.	30 LT.	40 LT.
DIMENSION - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	440x500x630h mm	515x560x770h mm	630x650x1230h mm	707x698x1316h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	40 Kg	99 Kg	180 Kg	225 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.400,00 €	1.800,00 €	3.300,00 €	7.500,00 €

LINEA PREPARAZIONE / FOOD PREPARATION LINE / LÍNEA PREPARACIÓN / DIVISION PRÉPARATION

LINEA PREPARAZIONE / FOOD PREPARATION LINE / LÍNEA PREPARACIÓN / DIVISION PRÉPARATION



IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI

IT IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI Ideale per realizzare impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità. L'utilizzo del sistema a braccia tuffanti consente un'eccellente ossigenazione degli impasti. Vasca e bracci impastatori in acciaio inox AISI304, carter in plastica trasparente, timer di serie, ruote per la movimentazione e due piedi stabilizzatori.

EN DOUBLE ARM MIXER Ideal to prepare high quality pizza-restaurants and pastries doughs. The use of the double-arm system allows an excellent dough oxidation. AISI304 s/steel kneading arms and bowl, transparent plastic bowl protection guard, timer, wheels and two stabilizer feet.

ES AMASADORA DE BRAZOS Ideal para hacer masas de pizza y pastelería de alta calidad. El uso del sistema de brazos de inmersión permite una excelente oxigenación de la masa. Caba y brazos amasadores de acero inoxidable AISI304, tapa de protección de la caba de plástico transparente, temporizador estándar, ruedas para manipulación y dos pies estabilizadores.

FR PETRIN À BRAS PLONGEANTS Idéale pour préparer des pâtes à pizza ou à pâtisserie de haute qualité. L'utilisation du système à bras plongeants permet une oxygénation optimale de la pâte. Cuve et bras en acier inox AISI304, couvercle de protection de la cuve en plastique transparent, minuteur, roulettes et deux pieds stabilisateurs.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-IBT25T	V-IBT25M	V-IBT50T	V-IBT50M
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	400V-50HZ	230V-50HZ	400V 50 HZ	230V-50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	1,1-1,5 KW	1,2 KW	1,1-1,5 KW	1,2 KW
VELOCITA' BRACCIA - ARMS SPEED VELOCIDAD BRAZO - VITESSE BRAS	45/67 x min doppia velocità double speed	da 35 a 70 x min velocità variabile variable speed	45/67 x min doppia velocità double speed	da 35 a 70 x min velocità variabile variable speed
VOLUME VASCA - BOWL VOLUME VOLUMEN TINA - VOLUME CUVE	40 LT	40 LT	65 LT	65 LT
CAPACITA' IMPASTO - DOUGH CAPACITY CAPACIDAD DE PASTA - CAPACITÉ DE PÂTE	5/23 kg	5/23 kg	5/45 kg	5/45 kg
CAPACITA' FARINA - FLOUR CAPACITY CAPACIDAD DE HARINA - CAPACITÉ DE FARINE	3/15 kg	3/15 kg	3/25 kg	3/25 kg
DIMENSIONI VASCA - BOWL DIMENSIONS DIMENSIONES CUBA - DIMENSION CUVE	425x295 mm	425x295 mm	500x340 mm	500x340 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	690x460x1100h mm	690x460x1100h mm	790x540x1200h mm	790x540x1200h mm
PESO NETTO - NET WEIGHT PESO NETO - POIDS NET	145 kg	145 kg	170 kg	170 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	7.540,00 €	7.760,00 €	8.190,00 €	8.410,00 €



TAGLIAPANE PROFESSIONALE

IT TAGLIAPANE PROFESSIONALE Le taglierine professionali semi automatiche o automatiche da banco sono la soluzione ideale per tagliare qualsiasi tipo di pane. Azionamento taglio tramite barra nella versione semi automatica e tramite pannello di controllo digitale nella versione automatica. La posizione ergonomica dello scivolo di insacchettamento garantisce delle operazioni comode e veloci. Spessore taglio diversi da comunicare al momento dell'ordine**.

EN PROFESSIONAL BREAD SLICERS The professional semi automatic or automatic bread slicers are the ideal solution to cut all sorts of bread. The cutting procedure is activated by the central drive bar in the semi automatic version and by the digital control panel in the automatic version. The ergonomic position of bagging chute guarantees comfortable and quick packing operations. Different the cutting thickness to be provided at the time of order**.

ES REBANADORAS DE PAN PROFESIONALES La rebanadora de pan profesional automática o semiautomática de mesa es la solución ideal para rebanar cualquier tipología de pan. El corte se acciona con la manija central en la versión semi automática y con el panel de control digital en la versión automática. La posición ergonómica del la rampa embolsadora asegura una rápida y sencilla operación de empaquetado. El espesor de corte elegido deberá comunicarse en el momento del pedido**.

FR TRANCHEUSE À PAIN Les trancheuses à pain semi-automatiques et automatiques, sont idéales pour couper toutes sortes de pain. Démarrage par une poignée centrale pour la version semi-automatiques et par un panneau de contrôle digitale pour la version automatique. La position de l'ensacheuse permet des opérations très faciles et rapides. Épaisseur des tranches différents à choisir au moment de la commande**.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-TPAN	V-TPAN/PL
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	606x650 x640h mm	606x650 x640h mm
LUNGHEZZA TAGLIO - CUTTING LENGTH ANCHURA CORTE - LARGEUR COUPE	420mm	420mm
ALTEZZA TAGLIO - CUTTING HEIGHT ALTURA CORTE - HAUTEUR COUPE	150mm	150mm
PROFONDITA' TAGLIO - CUTTING WIDTH PROFUNDIDAD CORTE - PROFUNDEUR COUPE	320mm	320mm
SPESSORE TAGLIO* - CUTTING THICKNESS ESPESOR CORTE - EPAISSEUR COUPE	10/11/12 13/14/16	10/11/12 13/14/16
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	0,50 Kw	0,50 Kw
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	400/50/3	400/50/3
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	90 kg	90 kg
VERSIONE - VERSION - VERSIÓN - VERSION	Manuale	Automatica
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	4.400,00 €	6.500,00 €



ABBATTITORI E SURGELATORI

- IT

ABBATTITORI E SURGELATORI Macchina che tramite l'abbattimento rapido della temperatura consente la migliore conservazione del cibo. Ogni abbattitore/surgelatore offre due diverse modalità operative: abbattimento positivo +70° C +3° C, abbattimento negativo +70° C -18° C. Struttura in acciaio inox spessore isolamento 60 mm. La camera di raffreddamento può accogliere teglie G. N. e teglie da pasticceria. Pannello comandi elettronico. Raffreddamento ad aria, sonda al cuore inclusa.
- EN

BLAST CHILLER AND DEEP FREEZER Blast chilling allows a better conservation of food. Blast chillers/deep freezers offer two different fuctions: positive blast chilling +70°C +3°C, negative blast freezing +70°C-18°C. S/steel construction, insulation thickness 60mm. Suitable for G. N. grids and pastry trays. Electronic control panel. Air cooling system, temperature control probe as standard.
- SP

ABATIDORES Y CONGELADORES Máquina que a través de la rápida reducción de la temperatura permite una mejor conservación de los alimentos. Cada abatidor - congelador ofrece dos modos de funcionamiento diferentes: abatimiento positivo +70° C + 3° C, abatimiento negativo +70° C - 18° C. Estructura en acero inoxidable de 60 mm de espesor de aislamiento. La cámara de refrigeración con capacidad para bandejas G. N. y bandejas de pastelería. Panel de control electrónico. Refrigeración por aire y sonda al corazón incluido.
- FR

CELLULE MIXTE: REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE Pour une conservation optimale des aliments par refroidissement rapide. Chaque cellule fonctionne sur 2 modes: refroidissement positif +70° C +3° C, refroidissement négatif +70° C-18° C. Corps en acier inox épaisseur d'isolation 60 mm. Modularité plateaux G. N. et plateaux pâtisserie. Panneau de commandes électronique. Refroidissement à air, sonde à coeur incluse.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-A50
TEMPERATURA DI ESERCIZIO - TEMPERATURE RANGE TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO - TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+70° -18°
CAPACITA' TEGLIE - TRAY CAPACITY CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS - CAPACITÉ	5xGN1/1 - 5x(600x400)
RESA ALLA TEMPERATURA +90°C +3°C - OUTPUT AT +90°C +3°C RENDIMIENTO TEMPERATURA +90°C +3°C - PRODUCTION Á +90°C +3°C	20 Kg
RESA ALLA TEMPERATURA +90°C -18°C - OUTPUT AT +90°C -18°C RENDIMIENTO TEMPERATURA +90°C -18°C - PRODUCTION Á +90°C -18°C	15 Kg
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	1424W
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
DIMENSIONI ESTERNE - OUTER DIMENSIONS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURES	750x740x850H mm
DIMENSIONI INTERNE - INNER DIMENSIONS DIMENSIONES INTERNAS - DIMENSIONS INTÉRIEURES	610x400x410H mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	71 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2.950,00 €





LINEA COTTURA
BAKING LINE / LÍNEA COCCIÓN / DIVISION CUISSON



FORNO SNACK

- IT** **FORNO SNACK** Elettrico di ridotte dimensioni adatto per bar, pasticcerie e piccole attività alimentari. Tipo di cottura ventilata, n. 1 motore monodirezionale, Temperatura controllata da termostato elettromeccanico 50° C - 270° C.

EN **SNACK OVEN** Small-size electric oven. Especially designed to meet the needs of snack bars, pastry shops and fast food restaurants. Fan assisted cooking, 1 unidirectional motor, electromechanical thermostat with control range 50° C - 270° C.
- ES** **HORNO SNACK** Horno eléctrico de tamaño pequeño adecuado para cafeterías, panaderías y pequeñas empresas alimentarias. Tipo de cocción ventilada, n. 1 motor en una dirección, temperatura controlada por un termostato electromecánico 50° C - 270° C.

FR **FOUR SNACK** Four électrique de petites dimensions conçu pour bars, pâtisseries et petits commerces alimentaires. Cuisson à chaleur tournante, 1 moteur monodirectionnel, température assistée par thermostat électromécanique 50° C – 270° C.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-SNACK 404
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	2700W
TEGLIE - PANS - BANDEJAS - PLAQUES	4x(46x34)
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	580x620x570h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	41 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.040,00 €



FORNI A CONVEZIONE VAPORE MULTI-TOUCH PER GASTRONOMIA

FORNI A CONVEZIONE VAPORE MULTI-TOUCH PER PANE E PASTICCERIA

IT FORNI A CONVEZIONE VAPORE MULTI-TOUCH PER GASTRONOMIA

Disponibili nella versione con alimentazione elettrica e a gas, straordinariamente rapidi, I Più COMPATTI SUL MERCATO permettono di grigliare, arrostitire, friggere, stufare, cuocere a vapore e sottovuoto, cuocere di notte e a bassa temperatura senza alcun bisogno di presenza grazie ad un pannello intuitivo con schermo LCD da 7 pollici TFT capacitivo CON ICONE, multitouch protetto da un vetro di 5 mm. Interfaccia personalizzabile, 500 programmi e 30 lingue. Vetro basso emissivo apribile facilmente per un'accurata pulizia. Illuminazione a LED. 5 velocità per una cottura uniforme dalla più moderata alla più intensa. Camera di cottura in acciaio INOX con angoli arrotondati che facilitano la pulizia. Sonda al cuore di serie. Kit lavaggio opzionale.

EN MULTI-TOUCH STEAM CONVECTION OVENS FOR GASTRONOMY

Available in electric and gas versions, extraordinarily fast. THE MOST COMPACT ON THE MARKET: they allow you to grill, roast, fry, stew, steam and vacuum cook, bake overnight and at low temperatures without any need to be present thanks to an intuitive panel with a 7-inch TFT capacitive LCD screen WITH ICONS. Multi-touch is protected by a 5 mm glass. Customizable interface, 500 programs and 30 languages. Low-emission glass that can be easily opened for accurate cleaning. LED lighting. 5 speeds to ensure a uniform cooking, from the most moderate to the most intense. Stainless steel cooking chamber with rounded corners for easy cleaning. Standard core probe. Optional washing kit.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FG5TE ⚡	V-FG10TE ⚡	V-FG5TG 🔥	V-FG10TG 🔥
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400V - 50 Hz	400V - 50 Hz	-	-
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	5,5 Kw	16 Kw	8 Kw - 6.880 Kcal/h	15 Kw - 13.160 Kcal/h
TEGLIE - PANS BANDEJAS - PLAQUES	5T GN 1/1	10T GN 1/1	5T GN 1/1	10T GN 1/1
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	715x800x670H mm	715x800x1.000H mm	715x800x780H mm	715x800x1.100H mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	61 kg	90 kg	79 Kg	107 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	6.350,00 €	8.330,00 €	8.100,00 €	10.900,00 €

ES HORNO COMBINADO DE CONVECCIÓN Y VAPOR MULTITÁCTIL PARA GASTRONOMÍA

Disponibles en la versión eléctrica y de gas, extraordinariamente rápidos. Son los más compactos en el mercado ya que permiten asar, freír, guisar, cocer al vapor y al vacío. El panel intuitivo con pantalla LCD de 7 pulgadas facilita la cocción de noche y a baja temperatura sin necesidad de estar presente. Además, tiene iconos, es multitáctil y protegido por un vidrio de 5mm. Interfaz personalizable, 500 programas y 30 idiomas. El vidrio de baja emisividad es extraíble y permite una limpieza profunda. Iluminación LED. 5 velocidades para una cocción uniforme, de la más moderada a la más intensa. Cámara de cocción de acero inoxidable con esquinas redondeadas que simplifican la limpieza. Sonda en el corazón estándar. Kit de limpieza opcional.

FR FOURS A CONVECTION A VAPEUR MULTI-TOUCH POUR LA GASTRONOMIE

Disponibles en version électrique et à gaz, extraordinairement rapides. LES PLUS COMPACTS DU MARCHÉ : ils permettent de griller, rôtir, frire, cuire à l'étouffée, à la vapeur et sous vide, cuire pendant la nuit et à basse température sans besoin d'être présent grâce à un panneau intuitif avec écran LCD capacitif TFT de 7 pouces AVEC ICÔNES. Le multi-touch est protégé par une vitre de 5 mm d'épaisseur. Interface personnalisable, 500 programmes et 30 langues. Verre à faible émission qui s'ouvre facilement pour un nettoyage complet. Illumination par LED. 5 vitesses pour une cuisson homogène, de la plus modérée à la plus intense. Chambre de cuisson en acier inoxydable avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Sonde à cœur de série. Kit de lavage en option

IT FORNI A CONVEZIONE VAPORE MULTI-TOUCH PER PANE E PASTICCERIA

Disponibili nella versione con alimentazione elettrica e a gas, straordinariamente rapidi, permettono di cuocere facilmente prodotti da forno e pasticceria, cuocere di notte e a bassa temperatura senza alcun bisogno di presenza grazie ad un pannello intuitivo con schermo LCD da 7 pollici TFT capacitivo CON ICONE, multi-touch protetto da un vetro di 5 mm. Interfaccia personalizzabile, 500 programmi e 30 lingue. Vetro basso emissivo apribile facilmente per un'accurata pulizia. Illuminazione a LED. 5 velocità per una cottura uniforme dalla più moderata alla più intensa. Camera di cottura in acciaio INOX con angoli arrotondati che facilitano la pulizia. Sonda al cuore di serie. Kit lavaggio opzionale.

EN MULTI-TOUCH STEAM CONVECTION OVENS FOR BREAD AND PASTRIES

Available in electric and gas versions, extraordinarily fast, they allow you to easily cook bakery and pastry products, bake overnight and at low temperatures without any need to be present thanks to an intuitive panel with a 7-inch TFT capacitive LCD screen WITH ICONS. Multi-touch is protected by a 5 mm glass. Customizable interface, 500 programs and 30 languages. Low-emission glass that can be easily opened for accurate cleaning. LED lighting. 5 speeds to ensure a uniform cooking, from the most moderate to the most intense. Stainless steel cooking chamber with rounded corners for easy cleaning. Standard core probe. Optional washing kit

ES HORNOS COMBINADOS DE CONVECCIÓN Y VAPOR MULTITÁCTILES PARA PAN Y PASTELERÍA

Disponibles en la versión eléctrica y de gas, extraordinariamente rápidos. Permiten cocer de manera muy fácil productos de panadería y pastelería. El panel intuitivo con pantalla LCD de 7 pulgadas facilita la cocción de noche y a baja temperatura sin necesidad de estar presente. Además, tiene iconos, es multitáctil y protegido por un vidrio de 5mm. Interfaz personalizable, 500 programas y 30 idiomas. El vidrio de baja emisividad es extraíble y permite una limpieza profunda. Iluminación LED. 5 velocidades para una cocción uniforme, de la más moderada a la más intensa. Cámara de cocción de acero inoxidable con esquinas redondeadas que simplifican la limpieza. Sonda en el corazón estándar. Kit de limpieza opcional.

FR FOURS A CONVECTION A VAPEUR MULTI-TOUCH POUR LE PAIN ET BOULANGERIE

Disponibles en version électrique et à gaz, extraordinairement rapides, ils permettent de cuire facilement des produits de boulangerie et des pâtisseries, cuire pendant la nuit et à basse température sans besoin d'être présent grâce à un panneau intuitif avec écran LCD capacitif TFT de 7 pouces AVEC ICÔNES. Le multi-touch est protégé par une vitre de 5 mm d'épaisseur. Interface personnalisable, 500 programmes et 30 langues. Verre à faible émission qui s'ouvre facilement pour un nettoyage complet. Illumination par LED. 5 vitesses pour une cuisson homogène, de la plus modérée à la plus intense. Chambre de cuisson en acier inoxydable avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Sonde à cœur de série. Kit de lavage en option.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FPG4TE ⚡	V-FPG6TE ⚡	V-FPG10 TE ⚡	V-FPG4TG 🔥	V-FPG6TG 🔥	V-FPG10 TG 🔥
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	-	-	-
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	8 Kw	10 Kw	15 Kw	12 Kw - 10.320 Kcal/h	14,5 Kw - 12.470 Kcal/h	16,5 Kw - 14.187 Kcal/h
TEGLIE - PANS BANDEJAS - PLAQUES	4T 40x60 46x66	6T 40x60 46x66	10T 40x60 46x66	4T 40x60 46x66	6T 40x60 46x66	10T 40x60 46x66
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	850x930x670H mm	850x930x830H mm	850x930x1.150H mm	850x930x780H mm	850x930x940H mm	850x930x1.260H mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	68 kg	83 kg	112 Kg	86 kg	102 kg	134 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	6.350,00 €	7.200,00 €	9.300,00 €	9.350,00 €	10.300,00 €	12.150,00 €



FORNO ELETTRICO PER PIZZA

IT FORNO ELETTRICO PER PIZZA

Frontale in acciaio inox e pannelli laterali in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria, isolamento in lana roccia evaporata, resistenze corazzate, illuminazione interna. Disponibile anche nella versione digitale che garantisce un più preciso controllo della cottura e un maggior risparmio energetico.

EN ELECTRIC PIZZA OVEN

Equipped with s/steel frontal panel and painted metal sheet side panels. Cooking surface in refractory stones, rock wool insulation, armored resistances, interior lighting. Available also in the digital version that gives a more precise control of the cooking temperature and a higher energy saving.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FP4P	V-FP4+4P	V-FP6P	V-FP6+6P	V-FP9P	V-FP9+9P
ALIMENTAZIONE - SUPPLY ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	400V – 50Hz	400V – 50Hz	400V – 50Hz	400V – 50Hz	400V – 50Hz	400V – 50Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	6 kw	12 kw	9 kw	18 kw	13 kw	26,4 kw
CAPACITÀ PIZZA - PIZZA CAP. CAPACIDAD PIZZA - CAPACITÉ PIZZA	4xØ36 cm	8xØ36 cm	6xØ36 cm	12xØ36 cm	9xØ36 cm	18xØ36 cm
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURE	960x980x400mm	960x980x710mm	960x1340x400mm	960x1340x710mm	1320x1340x400mm	1320x1340x750mm
DIMENSIONI INTERNE - EXTERNAL DIMS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURE	L720xP720xH140mm	L720xP720xH140mm	L720xP1080xH140mm	L720xP1080xH140mm	L1080xP1080xH140mm	L1080xP1080xH140mm
CAMERA - CHAMBER/S CÁMARA - CHAMBRE	1	2	1	2	1	2
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	60 Kg	108 Kg	90 Kg	149 Kg	117 Kg	207 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.550,00 €	2.480,00 €	1.880,00 €	3.300,00 €	2.400,00 €	4.000,00 €
PREZZO VERSIONE DIGITALE DIGITAL VERSION PRICE PRECIO VERSION DIGITAL PRIX VERSION NUMÉRIQUE	2.270,00 €	3.820,00 €	2.720,00 €	4.400,00 €	3.220,00 €	5.880,00 €

LINEA COTTURA / BAKING LINE / LÍNEA COCCIÓN / DIVISION CUISSON

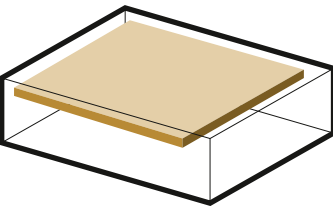


OPTIONAL FORNI PIZZA

IT OPTIONAL FORNI PIZZA EN OPTIONAL PIZZA OVENS ES OPCIONAL HORNOS PIZZA FR OPTIONS FOUR PIZZA

IT PIETRA REFRATTARIA CIELO
EN TOP REFRACTORY STONE
ES PIEDRA REFRACTARIA TECNO
FR PIERRE RÉFRACTAIRE VOUTE

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
PRC4	300,00 €
PRC4+4	600,00 €
PRC6	320,00 €
PRC6+6	620,00 €
PRC9	480,00 €
PRC9+9	960,00 €



IT CAPPA ASPIRAZIONE
EN EXTRACTOR HOOD
ES CAMPANA DE ASPIRACIÓN
FR HOTTE D'ASPIRATION

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
V-CA4/4+4	460,00 €
V-CA6/6+6	520,00 €
V-CA9/9+9	630,00 €



MOTORE PER CAPPA ASPIRAZIONE
EXTRACTOR HOOD MOTOR
MOTOR PARA CAMPANA DE ASPIRACIÓN
MOTEUR POUR HOTTE D'ASPIRATION

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
V-MCA	420,00 €

IT SUPPORTO FORNO IN FERRO VERNICIATO
EN PAINTED IRON STAND
ES SOPORTE HORNO EN HIERRO PINTADO
FR SOCLE EN FER VERNI

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
V-SF4/4+4	430,00 €
V-SF6/6+6	470,00 €
V-SF9/9+9	490,00 €



IT RUOTE PER SUPPORTO FORNO
EN STAND CASTERS
ES RUEDAS PARA SOPORTE HORNO
FR ROULETTES POUR SOCLE

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX
V-RSF	190,00 €



LINEA COTTURA / BAKING LINE / LÍNEA COCCIÓN / DIVISION CUISSON



FORNO PROFESSIONALE PER PIZZA

IT FORNO PROFESSIONALE PER PIZZA

Zone di riscaldamento indipendenti, platea e fianchi camera in refrattario, temperatura separata tra cielo e platea, termostato di sicurezza, sportello a doppio vetro panoramico per ottenere il massimo isolamento termico frontale, coibentazione camera con materiale ad alto coefficiente isolante, Temperatura massima 500°C

EN PROFESSIONAL PIZZA OVEN

Independent heating zones, chamber top and base in refractory stone, separated temperatures of top and base, safety thermostat, double-glazed panoramic door for total front thermal insulation, chamber insulation guaranteed by high insulation coefficient materials, maximum temperature: 500°C

ES HORNO PROFESIONAL PARA PIZZA

Zonas de calentamiento independientes, superficie de cocción y laterales de la cámara de piedra refractaria, temperatura separada entre techo y suelo, termostato de seguridad, puerta panorámica de doble acristalamiento para un aislamiento térmico máximo en la parte delantera, Aislación de la cámara con material de alto coeficiente de aislamiento. Temperatura máxima a 500°.

FR FOUR PROFESSIONNEL PIZZA

Chauffage indépendant. Sol et flancs en briques réfractaires. Gestion séparée de la chaleur entre tête et sol. Thermostat de sécurité. Porte avec double verre panoramique à haute isolation thermique. Matériaux à haute isolation. Température maximale 500° C.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-FP L6	V-FP L9	V-FP M9	SERIE CON CELLE DI LEVITAZIONE INCLUSA serie con cámara de fermentación																		
				V-FP L6 CL	V-FP L9 CL	V-FP M9 CL																
ALIMENTAZIONE - SUPPLY ALIMENTACION - ALIMENTATION	400V	400V	400V	400V	400V	400V																
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	17,4 kw	26 kw	19,6 kw	18,4 kw	27 kw	20,6 kw																
CAPACITÀ PIZZA PER CAMERA - PIZZA CAP. CAPACIDAD DE PIZZAS POR CÁMARA CAPACITÉ PIZZA	8x030 cm 3x035 cm 3x045 cm	9x030 cm 6x035 cm 4x045 cm	9x030 cm 5x035 cm 4x045 cm	8x030 cm 3x035 cm 3x045 cm	9x030 cm 6x035 cm 4x045 cm	9x030 cm 5x035 cm 4x045 cm																
N° TEGLIE (60x40 cm) PER CAMERA N. BANDEJAS POR CÁMARA N. PLAQUES DE CUISSON PAR CHAMBRE	3	4	2	3	4	2																
N° PALE (30x60 cm) PER CAMERA N. PALAS POR CÁMARA N. PELLERES PAR CHAMBRE	4	6	3	4	6	3																
N° ZONE PER CAMERA N. ZONAS POR CÁMARA	<table><tr><td>2</td></tr><tr><td>1</td></tr></table>	2	1	<table><tr><td>3</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>1</td></tr></table>	3	2	1	<table><tr><td>3</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>1</td></tr></table>	3	2	1	<table><tr><td>2</td></tr><tr><td>1</td></tr></table>	2	1	<table><tr><td>3</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>1</td></tr></table>	3	2	1	<table><tr><td>3</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>1</td></tr></table>	3	2	1
2																						
1																						
3																						
2																						
1																						
3																						
2																						
1																						
2																						
1																						
3																						
2																						
1																						
3																						
2																						
1																						
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMS DIMENSIONES EXTERNAS DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1640x910x1940 mm	1640x1225x1940 mm	1330x1225x1940 mm	1640x910x1940 mm	1640x1225x1940 mm	1330x1225x1940 mm																
DIMENSIONI INTERNE - EXTERNAL DIMS DIMENSIONES EXTERNAS - DIMENSIONS EXTÉRIEURE	1240x630x180 mm	1240x945x180 mm	930x945x180 mm	1240x630x180 mm	1240x945x180 mm	930x945x180 mm																
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	21.000,00 €	22.800,00 €	21.900,00 €	22.900,00 €	24.900,00 €	24.000,00 €																





LINEA VETRINE

SHOWCASES LINE / LÍNEA VITRINAS / DIVISION VITRINE



VETRINA REFRIGERATA

IT **VETRINA REFRIGERATA** Vetrina refrigerata ventilata, plexiglass e vetro, antine scorrevoli, sbrinamento automatico con vaschetta per evaporazione acqua, luce interna a led, ripiani regolabili e controllo della temperatura.

EN **REFRIGERATED SHOWCASE** Refrigerated fan-assisted showcase, glass, plexiglass, sliding doors, automatic defrosting and condense water evaporation, internal led lighting, adjustable shelves, temperature control.

ES **VITRINA REFRIGERADA** Vitrina refrigerada ventilada, plexiglás y vidrio, puertas corredizas, descongelamiento automático con bandeja de evaporación del agua, luz de led interior, estantes regulables y control de temperatura.

FR **VITRINE RÉFRIGÉRÉE** Vitrine réfrigérée ventilée, construction en plexiglas et en verre, portes coulissantes, dégivrage automatique avec bac d'évaporation de l'eau, éclairage intérieur à led, grilles ajustables et contrôle de la température.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-VR100	V-VR120	V-VR160
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	680x450 x675mm	680x595 x680mm	880x595 x680mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	164W	164W	173W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ	230V 50 HZ	230V 50 HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT TERMOSTATO - THERMOSTAT	+2/12°C	+2/12°C	+2/12°C
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	39 Kg	64 Kg	71 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACIDAD - CAPACITÉ	100 lt	120 lt	160 lt
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	990,00 €	1.360,00 €	1.600,00 €

VETRINA ESPOSITIVA CALDA

IT **VETRINA ESPOSITIVA CALDA** Vetrina espositiva da banco riscaldata con resistenza a secco, contenitore acqua removibile per umidificare i cibi da conservare. Temperatura +30/+90°C con regolazione tramite termostato analogico e lettura della temperatura d'esercizio. Struttura in metallo con front inox, porte posteriori scorrevoli. Tre ripiani estraibili e regolabili. Illuminazione a LED.

EN **HEATED SHOWCASE** Countertop heated showcase with dry heating elements and removable water tray to humidify the stored products. +30/+90°C temperature, easy to regulate thanks to the analogue thermostat; display showing temperature. Metal construction, s/steel frontal panel, rear sliding doors. 3 adjustable and removable shelves. LED interior lighting.

ES **VITRINA CALIENTE PARA EXPOSICIÓN** Vitrina para exposición de mostrador, calentamiento con resistencias a seco, contenedor de agua removible para humidificar los alimentos de conservar. Temperatura +30/+90°C con regulación mediante termostato analógico y lectura de la temperatura de trabajo. Estructura en metal con frente inoxidable, puertas posteriores corredizas. Tres estantes extraíbles y regulables. Iluminación a LED.

FR **VITRINE CHAUDE** Vitrine chaude de comptoir, chauffée avec des résistances, bac à eau amovible pour humidifier les produits à conserver. Température +30/+90°C réglable grâce au thermostat analogique, affichage de la température. Corps en métal et partie frontale en acier inox, portes postérieures coulissantes, 3 étagères amovibles et réglables, éclairage LED.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-VC120	V-VC160
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	680x570x685 mm	860x570x685 mm
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	900W	1250W
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50 HZ	230V 50 HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT - TERMOSTATO - THERMOSTAT	+30°C/+90°C	+30°C/+90°C
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	50 Kg	58 Kg
CAPACITÀ - CAPACITY - CAPACIDAD - CAPACITÉ	120 lt	160 lt
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.130,00 €	1.550,00 €

LINEA VETRINE / SHOWCASES LINE / LÍNEA VITRINAS / DIVISION VITRINE



VETRINA IN PLEXIGLASS NEUTRA/CALDA

VETRINA IN VETRO NEUTRA/CALDA

CANTINA REFRIGERATA

IT VETRINA IN PLEXIGLASS NEUTRA/CALDA Vetrina cupola in plexiglass con base in medium density nella versione neutra e in lamiera zincata nella versione calda.

EN NEUTRAL/HOT PLEXIGLASS DOME SHOWCASE Plexiglass dome countertop showcase with base. Neutral version in medium density and galvanized steel plate for the heated version.

ES VITRINA DE PLEXIGLAS NEUTRA /CALIENTE Vitrina con cúpula en plexiglas, base de densidad media en la versión neutra y base con plancha zincada en la versión caliente.

FR VITRINE EN PLEXIGLAS NEUTRE/CHAUFFANTE Vitrine de comptoir, coupole en plexiglas. Base en PMMA moyenne densité en version neutre, base en tôle galvanisée en version chauffante.

IT VETRINA IN VETRO NEUTRA / CALDA Vetrina in vetro temprato neutra o calda con base in medium density, colonne in alluminio. Disponibile nella versione a 2 o a 3 piani.

EN NEUTRAL/HOT GLASS DOME SHOWCASE Neutral or hot glass showcase in tempered glass with medium density base. Aluminum construction. Two or three-level versions.

ES VITRINA EN VIDRIO NEUTRA / CALIENTE Vitrina en vidrio neutro o caliente con base de densidad media, columnas en aluminio. Disponible en la versión a 2 o a 3 pisos.

FR VITRINE EN VERRE NEUTRE / CHAUFFANTE Vitrine en verre tempéré neutre ou chauffante, base en PMMA moyenne densité, colonnes en aluminium. Existe en version à 2 ou 3 niveaux.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-VPN	V-VPN
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	588X358X200 mm	588X358X200 mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	--	270W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	--	230V 50HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT TERMOSTATO - THERMOSTAT	--	30-90°C
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	6,5 Kg	7,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	440,00 €	660,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-VVN2	V-VVN3	V-VVC2	V-VVC3
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	588X358 X365 mm	588X358 X525 mm	588X358 X385 mm	588X358 X545 mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	--	--	270W	270W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	--	--	230V 50HZ	230V 50 HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT TERMOSTATO - THERMOSTAT	--	--	30-90°C	30-90°C
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	15,5 Kg	20 Kg	15 Kg	19,5 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	450,00 €	620,00 €	730,00 €	810,00 €

IT CANTINA REFRIGERATA Cantina refrigerata ventilata, sbrinamento automatico, gas refrigerante R600a, filtro attivo al carbone. Porta reversibile con vetro temperato doppio, compresa di serratura con chiave. Comandi digital-touch, display e luce interna a led, ripiani estraibili in legno.

EN WINE COOLER Ventilated refrigeration wine cellar, automatic defrost, R600a refrigerant, active carbon filter. Tempered double glass reversible door equipped with lock and key. Digital-touch control panel, led display and internal lighting, adjustable wooden trays.

ES REFRIGERADOR DE VINO Refrigerador ventilado, autodescongelación, gas refrigerante R600a, filtro de carbón activo. Puerta reversible con doble cristal templado, cerradura con llave incluida. Controles digitales táctiles, pantalla y iluminación interna con LED, estantes de madera extraíbles.

FR CELLIER DE VIN RÉFRIGÉRÉ Cellier ventilé, dégivrage automatique, gaz réfrigérant R600a, filtre à charbon actif. Porte réversible en verre trempé double, avec serrure et clé. Panneau de contrôle digital-touch, écran led, éclairage intérieure, étagers en bois réglables.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-VV51	V-VV51BZ	V-VV96	V-VV182
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	595x575 x850h mm	595x575 x850h mm	595x590 x1640h mm	595x760 x1800h mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	120 W	120 W	150 W	160 W
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V - 50HZ	230V - 50HZ	230V - 50HZ	230V - 50HZ
TERMOSTATO - THERMOSTAT TERMOSTATO - THERMOSTAT	+5/+18°C	+5/12°C +12/+18°C	+5/12°C +12/+18°C	+5/12°C +12/+18°C
BOTTIGLIE - BOTTLES BOTELLAS - BOUTEILLES	51	51	96	182
PESO NETTO - NET WEIGHT PEÑO NETO - POIDS NET	43 kg	45 kg	75 kg	89 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.210,00 €	1.350,00 €	1.890,00 €	2.400,00 €



LINEA FREDDO

REFRIGERATION LINE / LÍNEA FRÍO / DIVISION FROID



VETRINA REFRIGERATA

IT ARMADI FRIGORIFERI 1 PORTA Armadio Refrigerato Gn 2/1 in acciaio inox, dotato di 3 griglie interne plastificate e guide brevettate. Isolamento sp. 60 mm in poliuretano, angoli interni arrotondati. Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale. Piedini in acciaio inox regolabili, refrigerazione ventilata, gas refrigerante R404A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua automatici. Disponibile anche nella versione bassa temperatura.

EN 1-DOOR REFRIGERATED CABINET GN 2/1 refrigerated cabinet. S/steel construction, supplied with 3 plastic coated inner shelves, and patented guides. 60mm polyurethane insulation, rounded inner corners. Self-closing door with magnetic sealing. Control panel at front. Stainless steel adjusting feet, fan-assisted refrigeration. Refrigerant: R404A. Auto defrost and evaporation system. Low temperature version available.

ES ARMARIO REFRIGERADOR 1 PUERTA Armario refrigerado Gn 2/1 en acero inoxidable, con 3 rejillas plásticas interiores y guías patentadas. Aislamiento sp. en poliuretano de 60 mm, esquinas redondeadas. Puerta de cierre automático y juntas magnéticas. Panel electrónico frontal. Pies de acero inoxidable ajustable, refrigeración ventilada, gas refrigerante R404A. Descongelación y evaporación automática. Disponible también en versión baja temperatura.

FR ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À 1 PORTE Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier inox, équipée de 3 clayettes en plastique et glissières brevetées. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane, angles intérieurs arrondis. Porte à fermeture automatique avec joint magnétique. Panneau de contrôle électronique frontal. Pieds en acier inox réglables, réfrigération ventilée, gaz réfrigérant R404A. Dégivrage et évaporation de l'eau automatiques. Existe aussi en version basse température.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-AR70	V-AR70BT
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz	230V 50Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	385W	650W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	596	596
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+10 °C	-18/-22 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	710x800 x2050h mm	710x800 x2050h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	107 Kg	113 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.950,00 €	2.450,00 €

IT ARMADI FRIGORIFERI 2 PORTE Armadio Refrigerato Gn 2/1 in acciaio inox a due porte, dotato di 6 griglie interne plastificate e guide brevettate. Isolamento sp. 60 mm in poliuretano, angoli interni arrotondati. Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale. Piedini in acciaio inox regolabili, refrigerazione ventilata, gas refrigerante R404A. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua automatici. Disponibile anche nella versione bassa temperatura.

EN 2-DOORS REFRIGERATED CABINET GN 2/1 2-doors refrigerated cabinet. S/steel construction, supplied with 6 plastic coated inner shelves and patented guides. 60mm polyurethane insulation, rounded inner corners. Self-closing door with magnetic sealing. Control panel at front. Stainless steel adjusting feet, fan-assisted refrigeration. Refrigerant: R404A. Auto defrost and evaporation system. Low temperature version available.

ES ARMARIO REFRIGERADOR 2 PUERTAS Armario refrigerado Gn 2/1 en acero inoxidable con dos puertas, 6 rejillas plásticas internas y guías patentadas. Aislamiento sp. en poliuretano de 60 mm, esquinas redondeadas. Puerta de cierre automático y juntas magnéticas. Panel electrónico frontal. Pies de acero inoxidable ajustable, refrigeración ventilada, gas refrigerante R404A. Descongelación y evaporación automática. Disponible también en versión baja temperatura.

FR ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À 2 PORTES Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier inox à 2 portes, équipée de 6 clayettes en plastique et glissières brevetées. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane, angles intérieurs arrondis. Porte à fermeture automatique avec joint magnétique. Panneau de contrôle électronique frontal. Pieds en acier inox réglables, réfrigération ventilée, gaz réfrigérant R404A. Dégivrage et évaporation de l'eau automatiques. Existe aussi en version basse température.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-AR140	V-AR140BT
TENSIONE - VOLTAGE VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50Hz	230V 50Hz
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	570W	700W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	1315	1315
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+10 °C	-18/-22 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1420x800 x2050h mm	1420x800 x2050h mm
PESO - WEIGHT PEÑO - POIDS	166 Kg	174 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2.950,00 €	3.450,00 €



ARMADIO DI FROLLATURA

IT ARMADIO DI FROLLATURA

La carne frollata con metodo dry aging assume un colore esterno molto scuro e perde peso rispetto al suo stato iniziale per via della disidratazione. Questo processo interviene direttamente sulla struttura della carne, in due modi. In primo luogo, l'umidità evapora dal muscolo. Il processo di essiccazione che ne risulta crea una maggiore concentrazione del sapore e del gusto delle carni bovine. In secondo luogo, l'azione degli enzimi naturali della carne bovina abbatte il tessuto connettivo nel muscolo, da qui bistecche più tenere. Modello dotato di doppio impianto.

EN DRY AGER

Meat matured by the dry aging method takes on a very dark external color and loses weight from its initial state due to dehydration. This process directly affects the structure of the meat in two ways. First, moisture evaporates from the muscle. The resulting drying process creates a greater concentration of beef flavor and taste. Second, the action of natural beef enzymes breaks down connective tissue in the muscle, hence more tender steaks.

ES ARMARIO DE MADURACIÓN

La carne madurada en seco adquiere un color externo muy oscuro y pierde peso respecto a su estado inicial debido a la deshidratación. Este proceso afecta directamente a la estructura de la carne de dos maneras. En primer lugar, la humedad se evapora del músculo. El proceso de secado resultante crea una mayor concentración de sabor y aroma de la carne de vacuno. En segundo lugar, la acción de las enzimas naturales de la carne de vacuno rompe el tejido conjuntivo del músculo, lo que da como resultado filetes más tiernos.

FR ARMOIRE DE MATURATION

La viande maturée avec la méthode de vieillissement prend une couleur externe très foncée, et elle perd du poids par rapport à son état initial en raison de la déshydratation. Ce procédé intervient directement sur la structure de la viande, de deux manières. Tout d'abord, l'humidité s'évapore du muscle. Le processus de séchage résultant, crée une plus grande concentration de la saveur et du goût du bœuf. Deuxièmement, l'action des enzymes naturelles du bœuf décompose le tissu conjonctif du muscle, d'où on a des steaks plus tendres. Le modèle V-FR700GLASS est équipé d'un système double.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-FR700GLASS
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	480 W
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	-2° C/+5° C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	120x830x2050
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	120 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	5.350,00 €



ARMADI FRIGORIFERI

IT ARMADI FRIGORIFERI Armadio temperatura positiva. Struttura in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione e interno in ABS. Refrigerazione statica a piastra con ventilatore per uniformare la temperatura. Termostato digitale, isolamento 40 mm, chiusura porta a chiave. In dotazione 3 griglie 505x415.

EN REFRIGERATED CABINET White corrosion-resistant steel sheet construction, ABS internal structure. Static refrigeration, fan-assisted cooling plate to even out the temperature. Digital thermoVstat, 40 mm insulation, door lock. Supplied with 3 grids 505x415.

ES ARMARIOS REFRIGERADOS Armario temperatura positiva. Estructura en lámina de acero blanco anti-corrosión, estructura interna en ABS. Refrigeración estática y placa con ventilador para uniformar la temperatura. Termostato digital, aislamiento 40 mm, cierre puerta con llave. Viene con 3 rejillas 505x415.

FR ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE Armoire réfrigérée positive. Corps en plaque d'acier blanche anticorrosion, structure interne en ABS. Réfrigération statique avec plaque dotée de ventilateur pour uniformiser la temperature. Thermostat digital, isolation 40 mm, fermeture de la porte avec clé. Livrée avec 3 clayettes 505x415.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-AF400PC
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	185W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. - CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	360
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	0/+8 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x1855h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	69 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.560,00 €



VETRINE VERTICALI ESPOSITIVE

IT VETRINE VERTICALI ESPOSITIVE Vetrina temperatura positiva, porta a vetro. Struttura in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione e interno in ABS. Refrigerazione statica a piastra con ventilatore per uniformare la temperatura. Termostato digitale, isolamento 40 mm, chiusura porta a chiave. In dotazione 3 griglie 505x415.

EN UPRIGHT SHOWCASE CHILLER White corrosion-resistant steel sheet construction, ABS internal structure, glass door. Static refrigeration, fan-assisted cooling plate to even out the temperature. Digital thermostat, 40 mm insulation, door lock. Supplied with 3 grids 505x415.

ES VITRINA VERTICAL PARA EXPOSICIÓN Vitrina con temperatura positiva, puerta en vidrio. Estructura en lámina de acero blanco anti-corrosión y estructura interna en ABS. Refrigeración estática, ventilador para uniformizar la temperatura. Termostato digital, aislamiento 40mm, cierre puerta con llave. Viene con 3 rejillas de 500x415.

FR VITRINE ARMOIRE VITRÉE Armoire réfrigérée positive. Corps en plaque d'acier blanche anticorrosion, structure interne en ABS, porte vitrée. Réfrigération statique avec plaque dotée de ventilateur pour uniformiser la température. Thermostat digital, isolation 40 mm, fermeture de la porte avec clé. Livrée avec 3 clayettes 505x415.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-AF400PV
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	185W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. - CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	360
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	+2/+8 °C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x1855h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	70 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.730,00 €



CONGELATORI VERTICALI PORTA CHIUSA

CONGELATORI VERTICALI PORTA A VETRO

CONGELATORE A POZZETTO CON TOP STANDARD

CONGELATORI A POZZETTO CON TOP VETRO

- IT

CONGELATORI VERTICALI PORTA CHIUSA Struttura in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione e interna in ABS. Refrigerazione statica nei ripiani, termostato digitale, isolamento 60 mm, chiusura porta a chiave. In dotazione 6 ripiani fissi 480x415, interasse 210 mm.
- EN

UPRIGHT FREEZER White corrosion-resistant steel sheet construction, ABS internal structure. Static refrigeration on shelves, digital thermostat, 60 mm insulation, door lock. Supplied with 6 fixed shelves 480x415, distance between shelves 210 mm.
- ES

CONGELADORES VETICALES Estructura en lámina de acero blanco anti-corro-sión, estructura interna en ABS. Refrigeración estática en los estantes, termostato digital, aislamiento 60 mm, cierre puerta con llave. Viene con 6 estantes fijos 480x415, distancia entre los estantes 210 mm.
- FR

CONGÉLATEUR VERTICAL Corps en plaque d'acier blanche anticorrosion, structure interne en ABS. Réfrigération statique dans les étagères. Thermostat digital, isolation 60 mm, fermeture de la porte avec clé. Livrée avec 6 étagères fixes 480x415, distance entre les étagères 210 mm.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-CV400PC
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	210W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. - CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	360
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	<- 18°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x1855h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	74 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.820,00 €

- IT

CONGELATORI VERTICALI PORTA A VETRO Struttura in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione e interna in ABS. Refrigerazione statica nei ripiani, termostato digitale, isolamento 60 mm, chiusura porta a chiave. In dotazione 6 ripiani fissi 480x415, interasse 210 mm.
- EN

UPRIGHT FREEZER White corrosion-resistant steel sheet construction, ABS internal structure, glass door. Static refrigeration on shelves, digital thermostat, 60 mm insulation, door lock. Supplied with 6 fixed shelves 480x415, distance between shelves 210 mm.
- ES

CONGELADORES VERTICALES Congeladores verticales con puerta de vidrio. Estructura en lámina de acero blanco anti-corrosión, estructura interna en ABS. Refrigeración estática en los estantes, termostato digital, aislamiento 60 mm, cierre puerta con llave. Viene con 6 estantes fijos 480x415, distancia entre los estantes 210 mm.
- FR

CONGÉLATEUR VERTICAL Corps en plaque d'acier blanche anticorrosion, structure interne en ABS porte vitrée. Réfrigération statique dans les étagères. Thermostat digital, isolation 60 mm, fermeture de la porte avec clé. Livrée avec 6 étagères fixes 480x415, distance entre les étagères 210 mm.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-CV400PV
TENSIONE - VOLTAGE - VOLTAJE - ALIMENTATION	230V 50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	380W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. - CAPACIDAD LT. - CAPACITÉ LT	360
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	<- 18°C
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x1855h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	74 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2.790,00 €

- IT

CONGELATORE A POZZETTO CON TOP STANDARD Ridotto consumo energetico, classe climatica T, rivestimento interno in alluminio gofrato, coibentazione 60 mm, pannello di controllo con allarme, refrigerazione statica, sbrinamento manuale con gocciolatoio, luce interna, maniglia con serratura, ruote (con freno solo per il mod V-C0708).
- EN

CHEST FREEZER Chest freezer equipped with standard lid, reduced energy consumption, T energy efficiency class, embossed aluminium tank, 60 mm insulation, control panel with alarm, static refrigeration, manual defrost with drain, internal lighting, handle and lock, casters (equipped with brakes only for mod V-C0708).
- ES

CONGELADOR HORIZONTAL TIPO COFRE CON TAPA STANDARD Reducido consumo energético, clase climática T, revestimiento interior en aluminio gofrado, espesor de aislamiento 60 mm, panel de control con alarma, refrigeración estática, descongelamiento manual con recipiente, luz interior, manija con cerradura (ruedas con freno solo para mod V-C0708).
- FR

CONGÉLATEUR COFFRE Congélateur coffre avec porte standard, basse consommation d'énergie, classe énergétique T, revêtement intérieur en aluminium gaufré, isolation 60 mm, panneau de contrôle avec alarme, réfrigération statique, dégivrage manuel avec bac, éclairage intérieure, poignée avec verrou (roulettes avec freins seulement pour mod V-C0708).

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-C0508	V-C0608	V-C0708
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1555x700 x850h mm	1805x700 x850h mm	2055x730 x905h mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	230W	250W	260W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LITROS - CAPACITÉ LT	500	600	700
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	67 Kg	78 Kg	97,5 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	-18/-25°C	-18/-25°C	-18/-25°C
N. CESTI - BASKETS N. CESTAS - PANIERS	3	3	3
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.350,00 €	1.500,00 €	1.990,00 €

- IT

CONGELATORE A POZZETTO CON TOP A VETRO Congelatore con serratura. Rivestimento interno in alluminio gofrato, termostato digitale di serie, refrigerazione statica, sbrinamento manuale, gas refrigerante R290, ruote pivotanti di serie.
- EN

CHEST FREEZER WITH GLASS DOOR Chest freezer equipped with sloping glass door and lock. Embossed aluminium tank, digital thermostat, static refrigeration, manual defrost, R290 refrigerant, casters.
- ES

CONGELADOR HORIZONTAL TIPO COFRE CON TAPA DE CRISTAL (VIDRIO) Congelador horizontal tipo cofre con tapa de vidrio curvo y cerradura. Revestimiento interno en aluminio gofrado, termostato digital de serie, refrigeración estática, descongelamiento manual, gas refrigerante R290, ruedas pivotantes de serie.
- FR

CONGÉLATEUR COFFRE AVEC PORTE VITRÉE Congélateur coffre avec porte vitréé inclinée, avec verrou. Revêtement intérieur en aluminium gaufré, thermostat digital manuel, réfrigération statique, dégivrage manuel, gas réfrigérant R290, roulettes.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-C0308V	V-C0408V	V-C0508V
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1015x635 x890 mm	1305x635 x890 mm	1555x635 x890 mm
POTENZA - POWER POTENCIA - PUISSANCE	119W	141W	191W
CAPACITA' LT. - CAPACITY LT. CAPACIDAD LITROS - CAPACITÉ LT	300	400	500
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	62 Kg	75 Kg	85 Kg
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURA - TEMPÉRATURE	-12/-22°C	-12/-22°C	-12/-22°C
N. CESTI - BASKETS N. CESTAS - PANIERS	3	3	3
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.200,00 €	1.450,00 €	1.550,00 €



LINEA LAVAGGIO
WASHING LINE / LÍNEA LAVADO / DIVISION LAVAGE



LAVASTOVIGLIE

- IT** **LAVASTOVIGLIE** Macchina completamente automatica con struttura in acciaio inox, microinterruttore sulla porta e maniglia stampata. Accessibilità frontale a tutti i componenti. Dotazione base: cestelli, dosatore automatico di brillantante, tubo di carico acqua attacco ¾ e tubo di scarico Ø 28.
- ES** **LAVAVAJILLAS** Máquina completamente automática con estructura en acero inoxidable, microinterruptor en la puerta y manija impresa. Acceso frontal a todos los componentes. Equipamiento básico: cestas, dosificador automático de abrillantador, manguera de toma de agua ¾ y manguera de descarga Ø 28.
- EN** **DISHWASHER** Fully automatic dishwasher, s/steel construction, door security microswitch and pressed door handle. Frontal access to all components. Equipped with: baskets, automatic rinse-aid dosing pump, water load pipe ¾, drain pipe ø 28.
- FR** **LAVE-VAISSELLE** Complètement automatique, en acier inox, micro-interrupteur sur la porte et poignée imprimée. Accès frontal à tous les composants. Dotation base: paniers, doseur automatique de produit de rinçage, tuyau d'arrivée d'eau ¾ et tuyau de vidange diamètre Ø 28.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-LP35	V-LP40	V-LP50P-3
PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT/HOUR - PRODUCCIÓN HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	1100 ▯ ▯ ▯	1500 ▯ ▯ ▯	1800 ▯ 1500 ▯ 500 ≡≡≡
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	255mm	300mm	360mm
DIMENSIONE CESTI - BASKET SIZE - DIMENSIONES CESTAS - DIMENSIONS PANIERS	350x350mm	400x400mm	500x500mm
ALIMENTAZIONE - SUPPLY - ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	230V-50Hz	230V-50Hz	400V-50Hz
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	2780W	2900W	4580W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	2'	2'	2'
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	400x470x615h mm	450x520x695h mm	550x600x835h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	30 Kg	35 Kg	44 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.620,00 €	1.950,00 €	3.100,00 €
OPTIONAL DOSATORE DETERSIVO - OPTIONAL DETERGENT DOSING PUMP - OPCIONAL DOSIFICADOR DETERGENTE - EN OPTION DOSEUR DÉTERGENT			130,00 €
OPTIONAL POMPA SCARICO MOD. LP40-LP50 - OPTIONAL DRAIN PUMP MOD. 40-50 - OPCIONAL BOMBA DE DESCARGA MOD. 40-50 EN OPTION POMPE DE VIDANGE MOD. 40-50			170,00 €
OPTIONAL CESTO TONDO MOD. 35 - OPTIONAL ROUND BASKET MOD 35 - OPCIONAL CESTO REDONDO MOD. 35 - EN OPTION PANIER ROND MOD. 35			55,00 €
OPTIONAL CESTO TONDO MOD. 40 - OPTIONAL ROUND BASKET MOD 40 - OPCIONAL CESTO REDONDO MOD. 40 - EN OPTION PANIER ROND MOD. 40			70,00 €
ADATTATORE CESTO TONDO MOD. 35 - MOD.35 ROUND BASKET ADAPTER - ADAPTADOR CESTO REDONDO MOD.35 - ADAPTATEUR POUR PANIER ROND MOD.35			100,00 €
ADATTATORE CESTO TONDO MOD. 40 - MOD.40 ROUND BASKET ADAPTER - ADAPTADOR CESTO REDONDO MOD.40 - ADAPTATEUR POUR PANIER ROND MOD.40			100,00 €



LAVASTOVIGLIE CON SISTEMA ACQUA PULITA

IT **LAVASTOVIGLIE SISTEMA ACQUA PULITA** Macchina completamente automatica con struttura in acciaio inox microinterruttore sulla porta e maniglia stampata. Pompa di lavaggio autosvuotante ed autopulente. L'acqua, grazie ad un boiler, viene rinnovata ad ogni ciclo di lavaggio con l'aggiunta automatica del detersivo e del brillantante garantendo così una perfetta igiene e pulizia evitando inoltre inutili dispersioni di acqua ed energia. Dotazione base: cestelli, dosatore automatico di brillantante, tubo di carico acqua attacco 3/4 e tubo di scarico Ø 28

EN **CLEAN WATER DISHWASHER** Fully automatic dishwasher, s/steel construction, door microswitch and pressed door handle. Self-draining and self-cleaning wash pump. The water, thanks to the boiler, is changed every wash cycle while rinse-aid and detergent are automatically added thus ensuring perfect hygiene and preventing water and energy waste. Equipped with: baskets, automatic rinse-aid dosing pump, water load pipe 3/4, drain pipe ø 28

ES **LAVAVAJILLAS CON SISTEMA DE AGUA LIMPIA** Máquina completamente automática con estructura en acero inoxidable, microinterruptor en la puerta y manija impresa. Bomba de lavado con auto-descarga y auto-limpieza. El agua, gracias a una caldera, se cambia en cada ciclo de lavado, con la adición automática de detergente y abrillantador garantizando una perfecta higiene y limpieza, así como se evita la inútil pérdida de agua y energía. Equipamiento básico: cestas, dosificador automático de abrillantador, manguera de toma de agua 3/4 y manguera de descarga Ø 28.

FR **LAVE-VAISSELLE “SYSTÈME EAU PROPRE”** Complètement automatique, en acier inox, micro-interrupteur sur la porte et poignée imprimée. Pompe de lavage à vidange automatique et autonettoyante. Eau propre à chaque cycle de lavage grâce des produits de lavage et de rinçage pour des économies d'eau et d'énergie. Dotation base: paniers, doseur automatique de produit de rinçage, tuyau d'arrivée d'eau 3/4 et tuyau de vidange diamètre Ø 28.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-LP40AP	V-LP50AP-3
PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT/HOUR - PRODUCCIÓN HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	20	20
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	280 mm	340 mm
DIMENSIONE CESTI - BASKET SIZE - DIMENSIONES CESTAS - DIMENSIONS PANIERS	400x400 mm	500x500 mm
ALIMENTAZIONE - SUPPLY - ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	400V-50Hz	400V-50Hz
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	3250W	6300W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	3'	4'
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	450x520x695h mm	550x600x835h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	35 Kg	44 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	2.800,00 €	3.600,00 €

OPTIONAL DOSATORE DETERSIVO - OPTIONAL DETERGENT DOSING PUMP - OPCIONAL DOSIFICADOR DETERGENTE - EN OPTION DOSEUR DÉTERGENT	130,00 €
OPTIONAL POMPA SCARICO MOD. LP40-LP50 - OPTIONAL DRAIN PUMP MOD. 40-50 - OPCIONAL BOMBA DE DESCARGA MOD. 40-50 - EN OPTION POMPE DE VIDANGE MOD. 40-50	170,00 €
OPTIONAL CESTO TONDO MOD. 35 - OPTIONAL ROUND BASKET MOD.35 - OPCIONAL CESTO REDONDO MOD. 35 - EN OPTION PANIER ROND MOD. 35	60,00 €
OPTIONAL CESTO TONDO MOD. 40 - OPTIONAL ROUND BASKET MOD.40 - OPCIONAL CESTO REDONDO MOD. 40 - EN OPTION PANIER ROND MOD. 40	70,00 €
ADATTATORE CESTO TONDO MOD. 35 - MOD.35 ROUND BASKET ADAPTER - ADAPTADOR CESTO REDONDO MOD.35 - ADAPTATEUR POUR PANIER ROND MOD.35	100,00 €
ADATTATORE CESTO TONDO MOD. 40 - MOD.40 ROUND BASKET ADAPTER - ADAPTADOR CESTO REDONDO MOD.40 - ADAPTATEUR POUR PANIER ROND MOD.40	100,00 €



LAVAOGGETTI DA INCASSO

IT **LAVAOGGETTI DA INCASSO** Macchina completamente automatica con struttura in acciaio inox. Grazie alle sue dimensioni ridotte è possibile installarla sottobanco. Permette di lavare vassoi, teglie e pentole grazie alla griglia di supporto inox inclusa. Con il cesto piatti opzionale, la produttività per ciclo passa da 18 a 22 piatti. Soft start di serie, per lavare i bicchieri più delicati senza rischio di rottura. Dotazione base: supporto inox 50x60 cm, supporto per vassoi, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, tubo di carico e scarico.

EN **UNDERCOUNTER POTWASHER** Fully automatic, s/steel construction. Thanks to its small size, is it possible to put it under the counter. It allows to wash trays, pots and pans with the s/steel grid included as standard. If equipped with the optional plates basket, it can wash up to 22 plates per cycle instead of only 18. Soft start program included which allows to wash even the most delicate glasses without any risk of break-up. Standard equipment: 50x60 cm s/steel grid, support for trays, rinse-aid dosing pump, detergent dosing pump, hot water electrovalve, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

ES **LAVA UTENSILIOS DE BAJO MOSTRADOR** Máquina totalmente automática con estructura de acero inoxidable. Gracias a su reducido tamaño es posible instalar-lo debajo del mostrador. Permite lavar bandejas, sartenes y ollas gracias a la rejilla de soporte de acero inoxidable incluida. Con la cesta de platos opcional, la producti-vidad por ciclo pasa de 18 a 22 platos. Arranque suave de serie para lavar los vasos más delicados sin riesgo de rotura. Equipamiento básico: soporte de acero inoxidable 50x60 cm, soporte para bandejas, dosificador de abrillantador peristáltico temporizado, dosificador de detergente temporizado, electroválvula para agua caliente, válvula anticontaminación, manguito de carga y descarga.

FR **LAVE-USTENSILES ENCASTRABLE** Complètement automatique, en acier inox, il est possible de l'installer sous la table de travail. Cette lave-ustensiles permet de laver plateaux, plaques, casseroles, grâce à la grille inox de support inclus. Equipée avec système de démarrage en douceur de série, cet appareil peut laver les verres les plus délicats sans risquer qu'ils se brisent. Dotation base : support inox 50x60 cm, support pour plateaux, doseur liquide de rinçage péristaltique tempori-sé, doseur liquide de lavage temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-LP90
PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT/HOUR - PRODUCCIÓN HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	600 150
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	405 mm
ALTEZZA MASSIMA STOVIGLIE – MAX HEIGHT DISHES – ALTURA MÁXIMA DE PLATOS – MAX HAUTEUR PLATS	390 mm
DIMENSIONE CESTELLO – BASKET SIZE – DIMENSIONES CESTA – DIMENSIONS PANIER	500x600 mm
TENSIONE – VOLTAGE – VOLTAJE – ALIMENTATION	400V – 50HZ
POTENZA – POWER – POTENCIA – PUISSANCE	9500 W
CICLO LAVAGGIO – WASH CYCLE – CICLO DE LAVADO – CYCLE LAVAGE	120” - 240” - 360” Continuous mode
DIMENSIONI – DIMENSIONS – DIMENSIONES – DIMENSIONS	600x700x850h mm
PESO – WEIGHT – PESO – POIDS	67 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	4.500,00 €

OPTIONAL POMPA DI SCARICO
OPTIONAL DRAIN PUMP
OPCIONAL BOMBA DE DESCARGA
OPTION POMPE DE VIDANGE

PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX 220,00 €

OPTIONAL CESTO PIATTI 60X50
OPTIONAL PLATES BASKET 60X50
OPCIONAL CESTO PARA PLATOS 60X50
OPTION PANIER POUR PLATEAUX 60X50

PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX 210,00 €



LAVAOGGETTI

IT LAVAOGGETTI Macchina completamente automatica con struttura in acciaio inox microinterruttore sulla porta e maniglia stampata. Accessibilità frontale a tutti i componenti. Dotazione base: cesto rete 550x500, cesto vassoi 550x550, 1 inserto rete, 1 cesto base inox 550x700, tubo di carico acqua attacco 3/4 e tubo di scarico ø 28.

EN OBJECT WASHER Fully automatic object washer, s/steel construction, door security microswitch and pressed door handle. Frontal access to all components. Equipped with: wire basket 550x500, tray basket 550x550, 1 wire insert, 1 s/steel basket 550x700, water load pipe 3/4, drain pipe ø 28.

ES LAVA USTENSILIOS Máquina completamente automática con estructura en acero inoxidable, microinterruptor en la puerta y manija impresa. Acceso directo a todos los componentes. Características básicas: Cesta de la red 550x550, 550x550 bandejas cesta, 1 red de inserción, 1 cesta 550x700 base de acero inoxidable, manguera de entrada de agua y manguera de drenaje de 3/4 ø 28.

FR LAVE - OBJETS Complètement automatique, corps en acier inox, micro-interrupteur sur la porte et poignée imprimée. Accès frontal à tous les composants. Dotation base: panier universel 550x500, panier plateaux 550x550, 1 panier à compartiments, 1 panier base inox 560x700, tuyau d'arrivée d'eau 3/4 et tuyau de vidange diamètre ø 28.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-L0100
PRODUZIONE ORARIA CESTI - OUTPUT/HOUR - PRODUCCION HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	800  300  60 
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	500
CAP. VASCA - TANK CAPACITY - CAPACIDAD CUBA - DIMENSIONS PANIERS	40 L
ALIMENTAZIONE - SUPPLY - ALIMENTACION - ALIMENTATION	400V - 50Hz
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	7130W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	1' - 2' - 3' - 4'
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	650x845x1540h mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	142 kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	6.050,00 €

OPTIONAL

DOSATORE DETERSIVO DETERGENT DOSING PUMP DOSIFICADOR DETERGENTE DOSEUR DÉTERGENT	130,00 €
POMPA SCARICO DRAIN PUMP POMPE DE DÉCHARGE BOMBA DE DESCARGA	250,00 €

LINEA LAVAGGIO / WASHING LINE / LÍNEA LAVADO / DIVISION LAVAGE



LAVASTOVIGLIE A CAPOTE

IT LAVASTOVIGLIE A CAPOTE Macchina automatica a capote ergonomica e versatile, dotata di maniglia con sollevamento a molla, lava piatti pizza e vassoi. I due cicli selezionabili adattano la durata del lavaggio allo sporco. Il ridotto sforzo di sollevamento, la costruzione pulita e la partenza automatica riducono la fatica degli operatori e ne migliorano l'efficienza. Vasca da 15 lt e consumo 2,7 lt d'acqua per ciclo di lavaggio. Dotazione base: 1 cestello bicchieri, 1 cesto piatti, 1 porta cucchiaini, dosatore peristaltico temporizzato brillantante standard.

EN HOOD TYPE DISHWASHER Automatic hood type dishwasher, ergonomic and versatile. It's equipped with spring balanced hood and it can wash pizza plates and trays. The user can choose between two different cycles in order to adapt the washing time to the dirt of the dishes. The little effort to raise the stainless steel hold, the smart manufacture and the automatic-start reduce the operator's fatigue and improve the efficiency of the machine. 15 litres wash tank that consumes only 2.7litres of water per wash cycle. Standard equipment: 1 glass rack, 1 dish rack, 1 spoon holder and peristaltic and timed rinse-aid dosing pump.

ES LAVAVAJILLAS DE CAPOTA Máquina automática de capota ergonómica y versátil, dotada de manija con elevador a muelle, lava platos pizza y bandejas. Se puede elegir entre dos ciclos que adaptan la duración del lavado a la suciedad de los platos. El bajo esfuerzo de elevación de la máquina, la brillante construcción y la partida automática reducen el trabajo del operador y aumentan la eficacia de la máquina. La cuba de 15 litros consume de 2,7 litros de agua por ciclo de lavado. Equipamiento incluido: 1 cesto vasos, 1 cesto platos, 1 porta cucharitas y dosificador temporizado abrillantador.

FR LAVE-VAISSELLE À CAPOTE Lave-vaisselle à capote automatique, ergonomique et versatile, poignée avec ressort de soulèvement, idéale pour laver plateau et plateau pizza. 2 cycles de lavage qui s'adaptent au niveau de saleté. Très facile à utiliser et efficient grâce à la facilité du soulèvement de la capote, à la structure simple et au départ automatique. Cuve de 15 LT, consommation 2,7 LT d'eau chaque cycle. Dotation standard: 1 panier verres, 1 panier plats, 1 panier cuillers, doseur temporisé du produit de rinçage.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-LC110T
PRODUZIONE ORARIA - OUTPUT/HOUR - PRODUCCIÓN HORARIA - PRODUCTION PANIERS/H	900 
ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT - ALTURA PUERTA - HAUTEUR PORTE	450 mm
DIMENSIONE CESTI - BASKET SIZE - DIMENSIONES - CESTAS DIMENSIONS PANIERS	500x500mm
CAPACITA' VASCA - BATH CAPACITY - CAPACIDAD DE BAÑO - CAPACITÉ DE BAIN	15 lt
ALIMENTAZIONE - SUPPLY - ALIMENTACIÓN - ALIMENTATION	400V-50HZ
POTENZA - POWER - POTENCIA - PUISSANCE	8550 W
CICLO LAVAGGIO - WASH CYCLE - CICLO DE LAVADO - CYCLE LAVAGE	90" - 120"
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	730X819X1519(2010)H mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	100 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	3.970,00 €

LINEA LAVAGGIO / WASHING LINE / LÍNEA LAVADO / DIVISION LAVAGE



LINEA PESATURA
WEIGHING DIVISION / DIVISIÓN PESAJE / DIVISION PESAGE



BILANCIA COMPATTA PER USO INTERNO

- IT** **BILANCIA COMPATTA PER USO INTERNO** Semplice da utilizzare, grazie alla tastiera con due soli pulsanti. La bilancia compatta CR è leggera e portatile, si adatta perfettamente all'utilizzo in settori industriali, nelle gioiellerie e per uso domestico. Display LCD altezza 11 mm, funzione tara, autospegnimento, indicatore batteria scarica, batterie (3xAA incluse).
- ES** **BALANZAS COMPACTAS PARA USO INTERNO** Fácil de usar, gracias al teclado con sólo dos botones. La balanza compacta CR es ligera y portátil, uso ideal en sectores industriales, en joyerías y para uso doméstico. Display LCD altura 11mm, función tara, apagado automático, indicador de batería baja, baterías (3xAA incluidas).
- EN** **NON HOMOLOGATED COMPACT SCALE** Easy to use thanks to the simple 2-button keyboard. Lightweight and portable, the CR compact scale is perfect for use in light production, jewelries and domestic use. 11mm LCD display, tare function, auto-off, battery change indicator (3xAA batteries included).
- FR** **BALANCE COMPACTE POUR USAGE INTERNE** Simple à utiliser grâce à son clavier à 2 touches. La balance compacte CR est légère et portable et s'adapte parfaitement aux secteurs industriels, aux bijouteries et à l'usage ménager. Écran LCD hauteur 11 mm, fonction tare, arrêt automatique, voyant niveau batterie, piles (3xAA fournies).

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-CR
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	5 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	1 gr.
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	140x205x41mm
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONED DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	125x132mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	5 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	190,00 €



BILANCIA DA TAVOLO COMPATTA

- IT** **BILANCIA DA TAVOLO COMPATTA** Bilancia semplice e compatta da tavolo con tastiera a membrana. Struttura in abs, piano Inox, risoluzione 30000 punti, display LCD LED rossi, batteria interna (4 Ah) ricaricabile, alimentazione con adattatore di rete 6 V in dotazione. Le applicazioni possibili sono: pesata semplice, percentuale, controllo di tolleranza.
- EN** **COMPACT BENCH SCALE** Compact, easy-to-use bench scale with touch panel keypad. ABS construction, stainless steel pan, 30000 max resolution, red led backlit LCD display, internal rechargeable battery (4 Ah) supplied with 6V power adapter. Possible applications are: weighing, percentage, tolerance check.
- ES** **BALANZA COMPACTA DE MESA** Balanza simple y compacta de mesa, con un teclado de membrana. Estructura en abs. Plato de acero inoxidable, resolución 30000 puntos, display LCD LED rojo, batería interna (4 Ah) recargable, fuente de alimentación con adaptador de corriente 6V incluido. Las aplicaciones posibles son: peso, porcentaje, control de tolerancia.
- FR** **BALANCE DE TABLE COMPACTE** Balance de table simple et compacte avec clavier à membrane. Corps en abs, plateau Inox, résolution 30000 points, écran LCD LED rouges, batterie interne (4 Ah) rechargeable, alimentation avec adaptateur de réseau 6 V en dotation. Fonctions: pesage simple, pourcentage, contrôle de tolérance.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-BS204N
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	30 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	1 gr.
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	265x320x111 mm
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	210x270 mm
PESO - WEIGHT - PESO - POIDS	3 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	320,00 €



BILANCE DA BANCO

- IT** **BILANCE DA BANCO** Bilancia peso prezzo importo, piatto 300x230, doppio display retroilluminato, tastiera impermeabile a 20 tasti, 10 PLU, funzione tara. Alimentazione a batteria interna lunga durata (90 ore) oppure con alimentazione esterna 220AC in dotazione.
- EN** **BENCH SCALE** Price computing bench scale, 300x230 pan, double backlit display, waterproof 20 keys keyboard, 10 PLU, tare. Equipped with a long duration internal battery (90 hours) and a 220AC power adaptor.
- ES** **BALANZAS DE MOSTRADOR** Báscula, peso, precio, importe, plato 300x230, doble display retroiluminado, teclado impermeable de 20 teclas, 10 PLU, función tara. Alimentación con batería interna de larga duración (90 horas) o con fuente de alimentación externa 220AC en dotación.
- FR** **BALANCE DE TABLE** Balance poids, prix, prix totale. Plateau 300x230, double écran rétro-éclairé, clavier imperméable à 44 touches, 10 PLU, tare. Alimentation avec batterie interne de longue durée (90 heures) et adaptateur 220AC en dotation.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-BATP
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	6/15 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	2/5 gr
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	300x230 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	315x330 x125h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	5 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	510,00 €

BILANCE DA BANCO CON STAMPANTE

- IT** **BILANCE DA BANCO CON STAMPANTE** Struttura in acciaio inox, doppio display LCD per la visualizzazione delle transazioni peso-prezzo-importo, 4 operatori, tastiera membrana da 60 tasti 30x2 PLU, 500 articoli, PLU richiamabili da tastiera, 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni, riapertura scontrino su operatore, copia dello scontrino per operatore, blocco prezzo, blocco tara, stampa del codice a barre EAN 13, stampa totali articoli, stampa scontrino su rotolo continuo, stampa articolo singolo, stampa etichette su rotolo continuo, stampante LINERLESS lunghezza 57 mm diam. rotolo 50 mm, batterie interne ricaricabili di lunga durata. Optional: piatto a bacinella.
- EN** **BENCH SCALE WITH PRINTER** S/steel body, double LCD display, price computing, 4 operators, touch panel on keyboard, 60 keys, 30x2 PLU, 500 items, PLU recallable from keyboard, 6 direct functional keys, ticket reopening and ticket copy for each operator, price block option, tare block option, EAN 13 barcode printing, items total sum printing, roll ticket printing, single item printing, roll label printing, Linerless printer, length 57 mm, roll diameter 50 mm, internal rechargeable battery of long duration. Optional: weighing bowl.
- ES** **BALANZA DE BANCO CON IMPRESORA** Estructura en acero inoxidable, doble display LCD para visualizar peso-precio-importe, 4 operadores, teclado de membrana de 60 teclas, 30x2 PLU, 500 artículos, PLU contactados desde teclado, 6 teclas para la llamada directa de las funciones, reapertura del recibo y copia del recibo para el operador, bloqueo precio, bloqueo tara, impresión del código de barras EAN 13, impresión artículos totales, impresión recibo en rollo continuo, impresión artículo individual, impresión etiqueta en rollo continuo, impresora LINERLESS, longitud 57 mm diam. rollo 50mm, batería interna recargable de larga duración. Optional: plato tipo bol.
- FR** **BALANCE DE TABLE AVEC IMPRIMANTE** Balance poids, prix, prix total; corps en acier inox, double écran LCD, 4 opérateurs, clavier à membrane, 60 touches, 30x2 PLU, 500 articles, PLU selectable avec le clavier, 6 touches pour les fonctions directes, ouverture et copie du ticket pour chaque opérateur, possibilité de bloquer le valeur de la tare et du prix, impression code à barre EAN13, impression total articles, impression ticket sur rouleau, impression article individuel, impression étiquette sur rouleau, imprimante Linerless longueur 57mm, diamètre rouleau 50 mm, batterie interne rechargeable.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-BIL12/30B
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	12/30 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	2/5 g
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	350x250 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	360x380 x150h mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	9 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.410,00 €
OPTIONAL PIATTO BACINELLA - WEIGHING BOWL PLATO TIPO BOL - CUVETTE	110,00 €



BILANCE DA BANCO

IT BILANCE DA BANCO Bilancia peso prezzo importo, struttura in abs, piatto inox 200x300mm, display LCD retroilluminato, batterie interne ricaricabili autonomia 120 ore, 10 plu a richiamo diretto. Optional: piatto a bacinella.

EN BENCH SCALE Rice computing bench scale, ABS construction, s/steel 200x300 mm pan, backlit LCD display, internal rechargeable battery, battery life 120 hours, 10 PLU pre-set key. Optional: weighing bowl.

ES BALANZAS DE MOSTRADOR Balanza (PPI) peso, precio, importe, estructura en ABS, plato inoxidable 200 x 300mm, display LCD retroiluminado, baterias internas recargables, autonomía 120 horas, 10 PLU llamada directa.

FR BALANCE DE TABLE Balance poids, prix, prix total, corps en ABS, plateau inox 200x300 mm, écran LCD rétro-éclairé, batteries internes rechargeables, autonomie 120 heures, 10 PLU à rappel direct. En option: cuvette.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-MULT 6/15
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	6/15 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	2/5 g
DIMENSIONI PIATTO - PAN DIMENSIONS DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	230x300 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	320x330 x450 mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	6 Kg
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	530,00 €
OPTIONAL PIATTO BACINELLA - WEIGHING BOWL PLATO TIPO BOL - CUVETTE	95,00 €



BILANCE DA BANCO CON STAMPANTE

IT BILANCE DA BANCO CON STAMPANTE Struttura in acciaio inox, doppio display LCD per la visualizzazione delle transazioni peso-prezzo-imposto, 4 operatori, tastiera membrana da 60 tasti 30x2 PLU, 500 articoli, PLU richiamabili da tastiera, 6 tasti per il richiamo diretto delle funzioni, riapertura scontrino su operatore, copia dello scontrino per operatore, blocco prezzo, blocco tara, stampa del codice a barre EAN 13, stampa totali articoli, stampa scontrino su rotolo continuo, stampa articolo singolo, stampa etichette su rotolo continuo, stampante LINERLESS lunghezza 57 mm diam. rotolo 50 mm, batterie interne ricaricabili di lunga durata. Optional: piatto a bacinella.

EN BENCH SCALE WITH PRINTER S/steel body, double LCD display, price computing, 4 operators, touch panel on keyboard, 60 keys, 30x2 PLU, 500 items, PLU recallable from keyboard, 6 direct functional keys, ticket reopening and ticket copy for each operator, price block option, tare block option, EAN 13 barcode printing, items total sum printing, roll ticket printing, single item printing, roll label printing, Linerless printer, length 57 mm, roll diameter 50 mm, internal rechargeable battery of long duration. Optional: weighing bowl.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-BIL12/30T
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	12/30 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	2/5 g
DIMENSIONE PIATTO - PAN SIZE DIMENSIONES DEL PLATO - DIMENSIONS PLATEAU	270x370 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	350x370x550 mm
PESO - WEIGHT PESO - POIDS	11 Kg
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.510,00 €

OPTIONAL PIATTO BACINELLA - WEIGHING BOWL PLATO TIPO BOL - CUVETTE	110,00 €
--	----------

ES BALANZA DE BANCO CON IMPRESORA Estructura en acero inoxidable, doble display LCD para visualizar peso-precio-importe, 4 operadores, teclado de membrana de 60 teclas, 30x2 PLU, 500 artículos, PLU contestados desde teclado, 6 teclas para la llamada directa de las funciones, reapertura del recibo y copia del recibo para el operador, bloqueo precio, bloqueo tara, impresión del código de barras EAN 13, impresión artículos totales, impresión recibo en rollo continuo, impresión artículo individual, impresión etiqueta en rollo continuo, impresora LINERLESS, longitud 57 mm diam. rollo 50mm, batería interna recargable de larga duracion. Optional: plato tipo bol.

FR BALANCE DE TABLE AVEC IMPRIMANTE Balance poids, prix, prix total: corps en acier inox, double écran LCD, 4 opérateurs, clavier à membrane, 60 touches, 30x2 PLU, 500 articles, PLU selectable avec le clavier, 6 touches pour les fonctions directes, ouverture et copie du ticket pour chaque opérateur, possibilité de bloquer le valeur de la tare et du prix, impression code à barre EAN13, impression total articles, impression ticket sur rouleau, impression article individuel, impression étiquette sur rouleau, imprimante Linerless longueur 57mm, diamètre rouleau 50 mm, batterie interne rechargeable.



BILICO INDUSTRIALE

IT BILICO INDUSTRIALE Bilico da pavimento solo peso, piatto in acciaio inox, telaio in acciaio al carbonio verniciato, cella di carico in alluminio con protezione IP67, piedini regolabili in gomma antiscivolo e bolla di livello visibile esternamente, indicatore in abs, display LCD retroilluminato h 25mm, adattatore CA e batteria interna ricaricabile.

EN INDUSTRIAL FLOOR SCALE Weight only floor scale, stainless steel pan, painted carbon steel frame, aluminum IP67 load cell, non-slip rubber leveling feet and externally visible level bubble. ABS indicator, backlit LCD display h 25mm, AC power adapter, internal rechargeable battery. All stainless steel version available.

ES BALANZA INDUSTRIAL Balanza de suelo para peso, plato de pesado en acero inoxidable, marco de acero al carbono pintado, celda de carga en aluminio con protección IP67, pies ajustables en goma antideslizante y indicador de nivel visible externamente, indicador abs, display LCD retroiluminado h 25mm, adaptador CA y batería interna recargable.

FR BASCULE INDUSTRIELLE Bascule au sol uniquement pour le poids, plateau en acier inox, corps en acier au carbone peint, capteur de pesage en aluminium avec protection IP67, pieds réglables antidérapants et bulle de niveau visible à l'extérieur, indicateur en abs, écran LCD rétro-éclairé h 25mm, adaptateur CA et batterie interne rechargeable.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-DEFENDER3P30R	V-DEFENDER3P60L	V-DEFENDER3P150L	V-DEFENDER3P150X	V-DEFENDER3P300L
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	30 Kg	60 Kg	150 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	5 gr.	10 gr.	20 gr.	20 gr.	50 gr.
DIMENSIONE PIATTO PAN SIZE DIMENSIONES DEL PLATO DIMENSIONS PLATEAU	355x305 mm	550x420 mm	550x420 mm	650x500 mm	650x500 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	355x305 x572 mm	420x550 x920 mm	420x550 x920 mm	650x500 x920 mm	650x500 x920 mm
MATERIALE CONSTRUCTION MATERIAL MATÉRIEL	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT	ACCIAIO VERNICIATO PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER PEINT
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.040,00 €	1.190,00 €	1.190,00 €	1.430,00 €	1.430,00 €

LINEA PESATURA / WEIGHING DIVISION / DIVISIÓN PESAJE / DIVISION PESAGE



BILICO DA PAVIMENTO OMOLOGATO

IT BILICO DA PAVIMENTO OMOLOGATO Bilico da pavimento (solo peso), economico, ideale per applicazioni di pesatura in genere nelle aree di produzione, confezionamento, magazzino, inventario. Piano carico in acciaio inox AISI 304, telaio in acciaio al carbonio verniciato, cella di carico in alluminio con protezione IP65, piedini regolabili in gomma antiscivolo e bolla di livello visibile esternamente, indicatore con tastiera a 4 tasti a membrana in rilievo, display LCD retroilluminato h 25 mm, funzionamento a batteria interna ricaricabile (autonomia 100h) e modalità di montaggio multiple. Di serie è dotato di uscita seriale RS232.

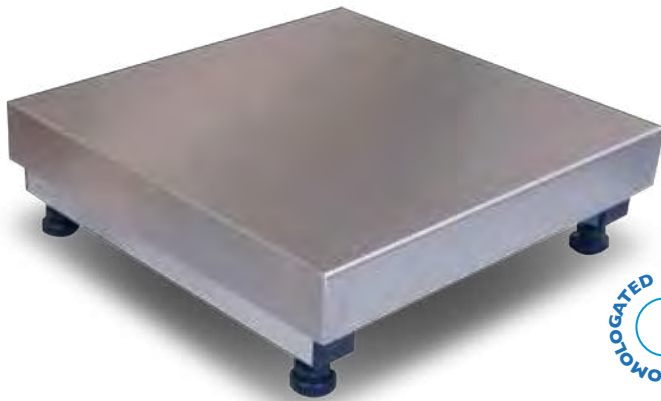
EN HOMOLOGATED FLOOR SCALE Economy line of floor scales (weight only) ideal for general weighing in production, packaging, warehouse, inventory. AISI 304 stainless steel pan, painted carbon steel frame, aluminum IP65 load cell, non-slip rubber leveling feet and externally visible level bubble. Indicator with tactile 4-button touch panel keypad, backlit LCD display h 25mm, built-in rechargeable battery operation (battery life 100h) and flexible mounting capabilities. Built-in RS232 serial port as standard.

ES BALANZA DE PISO HOMOLOGADA Balanza de piso (solo peso), económica, ideal para el pesaje utilizado generalmente en las áreas de producción, confección, almacenamiento e inventario. Superficie de carga en acero inoxidable AISI 304, chasis en acero alcarbono pintado, celda de carga en aluminio con protección IP65, patas de goma antideslizante y regulables e indicador de nivel visible externamente, indicador con teclado de membrana de 4 teclas en relieve, display LCD retroiluminado h 25 mm, funcionamiento a batería interna recargable (autonomía 100h) y modalidad de montaje múltiple. Equipada de serie con puerto serial RS232.

FR BASCULE AU SOL HOMOLOGUÉE Bascule au sol (uniquement poids), économique, idéale dans les domaines de la production, de l'emballage, des entrepôts et des inventaires. Plateau de pesée en acier inox AISI 304, châssis en acier au carbone peint, capteur en aluminium avec protection IP65, pieds réglables en caoutchouc antidérapants et bulle de niveau visible à l'extérieur, indicateur avec clavier à membrane à 4 touches embossées, écran LCD rétro-éclairé h 25 mm, fonctionne à batterie interne rechargeable (100 h d'autonomie) et modes de montage multiples. En dotation port série RS232.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-DEF3P30R	V-DEF3P60L	V-DEF3P150L	V-DEF3P150X
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	30 Kg	60 Kg	150 Kg	150 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	10 g	20 g	50 g	50 g
DIMENSIONE PIATTO PAN SIZE DIMENSIONES DEL PLATO DIMENSIONS PLATEAU	355x305 mm	420x550 mm	420x550 mm	650x500 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	355x305 x572 mm	420x550 x920 mm	420x550 x920 mm	650x500 x920 mm
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.220,00 €	1.350,00 €	1.350,00 €	1.610,00 €

LINEA PESATURA / WEIGHING DIVISION / DIVISIÓN PESAJE / DIVISION PESAGE



PIATTAFORMA INDUSTRIALE MONOCELLA

IT PIATTAFORMA INDUSTRIALE MONOCELLA Nuova serie di piattaforme di pesatura elettroniche di piccola e media portata, con cella di carico single-point, omologate OIML R60. Interamente costruite in Italia, sono realizzate con una doppia struttura in tubolare di acciaio zincato e piano di carico in lamiera di acciaio INOX AISI304 ; sono collegabili a qualsiasi indicatore di peso per celle di carico. La particolare tipologia costruttiva unita alla ottimizzazione dei processi di produzione, permette di proporre un prezzo di vendita particolarmente invitante e, quindi, di rappresentare una validissima alternativa a prodotti di importazione di pari categoria.

EN SINGLE-POINT LOAD CELL WEIGHING PLATFORM New line of small/medium capacity electronic weighing platform with single-point load cell, OIML R60 approved. Fully made in Italy. Double zinc-coated tubular frame. AISI 304 stainless steel load cell. Connectable to any weight indicator for load cell. The particular construction typology along with the optimization of the production process, makes it affordable to any budget, being a valid alternative to import (products of the same level).

ES PLATAFORMA INDUSTRIAL MONOCELDA Nueva serie de plataforma de pesaje electrónico de pequeña y media capacidad, con celdas de carga de un solo punto homologada OIML R60. Totalmente fabricada en Italia, hecha con una doble estructura tabular de acero galvanizado y superficie de carga en lámina de acero inoxidable AISI304; pueden ser conectados a cualquier indicador de peso para la celda de carga. El tipo particuticular de construcción acoplado a la optimización de los procesos de producción, permite proponer un precio de venta atractivo y representa una alternativa válida a productos de importación de la misma categoría.

FR PLATEFORME DE PESAGE INDUSTRIELLE AU SOL À 1 CAPTEUR DE PESAGE Nouvelle série de plateformes électroniques de pesée de petite et moyenne portée, capteur à point d'appui central, homologuées OIML R60. Entièrement fabriquées en Italie. Double corps en acier tubulaire galvanisé et plateau de chargement en tôle d'acier INOX AISI304 ; adaptables à tous les indicateurs de poids pour capteurs de pesage. L'optimisation des processus de production ainsi qu'un mode de fabrication particulier, permettent de proposer un prix de vente particulièrement intéressant et compétitif par rapport à d'autres produits d'importation similaires.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC15/40	V-MLC30/40	V-MLC60/40	V-MLC150/40
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	15 Kg	30 Kg	60 Kg	150 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	5 g	10 g	20 g	50 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	400x400 x100 mm	400x400 x100 mm	400x400 x100 mm	400x400 x100 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	2/5 g	5/10 g	10/20 g	20/50 g
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	550,00 €	550,00 €	550,00 €	600,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	810,00 €	810,00 €	810,00	870,00 €



CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC30/50	V-MLC60/50	V-MLC150/50
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	30 Kg	60 Kg	150 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	10 g	20 g	50 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	500x500x120 mm	500x500x120 mm	500x500x120 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	5/10 g	10/20 g	20/50 g
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	790,00 €	790,00 €	790,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	1.210,00 €	1.210,00 €	1.210,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC60/60	V-MLC150/60	V-MLC300/60
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	60 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	20 g	50 g	50 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600x600x120 mm	600x600x120 mm	600x600x120 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	10/20 g	20/50 g	50/100 g
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	820,00 €	820,00 €	820,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €

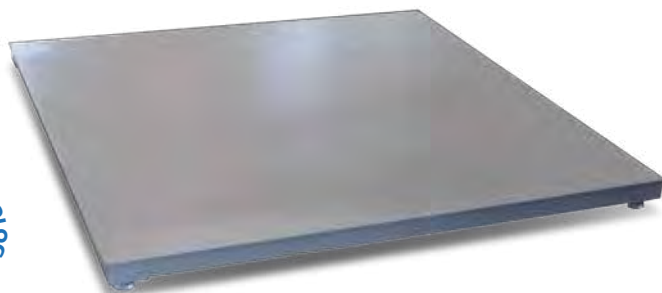
CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC60/70	V-MLC150/70	V-MLC300/70
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	60 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	20 g	50 g	100 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	700x700x120 mm	700x700x120 mm	700x700x120 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	10/20 g	20/50 g	50/100 g
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.060,00 €	1.060,00 €	1.060,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	1.540,00 €	1.540,00 €	1.540,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-MLC60/80	V-MLC150/80	V-MLC300/80
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	60 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	20 g	50 g	100 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	800x800x120 mm	800x800x120 mm	800x800x120 mm
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	10/20 g	20/50 g	50/100 g
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.320,00 €	1.320,00 €	1.320,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	1.780,00 €	1.780,00 €	1.780,00 €

OPTIONAL

COLONNA VERNICIATA 600 mm - PAINTED COLUMN 600 mm - COLUMNA PINTADA 600 mm - COLONNE EN ACIER PEINT 600 mm	130,00 €
COLONNA VERNICIATA 1000 mm - PAINTED COLUMN 1000 mm - COLUMNA PINTADA 1000 mm - COLONNE EN ACIER PEINT 1000 mm	220,00 €
COLONNA INOX 600 mm - S/STEEL COLUMN 600mm - COLUMNA INOX 600 mm - COLONNE INOX 600 mm	290,00 €
COLONNA INOX 1000 mm -S/STEEL COLUMN 1000mm - COLUMNA INOX 1000 mm - COLONNE INOX 1000 mm	400,00 €
CELLA DI CARICO IN ACCIAIO INOX IP 68 FIN AL PIANO 400X400 - IP68 S/STEEL LOAD CELL UP TO SIZE 400X400	
CELDA CARGA EN ACERO INOX IP68 FIN AL PLANO 400X400 - CAPTEUR DE CHARGEMENT EN ACIER INOX IP 68 JUSQU'AU PLATEAU 400X400	400,00 €
CELLA DI CARICO IN ACCIAIO INOX IP68 DAL PIANO 500X500 - IP68 S/STEEL LOAD CELL FROM SIZE 500X500 AND UP	
CELDA CARGA EN ACERO INOX IP 68 FIN AL PLANO 400X400 - CAPTEUR DE CHARGEMENT EN ACIER INOX IP68 À PARTIR DU PLATEAU 500X500	450,00 €

DISPLAY ESCLUSO VEDI PAG 81 PER GLI ABBINAMENTI
OPTIONAL DISPLAY, SEE PAGES 81
DISPLAY EXCLUIDO VER PAG 81 PARA LAS COMBINACIONES
ÉCRAN NON FOURNI VOIR PAG 81 POUR LES COMBINAISONS



PIATTAFORME INDUSTRIALI A 4 CELLE DI CARICO

IT **PIATTAFORME INDUSTRIALI A 4 CELLE DI CARICO** Piattaforma a 4 celle di carico omologate OIML R60, in acciaio inox IP68. Struttura in tubolare di acciaio verniciato e piano di carico in lamiera di acciaio verniciato da 4 mm. Piedini cella in acciaio nichelato con snodo a sfera autocentrante. Scatola derivazione celle in ABS con cavo di collegamento ad indicatore da mt. 5. Disponibile nella versione da pavimento e da interrare, quest'ultima con apposita cornice (optional). Da accoppiare con display mod. V-LA715.

EN **INDUSTRIAL WEIGHING PLATFORM WITH 4 LOAD CELLS** Weighing platform with 4 load cells, OIML R60 approved, painted steel tubular frame base. 4mm Painted steel plate pan. Nickel plated feet with sphere joint for auto-leveling. ABS load cells box with 5mt cable to connect indicator. Versions available: on floor or floor level installation (with optional frame). Recommended display: V-LA715.

ES **PLATAFORMAS INDUSTRIALES A 4 CELDAS DE CARGA** Plataformas Industriales a 4 celdas de carga homologada OIML R60. Estructura tabular de acero pintado y plano de carga en lámina de acero pintado de 4mm. Pie celda en acero niquelado con conjunto a esfera autocentrado. Caja de conexión celdas en ABS con enlace de cables a visor mt.5. Disponible en la versión de suelo y a incrustar, esta última con un marco especial (opcional). Display recomendado: V-LA715.

FR **PLATEFORMES INDUSTRIELLES À 4 CAPTEURS DE PESAGE** Plateforme à 4 capteurs de pesage homologuées OIML R60. Corps en acier tubulaire peint et plateau de chargement en tôle d'acier peint de 4 mm. Pieds articulés en acier nickelé à centrage autoatique. Boîtier de dérivation capteurs en ABS avec câble alimentation/indicateur 5 mt. Disponible dans la version au sol ou encastrable avec cadre en option. Ecran recommandé: V-LA715.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PEC150/80	V-PEC300/80	V-PEC600/80	V-PEC300/100	V-PEC600/100	V-PEC1500/100
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	150 Kg	300 Kg	600 Kg	300 Kg	600 Kg	1500 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	50 g	100 g	200 g	100 g	200 g	500 g
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	20/50 g	50/100 g	100/200 g	50/100 g	100/200 g	200/500 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	800x800 x100 mm	800x800 x100 mm	800x800 x100 mm	1000x1000 x100h mm	1000x1000 x100h mm	1000x1000 x100h mm
DIMENSIONI PIANO - PAN SIZE DIMENSIONES ENCIMERA - DIMENSIONS PLATEAU	800x800 mm	800x800 mm	800x800 mm	1000x1000 mm	1000x1000 mm	1000x1000 mm
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.550,00 €	1.550,00 €	1.550,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	3.370,00 €	3.370,00 €	3.370,00 €	3.720,00 €	3.720,00 €	3.720,00 €

LINEA PESATURA / WEIGHING DIVISION / DIVISIÓN PESAJE / DIVISION PESAGE



CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PEC600/100L	V-PEC1500/100	V-PEC3000/100	V-PEC600/125	V-PEC1500/125	V-PEC3000/125
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	600 Kg	1500 Kg	3000 Kg	600 Kg	1500 Kg	3000 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISION - DIVISION	200 g	500 g	1000 g	200 g	500 g	1000 g
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	100/200 g	200/500 g	500/1000 g	100/200 g	200/500 g	500/1000 g
DIMENSIONI PIANO - PAN SIZE DIMENSIONES ENCIMERA - DIMENSIONS PLATEAU	1000x1250 mm	1000x1250 mm	1000x1250 mm	1250x1250 mm	1250x1250 mm	1250x1250 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1000x1250 x90h mm	1000x1250 x90h mm	1000x1250 x90h mm	1250x1250 x90h mm	1250x1250 x90h mm	1250x1250 x90h mm
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.580,00 €	1.580,00 €	1.730,00 €	1.670,00 €	1.670,00 €	1.830,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	3.880,00 €	3.880,00 €	4.040,00 €	4.200,00 €	4.200,00 €	4.370,00 €

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-PEC600/150	V-PEC1500/150	V-PEC3000/150	V-PEC600/150 L	V-PEC1500/150 L	V-PEC3000/150 L
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	600 Kg	1500 Kg	3000 Kg	600 Kg	1500 Kg	3000 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISION - DIVISION	200 g	500 g	1000 g	200 g	500 g	1000 g
MULTICAMPO (solo con display SW23) MULTIFIELD (with SW23 display only) - MULTI CHAMP	100/200 g	200/500 g	500/1000 g	100/200 g	200/500 g	500/1000 g
DIMENSIONI PIANO - PAN SIZE DIMENSIONES ENCIMERA - DIMENSIONS PLATEAU	1500x1250 mm	1500x1250 mm	1500x1250 mm	1500x1500 mm	1500x1500 mm	1500x1500 mm
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	1500x1250 x90h mm	1500x1250 x90h mm	1500x1250 x90h mm	1500x1500 x90h mm	1500x1500 x90h mm	1500x1500 x90h mm
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.730,00 €	1.730,00 €	1.890,00 €	1.890,00 €	1.890,00 €	2.040,00 €
PREZZO INTERAMENTE INOX - S/STEEL VERSION PRICE PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX ENTIEREMENT INOX	4.530,00 €	4.530,00 €	4.690,00 €	5.010,00 €	5.010,00 €	5.260,00 €

CORNICE PER BUCA DI FONDAZIONE FRAME FOR FLOOR LEVEL INSTALLATION	OPCIONAL MARCO PARA INSTALACIÓN EN EL SUELO CADRE DE FOSSE						
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS PREZZO VERNICIATO - PRICE (PAINTED STEEL) - PRECIO PINTADO - PRIX PEINT PREZZO INOX - PRICE (S/STEEL) - PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX INOX	800X800 260,00 € 680,00 €	1000X1000 270,00 € 750,00 €	1000X1250 290,00 € 780,00 €	1250X1250 300,00 € 810,00 €	1500X1250 320,00 € 840,00 €	1500X1500 330,00 € 880,00 €	
RAMPA DI ACCESSO ACCESS RAMP	RAMPA DE ACCESO RAMPE D'ACCÈS						
LUNGHEZZA - LENGHT - LONGITUD - LONGEUR PREZZO VERNICIATO - PRICE (PAINTED STEEL) - PRECIO PINTADO - PRIX PEINT PREZZO INOX - PRICE (S/STEEL) - PRECIO TODO ACERO INOX - PRIX INOX	900X800 450,00 € 1.060,00 €	900X1000 480,00 € 1.170,00 €	900X1250 510,00 € 1.270,00 €	900X1500 590,00 € 1.460,00 €			

CODICE - CODE - CODICIO - CODE V-G-CV	DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN GUAINA DI PROTEZIONE PER CAVI CELLA - CELL CABLE PROTECTION COVER - BOLSILLOS DE PROTECCIÓN PARA LOS CABLES DE LA CELDA - GAINÉ DI PROTECTION POUR CÂBLES CAPTEUR	PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX 290,00 €
V-SCIP68	SCATOLA DI DERIVAZIONE IN ACCIAIO INOX CON PROT. IP68 - IP68 STAINLESS STEEL LOAD CELL BOX - CAJA DE CONEXIONES DE ACERO INOXIDABLE CON PROT. IP68 - BOÎTIER DE DÉRIVATION EN ACIER INOX AVEC PROT. IP68	200,00 €
V-GEL	SIGILLATURA CON GEL DELLA SCATOLA DI DERIVAZIONE - LOAD CELL BOX SEALING SELLADO CON GEL DE LA CAJA DE CONEXIONE - FERMETURE ÉTANCHE AVEC GEL DE BOÎTIER DI DÉRIVATION	150,00 €

LINEA PESATURA / WEIGHING DIVISION / DIVISIÓN PESAJE / DIVISION PESAGE



PESA AEREA A UNA CELLA DI CARICO

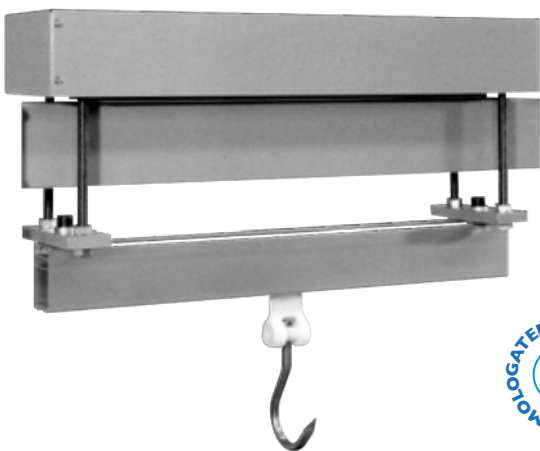
IT PESA AEREA A UNA CELLA DI CARICO (GUIDOVIA LUNGA mm 300) Struttura da applicare a qualsiasi tipo di guidovia e di sostegno. Grado di protezione di IP67 contro polvere e umidità. Cavo di collegamento a indicatore da m. 5 schermato antifiamma a sei poli. Collegabile a qualsiasi indicatore peso per celle di carico (non incluso).
Optionals: display - staffa di ancoraggio.

EN HANGING SCALE WITH ONE LOAD CELL (Weighing rail 300mm) Suitable to any kind of weighing rail. IP67 dust and damp protection. 5mt fire-proof six pole connecting cable for indicator. Connectable to any weight indicator for load cell (not included).
Optionals: display - anchor clamp.

ES PESA AEREA A UNA CELDA DE CARGA (Carril 300mm de largo) Estructura que se puede aplicar a cualquier tipo de carril-guía y de apoyo. Grado de protección IP67 contra polvo y humedad. Cable de conexión con indicador de m.5 contra incendios a seis polos. Se pueden colegar a cualquier indicador de peso para celdas de carga (no incluido). Opcional: soporte para colgar.

FR BALANCE AÉRIENNE À UN CAPTEUR (LONGUEUR RAIL 300 mm) Peut être montée dans n'importe quel système de rail et de support. Protection IP67 contre poussières et humidité. Câble alimentation/indicateur 5 mt, ignifuge à 6 pôles. Compati-ble avec tous les indicateurs de poids par capteurs de pesage (non fourni).
Options: écran - support de fixation.

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-951/1C-A150	V-951/1C-A300	V-951/1C-I150	V-951/1C-I300
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	150 Kg	300 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	50 g	100 g	50 g	100 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONES - DIMENSIONS	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
MATERIALE - CONSTRUCTION MATERIAL - MATÉRIEL	ACCIAIO ZINCATO ZINC PLATED STEEL ACERO GALVANIZADO ACIER GALVANISÉ	ACCIAIO ZINCATO ZINC PLATED STEEL ACERO GALVANIZADO ACIER GALVANISÉ	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	1.190,00 €	1.190,00 €	1.750,00 €	1.750,00 €



PESA AEREA A DUE CELLE DI CARICO

IT PESA AEREA A DUE CELLE DI CARICO (GUIDOVIA LUNGA mm 600) Struttura da applicare a qualsiasi tipo di guidovia e di sostegno. Grado di protezione di IP67 contro polvere e umidità. Cavo di collegamento indicatore da m. 5 schermato antifiamma a sei poli. Collegabile a qualsiasi indicatore peso per celle di carico.

EN HANGING SCALE WITH TWO LOAD CELLS (Weighing rail 600mm) Suitable to any kind of weighing rail. IP67 dust and damp protection. 5 mt fire-proof six pole connecting cable for indicator. Connectable to any weight indicator for load cell.

ES PESA AEREA A DOS CELDA DE CARGA (Carril 600mm de largo) Estructura que se puede aplicar a cualquier tipo de carril-guía y de apoyo. Grado de protección IP67 contra polvo y humedad. Cable de conexión con indicador de m. 5 contra incendios a seis polos. Se pueden colegar a cualquier indicador de peso para celdas de carga.

FR BALANCE AÉRIENNE À DEUX CAPTEURS (LONGUEUR RAIL 600 mm) Peut être montée dans n'importe quel système de rail et de support. Protection IP67 contre poussières et humidité. Câble alimentation/indicateur 5 mt, ignifuge à 6 pôles. Compati-ble avec tous les indicateurs de poids par capteurs de pesage.

CODICE - CODE - CÓDIGO - CODE	V-951/2C-A300	V-951/2C-A600	V-951/2C-I 300	V-951/2C-I 600
PORTATA - CAPACITY - CAPACIDAD - PORTEE	300 Kg	600 Kg	300 Kg	600 Kg
DIVISIONE - DIVISION - DIVISIÓN - DIVISION	100 g	200 g	100 g	200 g
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSIONS	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
MATERIALE - CONSTRUCTION - MATERIAL - MATÉRIEL	ACCIAIO ZINCATO ZINC PLATED STEEL ACERO GALVANIZADO ACIER GALVANISÉ	ACCIAIO ZINCATO ZINC PLATED STEEL ACERO GALVANIZADO ACIER GALVANISÉ	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	1.530,00 €	1.530,00 €	2.220,00 €	2.220,00 €
DISPLAY ESCLUSO VEDI PAG 81 PER GLI ABBINAMENTI OPTIONAL DISPLAY, SEE PAGES 81 DISPLAY EXCLUIDO VER PAG 81 PARA LAS COMBINACIONES ÉCRAN NON FOURNI VOIR PAG 81 POUR LES COMBINAISONS				



BILICO MURALE MONOCELLA CON PIANO RIBALTABILE E GANCERA INOX

IT BILICO MURALE MONOCELLA CON PIANO RIBALTABILE E GANCERA INOX
Struttura da applicare a parete. Grado di protezione di IP67 contro polvere e umidità. Piano ribaltabile in acciaio INOX AISI304 (mm 580x460). Struttura in acciaio verniciato o inox AISI304. Braccio portamerce con gancio in acciaio inox AISI304. Collegabile a qualsiasi indicatore peso per celle di carico (non incluso).

EN WALL SCALE WITH ONE LOAD CELL, FOLDING PLATE AND STAINLESS STEEL HOOK
Wall application. IP67 dust and damp protection. AISI304 stainless steel folding plate (580x460mm). Weighing arm with s/steel hook. Connectable to any weight indicator for load cell (not included).

ES BALANZA MURAL DE UNA SOLA CELDA CON GANCHO PLEGADO DE ACERO INOXIDABLE
Estructura de instalar a la pared. Grado de protección IP67 contra polvo y humedad. Plano basculante en acero inoxidable AISI304 (580x460 mm). Estructura en acero pintado o inoxidable AISI304. Brazo y gancho en acero inoxidable AISI304. Se Pueden colgar a cualquier indicador de peso para celdas de carga (no incluido).

FR BASCULE MURALE À UN CAPTEUR AVEC PLATEAU RABATTABLE ET CROCHETS INOX À APPLIQUER À LA PAROI.
Protection IP67 contre poussières et humidité. Plateau rabattable en acier INOX AISI304 (mm 580x460). Corps en acier peint ou inox AISI304. Bras de pesage (non fourni).

CODICE - CODE CÓDIGO - CODE	V-953/A150	V-953/A300	V-953/I 150	V-953/I 300
PORTATA - CAPACITY CAPACIDAD - PORTEE	150 Kg	300 Kg	150 Kg	300 Kg
DIVISIONE - DIVISION DIVISIÓN - DIVISION	50 g	100 g	50 g	100 g
MATERIALE - CONSTRUCTION MATERIAL - MATÉRIEL	ACCIAIO VERN. PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER VERNI	ACCIAIO VERN. PAINTED STEEL ACERO PINTADO ACIER VERNI	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL ACERO INOXIDABLE ACIER INOX
PREZZO - PRICE PRECIO - PRIX	2.400,00 €	2.400,00 €	3.090,00 €	3.090,00 €

DISPLAY

IT DISPLAY Indicatore digitale di peso omologato, display LCD h 25 mm retroilluminato, involucro in ABS, funzione: contapezzi, controllo peso, sommatoria pesate, risoluzione massima 15.000 div., alimentazione V. 220 e batteria ricaricabile (autonomia 70h). OMOLOGATO (3000 dd).

EN DISPLAY Digital weight indicator, backlit LCD display, ABS housing, functions: piece counting, checkweighing, weight accumulation, max resolution 15,000 div, 220V power supply and rechargeable battery (70hrs battery life). HOMOLOGATED (3000 dd).

ES DISPLAY Visor digital de peso homologado, display LCD h 25 mm retroiluminado, carcasa ABS, función: cuenta las piezas, control de peso, totalizador de lo pesado, resolución máxima 15.000 div, alimentación V. 220 y batería recargable (70h de autonomía). HOMOLOGADO (3000 dd).

FR ÉCRAN Indicateur digital du poids homologué, écran LCD h 25 mm rétro-éclairé, boîtier en ABS, fonction: comptage, contrôle du poids, somme des pesées, résolution maximum 15.000 div., alimentation V. 220 et batterie rechargeable (autonomie 70h). HOMOLOGUE (3.000 dd).

IT DISPLAY Indicatore digitale di peso OMOLOGATO, display LCD h 52 mm retroilluminato, involucro in ACCIAIO INOX IP65, funzione: controllo peso, sommatoria pesate, risoluzione massima 30.000 div., alimentazione V. 220 e batteria ricaricabile (autonomia 50h), staffa inclusa. OMOLOGATO (3000 dd).

EN DISPLAY Digital weight indicator homologated, h52 mm backlit LCD display, IP65 S/STEEL housing, functions: checkweighing, weight accumulation, max resolution 30,000 div, 220V power supply and rechargeable battery (50hrs battery life), anchor clamp included. HOMOLOGATED (3000 dd).

ES DISPLAY Visor digital de peso Homologado, display LCD h 52mm retroiluminado, cubierta en acero inoxidable IP65, función: control de peso, totalizador de lo pesado, resolución máxima 30.000 div, alimentación V. 220 y batería recargable (50h de autonomía). Soporte incluido. HOMOLOGADO (3000 dd).

FR ÉCRAN Indicateur digital du poids homologué, écran LCD h 52 mm rétro-éclairé, boîtier en ACIER INOX IP65, fonction: contrôle du poids, somme des pesées, résolution maximum 30.000 div., alimentation V. 220 et batterie rechargeable (autonomie 50h), support de fixation fourni. HOMOLOGUE (3.000 dd).

IT DISPLAY Contenitore in acciaio inox AISI 304, Display a LED rossi (h. 10 mm), Tastiera a membrana numerica a 12 tasti, N° 2 porte seriali RS232C, Alimentazione 7,5 V con alimentatore esterno. OMOLOGATO (3000 dd - 6000 dd e multicampo).

EN DISPLAY Aisi 304 stainless steel housing, h 10 mm red LED display, 12 keys touch panel keypad, 2 serial ports RS232C, 7.5V power supply and external battery pack. HOMOLOGATED (3000 dd - 6000 dd e multifield).

ES DISPLAY Contenedor en acero inoxidable AISI 304, Display LED rojo (h.10mm), Teclado de membrana a 12 teclas, N°2 puertas serie RS232C, alimentación 7,5 V con alimentador externo. HOMOLOGADO (3000 dd - 6000 dd y multicamp).

FR ÉCRAN Boîte en acier inox AISI304, écran LED rouges (h 10 mm), clavier touchscreen avec 12 touches, 2 ports série RS232C, alimentation 7.5V avec boîtier d'alimentation externe. HOMOLOGUE (3.000 dd - 6000 dd et multichamp).

V-BS600CE		V-BS602CE		V-LA715	
PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	460,00 €	PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	620,00 €	PREZZO - PRICE - PRECIO - PRIX	630,00 €





Uffici e Produzione

Via E. Berlinguer nr 5 - 63844 Grottazzolina (FM) - Italy
Tel. +39 0734 631346 Fax +39 0734 632560

Laboratorio Produttivo

Via Firenze nr 6 - 63845 Ponzano di Fermo - Italy

www.swedlinghaus.com
info@swedlinghaus.com



MAGGIORAZIONE SWEDLINGHAUS

AF300GRL €1750

AF250VOL €4120

AF300VOL €4450

AF350VOL €7280

AF370VOL €7450

Maggiorazione volano fiorato 250-300 €265

Maggiorazione volano fiorato 350-370 €530

Maggiorazione filettatura 250-300 €320

Maggiorazione filettatura 350-370 €350

Maggiorazione greche €320

piano in marmo mod. 250-300 €235

piano in marmo 350-370 €265

Maggiorazione kit legno 250-300 €550

Maggiorazione kit legno 350-370 €650

AF300STILE €5830

AF350STILE €9010

AMB100 €455

AMB130 €530



Swedlinghaus
MACCHINE ALIMENTARI

Food Processing Machines / Machines Alimentaires
Lebensmittelmaschinen / Máquinas Alimentaires

Catalogo Generale 2022

General Catalogue / Catalogue Général / Gesamtkatalog / Catalogo General

Indice / Table of content / Index / Index / Tabla de contenidos

Serie Top / Top Series / Série Top / Serie Top

Affettasalumi verticale	pag.	6
<i>Vertical slicer for cold cuts / Trancheur vertical charcuterie / Vertikale Wurstschneidemaschine / Cortadora de fiambres vertical</i>		
Affettacarni verticale	pag.	8
<i>Vertical meat slicer / Trancheur vertical à viande série Top / Vertikale Fleischschneidemaschine / Cortadora de carne vertical</i>		
Affettatrice a gravità.....	pag.	10
<i>Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie / Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad</i>		

Serie Pro / Pro Series / Série Pro / Serie Pro

Affettasalumi verticale	pag.	12
<i>Vertical slicer for cold cuts / Trancheur vertical charcuterie / Vertikale Wurstschneidemaschine / Cortadora de fiambres vertical</i>		
Affettacarne verticale	pag.	14
<i>Vertical meat slicer / Trancheur vertical à viande / Vertikale Fleischschneidemaschine / Cortadora de carne vertical</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia.....	pag.	16
<i>Belt driven gravity slicers / Trancheur gravité à courroie / Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia.....	pag.	18
<i>Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité courroie / Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia.....	pag.	20
<i>Belt driven gravity slicers / Trancheur gravité à courroie / Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia serie Silver	pag.	22
<i>Belt driven gravity slicer Silver Series / Trancheur gravité à courroie série Silver</i> <i>Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe Serie Silver / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa Silver</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia serie Shabu	pag.	24
<i>Shabu belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie Shabu</i> <i>Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe Serie Shabu / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa Shabu</i>		
Affettatrice a gravità serie Ingranaggi	pag.	26
<i>Gear driven gravity slicers / Trancheurs gravité à pignons / Schwerkraft/Aufschnittmaschine Serie Getriebe / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión por engranajes</i>		
Affettatrice a gravità serie Automatica	pag.	28
<i>Automatic gravity slicer / Trancheur gravité automatique / Schwerkraft/Aufschnittmaschinen Serie automatisch / Cortadoras de fiambres automatica</i>		
Affettatrici a gravità serie inox	pag.	30
<i>S/steel gravity slicers / Trancheurs gravité en acier inox / Edelstahl Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad en acero inoxidable</i>		

Serie Horeca / Horeca Series / Série Horeca / Serie Horeca

Affettasalumi verticale	pag.	32
<i>Vertical slicer for cold cuts / Trancheur vertical charcuterie / Vertikale Wurstschneidemaschine /Cortadora de fiambres vertical</i>		
Affettasalumi verticale braccio a sgancio automatico	pag.	34
<i>Vertical slicer for cold cuts with automatic release foodgrip / Trancheur vertical charcuterie avec système de déblocage automatique du pousse/talon</i> <i>Vertikalschneider mit selbstauslösendem Arm / Cortadoras verticales con brazo Armoblock</i>		
Affettacarne verticale	pag.	36
<i>Vertical meat slicer / Trancheur vertical à viande / Vertikale Fleischschneidemaschine / Cortadora de carne vertical</i>		
Affettatrice a gravità laccate con trasmissione a cinghia.....	pag.	38
<i>Varnished belt driven gravity slicers / Trancheur gravité à courroie laqué</i> <i>Lackierte Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad lacada transmisión por correa</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia.....	pag.	40
<i>Belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie</i> <i>Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa</i>		

Volano / Flywheel / Volant / Schwungrad / Volante

Affettatrice manuale serie Volano	pag.	42
<i>Flywheel manual slicer / Trancheur manuel à volant / Manuelle Aufschnittmaschine Serie Schwungrad / Cortadora de fiambres de volante</i>		
Affettatrice manuale serie Volano Stile	pag.	44
<i>Stile Flywheel manual slicer / Trancheur manuel à volant Stile/ Manuelle Aufschnittmaschine Serie Schwungrad Stile / Cortadora de fiambres de volante Stile</i>		
Piedistalli volano.....	pag.	46
<i>Pedestals / Piétements / Sockel für die Serie Volano / Soportes</i>		

Segaossi / Bandsaws / Scies a Os / Knochensäge / Sierras de cinta

Segaossi serie Verniciata	pag.	48
<i>Painted bone bandsaws / Scies à os verni / Knochensäge Serie lackiert / Sierras de cinta para huesos/pintadas</i>		
Segaossi export.....	pag.	50
<i>Export bone bandsaws / Scies à os export / Knochensäge Export / Sierras de cinta para huesos export</i>		
Segaossi serie Anodizzata	pag.	52
<i>Anodized bone bandsaws / Scies à os anodisées / Knochensägen Serie eloxiert / Sierras de cinta para huesos/anodizadas</i>		
Segaossi serie Inox	pag.	54
<i>S/steel bone bandsaws / Scies à os inox / Knochensäge Serie Inox / Sierras de cinta para huesos acero inoxidable</i>		



AF350VS TOP

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE TOP

Vertical slicer for cold cuts Top series / Trancheur vertical charcuterie série Top
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Top / Cortadora de fiambres vertical serie Top

Nuove affettatrici progettate per la grande distribuzione, nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Costruita in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama italiana RASSPE, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato blu, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, ampia distanza tra testa e lama, piatto porta merce con doppio scorrimento, braccio Armblock, pressamerce e piatto salumi amovibile, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67, anello di tenuta su puleggia, apertura vela 0/24 mm e kit di pulizia.

New slicers, conceived for the large/scale distribution, born from the know/how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Anodized aluminium alloy construction, belt/driven transmission, fan/assisted motor, Italian RASSPE blade, s/steel small metal components, blue anodized aluminium knobs, cast/in aluminium sharpener assembly with tray, s/steel slice deflector, wide gap between the blade and the shaft, two/ways sliding feed plate, Armblock food grip, detachable meat grip and plate, carriage release device, blade guard safety micro switch, IP67 controls, pulley equipped with sealing ring, cutting thickness 0/24mm and cleansing kit.

Nouvelle gamme de trancheurs née grâce au contact direct avec les distributeurs et les opérateurs du secteur alimentaire. Conçue pour la grande distribution. Structure en alliage d'aluminium anodisé, forme arrondie et nouveau design technique. Transmission à courroie, moteur ventilé, lame italienne RASSPE, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé bleu, affûteur en fusion incorporé avec bac, protège tranche inox, grande distance entre la lame et la poulie. Plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, pousse/talon Armblock avec poussoir denté et plateau démontable, système de déblocage du chariot, micro/interrupteur de sécurité de disque couvre lame, interrupteurs IP67, bague d'étanchéité sur la poulie, réglage épaisseur 0/24 mm et kit de nettoyage.

Neue Schneidemaschinen, die Dank der gesammelten Erfahrung und des direkten Kontakts zu ihren Händlern und Betreibern in der Branche entstanden sind, entwickelt für den Einsatz bei Großbetrieben, abgerundete Linien und neues technisches Design, hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemenantrieb, belüftetem Motor, italienischer RASSPE Klinge, Kleinteilen aus Edelstahl, Knöpfen und Griffen aus blau eloxiertem Aluminium, integriertem Anspitzer in Verbindung mit der unteren Schüssel, Scheibenschutz aus Edelstahl, großer Abstand zwischen Kopf und Klinge, Schnittgutauflage mit Doppelschieber, Armblockschieber, abnehmbarer Pressarm und Salami/Platte, Plattenfreigabesystem, Mikroschalter am Klingenschutz, IP67/Bedienelemente, Dichtring an der Riemenscheibe, 0/24 mm Schnittverstellung und Reinigungsset.

Nuevas cortadoras de fiambres nacidas gracias a la experiencia adquirida y al contacto directo con los propios concesionarios y operadores del sector. Proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Línea redondeada y nuevo diseño técnico. Construida en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor ventilado, cuchilla italiana RASSPE, tornillería en acero inoxidable, manijas y empuñaduras en aluminio anodizado azul, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de lonchas en acero inoxidable, amplia distancia entre el cabezal y la cuchilla. Plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, brazo Armblock dotado de placa de fácil remoción, sistema de desbloqueo plato y micro interruptor de seguridad del cubrecuchilla, comandos IP67, anillo de sellado en la polea, abertura vela 0/24mm y kit de limpieza.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

TEFLONATURA COMPLETA

Total Teflon coating / Téflon complet
Teflonüberzug / Teflon completo

ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

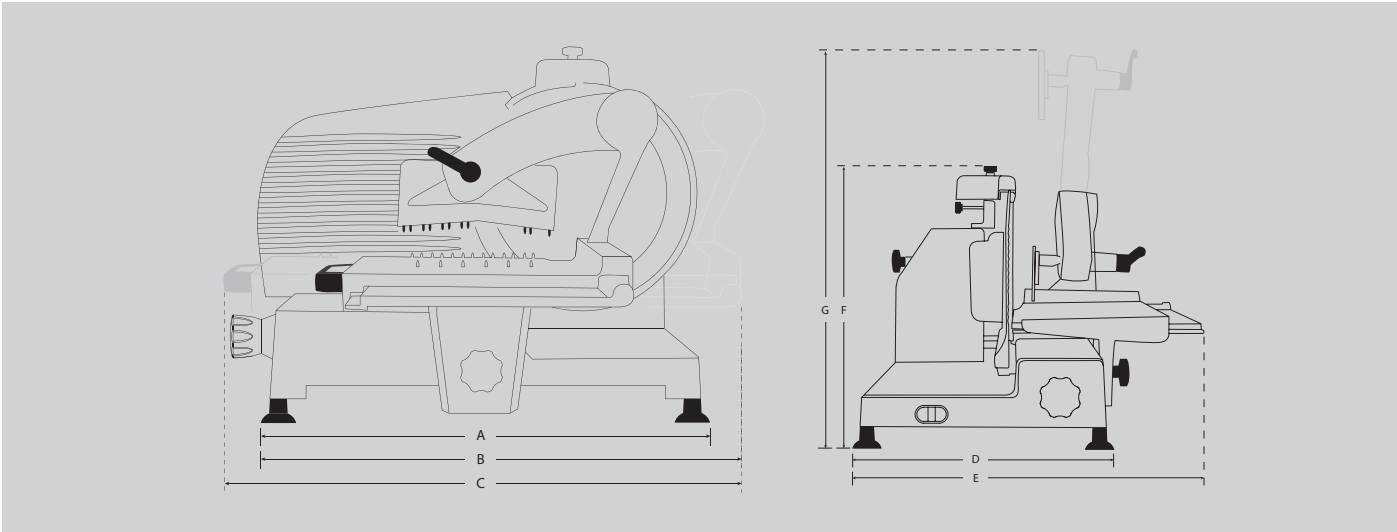
Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement
Gewichtswaage / Balanza solo peso

KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieur
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

MODELLO	AF350VS TOP	AF370VS TOP
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷24 mm	0÷24 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	48 kg	49 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	370x310 mm	370x310 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm



AF350VM TOP

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE TOP

Vertical meat slicer Top series / Trancheur vertical à viande série Top
Vertikale Fleischneidemaschine serie Top / Cortadora de carne vertical serie Top

Nuove affettatrici progettate per la grande distribuzione, nate grazie all’esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Costruita in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama italiana RASSPE, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato blu, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, ampia distanza tra testa e lama, piatto porta merce con doppio scorrimento, pressamerce inox amovibile, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67, anello di tenuta su puleggia, apertura vela 0/24 mm e kit di pulizia.

New slicers, conceived for the large/scale distribution, born from the know/how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, fan/assisted motor, Italian RASSPE blade, s/steel small metal components, blue anodized aluminium knobs, cast/in sharpener assembly with tray, s/steel slice deflector, wide gap between the blade and the shaft, two/ways sliding feed plate, detachable meat grip, carriage release device, blade guard safety micro switch, IP67 controls, pulley equipped with sealing ring, cutting thickness 0/24mm and cleansing kit.

Nouvelle gamme de trancheurs née grâce au contact direct avec les distributeurs et les opérateurs du secteur alimentaire. Conçue pour la grande distribution. Structure en alliage d’aluminium anodisé, ligne arrondie et nouveau design technique. Transmission à courroie, moteur ventilé, lame italienne RASSPE, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé bleu, affûteur en fusion incorporé avec bac, protège tranche inox, grande distance entre la lame et la poulie. Plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, poussoir inox amovible, système de déblocage du chariot et micro/interrupteur de sécurité de disque couvre lame, interrupteurs IP67, bague d’étanchéité sur la poulie, réglage épaisseur 0/24 mm et kit de nettoyage.

Neue Schneidemaschinen für Großbetriebe, die Dank der gesammelten Erfahrungen und des direkten Kontakts zu ihren Händlern und Betreibern in der Branche entstanden sind. Abgerundete Linien und neues technisches Design; hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemenantrieb, belüftetem Motor, italienischer RASSPE Klinge, Kleinteilen aus Edelstahl, Knöpfen und Griffen aus blau eloxiertem Aluminium, integriertem Anspitzer in Verbindung mit der unteren Schüssel, Scheibenschutz aus Edelstahl, großer Abstand zwischen Kopf und Klinge, Schnittgutauflage mit Doppelschieber, herausnehmbare Edelstahlpresse, Plattenfreigabesystem, Mikroschal-ter am Klingenschutz, IP67/Bedienelemente, Dichtring an der Riemenscheibe, Schnitthverstellung 0/24 mm und Reinigungsset.

Nuevas cortadoras de carne nacidas gracias a la experiencia adquirida y al contacto directo con los propios concesionarios y operadores del sector. Proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Línea redondeada y nuevo diseño técnico. Construida en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor ventilado, cuchilla italiana RASSPE, tornillería en acero inoxidable, manijas y perrillas en aluminio anodizado azul, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de lonchas en acero inoxidable, amplia distancia entre el cabezal y la cuchilla. Plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, brazo de fácil remoción, sistema de desbloqueo plato y micro interruptor de seguridad del cubrecuchilla, mandos IP67, anillo de sellado en la polea, abertura vela 0/24mm y kit de limpieza.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Tensions spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

TEFLONATURA COMPLETA

Total Teflon coating / Téflon complet
Teflonüberzug / Teflon completo

ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

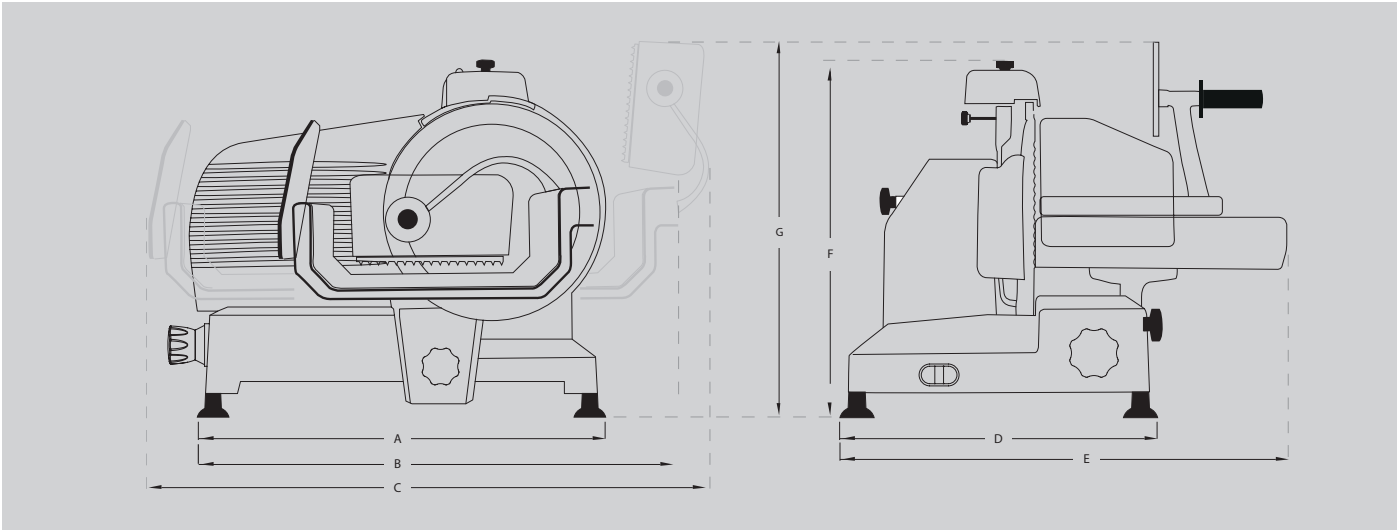
Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement
Gewichtswaage / Balanza solo peso

KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l’intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d’encombement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d’encombement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

MODELLO	AF350VM TOP	AF370VM TOP
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷24 mm	0÷24 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	48 kg	49 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	340x470 mm	360x470 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm

AF350GR TOP
AF370GR TOP

Swedlinghaus



AF350GR TOP

AFFETTATRICE A GRAVITÀ SERIE TOP

Belt driven gravity slicer Top series / Trancheur gravité à courroie série Top
Schwerkraft-Aufschnittmaschine Serie "Top" / Cortadora de fiambres por gravedad transmisión a correa serie Top

Nuove affettatrici progettate per la grande distribuzione, nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Costruita in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama italiana RASSPE, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato blu, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67, apertura vela 0/24 mm, anello di tenuta su puleggia. L'ampia sagomatura della vela unitamente alla distanza tra testa e lama permette una facile e accurata operazione di pulizia.

New slicers, conceived for the large/scale distribution, born from the know/how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Built in anodized aluminum alloy, belt/driven transmission, fan/assisted motor, Italian RASSPE blade, s/steel small metal components, blue anodized aluminium knobs, cast/in aluminium sharpener assembly with tray, s/steel slice deflector, carriage release device, blade guard safety micro/switch, IP67 controls, cutting thickness 0/24mm, pulley with sealing ring. The new thickness gauge plate design together with the distance between the blade and the shaft allow easy and accurate cleaning operations.

Nouvelle gamme de trancheurs née grâce au contact direct avec les distributeurs et les opérateurs du secteur alimentaire. Conçue pour la grande distribution. Structure en alliage d'aluminium anodisé, ligne arrondie et nouveau design technique. Transmission à courroie, moteur ventilé, lame italienne RASSPE, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé bleu, affûteur en fusion incorporé avec bac, protège tranche inox, système de déblocage du chariot et micro/interrupteur de sécurité du disque couvre lame, interrupteurs IP67, bague d'étanchéité sur poulie, réglage épaisseur 0/24 mm, kit de nettoyage. Le nouveau design de la plaque d'épaisseur de tranche et la distance entre la lame et la poulie permettent un nettoyage facile et précis.

Diese neuen Schneidemaschinen entstanden Dank der gesammelten Erfahrung und des direkten Kontakts zu ihren Händlern und Betreibern in der Branche. Sie werden in großen Betrieben eingesetzt. Abgerundete Linie und neues technisches Design. Hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, belüfteter Motor, italienischer RASSPE Klinge, Kleinteile aus Edelstahl, Knöpfe und Griffe aus blau eloxiertem Aluminium, integriertem Schleifstein in Verbindung mit der unteren Schüssel, Scheibenschutz aus Edelstahl, Plattenfreigabesystem, Sicherheits/Mikroschalter am Scheibenschutz IP67/Bedienelemente, Schnittverstellung 0/24 mm, Dichtring an der Riemenscheibe. Die breite Form der Anschlagplatte zusammen mit dem Abstand zwischen Kopf und Klinge ermöglicht einen einfachen und genauen Reinigungsvorgang.

Nuevas cortadoras de fiambres nacidas gracias a la experiencia adquirida y al contacto directo con los propios concesionarios y operadores del sector, proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Línea redondeada y nuevo diseño técnico. Construida en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor ventilado, cuchilla italiana RASSPE, tornillería en acero inoxidable, manijas y empuñaduras en aluminio anodizado azul, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de lonchas en acero inoxidable, sistema de desbloqueo plato y micro interruptor de protección de la cuchilla, mandos IP67. El amplio acabado de la vela, conjuntamente a la distancia entre la cuchilla y el cuerpo de la maquina permite una fácil y cuidadosa operación de limpieza.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

TEFLONATURA COMPLETA

Total Teflon coating / Téflon complet
Teflonüberzug / Teflon completo

ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

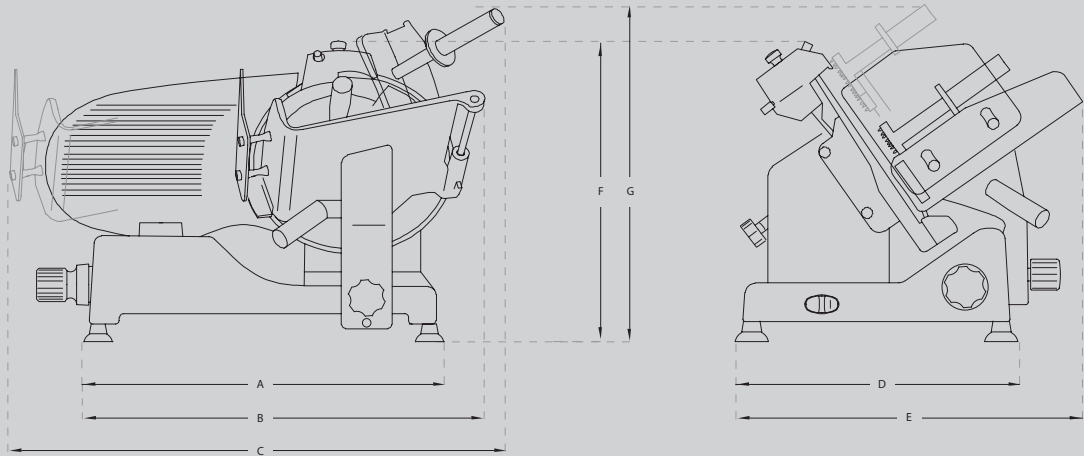
Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement
Gewichtswaage / Balanza solo peso

KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

MODELLO	AF350GR TOP	AF370GR TOP
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 310x260 mm ○ 260 mm	□ 310x270 mm ○ 270 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷24 mm	0÷24 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	315x280 mm	315x280 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm

- AF350VS PRO
- AF370VS PRO
- AF380VS PRO
- AF350VS PRO S
- AF370VS PRO S
- AF380VS PRO S



AF370 VS PRO



AF370 VS PRO S

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE PRO

Vertical slicer for cold cuts Pro series / Trancheur vertical charcuterie série Pro
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie "Pro" / Cortadora de fiambres vertical serie Pro

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e braccio pressamerce chiuso a sgancio automatico con piastra inox amovibile. Disponibile anche nella versione con manopole completamente in alluminio anodizzato (serie Pro S).

Vertical slicers for cold cuts recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low/voltage controls, forged and hardened 100Cr6 steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, large two/ways sliding feed plate, cast/in aluminium sharpener assembly, closed food grip with automatic release system and detachable s/steel meat grip. Available also with anodized aluminium knobs (Pro S version).

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de charcuterie. Construction en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé 100Cr6, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur en fusion d'aluminium incorporé, pousse/talon fermé avec système de déblocage automatique et poussoir denté inox amovible. Aussi disponible avec les poignées en aluminium anodisé (Version ProS).

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt, eingegossen in eine eloxierte Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz, Bedienelemente mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem 100Cr6/Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittgutauflage mit Doppelschieber, Plattenfreigabesystem, eingebauter Schärfen aus Aluminiumguss, geschlossener und selbstauslösender Arm des Schnittguthalters, abnehmbare Edelstahlplatte. Auch in der Version mit Griffen komplett aus eloxiertem Aluminium (Pro S/Version) erhältlich.

Cortadora vertical ideal para todo tipo de fiambres. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico, mandos de baja tensión, cuchilla forjada de acero templado 100Cr6, deslizamiento plato sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato, afilador incorporado en fundición de aluminio anodizado, brazo con desenganche automático y placa en acero inoxidable amovible. Disponible también con perrillas completamente en aluminio anodizado (Versión ProS)

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)
RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

KIT PIEDINI RIENTRANTI
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

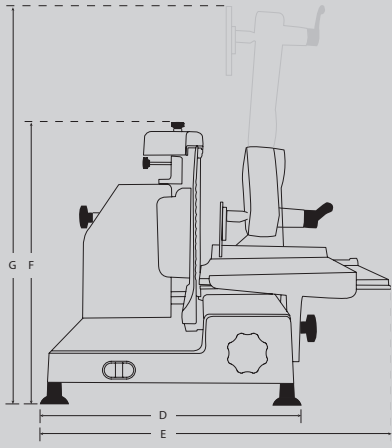
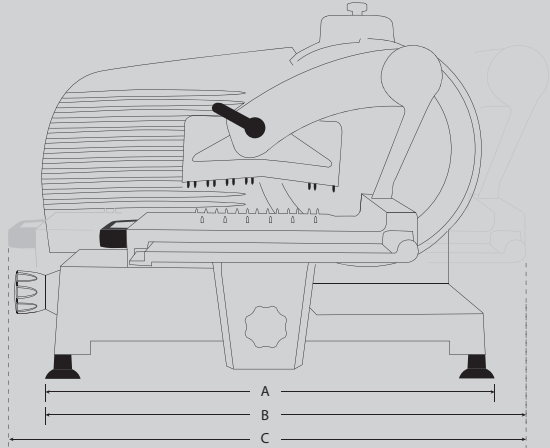
ESTRATTORE LAMA
Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

LAMA DENTATA
Toothed blade / Lame dentée
Gezahnnte Klinge / Cuchilla dentada

LAMA TEFLONATA
Teflon blade / Lame Téflon
Klinge aus Teflon / Cuchilla Teflón

PRODOTTO DI PULIZIA
Cleansing detergent / Detergent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

MICRO SU PARALAMA
Blade guard safety micro switch / Micro/interrupteur de sécurité
Sichereits/Mikroschalter / Microinterruptor de seguridad



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

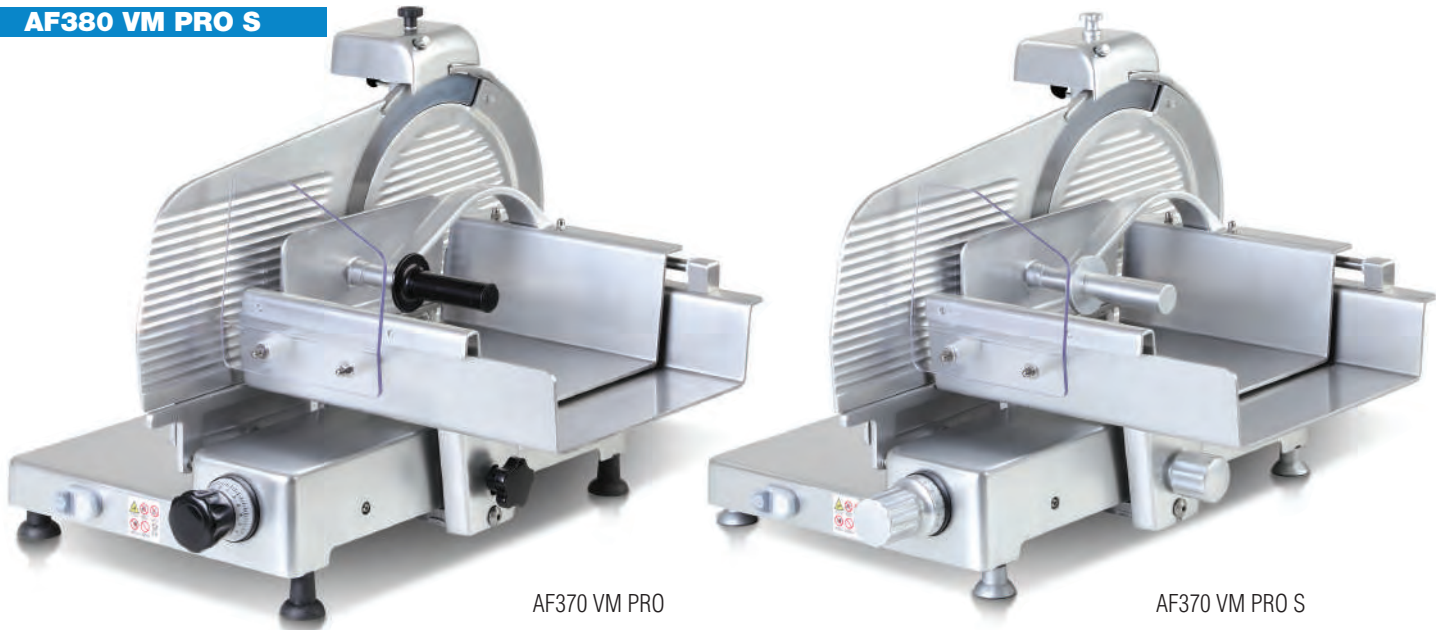
G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350VS PRO	AF370VS PRO	AF380VS PRO	AF350VS PRO S	AF370VS PRO S	AF380VS PRO S
A	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm
B	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
C	810 mm	810 mm	810 mm	830 mm	830 mm	830 mm
D	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm
E	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
F	550 mm	560 mm	570 mm	550 mm	560 mm	570 mm
G	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm

MODELLO	AF350VS PRO	AF370VS PRO	AF380VS PRO	AF350VS PRO S	AF370VS PRO S	AF380VS PRO S
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm	□ 330x270 mm ○ 270 mm	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm	□ 330x270 mm ○ 270 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg	47 kg	46 kg	47 kg	48 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm	380 mm	350 mm	370 mm	380 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	310x370 mm	310x370 mm	310x370 mm	310x370 mm	310x370 mm	310x370 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

- AF350 VM PRO
- AF370 VM PRO
- AF380 VM PRO
- AF350 VM PRO S
- AF370 VM PRO S
- AF380 VM PRO S



AF370 VM PRO

AF370 VM PRO S

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE PRO

Vertical meat slicer Pro series / Trancheur vertical à viande série Pro
Vertikale Fleischneidemaschine serie Pro / Cortadora de carne vertical serie Pro

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, ampio piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile anche nella versione con manopole completamente in alluminio anodizzato (serie Pro S).

Vertical meat slicer recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low/voltage controls, forged and hardened 100Cr6 steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, large two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly. Available also with s/steel knobs (Pro S version).

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de viande. Construction en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé 100Cr6, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, large plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur incorporé en fusion d'aluminium. Aussi disponible avec les poignées en aluminium anodisé (Version ProS).

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Fleisch. Eingegossen in eine eloxierte Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem 100Cr6/Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, große Schnittgutauflage mit doppelt verschiebbarem, flachem Entriegelungssystem, eingebauter Schärfen, Aluminiumguss. Auch in der Version mit Knöpfen komplett aus eloxiertem Aluminium (Pro S/Version) erhältlich.

Cortadora vertical ideal para el corte de la carne. Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico, mandos de baja tensión, cuchilla forjada de acero templado 100Cr6, deslizamiento plato sobre cojinetes autolubricantes, grande plato contenedor con doble desplazamiento, sistema de desbloqueo plato, afilador incorporado en fundición de aluminio anodizado. Disponible también con perrillas completamente en aluminio anodizado (Versión ProS).

OPTIONAL

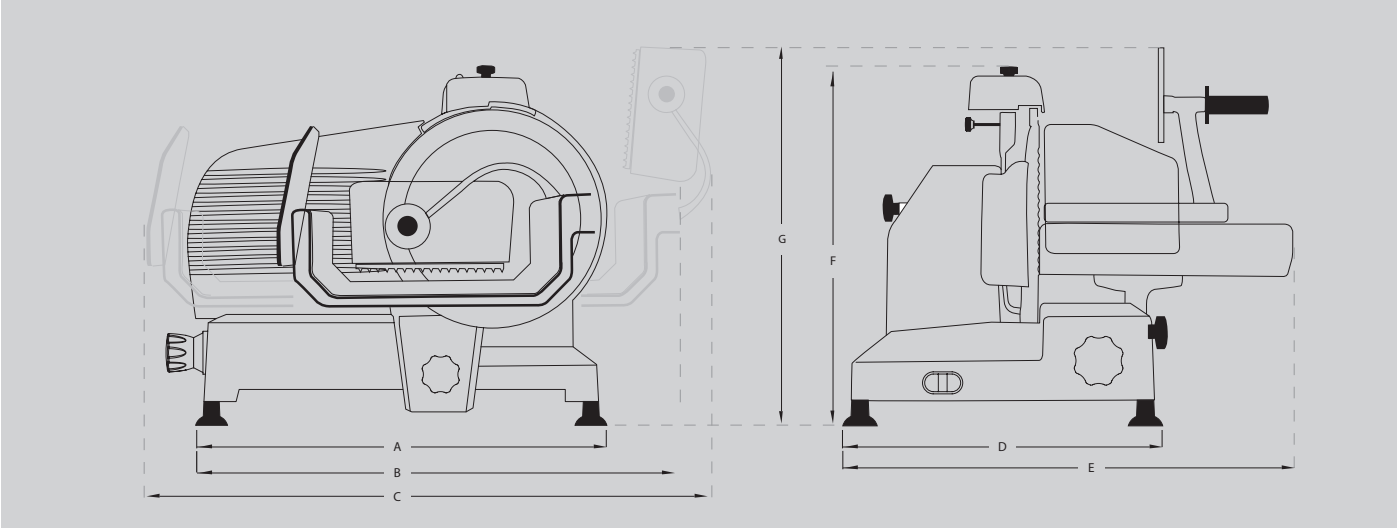
VERNICIATURA (COLORI RAL)
RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

KIT PIEDINI RIENTRANTI
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

ESTRATTORE LAMA
Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA
Cleansing detergent / Détergent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



- A DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350 VM PRO	AF370 VM PRO	AF380 VM PRO	AF350 VM PRO S	AF370 VM PRO S	AF380 VM PRO S
A	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm
B	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
C	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
D	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm
E	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
F	550 mm	560 mm	570 mm	550 mm	560 mm	570 mm
G	610 mm	650 mm	650 mm	610 mm	650 mm	650 mm

MODELLO	AF350VM PRO	AF370VM PRO	AF380VM PRO	AF350VM PRO S	AF370VM PRO S	AF380VM PRO S
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x255 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm	□ 330x255 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg	47 kg	46 kg	47 kg	48 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm	380 mm	350 mm	370 mm	380 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	340x470 mm	360x470 mm	360x470 mm	340x470 mm	360x470 mm	360x470 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

AF220 GR
AF250 GR
AF250 GR L
AF275 GR



AF250 GRL

AFFETTATRICE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

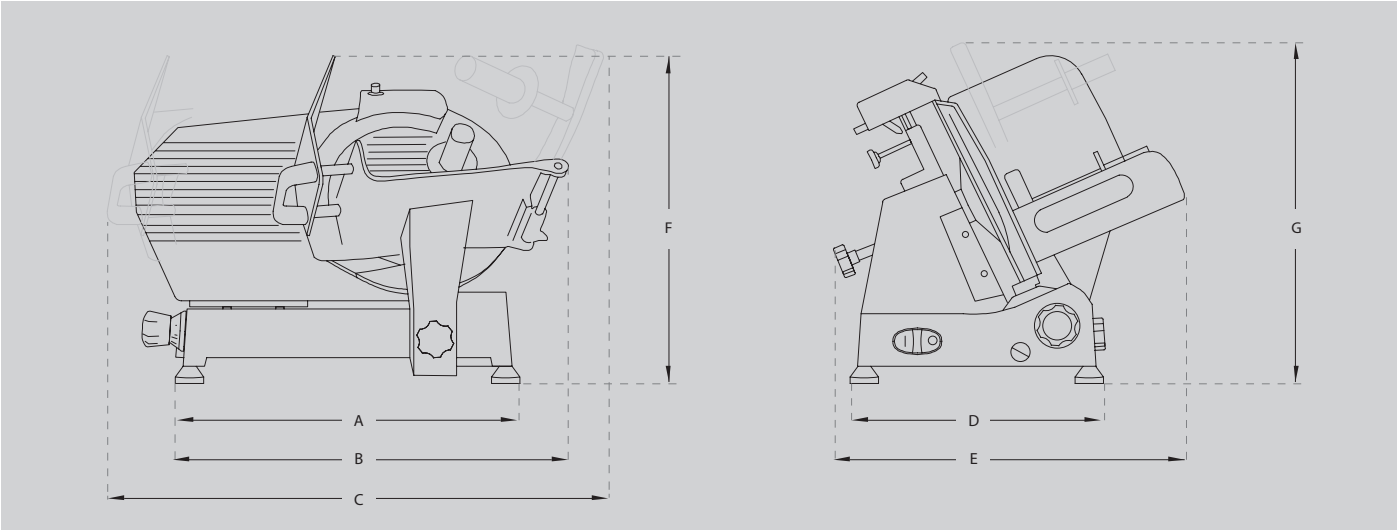
Belt driven gravity slicers / Trancheur gravité à courroie
Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadoras de fiambres por gravedad transmisión a correa

Affettatrici progettate per l’installazione in piccoli spazi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, design classico. Trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile in due versioni:
Ce: Uso professionale, pulsantiera con comandi a bassa tensione e anello fisso di protezione lama.
DOM: Uso domestico, completa di micro/switch di protezione lama.

- 🇬🇧 Designed to fit in small spaces. Anodized cast aluminium alloy construction, classic design. Belt/driven transmission, silent/running asynchronous motor, forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly. Available in two versions:
Ce: professional use, low/voltage controls and fix blade protection ring
DOM: domestic use, equipped with blade guard safety microswitch
- 🇫🇷 Trancheurs de dimensions compactes. Fusion en alliage d'aluminium anodisé, design classique, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé. Disponible en deux versions:
Ce: usage professionnel, panneau de commande basse tension et anneau de protection de lame fixe.
DOM: usage domestique, avec micro/interrupteur de protection de lame
- 🇩🇪 Schneidemaschinen für den Einsatz in kleinen Betrieben. Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, klassisches Design. Riemengetriebe, geräuschloser Asynchronmotor, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten, der auf selbstschmierenden Buchsen gleitet, Aluminium/Schnittgutauflage mit reibungsreduzierenden Gleitkanälen, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss. Verfügbar in zwei Versionen:
Ce: Professioneller Gebrauch, Druckknopf mit Niederspannungssteuerung und festem Klingenschutzring
DOM: Heimgebrauch, komplett mit Klingenschutz/Mikroschalter
- 🇪🇸 Cortadoras de fiambres proyectadas para ser instaladas en pequeños espacios,. Fundición en aleación de aluminio anodizado, diseño clásico. Transmisión por correa, motor asincrónico silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio. Disponible en dos versiones:
Ce: uso profesional, mandos de baja tensión y anillo fijo de protección de la cuchilla
DOM: uso doméstico, cubrecuchilla con borde y micro/interruptor de seguridad

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL) RAL colours painting / Vernis couleurs RAL Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL	ESTRATTORE LAMA Blade extractor / Extracteur lame Messerabzieher / Extractor de cuchilla	PRODOTTO DI PULIZIA Cleansing detergent / Détérgent Reinigungsmittel / Producto de limpieza
--	--	---



- A DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF220 GR	AF250 GR	AF250 GR L	AF275 GR
A	420 mm	455 mm	455 mm	455 mm
B	440 mm	480 mm	480 mm	500 mm
C	530 mm	530mm	610 mm	750 mm
D	280 mm	280 mm	295 mm	295 mm
E	430 mm	430 mm	440 mm	460 mm
F	340 mm	385 mm	385 mm	410 mm
G	350 mm	385 mm	385 mm	385 mm

MODELLO	AF220 GR	AF250 GR	AF250 GR L	AF275 GR
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	☐ 190x160 mm ○ 160 mm	☐ 190x160 mm ○ 160 mm	☐ 220x190 mm ○ 190 mm	☐ 220x210 mm ○ 210 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷15 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	14 Kg	16 kg	15,5 kg	17 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,140 kw	0,180 kw	0,220 kw	0,220 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	220 mm	250 mm	250 mm	275 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	200x220 mm	200x220 mm	220x230 mm	220x230 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	450x530x440 mm	450x530x440 mm	450x530x440 mm	450x530x440 mm

AF300 GR

AF330 GR

AF300 GR L



AF300 GR



AF300 GR L

AFFETTATRICE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

Belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa

Affettatrici progettate per l'installazione nella piccola e media ristorazione. Dimensioni compatte ma grande capacità di taglio. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto portamerce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.

Recommended for small to medium/sized restaurants. Compact dimensions with great cutting performance. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, silent/running asynchronous motor, low/voltage controls, forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly.

Trancheurs recommandés pour la petite et moyenne restauration. Dimensions compactes avec grande capacité de coupe. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé.

Aufschnittmaschinen für kleine und mittlere Betriebe, kompakte Größe aber hohe Schneidkapazität. Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung. Riemengetriebe, leiser Asynchronmotor, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlittens auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittgutauflage aus Aluminium mit Gleitkanälen ausgestattet, die die Reibung reduzieren, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss.

Cortadoras de Fiambres proyectadas para media y pequeña hostelería. Dimensiones compactas con gran capacidad de corte. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor asincrónico, silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

SISTEMA BLOCCA CARRELLO

24 V Motor and special voltages / Moteur 24 V et voltages spéciales
24 V Motor und Sonderspannungen / Motor 24 V y voltajes especiales

LAMA DENTATA

Toothed blade / Lame dentée
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

LAMA TEFLONATA

Teflon blade / Lame Téflon
Klinge aus Teflon / Cuchilla Teflón

ESTRATTORE LAMA

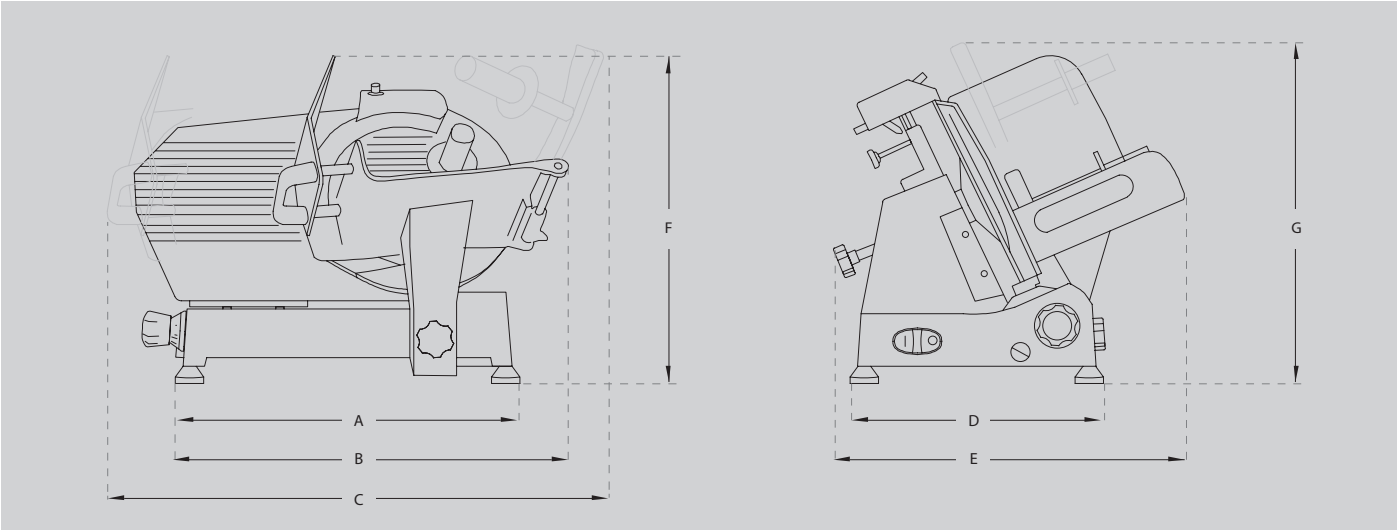
Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

MICRO SU PARALAMA

Blade guard safety micro switch / Micro/interrupteur de sécurité
Sichereits/Mikroschalter / Microinterruptor de seguridad



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

MODELLO	AF300 GR	AF330 GR	AF300 GR L
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 250x205 mm ○ 205 mm	□ 225x220 mm ○ 220 mm	□ 300x220 mm ○ 220 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	26,5 kg	28 kg	27,5 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,27 kw	0,27 kw	0,245 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	300 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	295x240 mm	295x240 mm	350x300 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	550x670x550 mm	680x620x520 mm



AF350 GR

AFFETTATRICE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

Belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa

Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato, sistema di sblocco piatto, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.

Gravity slicer ideal for cold cuts and recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low/voltage controls, forged and hardened steel blade, carriage release device, carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly.

Trancheurs à gravité professionnels recommandés pour la charcuterie. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, système de déblocage du chariot, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé.

Professionelle Schwerkraftschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt. Eingegossen in eine eloxierte Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermo-schutz, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, flaches Entriegelungssystem, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Aluminium/Schnittgutauflage mit Gleitkanälen ausgestattet, die die Reibung reduzieren, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss.

Cortadoras profesionales de fiambre por gravedad. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

LAMA DENTATA

Toothed blade / Lame dentée
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

LAMA TEFLONATA

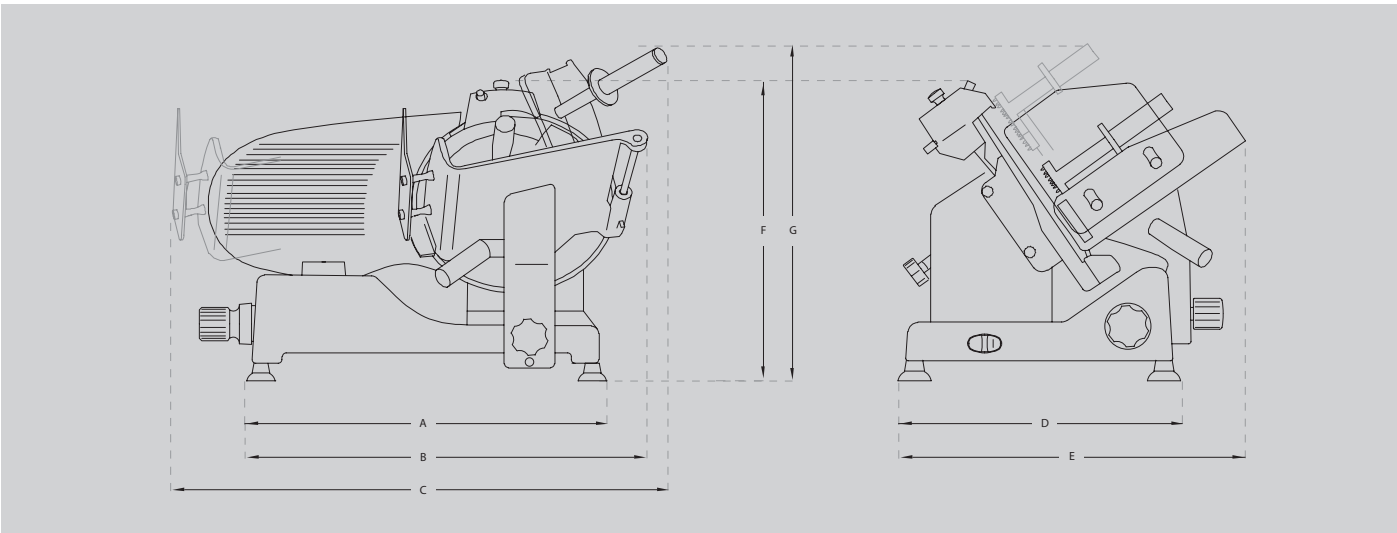
Teflon blade / Lame Téflon
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflón

KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350 GR	AF370 GR
A	620 mm	620 mm
B	695 mm	695 mm
C	850 mm	850 mm
D	445 mm	445 mm
E	580 mm	580 mm
F	500 mm	510 mm
G	640 mm	640 mm

MODELLO	AF350 GR	AF370 GR
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 300x260 mm ○ 260 mm	□ 300x270 mm ○ 270 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	42 kg	43 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	315x280 mm	315x280 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm

AF300S GR

AF330S GR

AF350S GR

AF370S GR

Swedlinghaus

AF300S GR

AF350S GR

AFFETTATRICI GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE SILVER

Belt driven gravity slicer Silver series / Trancheur gravité à courroie série Silver
Riemenantrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine Serie Silver / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa serie Silver

Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di salumi. La linea arrotondata e le manopole in alluminio la rendono priva di spigoli e ne esaltano l'eleganza. Struttura in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica (Esclusi mod. AF300SGR/AF330SGR), pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100CR6, sistema di sblocco piatto (Esclusi mod. AF300SGR/AF330SGR), scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.

Gravity slicers ideal for cold cuts recommended for professional use. The smooth design and the aluminium knobs enhance his elegance. Anodized aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection (except for mod. AF300SGR/AF330SGR), low/voltage controls, forged and hardened 100Cr6 steel blade, carriage release device (except for mod. AF300SGR/AF330SGR), aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to decrease the friction, cast/in sharpener assembly.

Trancheurs gravité professionnels recommandés pour couper toutes sortes de charcuterie. La ligne arrondie et les poignées en aluminium exaltent son élégance. Structure en alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des Mod. AF300SGR/AF330SGR), panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé 100Cr6, système de déblocage du chariot (à exception des Mod. AF300SGR/AF330SGR), coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur en fusion d'aluminium incorporé.

Professionelle Schwerkraftschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt. Die abgerundete Linie und die Aluminiumgriffe machen es kantenfrei und heben die Eleganz hervor. Struktur aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz (außer Mod. AF300SGR und AF330SGR), Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem 100Cr6/Stahl, Plattenfreigabesystem (ausgenommen: Mod. AF300SGR und AF330SGR), Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Aluminium/Schnittgutauflage mit reibungsreduzierenden Gleitkanälen, integrierter Schleifstein aus Aluminiumguss.

Cortadoras profesionales de fiambre por gravedad. La línea redondeada y las empuñaduras en aluminio exaltan su elegancia. Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico (excepto los mod. AF300SGR/AF330SGR), mandos de baja tensión, cuchilla forjada de acero templado 100Cr6, sistema de desbloqueo plato (excepto los mod. AF300SGR/AF330SGR), deslizamiento plato sobre cojinetes autolubrificantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)
RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

KIT PIEDINI RIENTRANTI
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

ESTRATTORE LAMA
Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA
Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

LAMA DENTATA
Toothed blade / Lame dentée
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

LAMA TEFLONATA
Teflon blade / Lame Téflon
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflon

	AF300S GR	AF330S GR	AF350S GR	AF370S GR	
A DISTANZA PIEDINI <i>Distance between feet / Distance entre les pieds</i> <i>Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i>	A	500 mm	500 mm	620 mm	620 mm
B INGOMBRO TAGLIO <i>Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe</i> <i>Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte</i>	B	530 mm	540 mm	695 mm	695 mm
C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA <i>Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement</i> <i>Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido</i>	C	640 mm	640 mm	770 mm	770 mm
D DISTANZA PIEDINI <i>Distance between feet / Distance entre les pieds</i> <i>Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i>	D	365 mm	365 mm	445 mm	445 mm
E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur</i> <i>Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo</i>	E	540 mm	540 mm	580 mm	580 mm
F ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	F	470 mm	450 mm	500 mm	510 mm
G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA <i>Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur</i> <i>Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima</i>	G	570 mm	570 mm	640 mm	640 mm

MODELLO	AF300S GR	AF330S GR	AF350S GR	AF370S GR
CAPACITÀ TAGLIO <i>Cutting capacity / Capacité de coupe</i> <i>Schneidleistung / Capacidad de corte</i>	❑ 250x205 mm ○ 205 mm	❑ 225x220 mm ○ 220 mm	❑ 300x260 mm ○ 260 mm	❑ 300x270 mm ○ 270 mm
SPESSORE DI TAGLIO <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe</i> <i>Schnittdicke / Espesor del corte</i>	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	27,5 kg	29 kg	43 kg	44 kg
MOTORE <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	0,27 kw	0,27 kw	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO <i>Blade / Lame</i> <i>Messerdurchmesser / Cuchilla</i>	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO <i>Carriage dimensions / Dimensions plateau</i> <i>Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato</i>	295x240 mm	295x240 mm	315x280 mm	315x280 mm
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage</i> <i>Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	550x670x550 mm	550x670x550 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

22

23



AF300 SH

AF350 SH

AFFETTATRICE GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA PER CONGELATI SERIE SHABU

Belt driven gravity slicer for frozen product, Shabu series / Trancheur gravité à courroie pour produits congelés, série Shabu
Riemenantrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine für tiefgefrorenen Produkten, Serie Shabu / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa para productos congelados, serie Shabu

Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di qualsiasi prodotto congelato con una temperatura compresa tra /6°C / +4°C. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama dentata in acciaio temperato, sistema di sblocco piatto (Escluso mod. AF300SH), scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole in plastica rosse.

Gravity slicers recommended for professional use ideal to slice all sorts of frozen products (/6 °C / + 4°C). Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, silent/running asynchronous motor, low/voltage controls, forged and hardened steel toothed blade, carriage release device (except for mod. AF300SH), carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves, cast/in aluminium sharpener assembly, red plastic knobs.

Trancheurs gravité professionnels recommandés pour couper toutes sortes de produits congelés (/6°C / +4°C). Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame dentée en acier trempé, système de déblocage du chariot (à exception du Mod. AF300SH), coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé, poignées rouges en plastique.

Professionelle Schwerkraft/Aufschnittmaschinen, ideal für den Aufschnitt tiefgefrorener Produkte zwischen /6°C / +4°C, Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riementrieb, leiser Asynchronmotor, Drucktastenfeld mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete gezahnte Klinge aus gehärtetem Stahl, Plattenfreigabesystem (außer Modell AF300SH), Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittgutauflage aus Aluminium mit Gleitkanälen ausgestattet, die die Reibung reduzieren, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss, rote Drehknöpfe aus Plastik.

Cortadoras de fiambres de gravedad profesionales, ideales para el corte de productos congelados (/6°C / +4°C). Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor asincrónico silencioso, cuchilla dentada forjada en acero templado, sistema de desbloqueo plato (excepto el mod. AF300SH), deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en aleación de aluminio, perrillas rojas.

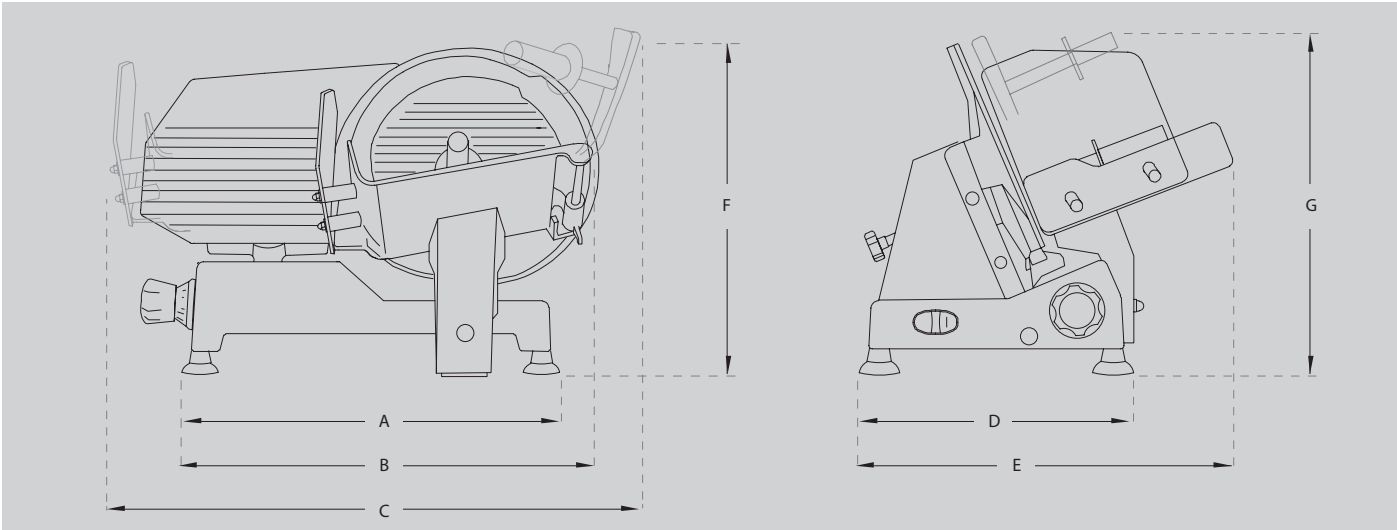
OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détergent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300 SH	AF350 SH
A	500 mm	620 mm
B	570 mm	695 mm
C	640 mm	770 mm
D	365 mm	445 mm
E	540 mm	580 mm
F	450 mm	465 mm
G	545 mm	640 mm

MODELLO	AF300 SH	AF350 SH
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 250x205 mm ○ 205 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	25 kg	40 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,27 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	350 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	295x240 mm	315x280 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	650x800x610 mm

AF300 INGR

AF350 INGR

AF300TFL INGR

AF350TFL INGR

Swedlinghaus





AF300 INGR

AF350 INGR

AF350TFL INGR

AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE INGRANAGGI

Gear driven gravity slicers / Trancheurs gravité à pignons / Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión por engranajes

Affettatrici progettate per la grande distribuzione. Fusione in lega di alluminio anodizzato. Trasmissione ad ingranaggi in grado di garantire la regolare rotazione della lama e di esercitare una costante pressione sul taglio. Motore ventilato, viteria inox, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, ridotta inclinazione per facilitare la presa del salume, ampio piatto con grande capacità di taglio, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile anche nella versione completamente teflonata (TFL) con le manopole in alluminio anodizzato che, oltre ad esaltarne l'eleganza, la rendono perfetta per il taglio di formaggi. Il teflon è in grado di garantire un basso coefficiente di attrito (antiaderente), nonché una maggiore resistenza all'usura e alle sostante chimiche corrosive.

 Recommended for the large/scale distribution. Anodized cast aluminium alloy construction. Gear/driven motor to ensure a continuous blade rotation that helps to keep the product constantly pressed when slicing. Fan/assisted motor, s/steel small metal components, forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, reduced inclination to ensure a better grip on the product, large feed plate for a greater cutting capacity, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly. Also available the Teflon coated version (TFL) with anodized aluminium knobs. Teflon has a great resistance to wear and corrosive chemicals and it is recommended for cheese slicing, because of the low friction coefficient (non/stick).

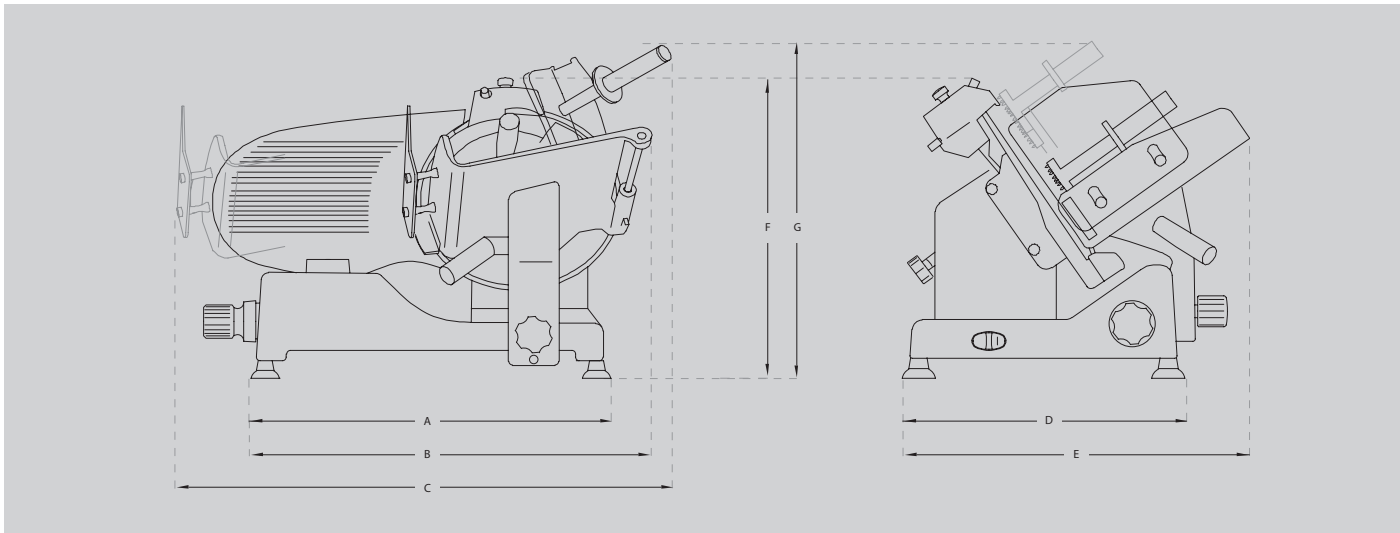
 Trancheurs recommandés pour la grande distribution. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à pignons qui garantit une rotation continue de la lame et permet de presser constamment le produit pendant le coupe. Moteur ventilé, vis tout inox, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, angle d'inclinaison réduit pour une prise plus ferme du produit à couper, gros plateau porte/produit pour une plus grande capacité de coupe, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé. Disponible aussi la version complètement en Téflon (TFL) avec les poignées en aluminium anodisé. Cette typologie de trancheur, plus élégante, est recommandée pour couper le fromage. Le téflon a un faible coefficient de friction (anti/adhérent), est plus résistant à l'usure et aux produits chimiques corrosifs.

 Schneidemaschinen für Großbetriebe entwickelt, in eloxierte Aluminiumlegierung gegossen; Das Getriebe kann die regelmäßige Drehung der Klinge gewährleisten und einen konstanten Druck auf den Schnitt ausüben. Belüfteter Motor, Edelstahlschrauben, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten, der auf selbstschmierenden Buchsen gleitet, reduzierte Neigung um das Aufnehmen des Schnittguts zu erleichtern, große Platte mit großer Schneidekapazität, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Anspitzer aus Aluminiumguss, auch in der vollständig mit Teflon beschichteten Version (TFL) mit eloxierten Aluminiumknöpfen erhältlich, die nicht nur die Eleganz verbessern, sondern auch perfekt zum Schneiden von Käse geeignet sind. Teflon ist in der Lage, einen niedrigen Reibungskoeffizienten (Antihaft) sowie eine höhere Beständigkeit gegen Verschleiß und ätzende Chemikalien zu gewährleisten.

 Cortadoras de fiambres proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Fundición en aleación de aluminio anodizado. Transmisión por engranajes en grado de garantizar la rotación regular de la cuchilla, permitiendo al producto, aunque bajo esfuerzo, de ejercitar una constante presión en el corte. Motor ventilado, tornillos inoxidables, cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, inclinación reducida para facilitar el agarre del producto, amplio plato con gran capacidad de corte, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en fusión de aluminio. Disponible también en la versión totalmente en teflón con empuñaduras en aluminio anodizado. El teflón es ideal para el deslizamiento del queso debido al bajo coeficiente de fricción (antiadherente), así como a su mayor resistencia al desgaste y a los productos químicos corrosivos.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL) RAL colours painting / Vernis couleurs RAL Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL	SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350) Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350) Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)	KIT PIEDINI RIENTRANTI Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior	
ESTRATTORE LAMA Blade extractor / Extracteur lame Messerabzieher / Extractor de cuchilla	LAMA DENTATA Toothed blade / Lame dentée Gezahnte Klinge / Cuchilla dentada	LAMA TEFLONATA Teflon blade / Lame Téflon Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflón	PRODOTTO DI PULIZIA Cleansing detergent / Détergent Reinigungsmittel / Producto de limpieza
BILANCIA SOLO PESO Weight/only scale / Balance poids uniquement Gewichtswaage / Balanza solo peso	PIATTO PORTA/MERCE IN ACCIAIO INOX S/Steel plate product holder / Plateau porte/produit en acier inox Schnittgutauflage aus Edelstahl / Plato en acero inoxidable		



	AF300 INGR	AF350 INGR	AF300TFL INGR	AF350TFL INGR
A DISTANZA PIEDINI <i>Distance between feet / Distance entre les pieds</i> <i>Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i>	A 605 mm	620 mm	605 mm	620 mm
B INGOMBRO TAGLIO <i>Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe</i> <i>Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte</i>	B 690 mm	695 mm	690 mm	695 mm
C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA <i>Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement</i> <i>Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido</i>	C 780 mm	850 mm	800 mm	870 mm
D DISTANZA PIEDINI <i>Distance between feet / Distance entre les pieds</i> <i>Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i>	D 445 mm	445 mm	445 mm	445 mm
E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur</i> <i>Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo</i>	E 550 mm	580 mm	550 mm	580 mm
F ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	F 420 mm	500 mm	420 mm	500 mm
G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA <i>Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur</i> <i>Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima</i>	G 520 mm	620 mm	520 mm	620 mm

MODELLO	AF300 INGR	AF350 INGR	AF300TFL INGR	AF350TFL INGR
CAPACITÀ TAGLIO <i>Cutting capacity / Capacité de coupe</i> <i>Schneidleistung / Capacidad de corte</i>	□ 245x210 mm ○ 210 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm	□ 245x210 mm ○ 210 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe</i> <i>Schnittdicke / Espesor del corte</i>	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	40 kg	45 kg	42 kg	47 kg
MOTORE <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	0,26 kw	0,37 kw	0,26 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO <i>Blade / Lame</i> <i>Messerdurchmesser / Cuchilla</i>	300 mm	350 mm	300 mm	350 mm
DIMENSIONI PIATTO <i>Carriage dimensions / Dimensions plateau</i> <i>Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato</i>	245x295 mm	280x315 mm	245x295 mm	280x315 mm
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage</i> <i>Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm



AF300GR SA



AF350GR A

AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE AUTOMATICA

Automatic gravity slicer / Trancheur gravité automatique / Schwerkraft-Aufschnittmaschine Serie automatisch / Cortadoras de fiambres automatica

Affettatrici automatiche, costruite in lega di alluminio anodizzato, molto semplici da usare e in grado di garantire un'elevata capacità e precisione di taglio, riducendo al minimo i tempi di lavorazione. Disponibili in due diversi modelli: AF300 GR A: dimensioni ridotte, particolarmente indicata per soddisfare le esigenze della piccola e media ristorazione. Trasmissione a cinghia, possibilità di scelta funzionamento manuale o automatico. AF350 GR A: robustezza e professionalità, particolarmente indicata per soddisfare le esigenze della grande distribuzione e dei laboratori professionali. Trasmissione ad ingranaggio, doppio motore (scorrimento carrello e rotazione lama), ampio piatto portamerce e braccio inox completo di spondina, sistema di blocco piatto, lama forgiata in acciaio temperato, affilatoio incorporato, impostazione del numero delle fette da tagliare con stop automatico della macchina (contafette), 3 diverse velocità, 3 regolazioni della corsa carrello.

Automatic slicers, anodized cast aluminium alloy, easy to operate, great cutting performance and efficiency. Available in two different versions: AF300 GR A: compact dimensions, recommended for small to medium/sized restaurants. Belt driven transmission, manual or automatic operation. AF350 GR A: heavy/duty and recommended for a professional use, conceived for the large scale distribution. Gear driven transmission, equipped with two motors (one for the carriage movement and one for the blade rotation), big s/steel feed plate and food grip with border, carriage release device, forged and hardened steel blade, cast/in sharpener assembly, slice number setting with automatic stop feature (slice counter), 3 speed selection, 3 different adjustments for carriage movement.

Trancheurs automatiques, fusion d'alliage d'aluminium anodisé, simple d'utilisation, grande capacité de coupe et rendement. Disponible en deux versions: AF300 GR A : dimensions compactes, conseillés pour la petite et moyenne restauration. Entraînement par courroie, fonctionnement manuel ou automatique. AF350 GR A: robustes et recommandés pour l'usage professionnel, utilisation conseillée en grande distribution. Entraînement par pignons, deux moteurs (un pour le mouvement du chariot et l'autre pour la rotation de la lame), plateau et pousse/talon en acier inox, lame en acier trempé et forgé, affûteur aluminium incorporé, programmation des tranches à couper avec arrêt automatique de la machine (compteur de tranches), 3 réglages de la vitesse, 3 réglages de la course du chariot.

Automatische Aufschnittmaschinen aus eloxierter Aluminiumlegierung gefertigt. Sie sind sehr einfach zu benutzen, können eine hohe Schnittleistung und Genauigkeit gewährleisten und damit werden auch Bearbeitungszeiten reduziert. In 2 Modellen erhältlich: AF300 GR A: Kleine Ausmasse, besonders geeignet, um die Anforderungen der kleinen und mittleren Gastgewerben zu erfüllen. Riementrieb, Wahl der Betriebsart: manuell oder automatisch. AF350 GR A: Robustheit und Professionalität. Besonders geeignet, um die Anforderungen von dem grossen Vertrieb und der Fachgeschäfte zu erfüllen. Riementrieb, Doppelmotor (Bewegung des Schneidgutschlittens und Messerdrehung) breiter Schlittentisch und Arm aus Edelstahl, komplett mit Kante, System für die Entriegelung des Schlittentisches, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, eingebauter Messerschärfer, einstellbare Scheibenanzahl mit automatischem Stop der Maschine (Scheibenzähler), 3 Geschwindigkeitsstufen, 3 mögliche Wagen/Verfahrwege.

Cortadoras de fiambres automáticas, construídas en aleación de aluminio anodizado, muy fáciles de usar y en grado de garantizar una elevada capacidad y precisión del corte, reduciendo al mínimo los tiempos de elaboración. Disponibles en dos diversos modelos: AF300 GR A: De dimensiones reducidas, especialmente indicada para satisfacer las exigencias de la pequeña y mediana restauración. Transmisión a correa, posibilidad de selección de funcionamiento manual o automático. AF350 GR A: Robustez y profesionalidad, especialmente indicada para satisfacer las exigencias de la gran distribución y de los talleres profesionales. Transmisión a engranajes, dos motores independientes (desplazamiento del carro y rotación de cuchilla), amplio plato portafiambres y brazo inoxidable con borde regulable, sistema de desbloqueo del plato, cuchilla forjada en acero templado, afilador incorporado, selección del número de fetas de cortar con stop automático de la máquina (contador de fetas), 3 velocidades diversas, 3 regulaciones del recorrido del carro.

OPTIONAL

MANOPOLE IN ALLUMINIO (SILVER)

Aluminium knobs (Silver) / Poignées en aluminium (Silver)
Drehknöpfe aus Aluminium (Silver) / Perrillas en aluminio

SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame
Messerschärfer / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA

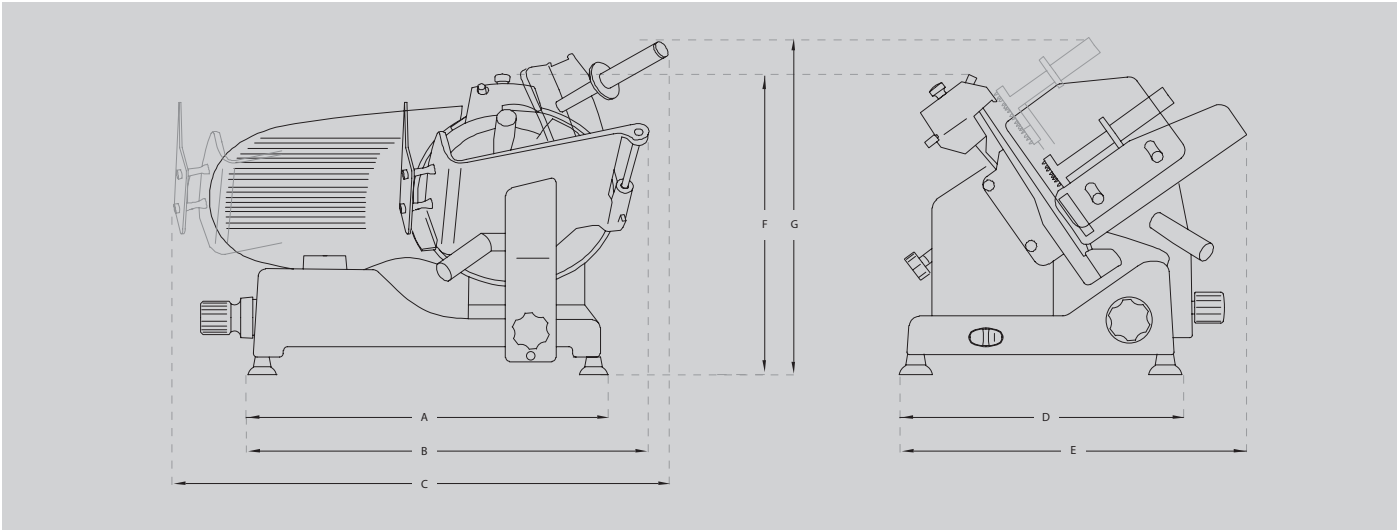
Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

LAMA DENTATA

Toothed blade / Lame dentée
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

LAMA TEFLONATA

Teflon blade / Lame Téflon
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflon



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

MODELLO	AF300GR SA	AF350GR A
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 240x180 mm ○ 170 mm	□ 290x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷15 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	36 kg	52 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,24 kw+0,185 kw	0,37 kw + 0,20 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	350 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	280x270 mm	310x320 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	680x600x650 mm	750x800x750 mm



AF350 INGR I



AF350 GRA I

AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE INOX

S/steel gravity slicers / Trancheurs gravité en acier inox
Edelstahl Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad en acero inoxidable

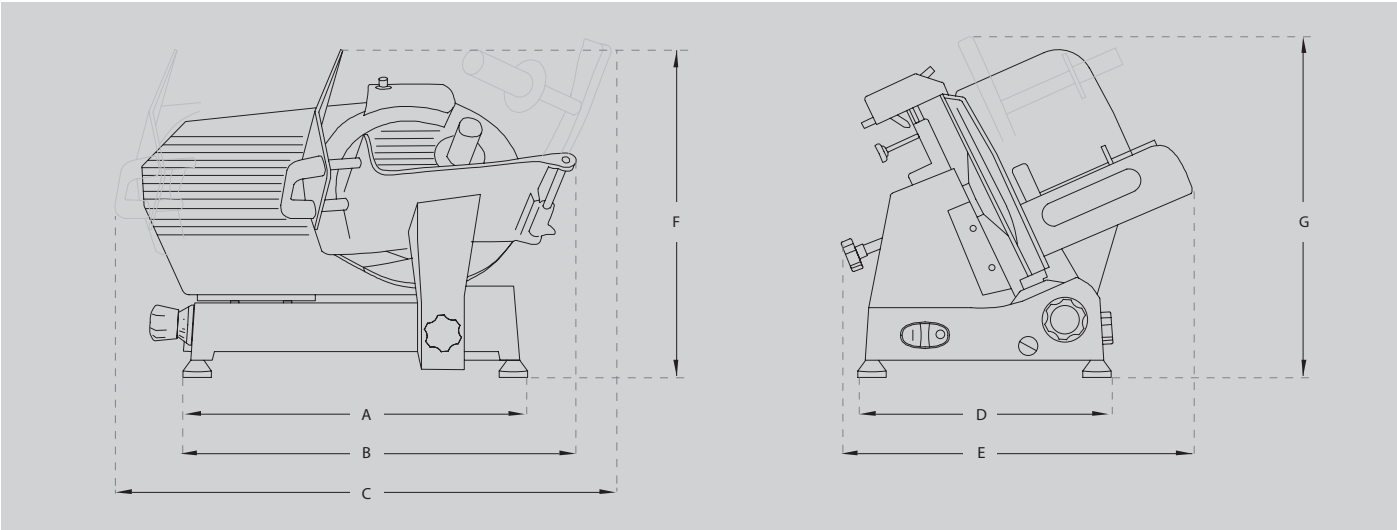
Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di salumi. Costruite interamente in acciaio inox, trasmissione a cinghia o ingranaggio, motore silenzioso, interruttore in acciaio inox illuminato a bassa tensione e impermeabilizzato, tenuta stagna sui particolari in movimento e protezione IP54 sulle parti elettriche, lavabile anche a getto d’acqua a bassa pressione. Lama forgiata in acciaio temperato, sistema di sblocco piatto, scorrimento carrello su boccole teflon, piatto porta merce removibile, affilatoio incorporato. Disponibile anche nella versione semiautomatica ad ingranaggi (AF350GRA I) che permette la selezione del numero delle fette da tagliare, la lunghezza e la velocità della corsa carrello.

Gravity slicer ideal for cold cuts and recommended for professional use. S/steel construction, belt or gear driven, silent motor, low voltage and waterproof lit s/steel switch, watertight on moving components and IP54 protection on electrical parts, washable even with low pressure water jet. Forged and hardened steel blade, carriage release device, trolley sliding on Teflon bushings, removable goods holder plate, built-in sharpener. Also available in the semi-automatic version (AF350GRA I), gear driven, which allows to set the number of slices, the carriage movement and the speed.

Trancheurs gravité professionnels recommandés pour la charcuterie. Structure en acier inox, transmission par courroie ou pignons, moteur silencieux, interrupteur basse tension étanche éclairé en acier inox, parties en mouvement étanches et protection IP54 sur les parties électriques, lavable même au jet d’eau basse pression. Lame forgée en acier trempé, système de déblocage du chariot, chariot coulissant sur bagues en Téflon, plateau porte-produit amovible, affûteur incorporé. Disponible aussi dans la version semi-automatique à pignons (AF350GRA I) qui permet de sélectionner le nombre de tranches à couper, la longueur et la vitesse de la course du chariot.

Professionnelle Schwerkraftschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt. Komplett aus Edelstahl, Riemen- oder Zahnradgetriebe, leiser Motor, Niederspannungs- und wasserdicht beleuchteter Edelstahlschalter, wasserdicht gegen bewegliche Partikel und IP54-Schutz an elektrischen Teilen, abwaschbar auch mit Wasserstrahl mit niedrigem Druck. Geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, flaches Entriegelungssystem, Trolley gleitet auf Teflonbuchsen, abnehmbare Warenhalteplatte, eingebauter Spitzer. Auch in der halbautomatischen Version mit Getriebe (AF350GRA I) erhältlich, die die Auswahl der Anzahl der zu schneidenden Scheiben, der Länge und der Geschwindigkeit des Schlittenhubs ermöglicht.

Cortadoras profesionales de fiambre por gravedad. Totalmente fabricadas en acero inoxidable, transmisión por correa o engranaje, motor silencioso, interruptor iluminado en acero inoxidable de baja tensión y impermeabilizado, estanco en partes móviles y protección IP54 en partes eléctricas, lavable incluso con chorro de agua a baja presión. Cuchilla forjada en acero templado, sistema de desbloqueo plato, carro deslizante sobre casquillos de teflón, placa extraíble, afilador incorporado. También disponible en la versión semiautomática con engranajes (AF350GRA I) que permite la selección del número de rodajas a cortar, la longitud y la velocidad de la carrera del carro.



- A DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350 GR I	AF350 INGR I	AF350 GRA I
A	590 mm	590 mm	590 mm
B	665 mm	665 mm	665 mm
C	770 mm	770 mm	770 mm
D	450 mm	450 mm	450 mm
E	560 mm	560 mm	560 mm
F	525 mm	525 mm	525 mm
G	740 mm	740 mm	740 mm

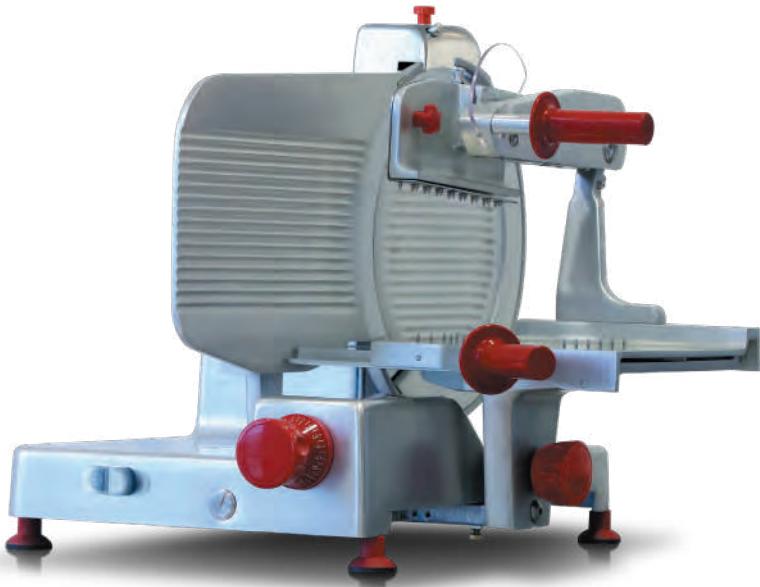
MODELLO	AF350 GR I	AF350 INGR I	AF350 GRA I
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 190x300 mm ○ 240 mm	□ 190x300 mm ○ 240 mm	□ 190x300 mm ○ 240 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷15 mm	0÷15 mm	0÷15 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	63 kg	63 kg	66 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,264 kw	0,264 kw	0,264-0,200 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	350 mm	350 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	330x305 mm	300x305 mm	330x305 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	810x850x680 mm	810x850x680 mm	810x850x680 mm

AF300H VS

AF330H VS

AF350H VS

AF370H VS



AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE HORECA

Vertical slicer for cold cuts Horeca series / Trancher vertical charcuterie série Horeca
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie "Horeca" / Cortadora de fiambres vertical serie Horeca

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica di protezione (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole rosse.

Vertical slicers for cold cuts recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, motor with thermal protection (except for 300 mm blade slicers), forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly, red knobs.

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de charcuterie. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des trancheurs lame 300 mm), lame en acier trempé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé et poignées rouges.

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt. Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit (ausgenommen: Durchmesser 300 mm), geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittguthalter mit Doppelschieber, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Anspitzer aus Aluminiumguss und rote Knöpfe.

Cortadoras verticales profesionales ideales para el corte de fiambres. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico (excluido diám. 300mm), cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en fundición de aluminio, perrillas rojas.

OPTIONAL

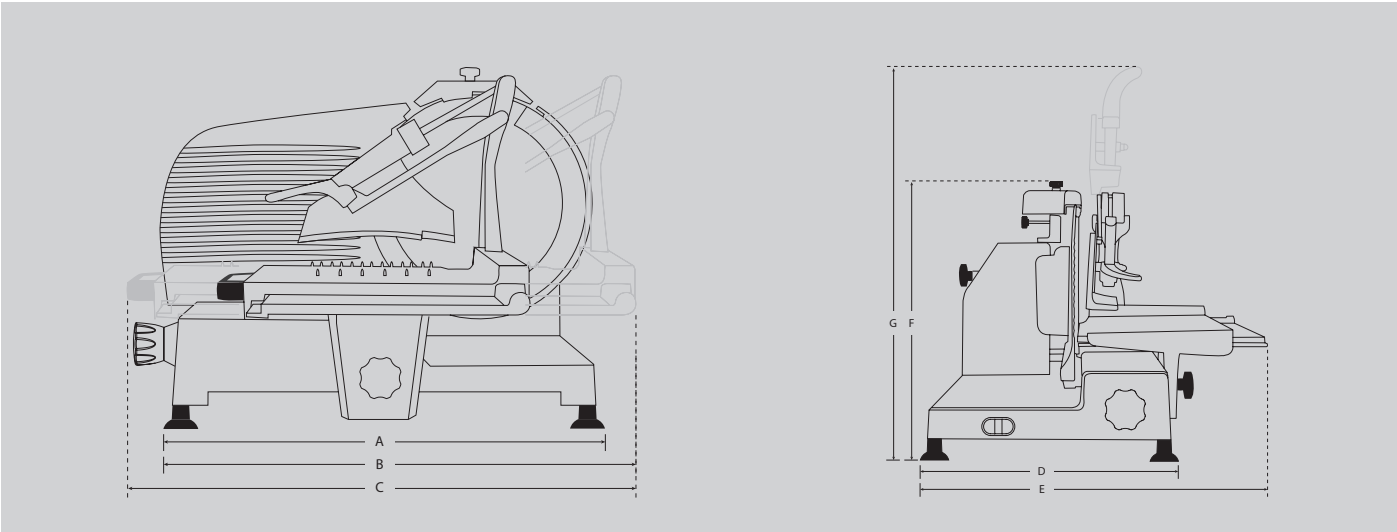
VERNICIATURA (COLORI RAL)
RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

KIT PIEDINI RIENTRANTI
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

ESTRATTORE LAMA
Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA
Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



A	DISTANZA PIEDINI <i>Distance between feet / Distance entre les pieds</i> <i>Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i>
B	INGOMBRO TAGLIO <i>Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe</i> <i>Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte</i>
C	INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA <i>Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement</i> <i>Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido</i>
D	DISTANZA PIEDINI <i>Distance between feet / Distance entre les pieds</i> <i>Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i>
E	INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur</i> <i>Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo</i>
F	ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>
G	INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA <i>Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur</i> <i>Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima</i>

	AF300H VS	AF330H VS	AF350H VS	AF370H VS
A	550 mm	575 mm	575 mm	575 mm
B	655 mm	670 mm	670 mm	670 mm
C	710 mm	840 mm	840 mm	840 mm
D	360 mm	435 mm	435 mm	435 mm
E	550 mm	650 mm	650 mm	650 mm
F	480 mm	560 mm	570 mm	580 mm
G	670 mm	700 mm	700 mm	700 mm

MODELLO	AF300H VS	AF330H VS	AF350H VS	AF370H VS
CAPACITÀ TAGLIO <i>Cutting capacity / Capacité de coupe</i> <i>Schneidleistung / Capacidad de corte</i>	❑ 260x190 mm ○ 190 mm	❑ 280x230 mm ○ 230 mm	❑ 290x240 mm ○ 240 mm	❑ 300x255 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe</i> <i>Schnittdicke / Espesor del corte</i>	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	35 kg	43 kg	44 kg	45 kg
MOTORE <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	0,27 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO <i>Blade / Lame</i> <i>Messerdurchmesser / Cuchilla</i>	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO <i>Carriage dimensions / Dimensions plateau</i> <i>Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato</i>	270x215 mm	310x260 mm	310x260 mm	310x260 mm
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage</i> <i>Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	550x670x550 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

AF300H VS C
AF330H VS ABK
AF350H VS ABK
AF370H VS ABK



AF300H VS C



AF350H VS ABK

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE HORECA BRACCIO A SGANCIO AUTOMATICO

Vertical slicer for cold cuts Horeca series with automatic release foodgrip / Trancheur vertical charcuterie série Horeca avec système de déblocage automatique de pousse-talon
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Horeca mit selbstauslösendem Arm / Cortadora de fiambres vertical serie Horeca con brazo Armblock

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica di protezione (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole rosse. Braccio pressa merce a sgancio automatico con piastra inox amovibile (escluso mod. AF300H VS C).

Vertical slicers for cold cuts recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, motor with thermal protection (except for 300 mm blade slicers), forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/ in aluminium sharpener assembly and red knobs. Food grip with automatic release system and detachable s/steel meat grip (except for Mod. AF300 H VS C).

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de charcuterie.
Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des trancheurs lame 300 mm), lame en acier trempé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé et poignées rouges. Pousse/talon avec système de déblocage automatique et poussoir denté inox amovible (à exception du Mod. AF300H VS C).

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt, Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz (ausgenommen: Durchmesser 300 mm), geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittguthalter mit Doppelschieber, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Anspitzer aus Aluminiumguss und roten Drehknöpfe. Selbstauslösender Arm des Schnittguthalters und abnehmbare Edelstahlplatte (außer Modell AF300H VS C).

Cortadoras verticales profesionales ideales para el corte de fiambres. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con llave térmica (excluido diám. 300), cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en fundición de aluminio, perrillas rojas. Brazo sujeta alimentos cerrado (Armblock) con plato desmontable.

OPTIONAL

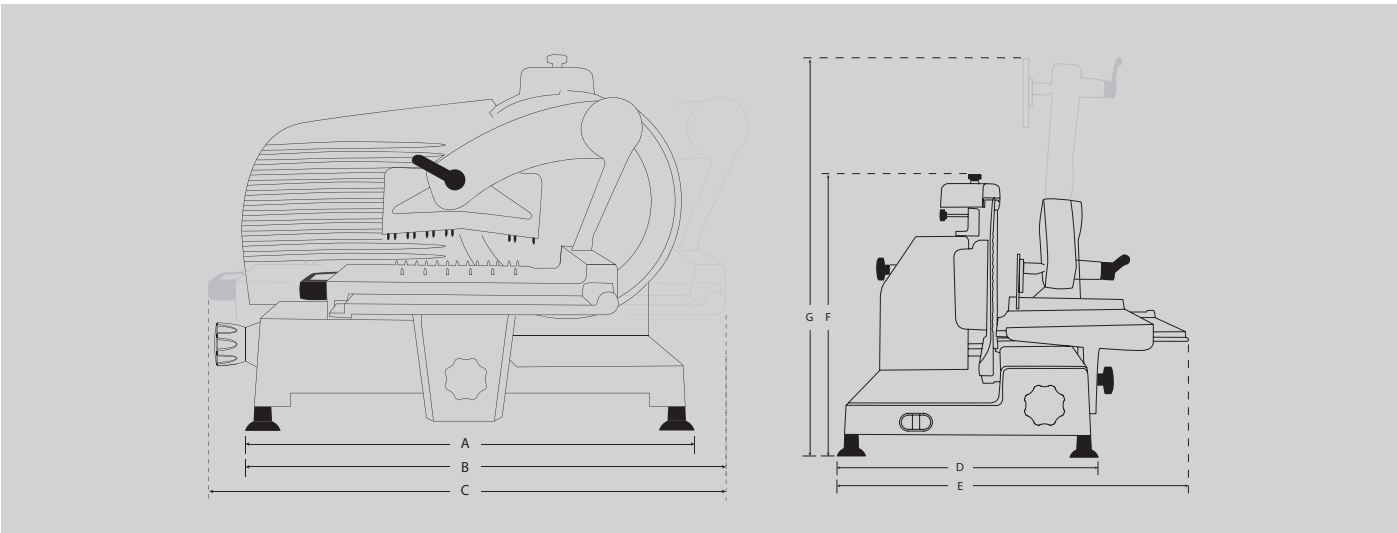
VERNICIATURA (COLORI RAL)
RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

KIT PIEDINI RIENTRANTI
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

ESTRATTORE LAMA
Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA
Cleansing detergent / Détergent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



- A DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

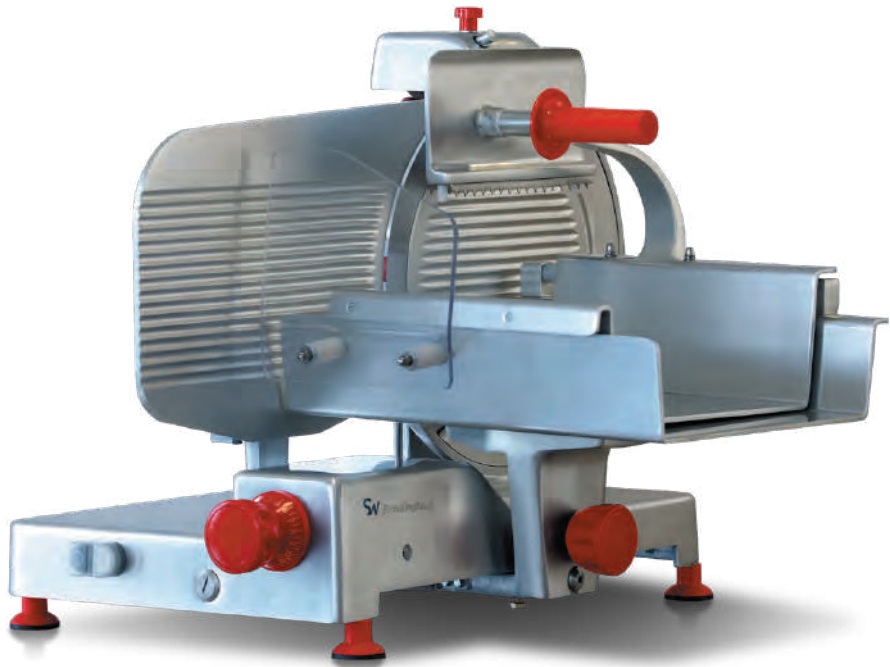
MODELLO	AF300H VS C	AF330H VS ABK	AF350H VS ABK	AF370H VS ABK
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 255x190 mm ○ 215 mm	□ 280x230 mm ○ 230 mm	□ 290x240 mm ○ 240 mm	□ 300x255 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷13 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	27 kg	43 kg	44 kg	45 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,21 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	275x260 mm	310x260 mm	310x260 mm	310x260 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	800x600x520 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

AF300H VM

AF330H VM

AF350H VM

AF370H VM



AF350H VM

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE HORECA

Vertical meat slicer Horeca series / Trancheur vertical à viande série Horeca
Vertikale Fleischneidemaschine Serie Horeca / Cortadora de carne vertical serie Horeca

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole rosse.

Vertical meat slicers recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, motor with thermal protection (except for 300 mm blade slicers), forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly, red knobs.

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de viande. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des trancheurs lame 300 mm), lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé, poignées rouges.

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Fleisch, Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz (ausgenommen: Durchmesser: 300 mm), geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittguthalter mit Doppelschieber, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Schärfen aus Aluminiumguss, rote Drehknöpfe.

Cortadoras verticales profesionales, ideales para el corte de la carne. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico (excluido diám. 300mm), cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de carne con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en aleación de aluminio, perrillas rojas.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

KIT PIEDINI RIENTRANTI

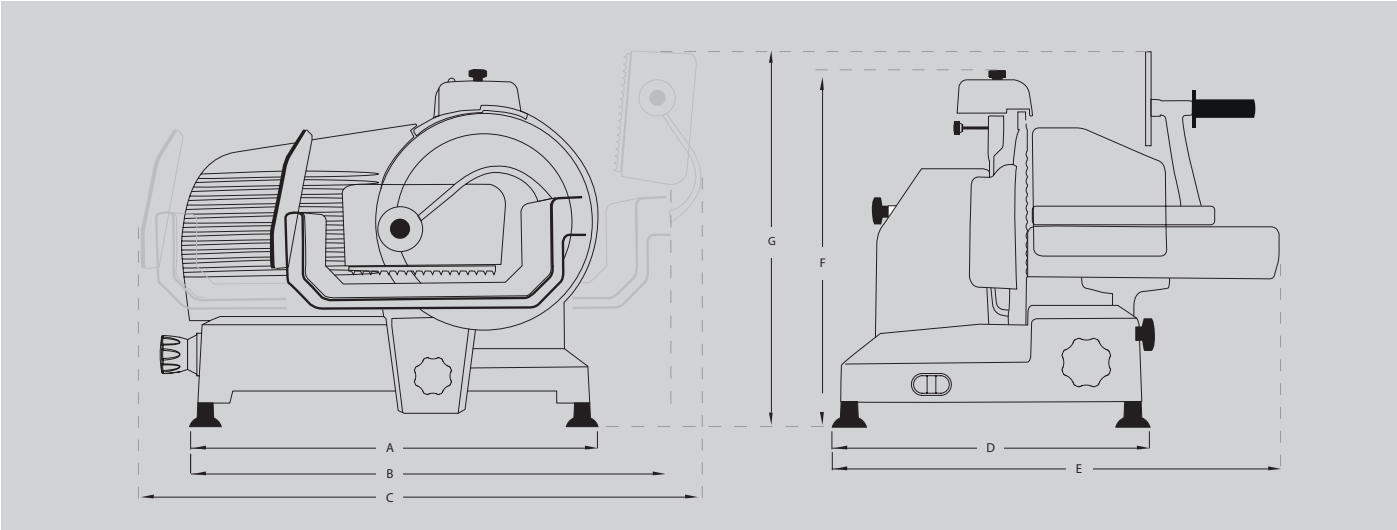
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

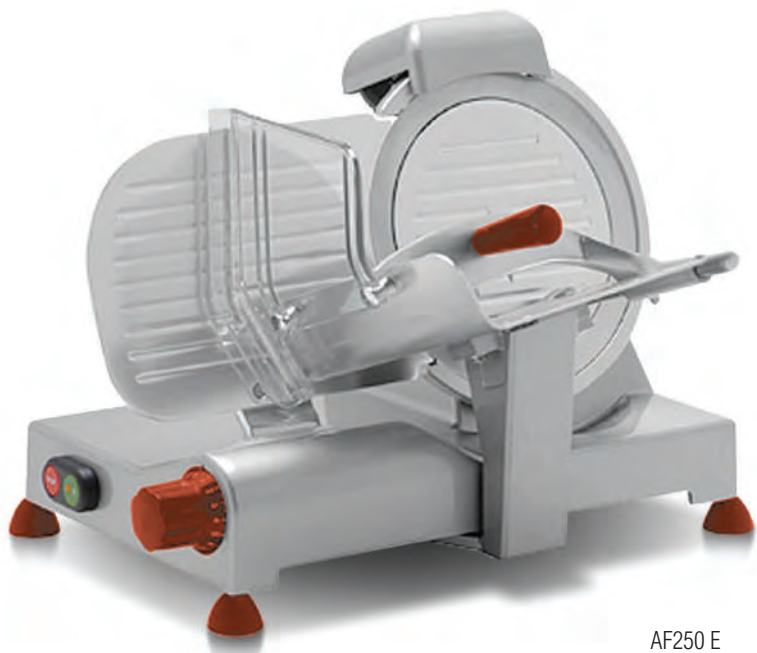
Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300H VM	AF330H VM	AF350H VM	AF370H VM
A	550 mm	575 mm	575 mm	575 mm
B	600 mm	645 mm	645 mm	670 mm
C	760 mm	760 mm	760 mm	790 mm
D	360 mm	435 mm	435 mm	435 mm
E	530 mm	730 mm	730 mm	730 mm
F	460 mm	560 mm	570 mm	580 mm
G	570 mm	690 mm	690 mm	690 mm

MODELLO	AF300H VM	AF330H VM	AF350H VM	AF370H VM
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 270x190 mm ○ 190 mm	□ 300x240 mm ○ 240 mm	□ 300x250 mm ○ 250 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	35 kg	41 kg	43 kg	44 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,270 kw	0,370 kw	0,370 kw	0,370 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	270x290 mm	320x470 mm	320x470 mm	340x470 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm



AF250 E

AFFETTATRICE A GRAVITÀ LACCATE CON TRASMISSIONE A CINGHIA

Varnished belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie laqués
/Lackierte Riemenantrieb-Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres por gravedad transmisión a correa

Affettatrici progettate per l'installazione in piccoli spazi. Fusione in lega di alluminio laccato, design classico. Trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, gruppo affilatore incorporato. Disponibile in due versioni:

Ce: Uso professionale, pulsantiera con comandi a bassa tensione e anello fisso di protezione lama.

DOM: Uso domestico, completa di micro/switch di protezione lama.

Designed to fit in small spaces. Coated cast aluminium alloy construction, classic design. Belt/driven transmission, silent/running asynchronous motor, forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in sharpener assembly. Available in two versions:
Ce: professional use, low/voltage controls and fix blade protection ring.
DOM: domestic use, equipped with blade guard safety microswitch.

Trancheurs de dimensions compactes. Fusion en alliage d'aluminium anodisé laqué, design classique, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé. Disponible en deux versions:
Ce: usage professionnel, panneau de commande basse tension et anneau de protection de lame fixe.
DOM: usage domestique, avec micro/interrupteur de protection de lame.

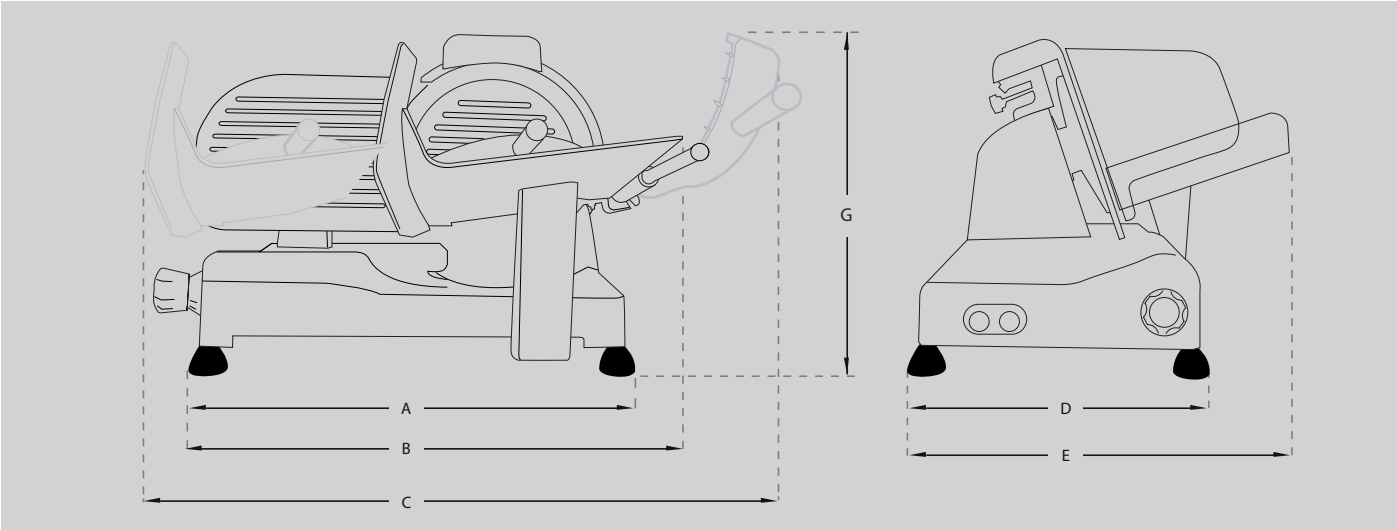
Schneidemaschinen für den Einsatz bei geringen Platzverhältnissen. Guss aus lackierter Aluminiumlegierung, klassisches Design. Riemengetriebe, geräuschloser Asynchronmotor, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten, der auf selbstschmierenden Buchsen gleitet, Aluminium/Warenplatte mit reibungsmindernden Gleitkanälen und eingebauter Schärfeeinheit. Verfügbar in zwei Versionen:
Ce: Professioneller Gebrauch, Tastenfeld mit Niederspannungssteuerung und festem Klingenschutzring.
DOM: Heimgebrauch, komplett mit Klingenschutz/Mikroschalter.

Cortadoras de fiambres proyectadas para ser instaladas en pequeños espacios. Fundición en aleación de aluminio lacado, diseño clásico. Transmisión correa, motor asincrónico silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción, afilador incorporado. Disponible en dos versiones:
Ce: uso profesional, mandos de baja tensión y anillo fijo de protección de la cuchilla.
DOM: uso doméstico, cubrecuchilla con borde y micro interruptor de seguridad.

OPTIONAL

ESTRATTORE LAMA
Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA
Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

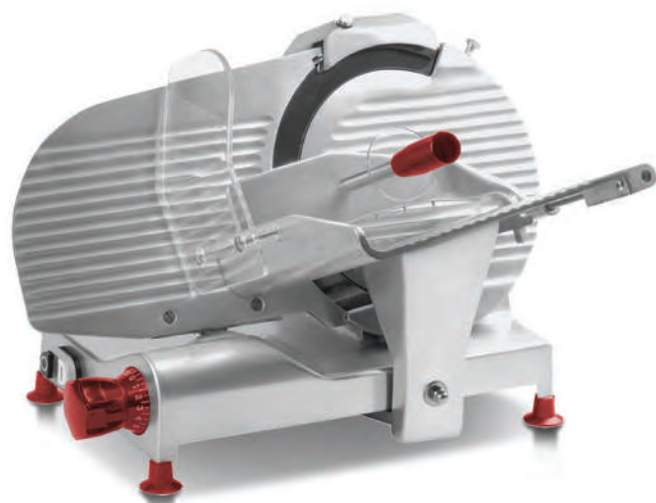
Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

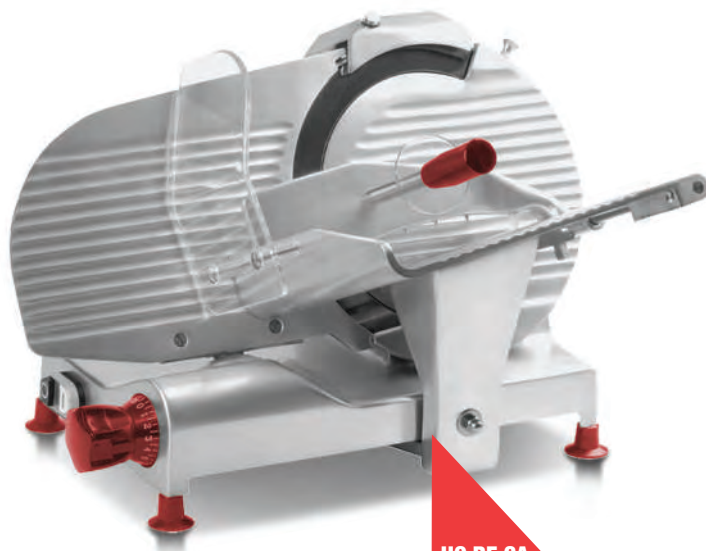
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF220 E	AF250 E	AF275 E
A	400 mm	400 mm	400 mm
B	470 mm	470 mm	470 mm
C	600 mm	600 mm	600 mm
D	280 mm	280 mm	280 mm
E	442 mm	442 mm	450 mm
F	355 mm	375 mm	390 mm
G	355 mm	375 mm	390 mm

MODELLO	AF220 E	AF250 E	AF275 E
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 185x165 mm ○ 165 mm	□ 185x185 mm ○ 185 mm	□ 185x190 mm ○ 190 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷14 mm	0÷14 mm	0÷14 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	13 kg	14 kg	16 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,14 kw	0,14 kw	0,15 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	220 mm	250 mm	275 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	185x215 mm	185x215 mm	185x215
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	545x480x410 mm	545x480x410 mm	620x510x470



AF300 E GR



AF350 E GR

HO.RE.CA.

AFFETTATRICE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

Belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa

Affettatrici progettate per l'installazione nella piccola e media ristorazione. Dimensioni compatte ideali per piccoli spazi, ma grande capacità di taglio. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto portamerce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio, sistema sblocco piatto solo su richiesta.

Recommended for small to medium/sized restaurants. Compact dimensions with great cutting performance. Anodized cast aluminium alloy construction, belt-driven transmission, silent/running asynchronous motor, low/voltage controls, forged and hardened steel blade, carriage running on self-lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly, carriage release device only upon request.

Trancheurs recommandés pour la petite et moyenne restauration. Dimensions compactes avec grande capacité de coupe. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé, système de déblocage du chariot sur demande.

Aufschnittmaschinen für kleine und mittlere Betriebe, kompakte Größe aber hohe Schneidkapazität. Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung. Riemengetriebe, leiser Asynchronmotor, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schliittens auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittgutauflage aus Aluminium mit Gleitkanälen ausgestattet, die die Reibung reduzieren, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss.

Cortadoras de Fiambres proyectadas para media y pequeña hostelería. Dimensiones compactas con gran capacidad de corte. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor asincrónico, silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio, sistema de desbloqueo plato solo bajo

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

LAMA DENTATA

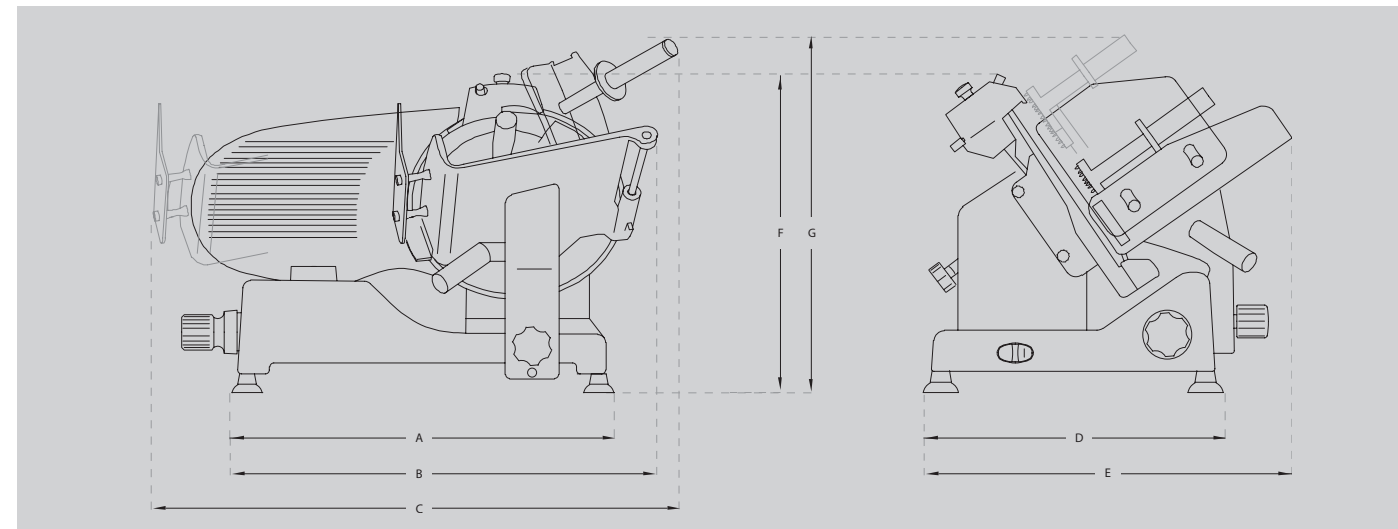
Toothed blade / Lame dentée
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

LAMA TEFLONATA

Teflon blade / Lame Téflon
Klinge aus Teflon / Cuchilla Teflón

PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

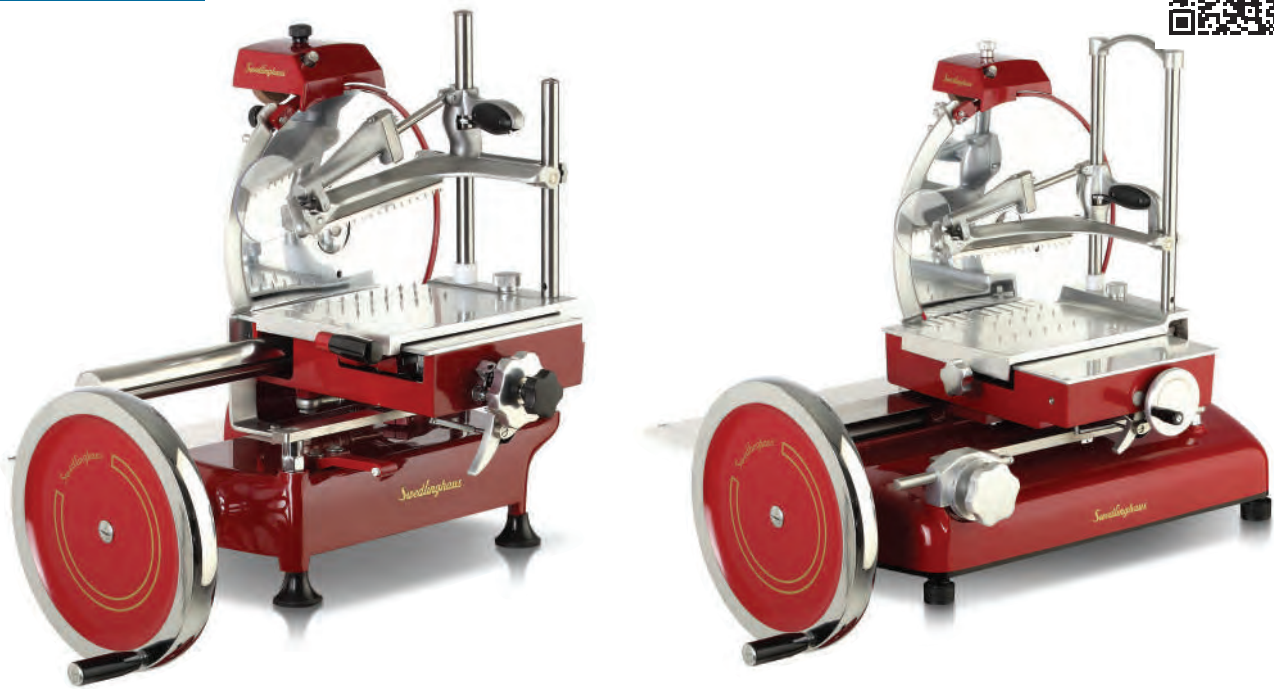
Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

MODELLO	AF300 E GR	AF350 E GR
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 250x205 mm ○ 205 mm	□ 290x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷15 mm	0÷15 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	20,5 kg	26 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,187 kw	0,32 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	350 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	270x260 mm	290x260 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	620x520x450 mm	500x670x470 mm

AF250 VOL
AF300 VOL
AF350 VOL
AF370 VOL



AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO

Flywheel manual slicers / Trancheurs manuels à volant
Schwungrad-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de volante

Design elegante e raffinato, basate su una produzione di tipo artigianale, queste affettatrici sono particolarmente indicate per il taglio di prosciutto crudo e validi elementi d'arredo per la casa, ristoranti, enoteche, locali ecc. Struttura in alluminio fuso verniciato a fuoco, funzionamento completamente manuale, parti a contatto con il prodotto in acciaio, anello di protezione lama, facile smontaggio per la pulizia, lama professionale in acciaio temperato 100CR6 e affilatoio incorporato.

🇬🇧 Elegant style, based on a handicraft production, the flywheel slicer is the best choice for slicing Prosciutto and a precious piece of furniture for houses, restaurants, wine bars, clubs etc. Aluminium construction, stove/enamelled finish, fully hand/operated, stainless steel food contacting parts, blade protection ring, easy to disassemble for a thorough clean/up, professional hardened 100Cr6 steel blade, built/in sharpener assembly.

🇫🇷 Style élégant et fabrication artisanal. Ces trancheurs à volant sont particulièrement indiqués pour la coupe du jambon et aussi comme précieux éléments de design pour la maison, les restaurants, les bars à vin, les clubs etc. Fabriqué en aluminium laqué au four, entièrement manuel, parties au contact des aliments en acier inox, anneau de protection lame, facilité de démontage pour permettre un nettoyage complet, lame professionnelle en acier trempé 100CR6, affûteur incorporé.

🇩🇪 Elegantes und raffiniertes Design, basierend auf einer handwerklichen Produktion. Diese Schneidemaschinen eignen sich besonders zum Schneiden von rohem Schinken und wertvollen Einrichtungselementen für Haus, Restaurants, Weinbars, Clubs usw. Feuerlackierte Aluminiumgussstruktur, vollständige manuelle Bedienung, Teile in Kontakt mit dem Produkt aus Edelstahl, Klingenschutzring, einfache Demontage zur Reinigung, professionelle Klinge aus gehärtetem 100CR6/Stahl und eingebautem Schleifstein.

🇪🇸 Diseño elegante y refinado, fabricadas con una producción de tipo artesanal, estas cortadoras de fiambres están particularmente indicadas para el corte de jamón crudo y como valiosos elementos de decoración para el hogar, restaurantes, bares de vinos, clubes etc. Estructura en aluminio pintado a fuego, funcionamiento completamente manual, partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable, anillo de protección de cuchilla fácilmente desmontable para la limpieza, cuchilla profesional en acero templado 100Cr6, afilador incorporado.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

PIANO DI MARMO

Marble slice receiving surface / Plateau porte/tranche en marbre
Marmorfläche / Plato de mármol

VOLANO FIORATO

Flower wheel / Volant rosace
Blumenförmiges Schwungrad / Volante florido

DECORI

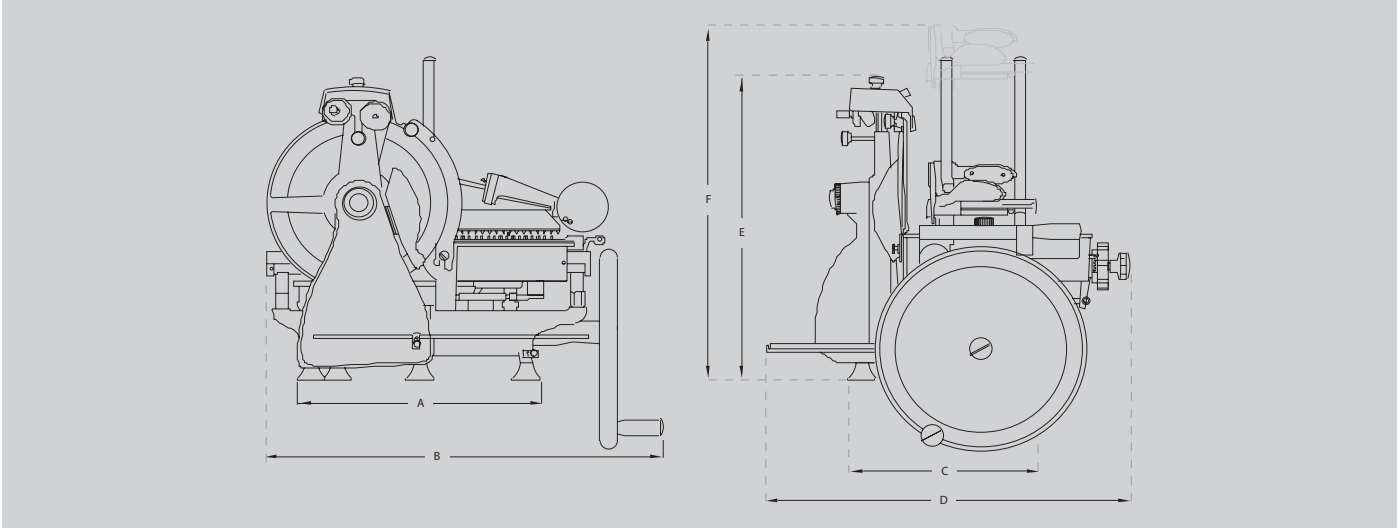
Gold decorations / Décorations dorées
erzierung / Decoraciones

FILETTATURA

Gold border / Bordure dorée
Gewinde / Bordos dorados

KIT POMELLI E PIANO IN LEGNO

Wooden knobs and slice receiving surface kit / Kit poignées et plateau porte/tranches en bois
Set von Drehknöpfen und Holzfläche / Kit madera de olivo



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

D INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

E ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

F INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF250 VOL	AF300 VOL	AF350 VOL	AF370 VOL
A	380 mm	400 mm	655 mm	655 mm
B	690 mm	720 mm	870 mm	870 mm
C	290 mm	340 mm	400 mm	400 mm
D	520 mm	600 mm	710 mm	710 mm
E	500 mm	560 mm	650 mm	650 mm
F	510 mm	740 mm	800 mm	800 mm

MODELLO	AF250 VOL	AF300 VOL	AF350 VOL	AF370 VOL
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	185x150 mm	220x190 mm	270x250 mm	270x260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷2,3 mm 8 posizioni	0÷2,5 mm 9 posizioni	0÷2,5 mm 9 posizioni	0÷2,5 mm 9 posizioni
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	33 kg	45,5 kg	81 kg	81 kg
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	190x145 mm	230x180 mm	270x240 mm	270x240 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	660x800x690 mm	660x800x690 mm	840x940x840 mm	840x940x840 mm



AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO STILE

Stile Flywheel manual slicers / Trancheurs manuels à volant Stile
Stile Schwungrad-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de volante Stile

Nuovo design elegante e raffinato, basate su una produzione di tipo artigianale, queste affettatrici sono particolarmente indicate per il taglio di prosciutto crudo e validi elementi d'arredo per la casa, ristoranti, enoteche, locali ecc. Struttura in alluminio fuso verniciato a fuoco, funzionamento completamente manuale, parti a contatto con il prodotto in acciaio inox, anello di protezione lama, facile smontaggio per la pulizia, maggiore distanza tra lama e testa, lama professionale in acciaio temperato 100CR6, affilatoio incorporato e volano fiorato di serie.

🇬🇧 New elegant design, based on a handicraft production, this slicer is the best choice for slicing Prosciutto and a precious piece of furniture for houses, restaurants, wine bars, clubs etc. Aluminium construction, stove/enamelled finish, fully hand/operated, stainless steel food contacting parts, blade protection ring, wider distance between the blade and the shaft, easy to disassemble for a thorough clean/up, professional hardened 100Cr6 steel blade, cast/in sharpener assembly, flower wheel as standard.

🇫🇷 Nouveau style élégant et fabrication artisanal. Ces trancheurs à volant sont particulièrement indiqués pour la coupe du jambon et aussi comme précieux éléments de design pour la maison, les restaurants, les bars à vin, les clubs etc. Fabriqué en aluminium laqué au four, entièrement manuel, parties au contact des aliments en acier inox, anneau de protection lame, facilité de démontage pour permettre un nettoyage complet, plus grande distance entre la lame et le corps de la machine, lame professionnelle en acier trempé 100CR6, affûteur incorporé et volant rosace en dotation standard.

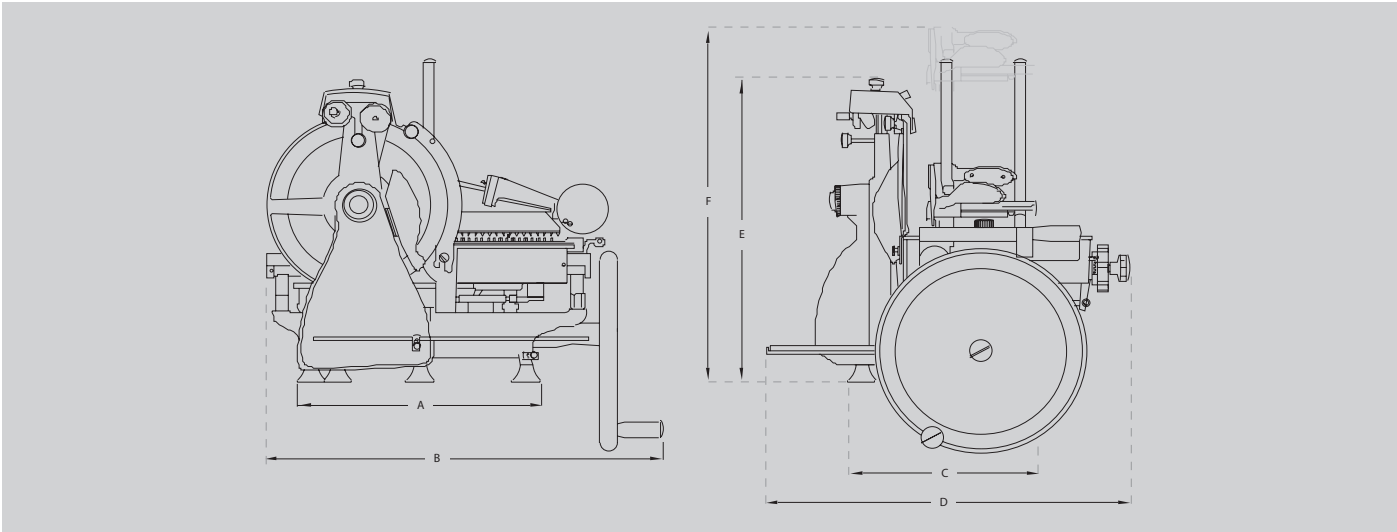
🇩🇪 Dieses elegante und raffinierte Design basiert auf einer handwerklichen Produktion und eignet sich besonders zum Schneiden von rohem Schinken. Es passt zu wertvollen Einrichtungselementen (Zuhause, Restaurants, Weinbars, Clubs...). Feuerlackierte Aluminiumgussstruktur, vollständig manuelle Bedienung, die Lebensmittel, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl, Klingenschutzring, einfache Demontage zur Reinigung, größerer Abstand zwischen Klinge und Kopf, professionelle Klinge aus gehärtetem 100CR6/Stahl, eingebauter Schleifstein und blumenförmiges Serienschwungrad.

🇪🇸 Nuevo diseño elegante y refinado, fabricadas con una producción de tipo artesanal, estas cortadoras de fiambres están particularmente indicadas para el corte de jamón crudo y como valiosos elementos de decoración para el hogar, restaurantes, bares de vinos, clubes etc. Estructura en aluminio pintado a fuego, funcionamiento completamente manual, partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable, anillo de protección de la cuchilla, más distancia entre la cuchilla y el cuerpo de la máquina, fácilmente desmontable para una mayor limpieza, cuchilla profesional en acero templado 100Cr6, afilador incorporado, volante florido de serie.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL



- A DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- D INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- E ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- F INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

MODELLO	AF300 STILE	AF350 STILE
CAPACITÀ TAGLIO <i>Cutting capacity / Capacité de coupe</i> <i>Schneidleistung / Capacidad de corte</i>	230x180 mm	270x240 mm
SPESSORE DI TAGLIO <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe</i> <i>Schnittdicke / Espesor del corte</i>	0÷2,5 mm 10 posizioni	0÷3 mm 10 posizioni
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	44 kg	62 kg
LAMA DIAMETRO <i>Blade / Lame</i> <i>Messerdurchmesser / Cuchilla</i>	300 mm	350 mm
DIMENSIONI PIATTO <i>Carriage dimensions / Dimensions plateau</i> <i>Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato</i>	230x190 mm	275x210 mm
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage</i> <i>Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	750x750x680 mm	840x940x840 mm



PIED



PIED 1R

PIEDISTALLO

Pedestal / Piétement / Sockel / Soporte

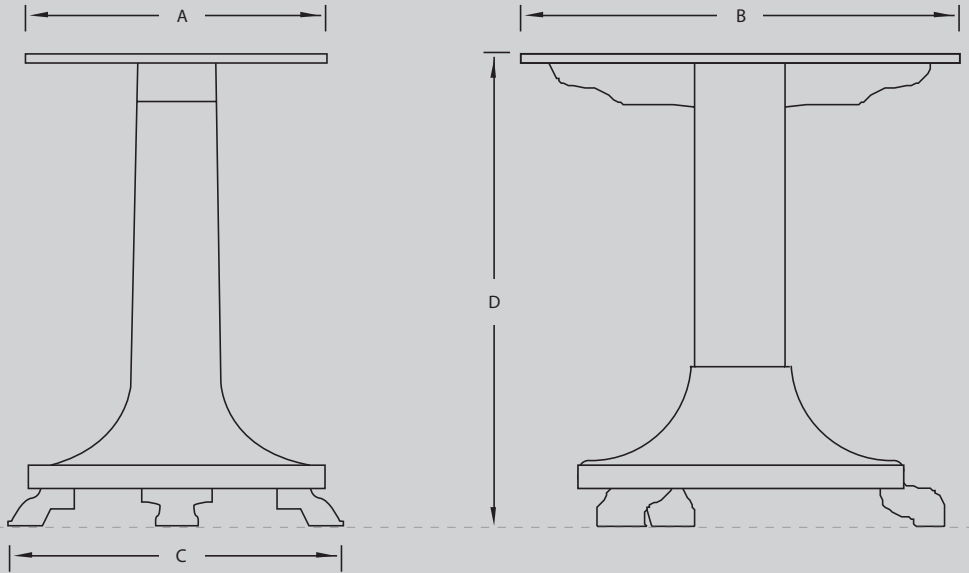
Eleganti e robusti i piedistalli completano la gamma delle volano. Struttura in alluminio verniciata a fuoco, piastra sagomata con incavi per blocco piedini. Disponibili in due diverse versioni: fissa con finitura a zampa di leone o mobile con ruote pivotanti di cui tre con freno.

These pedestals, elegant and solid, complete the flywheel manual slicer range. Aluminium construction, stove/enameled finish, moulded plate with hollows to block slicer feet. Available in two versions: fix with lion's paw feet or movable with pivoting wheels (three with brake).

Les piétements, élégants et solides, complètent la vaste gamme de trancheurs à volant. Structure en aluminium laqué au four, plaque profilée et creux pour bloquer les pieds du trancheur. Disponibles en deux versions: piétement fixe avec pattes de lion ou avec roulettes pivotantes, dont trois avec frein.

Elegante und robuste Sockel vervollständigen die Palette der Aufschnittmaschinen der Serie "Volano". Feuerbemahte Aluminiumstruktur, geformte Platte mit Aussparungen zum Blockieren der Sockel. Erhältlich in zwei verschiedenen Versionen: fest mit Löwentatzen/Feinarbeit oder mobil mit schwenkbaren Rädern, 3 davon mit Bremsen.

Elegantes y robustos, los pedestales son los elementos que enriquecen la elegancia de la cortadora de volante. Construcción de aluminio con acabado esmaltado al horno, placa conformada y abolladuras para bloquear las patas de la cortadora. Disponible en dos versiones: pedestal fijo con patas o móvil con ruedas giratorias, tres de ellas con freno.



- A** **LARGHEZZA PIANO**
Plate width / Largeur plateau / Plattenbreite / Ancho plano
- B** **LUNGHEZZA PIANO**
Plate length / Longeur plateau / Plattenlänge / Longitud plano

- C** **LARGHEZZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds / Fussbreite / Ancho patas
- D** **ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	PIED*	PIED 1	PIED300 S	PIED350 S		PIED R	PIED 1R	PIED300 SR	PIED350 SR
A	338*/395 mm	520 mm	370 mm	410 mm	A	338*/395 mm	520 mm	370 mm	410 mm
B	430*/470 mm	670 mm	490 mm	540 mm	B	430*/470 mm	670 mm	490 mm	540 mm
C	620 mm	620 mm	620 mm	620 mm	C	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
D	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm	D	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm

MODELLO	PIED	PIED 1	PIED300 S	PIED350 S
MODELLO AFFETTATRICE <i>Slicer model / Modèle de trancheur</i> <i>Aufschnittmaschinenmodell / Modelo cortadora</i>	AF250/300 VOL	AF350/370 VOL	AF300 STILE	AF 350 STILE
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	40*/42 kg	53 kg	43 kg	49 kg

MODELLO	PIED R	PIED 1R	PIED300 SR	PIED350 SR
MODELLO AFFETTATRICE <i>Slicer model / Modèle de trancheur</i> <i>Aufschnittmaschinenmodell / Modelo cortadora</i>	AF250/350 VOL	AF350/370 VOL	AF300 STILE	AF350 STILE
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	58*/60 kg	74 kg	61 kg	67 kg
RUOTE <i>Wheels / Roulettes / Räder / Ruedas</i>	✓	✓	✓	✓

*caratteristiche AF250 VOL / AF250VOL features / Caractéristiques techniques AF250VOL / Produkteigenschaften AF250VOL / Características AF250VOL

SEG1600 V
SEG1800 V

Swedlinghaus





SEG1600 V

SEGAOSSI SERIE VERNICIATA

The bone bandsaws are recommended to cut frozen or fresh products and bones, for both professional and domestic use. Painted grey aluminium body, cast aluminium pulleys, s/steel worktop, s/steel portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls and mushroom emergency button, Bakelite blade guide, motor cover and tie/rod to adjust the blade tension.

Les scies à os sont des machines de petites dimensions recommandées pour l'usage professionnel ou domestique pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en aluminium verni gris, poulies en fusion d'aluminium tournées, table de travail, portionneuse et poussoir à viande en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension avec arrêt d'urgence, guide lame en bakélite, couvercle de protection du moteur et poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame.

Knochensägen sind kleine Maschinen, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen und frischen Produkten eignen, so wie von Knochen für den professionellen und häuslichen Gebrauch. Grau lackierte Aluminiumstruktur, Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer aus Edelstahl, Fleischschieber aus Edelstahl, Sicherheits/Mikroschalter an der Tür, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung und Notpils, Bakelit/Klingenföhrung, Motorschutzgehäuse und Einstellstange für korrekte Messerspannung.

Las sierras de cinta para huesos de SWEDLINGHAUS son máquinas de pequeñas dimensiones ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos. Ade-cuadas tanto para el uso profesional como para el uso doméstico. Estructura realizada en fundición de aluminio pintado, poleas torneadas en aluminio, plano de trabajo, empujador y porcionador en acero inoxidable, micro interruptor de seguridad en la puerta, panel de mandos con botón de paro de emergencia, guía cuchilla en baquelita, cobertura del motor, tirante para la regulación de la correcta tensión de la cinta.

OPTIONAL

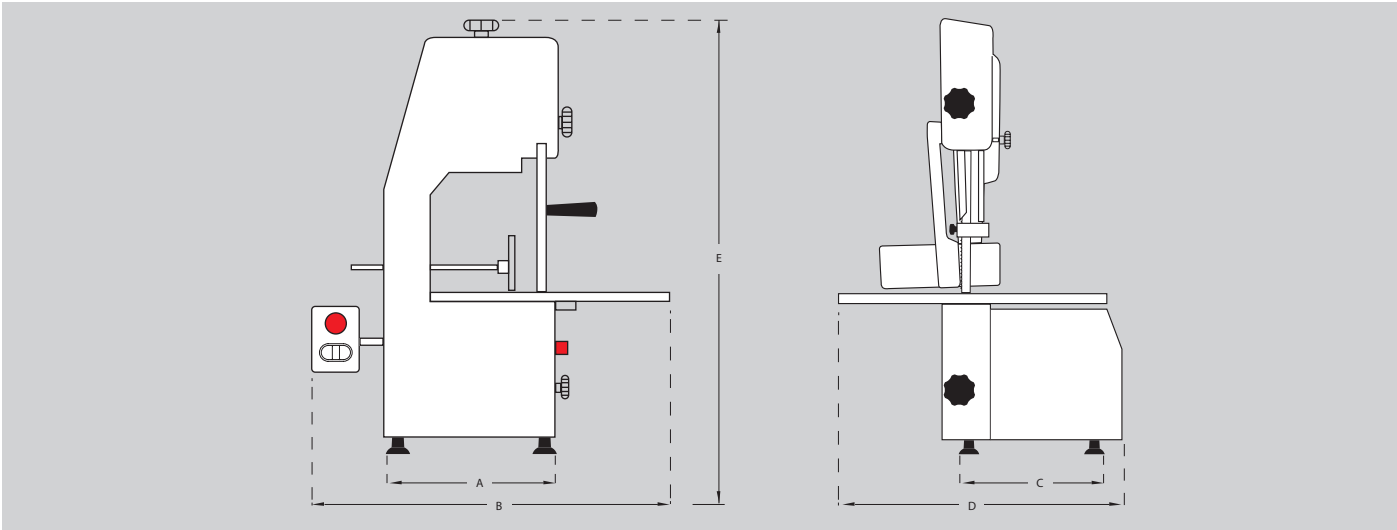
LAMA
Blade / Lame
Klinge / Cinta

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

MOTORE POTENZIATO 1,5 HP
1.5HP motor / Moteur 1,5 HP
Verbesserter Motor Hp1 .5 / Motor potenciado 1,5 Hp

CAVALLETTO
Base / Établi
Gestell / Caballote

PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm
500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm
Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 50x50



	SEG1600 V	SEG1800 V
A DISTANZA PIEDINI <i>Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßschen / Distancia entre los pies</i>	A 335 mm	335 mm
B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo</i>	B 615 mm	615 mm
C DISTANZA PIEDINI <i>Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßschen / Distancia entre los pies</i>	C 290 mm	290 mm
D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA <i>Overall lenght dimension / Dimension d'encombrement longer Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima</i>	D 480 mm	480 mm
E ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	E 830 mm	920 mm

MODELLO	SEG1600 V	SEG1800 V
LUNGHEZZA NASTRO <i>Blade lenght / Longeur lame Länge des Bandes / Largo cinta</i>	1610 mm	1800 mm
ALTEZZA UTILE TAGLIO <i>Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte</i>	210 mm	300 mm
LARGHEZZA UTILE TAGLIO <i>Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte</i>	175 mm	175 mm
DIMENSIONI PIANO <i>Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo</i>	380x380 mm	380x380 mm
ALIMENTAZIONE <i>Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación</i>	V 230/400	V 230/400
POTENZA MOTORE <i>Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor</i>	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75
PESO <i>Weight / Poids Gewicht / Peso</i>	32 kg	34 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	550x1010x750 mm	550x1010x750 mm

SEG 1600 V EXP

SEG 1800 V EXP

SEG 1600 A EXP

SEG 1800 A EXP



SEG1600 V EXP



SEG1800 A EXP

SEGAOSSI EXPORT

Export bone bandsaws / Scie à os export / Knochensäge Export / Sierras de cinta pas huesos export

I segaoSSI Export sono macchine di piccole dimensioni ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa destinati al mercato EXTRA/UE. Struttura disponibile in due diverse finiture: alluminio verniciato e alluminio anodizzato. Pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore inox, guidalama in bakelite, motore a vista completo di pulsante di accensione e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama.

Export bone bandsaws are recommended to cut frozen or fresh products and bones and are destined to non/EU countries. Available in two versions: painted aluminum and anodized aluminum. Cast aluminium pulleys, s/steel worktop and portion gauge, Bakelite blade guide, tie/rod to adjust the blade tension, motor (not equipped with cover) with on/off button.

Les scies à os Export sont des machines de petites dimensions recommandées pour couper les produits surgelés, frais et les os, destinées aux marchés des Pays EXTRA/UE. Disponibles en deux versions: aluminium verni et aluminium anodisé. Poulies en fusion d'aluminium tournées, table de travail et portionneuse en acier inox, guide lame en bakélite, moteur sans couvercle de protection avec bouton d'alimentation et poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame.

Knochensägen "Export" sind kleine Maschinen, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen oder frischen Produkten und von Knochen eignen. Für den EXTRA/EU/Markt bestimmt. Struktur in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich: lackiertes Aluminium und eloxiertes Aluminium. Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer aus Edelstahl, Bakelit/Klingenföhrung, sichtbarer Motor mit Netzschalter und Spurstange für korrekte Klingenspannung.

Las sierras de cinta Export son máquinas de pequeñas dimensiones ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos destinadas a los Países extracomunitarios. Están disponibles en dos versiones: aluminio pintado y aluminio anodizado. Poleas torneadas en aluminio fundido, plano de trabajo y porcionador en acero, guía cuchilla en baquelita, motor a vista con botón de encendido y tirante para la regulación de la correcta tensión de la cinta.

OPTIONAL

LAMA

Blade / Lame
Klinge / Cinta

VOLTAGGI SPECIALI

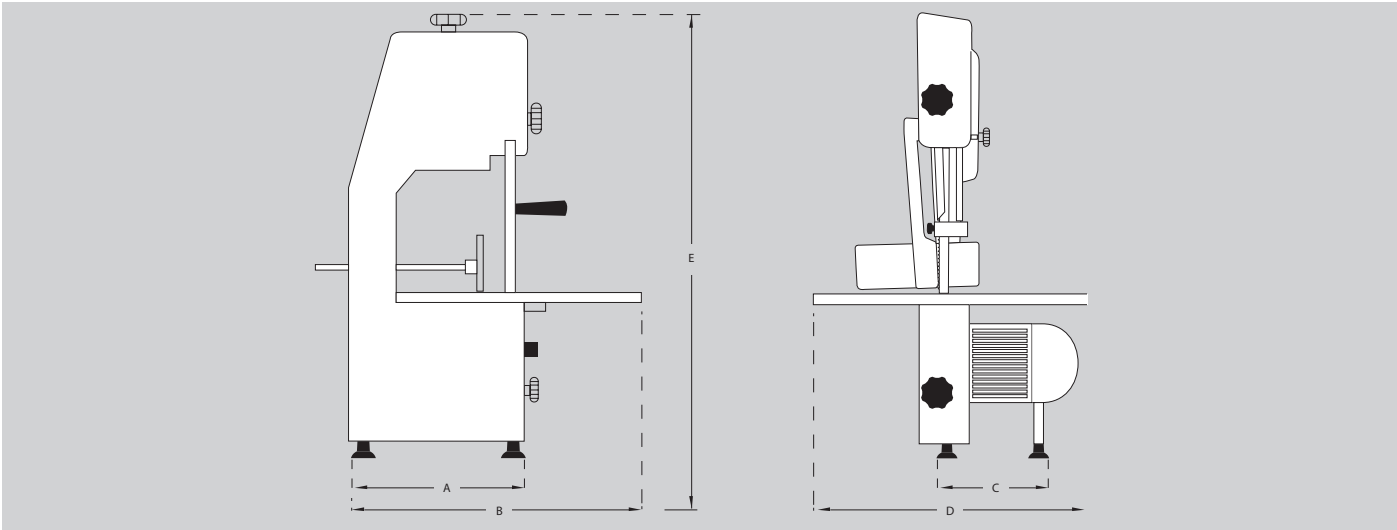
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

CAVALLETTO

Base / Établi
Gestell / Caballete

PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm

500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm
Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 500x500



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßschen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

C DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßschen / Distancia entre los pies

D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA

Overall lenght dimension / Dimension d'encombrement longer
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima

E ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SEG1600 V EXP	SEG1800 V EXP	SEG1600 A EXP	SEG1800 A EXP
A	335 mm	335 mm	335 mm	335 mm
B	505 mm	505 mm	505 mm	505 mm
C	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
D	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
E	830 mm	920 mm	830 mm	920 mm

MODELLO	SEG 1600 V EXP	SEG 1800 V EXP	SEG 1600 A EXP	SEG 1800 A EXP
LUNGHEZZA NASTRO Blade lenght / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta	1610 mm	1800 mm	1610 mm	1800 mm
ALTEZZA UTILE TAGLIO Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte	210 mm	300 mm	210 mm	300 mm
LARGHEZZA UTILE TAGLIO Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte	175 mm	175 mm	175 mm	175 mm
DIMENSIONI PIANO Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo	380x380 mm	380x380 mm	380x380 mm	380x380 mm
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	V 230/400	V 230/400	V 230/400	V 230/400
POTENZA MOTORE Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75
PESO Weight / Poids Gewicht / Peso	28 kg	30 kg	28 kg	30 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	560x1000x550 mm	560x1000x550 mm	560x1000x550 mm	560x1000x550 mm

SEG1600 A
SEG1800 A
SEG1600 A SB
SEG1800 A SB



SEG1600 A



SEG1800 A SB



HO.RE.CA.

SEGAOSSI SERIE ANODIZZATA

Anodized bone bandsaw / Scie à os-anodisée
Eloxierte Knochenbandsäge / Sierra de cinta para huesos-anodizada

I segaossi sono macchine di piccole dimensioni ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa sia per uso professionale che domestico. Struttura in alluminio anodizzato, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore inox, spingicarne inox, micro di sicurezza sulla porta, pulsantiera con comandi bassa tensione e fungo di emergenza, guidalama in bakelite, carter di protezione motore e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama. Disponibili in due diverse versioni: SEG. A: completo di basamento in alluminio anodizzato con contenitore inox raccogli residui e pulsantiera integrata sullo stesso. SEG. A SB: con pulsantiera laterale, marchio MPM.

The bone bandsaws are recommended to cut frozen or fresh products and bones for both professional and domestic use. Anodized aluminium body, cast aluminium pulleys, s/steel worktop, portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls and mushroom emergency button, Bakelite blade guide, motor cover and tie/rod to adjust the blade tension. Available in two versions: SEG. A: equipped with anodized aluminium base including s/steel waste drawer and on/off switch. SEG. A SB: on/off switch placed on one side of the machine, MPM brand.

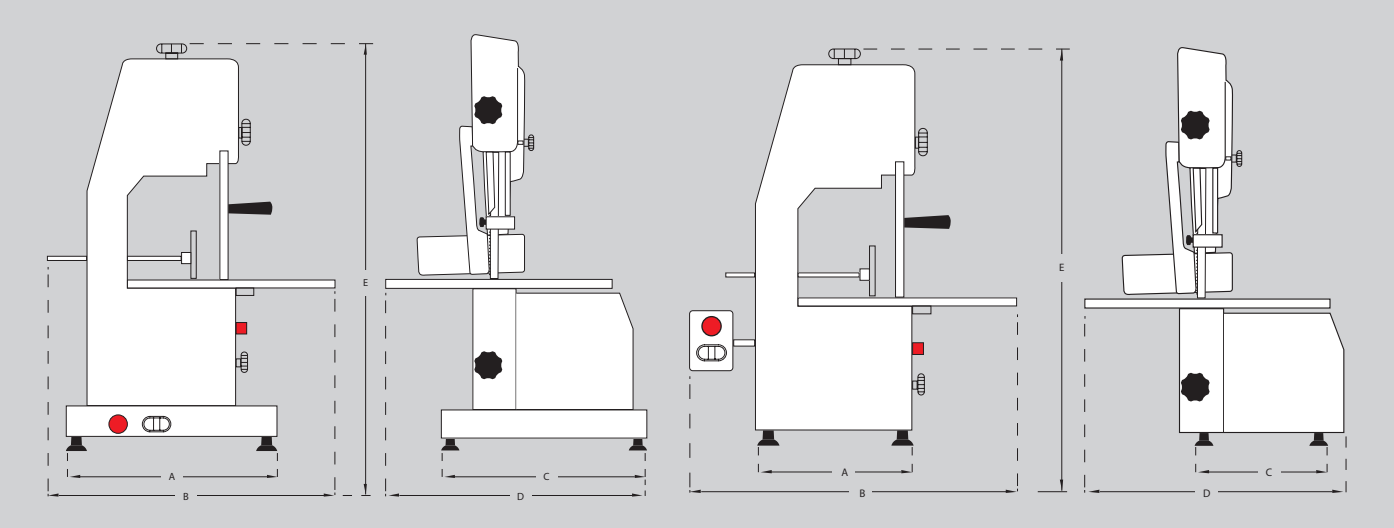
Les scies à os sont de machines de petites dimensions recommandées pour l'usage professionnel ou domestique pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en aluminium anodisé, poulies en fusion d'aluminium, table de travail, portionneuse et poussoir à viande en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension avec arrêt d'urgence, guide lame en bakélite, couvercle de protection du moteur et poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame. Disponibles en deux versions: SEG. A.: avec base en aluminium anodisé, tiroir à déchets en acier inox et panneau de commande intégré. SEG. A. SB: panneau de commande latéral, marque MPM.

Knochensägen sind kleine Maschinen, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen und frischen Produkten eignen, so wie von Knochen für den professionellen und häuslichen Gebrauch. Struktur aus eloxiertem Aluminium, Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer aus Edelstahl, Fleischschieber aus Edelstahl, Sicherheits/Mikroschalter an der Tür, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung und Notfallpilz, Klingenföhrung aus Bakelit, Motorschutzgehäuse und Einstellstange für die richtige Klingenspannung. Verfügbar in zwei verschiedenen Versionen: SEG. A: Komplet mit eloxiertem Aluminiumboden mit Edelstahlbehälter zum Sammeln von Rückständen und integriertem Druckknopf. SEG. A SB: mit seitlichem Druckknopf, Marke MPM.

Las sierras de cinta para huesos de SWEDLINGHAUS son máquinas de pequeñas dimensiones ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos adecuadas tanto para el uso profesional como para el uso doméstico. Estructura realizada de aluminio anodizado, poleas en fundición de aluminio, plano de trabajo, empujador y porcionador en acero inoxidable, micro interruptor de seguridad en la puerta, panel de mandos con botón de paro de emergencia, guía cuchilla en baquelita, cobertura del motor, tirante para la regulación de la correcta tensión de la cinta. Disponible en dos versiones: SEG. A.: con soporte de aluminio anodizado, bandeja recolectora de residuos en acero inoxidable y panel de mandos integrado. SEG.A. SB: panel de mandos lateral, marca MPM.

OPTIONAL

LAMA Blade / Lame Klinge / Cinta	VOLTAGGI SPECIALI Special voltages / Voltages spéciales Sonderspannungen / Voltajes especiales	MOTORE POTENZIATO 1,5 HP 1.5HP motor / Moteur 1,5 Hp Verbesserter Motor Hp1.5 / Motor potenciado 1,5 Hp
CAVALLETTO Base / Établi Gestell / Caballote	PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm 500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 500x500	



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

C DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA

Overall lenght dimension / Dimension d'encombrement longer
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima

E ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SEG1600 A	SEG1800 A	SEG1600 A SB	SEG1800 A SB
A	390 mm	390 mm	335 mm	335 mm
B	520 mm	520 mm	615 mm	615 mm
C	410 mm	410 mm	290 mm	290 mm
D	480 mm	480 mm	480 mm	480 mm
E	880 mm	970 mm	830 mm	920 mm

MODELLO	SEG 1600 A	SEG 1800 A	SEG 1600 A SB	SEG 1800 A SB
LUNGHEZZA NASTRO Blade lenght / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta	1610 mm	1800 mm	1610 mm	1800 mm
ALTEZZA UTILE TAGLIO Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte	210 mm	300 mm	210 mm	300 mm
LARGHEZZA UTILE TAGLIO Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte	175 mm	175 mm	175 mm	175 mm
DIMENSIONI PIANO Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo	380x380 mm	380x380 mm	380x380 mm	380x380 mm
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	V 230/400	V 230/400	V 230/400	V 230/400
POTENZA MOTORE Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75
PESO Weight / Poids Gewicht / Peso	35,5 kg	38 kg	32 kg	34 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	560x1000x550 mm	560x1000x550 mm	550x1010x750 mm	550x1010x750 mm

SEG1600 I
SEG1800 I
SEG2400 I
SEG3100 I





SEG1800 I
SEG3100 I

SEGAOSSI SERIE INOX

S/Steel bone bandsaw / Scie à os-inox
Knochenbandsäge aus Edelstahl / Sierra de cinta para huesos-inoxidable

I segaossi INOX sono strumenti professionali ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa. Struttura in acciaio inox AISI 304 con cassetto raccogli residui nello sportello per i mod. SEG1600I/SEG1800I e cassetto inferiore accessibile esternamente per i mod. SEG2400I/3100I, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore e spingicarne inox, micro di sicurezza sulla porta, comandi bassa tensione, rapido sblocco puleggia superiore e sportello per agevolare la pulizia, tirante di regolazione per una corretta tensione della lama. I modelli SEG2400I e SEG3100I sono lavabili con piccoli spruzzi d’acqua (no alta pressione) e i comandi sono in acciaio inox IP67.

🇬🇧 The s/steel bone bandsaws are recommended for professional use to cut frozen or fresh products and bones. AISI304 s/steel body, waste drawer on the door (Mod. SEG1600I/SEG1800I) or accessible from the outside (Mod. SEG2400I/SEG3100I), cast aluminium alloy pulleys, s/steel worktop, s/steel portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls, upper pulley and door equipped with quick/release system for easy cleaning operations, tie/rod to adjust the blade tension. SEG2400I and SEG3100I are washable with water jets (no high pressure) and are equipped with IP67 s/steel controls.

🇫🇷 Les scies à os inox sont des machines à usage professionnel recommandées pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en acier inox AISI304, tiroir à déchets bloqué dans la porte (SEG1600I/SEG1800I) ou accessible de l’extérieur (SEG2400I/3100I), poulies en fusion d’aluminium, table de travail, poussoir à viande et portionneuse en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension, système de déblocage rapide de la poulie supérieur, porte démontable pour une hygiène optimale, poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame. Les modèles SEG2400I et SEG3100I sont lavables au jet d’eau (pas haute pression) et les panneaux de commandes sont en acier inox IP67.

🇩🇪 Die INOX/Knochensägen sind professionelle Werkzeuge, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen und frischen Produkten sowie von Knochen eignen. AISI 304 Edelstahlstruktur mit Rückstandsammelschublade in der Tür für Mod. SEG1600I und SEG1800I, untere Schublade von außen zugänglich für mod. SEG2400I/3100I, Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer und Fleischdrücker aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter an der Tür, Niederspannungssteuerung, Schnellverschluss der oberen Riemenscheibe und der Tür zur Erleichterung der Reinigung, Einstellung der Spurstange für die richtige Blattspannung . Die Modelle SEG2400I und SEG3100I sind mit kleinen Wasserstrahlen (kein hoher Druck) waschbar und die Bedienelemente sind aus Edelstahl IP67.

🇪🇸 Nuestras Sierras de Cinta profesional son los instrumentos ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos. Estructura realizada en acero inoxidable AISI 304, cajón recolector de residuos al interior (SEG1600I/SEG1800I) y accesible desde el exterior (SEG2400I/3100I). Poleas en aluminio, plano de trabajo, empujador y porcionador en acero inoxidable, micro interruptor de seguridad en la puerta y plaqueta de baja tensión, rápido desbloqueo de la polea superior y puerta que facilitan la limpieza, tirante para la regulación de la correcta tensión de la lama. Los modelos SEG2400I y SEG3100I son lavables pequeñas salpicaduras de agua (no alta presión), mandos en acero inoxidable IP67.

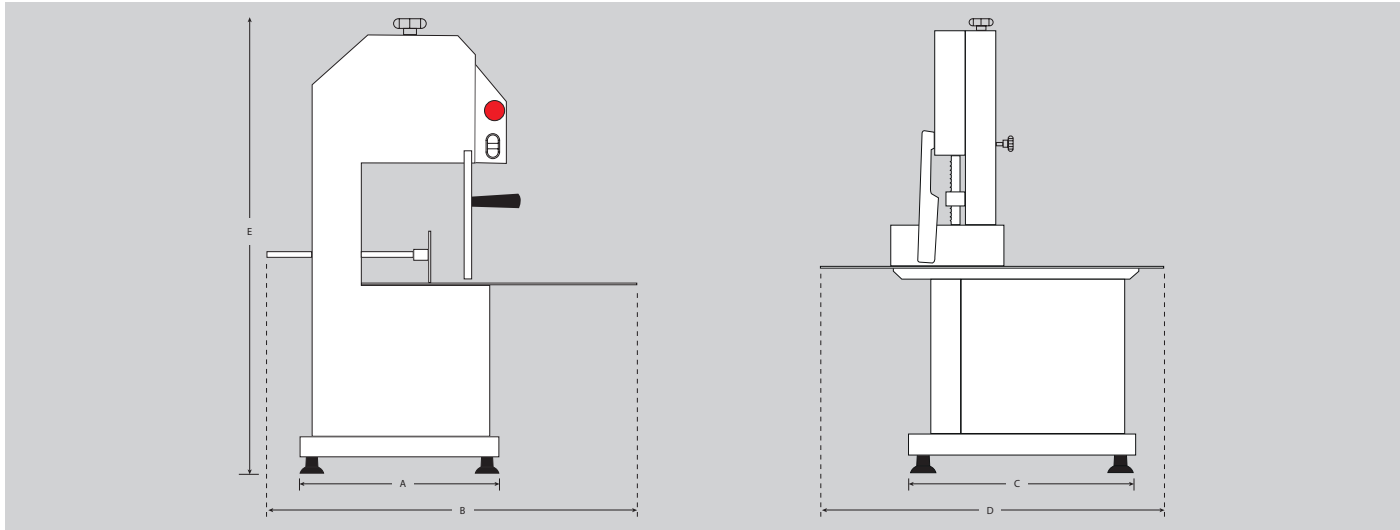
OPTIONAL

LAMA
Blade / Lame
Klinge / Cinta

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

CAVALLETTO mod. 1600/1800
Base / Établi
Gestell / Caballete

PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm
500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm
Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 500x500



	SEG1600 I	SEG1800 I	SEG2400 I	SEG3100 I
A DISTANZA PIEDINI Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	A 380 mm	380 mm	524 mm	624 mm
B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo	B 610 mm	610 mm	750 mm	966 mm
C DISTANZA PIEDINI Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	C 420 mm	420 mm	444 mm	444 mm
D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA Overall lenght dimension / Dimension d'encombrement longer Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima	D 530 mm	530 mm	715 mm	840 mm
E ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	E 890 mm	995 mm	1670 mm	1900 mm

MODELLO	SEG1600 I	SEG1800 I	SEG2400 I	SEG3100 I
LUNGHEZZA NASTRO Blade lenght / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta	1610 mm	1800 mm	2400 mm	3100 mm
ALTEZZA UTILE TAGLIO Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte	180 mm	265 mm	287 mm	420 mm
LARGHEZZA UTILE TAGLIO Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte	165 mm	165 mm	350 mm	388 mm
DIMENSIONI PIANO Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo	480x530 mm	480x530 mm	510x710 mm	795x810 mm
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	V 230/400	V 230/400	V 230/400	V 230/400
POTENZA MOTORE Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	2,5 HP Kw 1,80	2,7 HP Kw 2,00
PESO Weight / Poids Gewicht / Peso	55 kg	58 kg	110 kg	162 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	550x1010x750 mm	550x1010x750 mm	1050x950x1900 mm	1050x950x2005 mm

54

55



SV 31 F



SV NICO

HO.RE.CA.

MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA

External suction vacuum packing machine / Machine sous-vide à aspiration extérieure
VVakuumverpackungsmaschine mit ausserem Absaugung / Máquina de envasado al vacío - Aspiración externa

Macchina per il confezionamento sottovuoto di alimenti in genere quali salumi, formaggi, verdure ecc. Indicate per uso domestico in grado di garantire un vuoto perfetto sia nelle apposite buste goffrate.

- Recommended for domestic use to vacuum/pack food of any sort like cold cuts, cheese, vegetables, etc. Total vacuum guaranteed when using specific embossed bags for solid food.
- Recommandée pour l'emballage sous vide des aliments (charcuterie, fromages, légumes, etc.), idéale pour l'usage domestique. Sous vide total lorsque utilisée avec les sachets gaufrés spécifiques pour les aliments solides.
- Vakuumiergerät für Lebensmittel wie Aufschnitt, Käse, Gemüse usw. Geeignet für den Hausgebrauch, um ein perfektes Vakuum in Beuteln mit gerippter Struktur zu gewährleisten.
- Máquinas de envasado al vacío ideales para alimentos como embutidos, queso, verduras etc., indicadas para uso doméstico en grado de garantizar un vacío perfecto en las bolsas gofradas para alimentos sólidos.

OPTIONAL

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFFRATE 90 MICRON PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/90 micron embossed bags for external suction</i> <i>/Sachets gaufrés 90 micron pour aspiration extérieure</i> <i>/Geprägte Vakuumbeutel 90 Micron</i> <i>/Bolsas gofradas 90 micron para aspiracion externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800
	40x60 cm	100	400
	20x600 cm (rotoli)	2	/
	30x600 cm (rotoli)	2	/

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/Embossed cooking vacuum bags for external suction</i> <i>/Sachets gaufrés de cuisson pour aspiration extérieure</i> <i>/Kochfeste geprägte Vakuumbeutel</i> <i>/Bolsas gofradas cocción para aspiracion externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800

	SV 31 F	SV NICO
A LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	A 375 mm	380 mm
B LUNGHEZZA <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	B 155 mm	180 mm
C ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	C 80 mm	110 mm

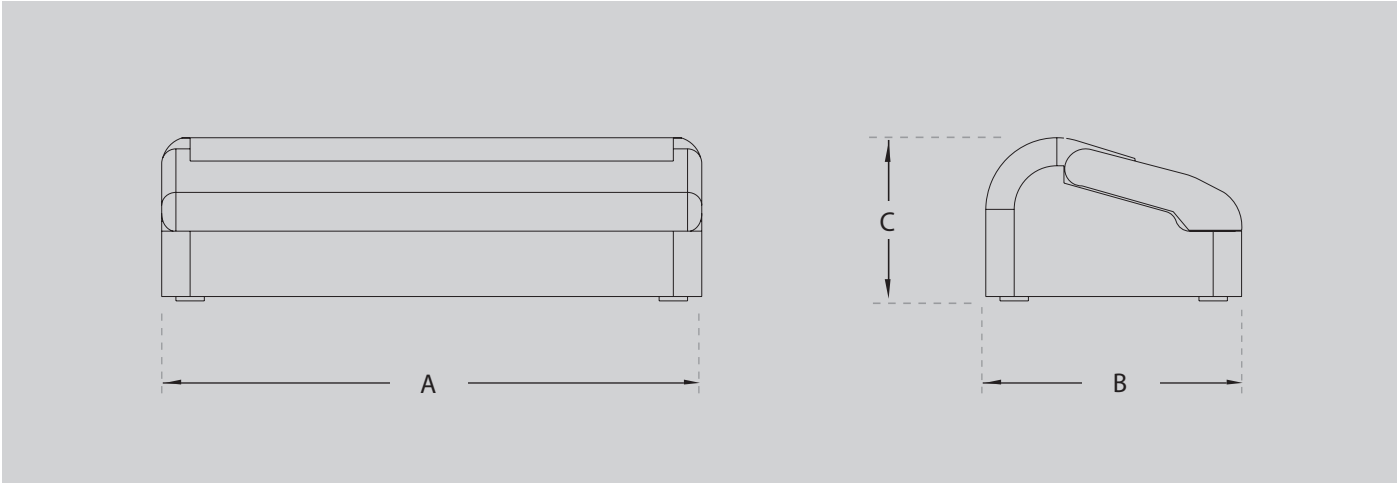
MODELLO	SV 31 F	SV NICO
STRUTTURA <i>Construction / Structure / Struktur / Estructura</i>	ABS	ABS
POMPA VUOTO <i>Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuum pumpe / Bomba de vacío</i>	l/m 16	l/m 13
BARRA SALDANTE <i>Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora</i>	310 mm	330 mm
CONSUMO <i>Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo</i>	0,18 kw	0,25 kw
PESO <i>Weight / Poids</i> <i>Gewicht / Peso</i>	4 kg	3,2 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage</i> <i>Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	430x240x170 mm	430x240x170 mm

SV STAR 33
SV STAR 43

Swedlinghaus



SV STAR 33



MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA

External suction vacuum packing machine / Machine sous-vide à aspiration extérieure
Vakuumverpackungsmaschine mit ausserem Absaugung / Máquina de envasado al vacío - Aspiración externa

Macchina in acciaio inox per il confezionamento sottovuoto di alimenti in genere quali salumi, formaggi, verdure ecc. Indicate per uso professionale in grado di garantire un vuoto perfetto nelle apposite buste gofrate. Tutte le macchine possono lavorare in modalità automatica o manuale.

- Recommended for professional use to vacuum/pack food of any sort like cold cuts, cheese, vegetables, etc. S/steel construction. Total vacuum guaranteed when using specific embossed bags for solid food. Manual or automatic functioning.
- Recommandée pour l'emballage sous vide des aliments (charcuterie, fromages, légumes, etc.), idéale pour l'usage domestique professionnel. Structure en acier inox. Sous vide total lorsque utilisée avec les sachets gaufrés spécifiques pour les aliments solides. Fonctionnement manuel ou automatique.
- Edelstahl Vakuumiergerät für Lebensmittel wie Aufschnitt, Käse, Gemüse usw. Geeignet für den professionellen Gebrauch, um ein perfektes Vakuum in Beuteln mit gerippter Struktur zu gewährleisten. Alle Geräte können im automatischen oder manuellen Modus arbeiten.
- Máquinas de envasado al vacío en acero inoxidable ideales para alimentos como embutidos, queso, verduras etc., indicadas para uso profesional en grado de garantizar un vacío perfecto en las bolsas gofradas para alimentos sólidos Todas las máquinas pueden trabajar en modalidad automática o manual.

OPTIONAL

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFRATE 90 MICRON PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/90 micron embossed bags for external suction</i> <i>/Sachets gaufrés 90 micron pour aspiration extérieure</i> <i>/Geprägte Vakuumbeutel 90 Micron</i> <i>/Bolsas gofradas 90 micron para aspiracion externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800
	40x60 cm	100	400
	20x600 cm (rotoli)	2	/
	30x600 cm (rotoli)	2	/
ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/Embossed cooking vacuum bags for external suction</i> <i>/Sachets gaufrés de cuisson pour aspiration extérieure</i> <i>/Kochfeste geprägte Vakuumbeutel</i> <i>/Bolsas gofradas cocción para aspiracion externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800

- A** LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B** LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C** ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV STAR 33	SV STAR 43
A	390 mm	470 mm
B	300 mm	305 mm
C	180 mm	180 mm

MODELLO	SV STAR 33	SV STAR 43
STRUTTURA <i>Construction / Structure / Struktur / Estructura</i>	INOX	INOX
POMPA VUOTO <i>Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuum pumpe / Bomba de vacío</i>	l/m 13	l/m 21
BARRA SALDANTE <i>Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora</i>	330 mm	430 mm
CONSUMO <i>Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo</i>	0,38 kw	0,45 kw
PESO <i>Weight / Poids Gewicht / Peso</i>	6,5 kg	8 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	420x360x260 mm	520x320x260 mm

SV AUT 33
SV AUT 43

Swedlinghaus



SV AUT 43

MACCHINE SOTTOVUOTO ASPIRAZIONE ESTERNA CON FILTRO

External suction vacuum packing machine with filter / Machine sous-vide à aspiration extérieure avec filtre
Vakuuiergerät mit Aussenvakuum und Filter / Máquina de envasado al vacío por aspiración externa con filtro

Macchina per il confezionamento sottovuoto di alimenti in genere quali salumi, formaggi, verdure, ecc. Espressamente indicata per uso professionale. Dotata di display LCD e software di programmazione multilingua, manometro, maniglia sportello e filtro esterno smontabile per trattenere eventuali eccedenze di liquidi o polveri; è inoltre in grado di garantire un vuoto perfetto sia nelle buste goffrate sia negli appositi contenitori in caso di liquidi.

- Recommended for a professional use to vacuum/pack food of any sort (cold cuts, cheese, vegetable etc..). LCD display, multilingual programs software, pressure gauge, door handle and filter holding any liquid or powder excess easy to disassemble. Total vacuum guaranteed both using specific embossed bags for solid food and specific jars for liquids.
- Recommandée pour l'emballage sous vide des aliments (charcuterie, fromage, légumes, etc.), idéale pour l'usage professionnel. Écran LCD, software multilingues, manomètre, poignée et filtre amovible pour retenir poudre et liquides. Sous vide total lorsque utilisée avec les sachets gaufrés spécifiques pour les aliments solides ou avec les récipients pour les liquides.
- Vakuuiergerät für Lebensmittel wie Aufschnitt, Käse, Gemüse usw., hauptsächlich für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit LCD/Display und mehrsprachiger Programmiersoftware, Manometer, Türgriff und abnehmbarem Außenfilter, um überschüssige Flüssigkeit oder Staub zurückzuhalten. Ein perfektes Vakuum/Ergebnis, sowohl in den geprägten Beuteln als auch in den entsprechenden Behältern bei Flüssigkeiten, ist zu gewährleisten.
- Máquina para el confeccionamiento del envasado al vacío de los alimentos, expresamente indicada para uso profesional. Dotada de placa de mandos digitales LCD y software de programación multilinguaje, manómetro, manija en la tapa y filtro para retener eventuales excesos de líquidos o polvos. Además garantiza un vacío perfecto tanto en las bolsas gofradas para alimentos sólidos como en los específicos contenedores para líquidos.

OPTIONAL

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFFRATE 90 MICRON PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/90 micron embossed bags for external suction</i> <i>/Sachets gaufrés 90 micron pour aspiration extérieure</i> <i>/Geprägte Vakuumbbeutel 90 Micron</i> <i>/Bolsas gofradas 90 micron para aspiracion externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800
	40x60 cm	100	400
	20x600 cm (rotoli)	2	/
	30x600 cm (rotoli)	2	/

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/Embossed cooking vacuum bags for external suction</i> <i>/Sachets gaufrés de cuisson pour aspiration extérieure</i> <i>/Kochfeste geprägte Vakuumbbeutel</i> <i>/Bolsas gofradas cocción para aspiracion externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800

- A

LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B

LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C

ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV AUT 33	SV AUT 43
A	420 mm	510 mm
B	300 mm	295 mm
C	165 mm	180 mm

MODELLO	SV AUT 33	SV AUT 43
STRUTTURA <i>Construction / Structure / Struktur / Estructura</i>	INOX	INOX
POMPA VUOTO <i>Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuuumpumpe / Bomba de vacío</i>	l/m 19	l/m 26
BARRA SALDANTE <i>Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora</i>	330 mm	2x430 mm
CONSUMO <i>Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo</i>	0,38 kw	0,55 kw
PESO <i>Weight / Poids Gewicht / Peso</i>	6,5 kg	10 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	500x350x250 mm	550x320x250 mm

SV330

SV430

SV530

Swedlinghaus





SV430

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO

Countertop vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche
Vakuumverpackungsmaschinen / Máquinas de envasado al vacío

Le sottovuoto a campana professionali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi, ecc...) all'interno della camera vuoto o esternamente. Struttura in acciaio inox Aisi 304, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana in polycarbonato trasparente sp. 1.5 cm, 20 programmi di serie personalizzabili per ottimizzare i tempi e i consumi, programma soft vacuum per la conservazione di prodotti liquidi e cremosi, programma marinatura che attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati consente ai liquidi presenti nella busta di penetrare più velocemente nelle fibre del prodotto, programma “sensore vuoto” che grazie ad un sensore elettromagnetico permette di impostare manualmente la percentuale di vuoto ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione, start automatico, stop di emergenza, doppia riga display LCD, barre saldanti (senza fili) dotate di spingitori pneumatici inox che permettendo la completa rimozione della stessa facilitandone la pulizia, ciclo automatico di autopulizia della pompa.

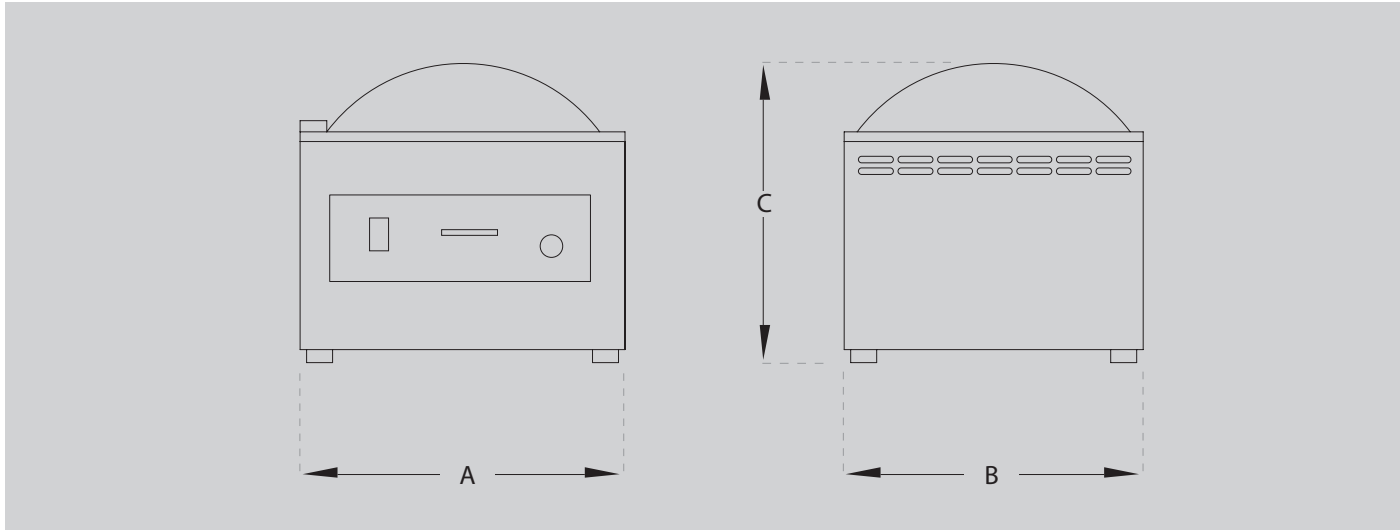
Our professional vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc...) inside or outside the vacuum chamber. AISI304 s/steel construction, moulded tank with rounded edges for easy cleaning operations, transparent polycarbonate cover with a minimum thickness of 1.5 cm, 20 customizable programs to optimize time and consumption, specific Soft Vacuum program to preserve liquid and creamy products, Marinating program with short and close vacuum cycles to let liquids penetrate faster into products fibers, Vacuum Sensor program which allows to manually set the vacuum percentage, automatic start, emergency stop, double line LCD display, multiple welding bars (without wires) equipped with s/steel pneumatic pistons to simplify the cleaning operations, pump automatic self/cleaning program.

Les machines sous/vide à cloche professionnelles sont recommandées pour l'emballage des aliments (viande, charcuterie, fromage, etc...) à l'intérieure de la chambre à vide. Structure en acier inox AISI 304, cuve moulée avec bords arrondis facile à nettoyer, couvercle en polycarbonate transparent de 1.5 cm, 20 programmes personnalisables pour optimiser les temps et la consommation énergétique, programme Soft Vacuum pour la préservation des produits liquides et crémeux, programme Marinage que grace à des cycles courts et fréquents fait pénétrer la marinade dans les fibres de l'aliment plus rapidement, programme Sonde Vide que permet de régler le pourcentage de vide et de mieux contrôler le cycle de préservation des aliments, start automatique, arrêt d'urgence, écran LCD double lignes, barres de soudage amovibles sans câbles avec pistons pneumatiques en acier inox faciles à nettoyer, programme d'auto/nettoyage de la pompe.

Mit den professionellen Glocken/Vakuuiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Aufschnitt, Käse usw.) vakuumieren. Aisi 304 Edelstahlstruktur, geformte und abgerundete Schale für einfache Reinigung, transparente Glocke aus Polycarbonat 1,5 cm dick, 20 Standardprogramme, die zur Optimierung von Zeiten und Verbrauch anpassbar sind, Weichvakuumprogramm zur Konservierung flüssiger und cremiger Produkte, Marinadenprogramm: die kurzen und engen Vakuumzyklen ermöglichen das schnelle Ansaugen von Flüssigkeiten und Soßen, Programm “Leerer Sensor” Dank eines elektromagnetischen Sensors kann man den Vakuumprozentsatz manuell einstellen und eine genauere Steuerung des Konservierungszyklus erhalten, automatischer Start, Notstopp, zweireihige LCD/Anzeige, Dichtungsstangen (drahtlos) mit pneumatischen Edelstahlschiebern ausgestattet, die die vollständige Entfernung derselben ermöglichen und die Reinigung erleichtern, automatischer Selbstreinigungszyklus der Pumpe.

Las máquinas de envasado al vacío de campana profesionales permiten conservar cualquier tipo de alimento (carne, fiambres, quesos, etc.) al interior de la cámara de vacío. Estructura en acero inoxidable AISI 304, cuba estampada y bordes redondeados para una fácil limpieza, tapa transparente en puro policarbonato con grosor mínimo de 1,5 cm, 20 programas personalizables para optimizar los tiempos y los consumos, programa soft vacuum para la conservación de productos líquidos o cremosos, programa específico para marinar los alimentos a través de ciclos de vacío cortos y cercanos que permite a los líquidos presentes en la bolsa de penetrar más rápidamente en las fibras del producto acelerando el marinado, programa ‘Sensor Vacío’ que permite configurar manualmente el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico, inicio automático, botón de paro de emergencia, placa de mandos digitales LCD, barras de soldadura múltiples sin cables equipadas con pistones de acero inoxidable (Aisi 304) que simplifican las operaciones de limpieza y ciclo de autolimpieza de la bomba.

OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69
/Options and accessories at pg. 68 and 69 /Options et accessoires à pg. 68 et 69 /(Optionales) Zubehör auf Seiten 68 U. 69 /Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



	SV330	SV430	SV530
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A 460 mm	560 mm	660 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B 460 mm	590 mm	690 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	C 460 mm	560 mm	565 mm

MODELLO	SV330	SV430	SV530
DIMENSIONI CAMERA Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuumkammer / Dimensiones cámara de vacío	330x330x215 mm	430x430x230 mm	530x530x230 mm
POMPA VUOTO Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuum pumpe / Bomba de vacío	bush 8 m³/h	bush 16 m³/h	bush 21 m³/h
VOLTAGGIO Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
BARRA SALDANTE Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora	320 mm	420 mm	520 mm
VUOTO FINALE Final vacuum / Vide final / Schlussvakuum / Vacío	2 mbar	2 mbar	2 mbar
CONSUMO Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo	1,1 Kw	1,1 Kw	1,5 Kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	36 kg	59 kg	78 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	620x580x630 mm	720x620x680 mm	820x720x680 mm

SV530 CAR

SV660 CAR

SV760 CAR

SV960 CAR

Swedlinghaus





SV530 CAR

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE

Wheeled vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche sur roulettes / Glocken-Vakuumiergeräte auf Rädern / Máquina de envasado al vacío de campana de piso

Le macchine sottovuoto a campana industriali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi ecc.) in quantità importanti. Struttura in acciaio inox AISI 304, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana in polycarbonato trasparente sp. 1.5 cm, ruote multidirezionali che favoriscono lo spostamento della macchina, 20 programmi personalizzabili per ottimizzare i tempi e i consumi, programma soft vacuum per la conservazione di prodotti liquidi e cremosi, programma marinatura che attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati consente ai liquidi presenti nella busta di penetrare più velocemente nelle fibre del prodotto, programma “sensore vuoto” che grazie ad un sensore elettromagnetico permette d’impostare manualmente la percentuale di vuoto ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione, start automatico, stop di emergenza, display LCD, barre saldanti (senza fili) dotate di spingitori pneumatici inox che ne permettono la completa rimozione facilitandone la pulizia, ciclo automatico di autopulizia della pompa.

Our industrial vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc.) in large quantities. AISI 304 s/steel construction, moulded tank with rounded edges for easy cleaning operations, transparent polycarbonate cover with a minimum thickness of 1.5 cm, multidirectional wheels to move the machine easily, 20 customizable programs to optimize time and consumption, specific Soft Vacuum program to preserve liquid and creamy products, Marinating program with short and close vacuum cycles to let liquids penetrate faster into products fibers, Vacuum Sensor program which allows to manually set the vacuum percentage, automatic start, emergency stop, LCD display, multiple welding bars (without wires) equipped with s/steel pneumatic pistons to simplify the cleaning operations, pump automatic self/cleaning program.

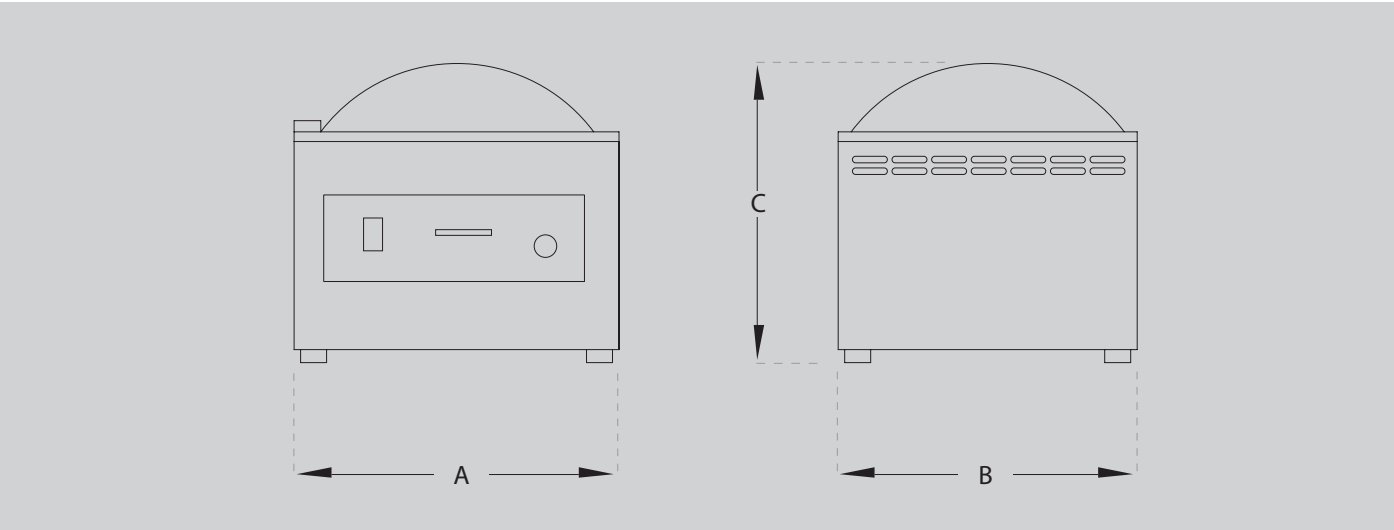
Les machines sous/vide à cloche industrielles sont recommandées pour l’emballage des aliments en grande quantité (viande, charcuterie, fromage, etc...). Structure en acier inox AISI 304, cuve moulée avec bords arrondis facile à nettoyer, couvercle en polycarbonate transparent de 1.5 cm, roulettes pour faciliter le déplacement de la machine, 20 programmes personnalisables pour optimiser les temps et la consommation énergétique, programme Soft Vacuum pour la préservation des produits liquides et crémeux, programme Marinage que grâce à des cycles courts et fréquents fait pénétrer la marinade dans les fibres de l’aliment plus rapidement, programme Sonde Vide que permet de régler le pourcentage de vide et de mieux contrôler le cycle de préservation des aliments, start automatique, arrêt d’urgence, écran LCD, barres de soudage amovibles sans câbles avec pistons pneumatiques en acier inox facile à nettoyer, programme d’auto/nettoyage de la pompe.

Mit den industriellen Glocke/Vakuumiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Salami, Käse usw.) in großen Mengen verpacken. AISI 304 Edelstahlstruktur, geformte und abgerundete Schale für einfache Reinigung, transparente Glocke aus Polycarbonat. 1,5 cm, multidirektionale Räder, die die Bewegung der Maschine erleichtern, 20 anpassbare Programme zur Optimierung von Zeiten und Verbrauch, Weichvakuumpogramm zur Konservierung flüssiger und cremiger Produkte, Marinadenprogramm: ermöglicht durch kurze und enge Vakuumzyklen, das schnelle Ansaugen von den im Beutel vorhandenen Flüssigkeiten und Soßen, Programm “Leerer Sensor” /Dank eines elektromagnetischen Sensors kann man manuell den Vakuumprozentsatz einstellen und somit den Konservierungszyklus genauer steuern, automatischer Start, Not/Ausschalten, LCD/Anzeige, Dichtungstangen (ohne Drähte) mit pneumatischen Edelstahlschiebern, die ihre vollständige Entfernung ermöglichen, die Reinigung erleichtern, automatischer Selbstreinigungszyklus der Pumpe.

Las envasadoras al vacío profesionales de piso permiten envasar cualquier tipo de alimento (carnes, fiambres, quesos, etc.) en cantidades importantes. Estructura en acero inoxidable AISI 304, cuba estampada y bordes redondeados para una facil limpieza, tapa transparente en puro polycarbonato con grosor mínimo de 1,5 cm, ruedas multi/direccionales que simplifican las operaciones de movimiento de la máquina, 20 programas personalizables para optimizar los tiempos y los consumos, programa soft vacuum para la conservación de productos líquidos o cremosos, programa específico para marinar los alimentos a través de ciclos de vacío cortos y cercanos que permite a los líquidos presentes en la bolsa de penetrar más rápidamente en las fibras del producto acelerando el marinado, programa ‘Sensor Vacío’ que permite configurar manualmente el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico, inicio automático, botón de paro de emergencia, placa con mandos digitales LCD, barras de soldadura múltiples sin cables, equipadas con pistones de acero inoxidable (Aisi 304) que simplifican las operaciones de limpieza y ciclo de autolimpieza de la bomba.

OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69

/Options and accessories at pg. 68 and 69 /Options et accessoires à pg. 68 et 69 /(Optionales) Zubehör auf Seiten 68 U. 69 /Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



	SV530 CAR	SV660 CAR	SV760 CAR	SV960 CAR
A LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	A 700 mm	790 mm	890 mm	1090 mm
B LUNGHEZZA <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	B 750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
C ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	C 1110 mm	1110 mm	1110 mm	1110 mm

MODELLO	SV530 CAR	SV660 CAR	SV760 CAR	SV960 CAR
DIMENSIONI CAMERA <i>Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuunkammer / Dimensiones cámara de vacío</i>	530x530x230 mm	600x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
POMPA VUOTO <i>Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuumpumpe / Bomba de vacío</i>	bush 25 m³/h	bush 40 m³/h	bush 60 m³/h	bush 100 m³/h
VOLTAGGIO <i>Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación</i>	230 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz
BARRA SALDANTE <i>Sealing bar / Barre de scellage Schweissbalken / Barra selladora</i>	1x520 mm	2x650 / 2x520 mm 1x520 / 1x580 mm	2x750 / 2x520 mm 1x520 / 1x680 mm	2x950 / 2x520 mm 1x520 / 1x890 mm
VUOTO FINALE <i>Final vacuum / Vide final / Schlussvakuum / Vacío</i>	1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
CONSUMO <i>Power consumption/ Consommation Energieverbrauch / Consumo</i>	2 Kw	2,35 Kw	2,35 Kw	2,50 Kw
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	93 kg	170 kg	195 kg	220 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	830x830x1280 mm	1050x850x1350 mm	1050x850x1350 mm	1250x850x1350 mm



SV30 E

SV40 E

SV50 E

HO.RE.CA.

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO

Countertop vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche
Vakuumpackungsmaschinen / Máquinas de envasado al vacío

Le sottovuoto a campana professionali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi ecc..) all'interno della camera del vuoto. Struttura in acciaio inox, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana trasparente con sollevamento tramite pistoni, avvio del ciclo manuale, scheda mono-programma che permette di impostare % di vuoto e secondi di saldatura, apertura a 90° del carter per facilitare l'assistenza tecnica.

Our professional vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc...) inside or outside the vacuum chamber. S/steel construction, molded and rounded tank for easy cleaning operations, transparent lid equipped with pistons, manual cycle start, single-program electronic board that allows you to set vacuum % and welding time, 90 ° opening of the external case to ease technical assistance and maintenance operations.

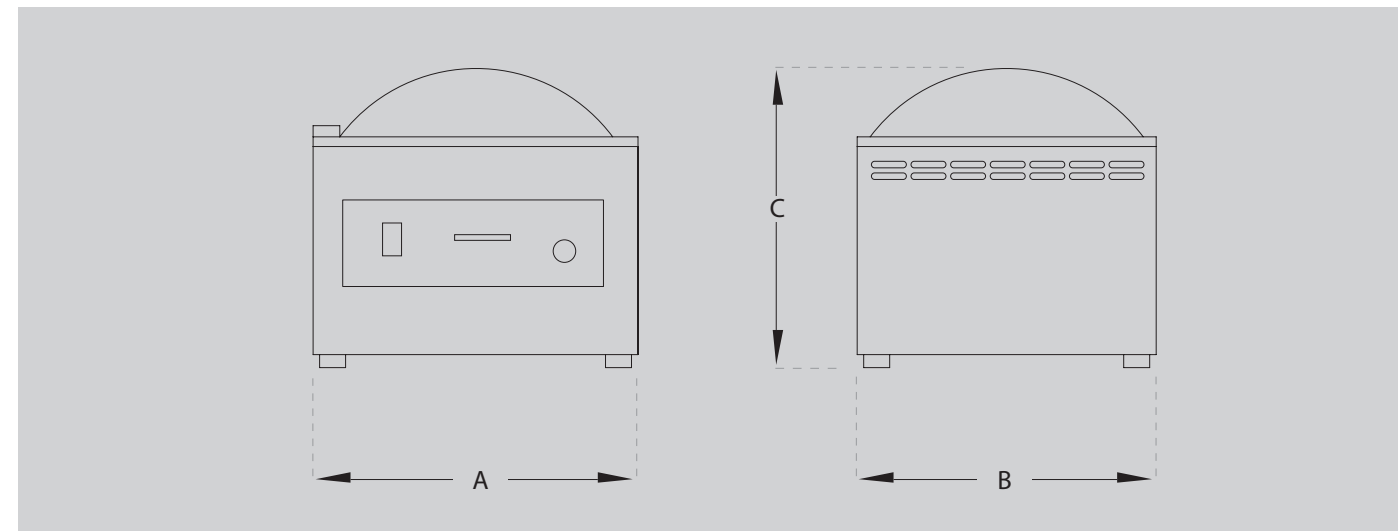
Les machines sous/vide à cloche professionnelles sont recommandées pour l'emballage des aliments (viande, charcuterie, fromage, etc...) à l'intérieure de la chambre à vide. Structure en acier inox, cuve moulée et arrondie pour un nettoyage facile, cloche transparente avec relevage par pistons, démarrage manuel du cycle, carte monoprogramme qui permet de régler la % vide et le temps de soudure, ouverture à 90° du boîtier pour faciliter l'assistance technique et les opérations de maintien.

Mit den professionellen Glocken/Vakuumiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Aufschnitt, Käse usw.) vakuumieren. Edelstahlstruktur, geformter und abgerundeter Tank für einfache Reinigung, transparente Glocke mit Hubkolben, manueller Zyklusstart, Einzelprogrammkarte, mit der Sie das Vakuum in % und die Schweißsekunden einstellen können, 90°-Öffnung des Gehäuses zur Erleichterung der technischen Unterstützung.

Las máquinas de envasado al vacío de campana profesionales permiten conservar cualquier tipo de alimento (carnes, fiambres, quesos, etc.) al interior de la cámara de vacío. Estructura de acero inoxidable, tanque moldeado y redondeado para fácil limpieza, campana transparente con levantamiento por pistones, inicio de ciclo manual, tarjeta monoprograma que permite configurar % vacío y segundos de soldadura, apertura de la carcasa a 90 ° para facilitar la asistencia técnica.

OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69

/Options and accessories at pg. 68 and 69 /Options et accessoires à pg. 68 et 69 /(Optionales) Zubehör auf Seiten 68 U. 69 /Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longueur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV30 E	SV40 E	SV50 E
A	410 mm	510 mm	560 mm
B	460 mm	560 mm	610 mm
C	350 mm	450 mm	450 mm

MODELLO	SV30 E	SV40 E	SV50 E
DIMENSIONI CAMERA Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuumkammer / Dimensiones cámara de vacío	310x350x120 mm	410x450x220 mm	460x500x220 mm
POMPA VUOTO Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuumpumpe / Bomba de vacío	TBF 8 m³/h	TBF 16 m³/h	TBF 20 m³/h
VOLTAGGIO Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
BARRA SALDANTE Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora	300 mm	400 mm	450 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	32 kg	50 kg	60 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	620x580x630 mm	620x580x630 mm	720x620x680 mm



OPTIONAL MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA

VACUUM CHAMBER MACHINES OPTIONS / OPTIONS MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE
OPTIONALES ZUBEHÖR FÜR GLOCKEN/VAKUUMIERGERÄTE/ OPCIONALES EMPACADORAS AL VACIO DE CAMPANA

- DI SERIE STANDARD / DE SÉRIE / SERIENMÄSSIG / DE SERIE
- ✓ OPZIONALE OPTION / EN OPTION / OPTIONAL / OPCIONAL
- x NON PREVISTO NOT AVAILABLE / PAS DISPONIBLE / AUSGESCHLOSSEN / NO DISPONIBLE

MODELLO Model / Modèle / Modell / Modelo	SV330	SV430	SV530
Seconda barra saldante Second sealing bar / Deuxième barre de soudage Zweite Dichtungsstange /Segunda barra de soldadura	x	✓	✓
Barra taglio sfrido Cut/off sealing bar / Barre de découpe aux contours Schneidevorrichtung für Vakuumbbeutel / Barra cortaresiduos	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura Double sealing bar / Barre double soudage Doppelschweißstange / Barra doble soldadura	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva Modified Atmosphere (MAP) / Atmosphère modifié (MAP) Schutzatmosphäre / Atmósfera protectora	✓	✓	✓
Sensore di vuoto+marinatura Vacuum sensor + marinating / Sonde vide + marinage Vakuumsensor + Marinade / Sensor vacío + marinado	•	•	•
Piano inclinato per liquidi Tilted plate for liquids / Plateau incliné pour les liquides Geneigte Ebene für Flüssigkeiten / Plano inclinado para líquidos	✓	✓	✓
Stampante Printer / Imprimante / Drucker / Impresora	x	✓	✓
Soft air Soft Air / Soft air / soft air-Verpackung / Vacío suave	✓	✓	✓

MODELLO Model / Modèle / Modell / Modelo	SV530 CAR	SV660 CAR	SV760 CAR	SV960 CAR
Seconda barra saldante Second sealing bar / Deuxième barre de soudage Zweite Dichtungsstange /Segunda barra de soldadura	✓	•	•	•
Terza barra saldante Third sealing bar / Troisième barre de soudage dritte Dichtungsstange / Tercera barra de soldadura	x	✓	✓	x
Barra taglio sfrido Cut/off sealing bar / Barre de découpe aux contours Schneidevorrichtung für Vakuumbbeutel / Barra cortaresiduos	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura Double sealing bar / Barre double soudage Doppelschweißstange / Barra doble soldadura	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva Modified Atmosphere (MAP) / Atmosphère modifié (MAP) Schutzatmosphäre / Atmósfera protectora	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto+marinatura Vacuum sensor + marinating / Sonde vide + marinage Vakuumsensor + Marinade / Sensor vacío + marinado	•	•	•	•
Piano inclinato per liquidi Tilted plate for liquids / Plateau incliné pour les liquides Geneigte Ebene für Flüssigkeiten / Plano inclinado para líquidos	✓	su richiesta	su richiesta	su richiesta
Stampante Printer / Imprimante / Drucker / Impresora	✓	✓	✓	✓
Soft air Soft Air / Soft air / soft air-Verpackung / Vacío suave	✓	✓	✓	✓



ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE LISCE PER SOTTOVUOTO A CAMPANA	15x30 cm	100	2000
/Plain bags for vacuum chamber machine	20x30 cm	100	1600
/Sachets lisses pour machines sous/vide à cloche	25x35 cm	100	1000
/Glatte Vakuumeutel für Hauben/Verpackungsmascine	30x40 cm	100	800
/Bolsas lisas para maquina de envasado al vac o de campana	40x60 cm	100	400

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE LISCE COTTURA A CAMPANA	15x30 cm	100	2000
/Plain cooking bags for vacuum chamber machine	20x30 cm	100	1600
/Sachets lisses de cuisson pour machines sous/vide à cloche	25x35 cm	100	1000
/Kochfeste glatte Vakuumeutel für Hauben/Verpackungsmascine	30x40 cm	100	800
/Bolsas lisas coccion para maquina de envasado al vac o de campana			

SK WIFI

SK CHEF

SKS

Swedlinghaus

SK WIFI

SK CHEF

SKS

TERMOCIRCOLATORE DINAMICO E STATICO

Dynamic and static thermocirculator / Thermoplongeur dynamique et statique / Dynamischer und statischer Vakuumkocher / Termocirculador dinámico y estático

I termocircolatori sono strumenti ideali per la cottura di alimenti a bassa temperatura inseriti all'interno di apposite buste sottovuoto in grado di garantire una maggiore conservazione. Disponibili in tre diverse versioni: SK WI-FI: ideale per uso professionale, pratico e ampio display touch 5", IP 67, 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP, antenna integrata per la lettura immediata delle sonde al cuore, la connessione Wi-Fi permette di controllare la cottura anche a distanza. SK CHEF: semplice ed intuitivo, ideale per uso domestico e per un primo approccio alla cottura in sottovuoto. Struttura in acciaio inox, display a led di facile lettura, impostazione veloce di tempo e temperatura, dispositivo di blocco in caso di mancanza d'acqua o sovratensione. SKS: struttura in acciaio INOX, vasca cottura 1/1GN, riscaldamento statico, resistenze corazzate a contatto nel fondo, sistema di controllo della temperatura e del tempo di esercizio, 5 programmi e rubinetto scarico

The thermocirculators are designed for sous/vide cooking food into specific vacuum bags that can guarantee a better preservation of the product. Available in three different versions: SK WI-FI: ideal for professional use, large 5 "touch display, IP 67, 10 immediate programs on the machine and infinite programs via APP, integrated antenna for immediate reading of core probes, the Wi-Fi connection allows to control cooking even from a distance. SK CHEF: simple and intuitive, ideal for domestic use and for a first approach to vacuum cooking. Stainless steel structure, easy-to-read LED display, quick time and temperature setting, blocking device in case of lack of water or overvoltage. SKS: s/steel construction, cooking tank 1/1GN, static heating, shock/proof coated heating elements on tank bottom, temperature and working cycle control system, 5 storable programs and discharge tap.

Les thermoplongeurs sont recommandés pour la cuisson sous vide à basse température des produits en poches. Disponibles en trois versions: SK WI-FI: idéal pour un usage professionnel, grand écran tactile 5", IP 67, 10 programmes immédiats sur la machine et infinis programmes via APP, antenne intégrée pour une lecture immédiate des sondes à cœur, la connexion Wi-Fi permet de contrôler la cuisson même à distance. SK CHEF: simple et intuitif, idéal pour un usage domestique et pour une première approche à la cuisson sous vide. Structure en acier inox, affichage LED facile à lire, réglage rapide du temps et de la température, dispositif de blocage en cas de manque d'eau ou de surtension. SKS: structure en acier inox, cuve de cuisson inox GN 1/1, chauffage statique, résistances blindées sur le fond de la cuve, système de contrôle électronique de la température et du temps de fonctionnement, 5 programmes, robinet pour la vidange de l'eau.

Die Vakuumkocher eignen sich optimal zum Garen von Niedertemperatur/Lebensmitteln in speziellen Vakuumbeuteln, die eine bessere Konservierung gewährleisten können. Verfügbar in drei verschiedenen Versionen: SK WI-FI: ideal für den professionellen Einsatz, praktisches und großes 5" Touch-Display, IP 67, 10 Sofortprogramme an der Maschine und unendliche Programme per APP, integrierte Antenne zum sofortigen Auslesen der Kernsonden, die WIFI-Verbindung ermöglicht Kochen auch aus der Ferne steuern. SK CHEF: einfach und intuitiv, ideal für den Heimgebrauch und für einen ersten Ansatz zum Vakuumgaren. Edelstahlkonstruktion, gut ablesbares LED-Display, schnelle Zeit- und Temperatureinstellung, Sperrvorrichtung bei Wassermangel oder Überspannung. SKS: Edelstahlkonstruktion, 1 / 1GN/Kochtank, statische Heizung, gepanzerte Heizelemente am Boden, Temperatur- und Betriebszeitregelung, 5 Programme und Ablasshahn.

El termocirculador es una máquina ideal para cocinar a baja temperatura los alimentos en especiales bolsas de vacío asegurando una mejor conservación. Disponible en tres versiones diferentes: SK WI-FI: ideal para uso profesional, práctica y gran pantalla táctil de 5 ", IP 67, 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas vía APP, antena integrada para lectura inmediata de las sondas centrales, la conexión wifi permite controle la cocción incluso a distancia. SK CHEF: sencillo e intuitivo, ideal para uso doméstico y para un primer acercamiento a la cocción al vacío. Estructura de acero inoxidable, pantalla LED de fácil lectura, ajuste rápido de tiempo y temperatura, dispositivo de bloqueo en caso de falta de agua o sobretensión. SKS: estructura en acero inoxidable, cuba de cocción 1/1GN de acero inoxidable, calentamiento estático, resistencias acorazadas en contacto con el fondo de la cuba, sistema de control de la temperatura y del tiempo de ejercicio, 5 programas memorizables y grifo para la descarga del agua.

OPTIONAL

SONDA AL CUORE (SOLO PER SK WIFI)

Product sensor (only for Mod. Sk WIFI) / Sonde produit (seulement pour le Mod. SK WIFI) / Produktsonde (nur für Mod. Sk WIFI) / Sonda producto (solo para el Mod. Sk WIFI)

A

LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

B

LUNGHEZZA

Lenght / Longeur / Länge / Largo

C

ALTEZZA RESISTENZA

Heater height / Hauteur réchauffeur
Höhe der Heizgerät / Altura calentador

D

ALTEZZA

Height / Huateur / Höhe / Altura

	SK WIFI	SK CHEF	SKS	VASCA 1/1 GN	VASCA 2/1 GN
A	165 mm	95 mm	575 mm	565 mm	650 mm
B	203 mm	154 mm	370 mm	360 mm	530 mm
C	152 mm	183 mm	-	-	-
D	377 mm	419 mm	300 mm	230 mm	230 mm

	SK WIFI	SK CHEF	SKS	VASCA 1/1 GN	VASCA 2/1 GN
PESO	4,5 kg	1,2 kg	16,5 kg	7,7 kg	13 kg
POTENZA	2000 w	1200 w	1700 W	-	-
ALIMENTAZIONE	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	-
TEMPERATURA	24÷99 °C	max 90 °C	24÷99 °C	-	-
CAPACITÀ UTILE VASCA	43 lt	20 lt	25 lt	22 lt	43 lt
DIMENSIONI IMBALLO	330x455x240 mm	100x455x200 mm	600x500x420 mm	720x500x350 mm	650x760x400 mm

70

71



TS300



TS400

TERMOSIGILLATRICI

Thermosealing Machine / Thermoscelleuse / Thermoversiegler / Termoselladora

Le termosigillatrici sono strumenti di piccole dimensioni che permettono di sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione mantenendo intatti gusto e odore. Attraverso questa tipologia di confezionamento si ottiene un prodotto, dall'involucro rigido e perfettamente sigillato. Struttura in acciaio inox, pannello comandi digitale. Stampo per vaschette fisso opzionale (vedi sotto).

- 🇬🇧 The thermosealing machines are recommended to perfectly seal food inside trays for a better and hygienical preservation and to maintain product fragrance and taste intact. S/steel construction, digital control panel. Trays fixed mould as option (see below).
- 🇫🇷 Les thermoscelleuses sont des machines de petites dimensions qui permettent le thermoscellage de manière hygiénique des aliments à l'intérieur de bacs rigides et parfaitement scellés pour améliorer leur préservation et maintenir leur fragrance et leur goût. Structure en acier inox, panneau de commande numérique. Moule fixe en option (voir ci-dessous).
- 🇩🇪 Thermosiegelmaschinen sind kleine Geräte, mit denen Sie Produkte in Servierschalen auf hygienische und fehlerfreie Weise versiegeln können, um die Konservierung zu verbessern und gleichzeitig Geschmack und Geruch intakt zu halten. Durch diese Art der Verpackung erhalten Sie ein Produkt mit einer starren und perfekt versiegelten Verpackung. Edelstahlstruktur, digitales Bedienfeld. Optionale feste Schalenform.
- 🇪🇸 Las termoselladoras son máquinas ideales para sellar en bandejas rígidas los alimentos de manera totalmente higiénica mejorando la conservación y manteniendo intactas la fragancia y el sabor. Estructura en acero inoxidable, panel de control digital. Molde fijo para bandejas opcional (ver abajo).

OPTIONAL TS300

OPTIONAL TS400

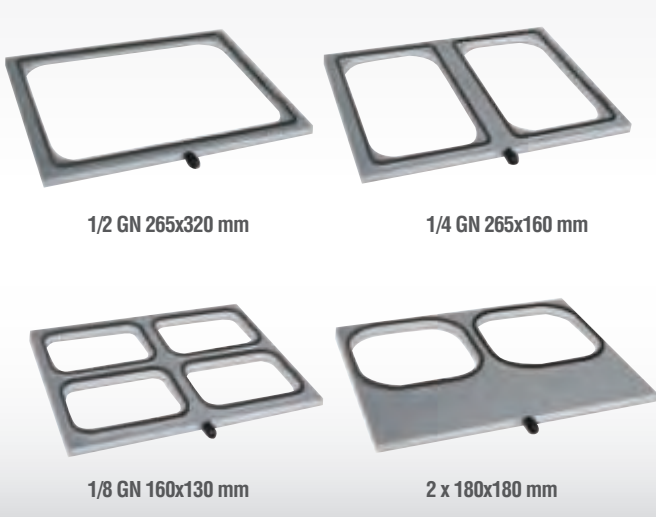


138x96 mm

193x138 mm

180x180 mm

195x260 mm

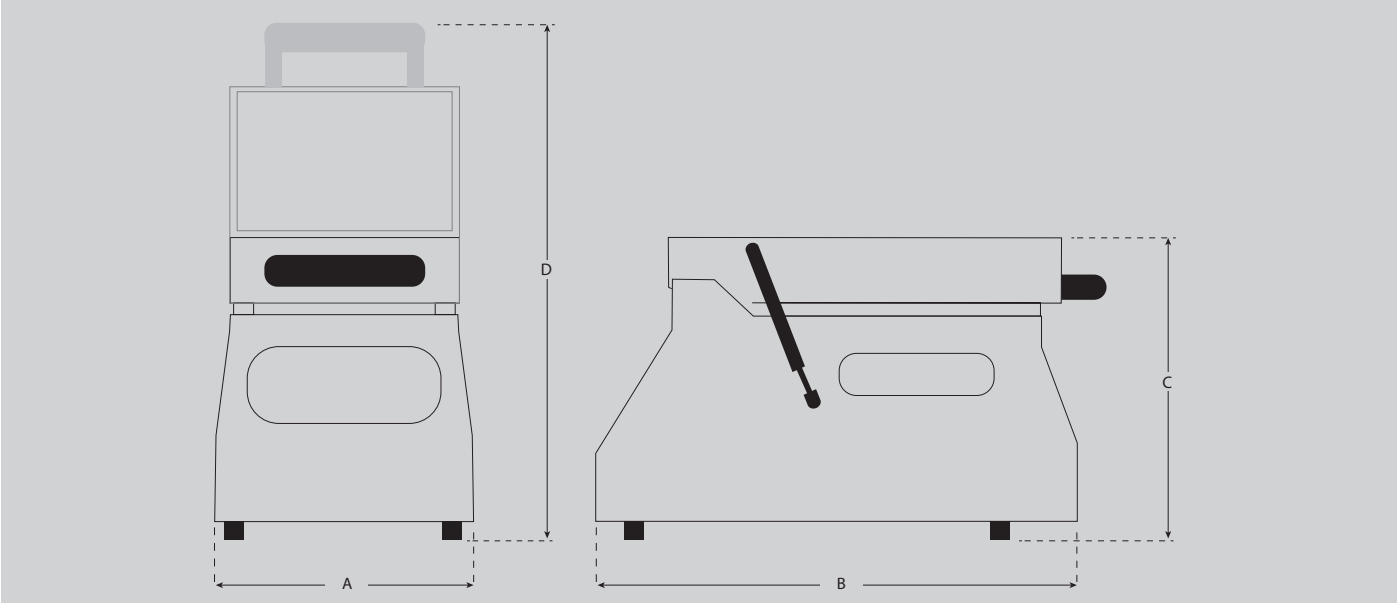


1/2 GN 265x320 mm

1/4 GN 265x160 mm

1/8 GN 160x130 mm

2 x 180x180 mm



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Huateur / Höhe / Altura

D INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	TS300	TS400
A	280 mm	400 mm
B	500 mm	500 mm
C	300 mm	300 mm
D	600 mm	600 mm

MODELLO	TS300	TS400
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 kg	40 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,60 kw	1,2 kw
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	230 V / 50/60 hz	230 V / 50/60 hz
DIMENSIONI MAX BOBINA Max film dimensions / Dimensions max film Maximale Spulengröße / Tamaño max. bobina	L 200 mm ø 160 mm	L 370 mm ø 160 mm
DIMENSIONE MAX CONTENITORE Max tray dimensions / Dimensions max bac Maximale Behältergröße / Tamaño max. recipiente	195x260 mm	260x320 mm
FUNZIONAMENTO Functioning / Fonctionnement / Lauf / Funcionamiento	manuale	manuale
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x800x400 mm	600x800x680 mm

MM1/150

MM2/220

MM3/380

MA1/150

MA2/220

MA3/380



MM2/220



MA2/220

TERMOSIGILLATRICI PROFESSIONALI MANUALI E AUTOMATICHE

Professional manual and automatic thermosealing machines / Thermoscelleuses professionnelles manuelles et automatiques
Professionelle manuelle o. automatische Thermosiegelmaschinen / Termoselladoras profesionales manuales y automáticas

Le termosigillatrici sono strumenti professionali che permettono di sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione. Attraverso questa tipologia di confezionamento si ottiene un prodotto, dall'involucro rigido e perfettamente sigillato. Struttura in acciaio inox, pannello comandi digitale, stampo multiformato di serie per i modelli MM1/150/ MM2/220/ MA1/150/MA2/220 e stampo fisso opzionale con grandezza massima 1/2GN per i modelli MM3/380/MMA/380. Disponibili in due diverse versioni (MM/MA) e 3 diverse dimensioni (150/220/380). MM: funzionamento manuale, 6/8 cicli al minuto e 5 programmi saldatura personalizzabili. MA: funzionamento automatico, 6/8 cicli al minuto e 9 programmi saldatura personalizzabili.

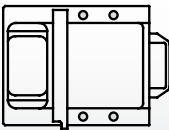
The thermosealing machines are recommended to perfectly seal food inside trays for a better and hygienical preservation and to maintain product fragrance and taste intact. S/steel construction, digital control panel, equipped with multiform mould for Mod. MM1/150/MM2/220/ MA1/150/MA2/220 and fixed mould as option (maximum size 1/2GN) for Mod. MM3/380/MMA/380. Available in two different versions (MM/MA) and three different sizes (150/220/380). MM: manually operated, 6/8 cycles per minute and 5 customizable sealing programs. MA: automatic functioning, 6/8 cycles per minute and 9 customizable sealing programs

Les thermoscelleuses à usage professionnel permettent le thermoscellage des aliments de manière hygiénique à l'intérieur de bacs rigides et parfaitement scellés pour améliorer leur préservation et maintenir leur fragrance et leur goût. Structure en acier inox, panneau de commande numérique, moule Multiform pour les Mod. MM1/150/ MM2/220/ MA1/150/MA2/220 et moule fixe en option pour les Mod. MM3/380/MMA/380 (dimension max. GN ½). Disponibles en 2 versions (MM/ MA) et 3 dimensions (150/220/380). MM: fonctionnement manuel, 6/8 cycles par minute et 5 programmes de scellage personnalisables. MA: fonctionnement automatique, 6/8 cycles par minute et 9 programmes de scellage personnalisables.

Thermosiegelmaschinen sind professionelle Geräte, mit denen Sie Produkte in Servierschalen auf hygienische und fehlerfreie Weise versiegeln können, um die Konservierung zu verbessern. Durch diese Art der Verpackung wird ein Produkt mit einer starren und perfekt versiegelten Verpackung erhalten. Edelstahlstruktur, digitales Bedienfeld, Standard/Multiformatform für die Modelle MM1 / 150/MM2 / 220/MA1 / 150/MA2 / 220 und optionale feste Form mit maximaler Größe 1 / 2GN für die Modelle MM3 / 380/ MMA / 380. Erhältlich in 2 verschiedenen Versionen (MM/MA) und 3 verschiedenen Größen (150/220/380). MM: manueller Betrieb, 6/8 Zyklen pro Minute und 5 anpassbare Schweißprogramme. MA: Automatikbetrieb, 6/8 Zyklen pro Minute und 9 anpassbare Schweißprogramme.

Las termoselladoras son máquinas ideales para sellar en bandejas rígidas los alimentos de manera totalmente higiénica mejorando la conservación y manteniendo intactas la fragancia y el sabor del producto. Estructura en acero inoxidable, panel de control digital, equipado con molde multiformato para los mod. MM1/150/MM2/220/ MA1/150/ MA2/220 y molde fijo opcional de tamaño máximo 1/2GN para los mod. MM3/380/MMA/380. Disponible en 2 diferentes versiones (MM/ MA) y 3 diferentes dimensiones (150/220/380). MM: operación manual, 6/8 ciclos por minuto y 5 programas de selladuras personalizables. MA: funcionamiento automático, 6/8 ciclos por minuto y 9 programas de selladuras personalizables.

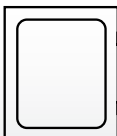
STAMPO MULTIFORM DI SERIE



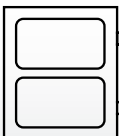
per mod. MM1/150 e MA1/150
190x137 mm, 137x95 mm, 137x125 mm

per mod. MM2/220 e MA2/220
260x190 mm, 230x190 mm,
190x137 mm, 137x95 mm

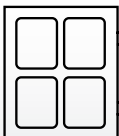
STAMPI OPTIONAL per mod. MM3/380 e MA3/380



SF1
STAMPO FISSO
1 IMPRONTA



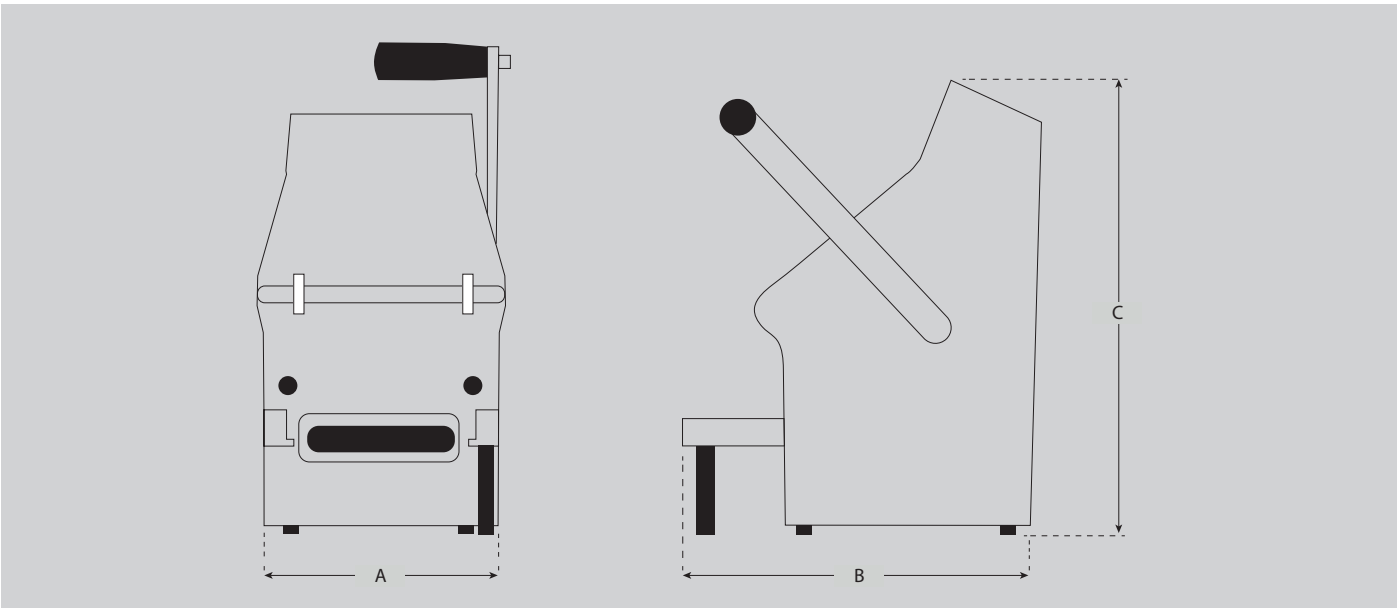
SF2
STAMPO FISSO
2 IMPRONTE



SF4
STAMPO FISSO
4 IMPRONTE

STAMPI PERSONALIZZATI SU RICHIESTA

Customizable moulds upon request / Moules personnalisables sur demande / Individuelle Verpackungsformen auf Anfrage / Moldes personalizados a petición



A

LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

B

LUNGHEZZA

Lenght / Longeur / Länge / Largo

C

ALTEZZA

Height / Huateur / Höhe / Altura

	MM1/150	MM2/220	MM3/380	MA1/150	MA2/220	MA3/380
A	260 mm	315 mm	485 mm	240 mm	295 mm	460 mm
B	300 mm	450 mm	510 mm	390 mm	450 mm	510 mm
C	500 mm	550 mm	555 mm	500 mm	550 mm	555 mm

MODELLO	MM1/150	MM2/220	MM3/380	MA1/150	MA2/220	MA3/380
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	30 V/50 Hz
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,50 kW	0,70 kW	1,4 kW	0,55 kW	0,75 kW	1,5 kW
DIMENSIONI MAX BOBINA Max film dimensions / Dimensions max film Maximale Spulengröße / Tamaño max. bobina	L 150 mm ø 160 mm	L 210 mm ø 200 mm	L 380 mm ø 200 mm	L 150 mm ø 160 mm	L 210 mm ø 200 mm	L 380 mm ø 200 mm
DIMENSIONE MAX CONTENITORE Max tray dimensions / Dimensions max bac Maximale Behältergröße / Tamaño max. recipiente	205x150x100 h mm	260x195x155 h mm	370x280x155 h mm	205x150x100 h mm	260x195x155 h mm	370x280x155 h mm
SALDATURA Sealing / Scellage / Versiegelung / Soldadura	manuale	manuale	manuale	automatica	automatica	automatica
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 Kg	25 kg	35 kg	20 Kg	25 kg	35 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	260x300x500 mm	315x450x550 mm	485x510x555 mm	240x390x500 mm	295x450x555 mm	460x510x555 mm

DISP45

DISP50

DISP51



DISP45



DISP50



DISP51

DISPENSER

Wrapping machine / Dispenser / Verpackungsmaschine / Empacadora de film

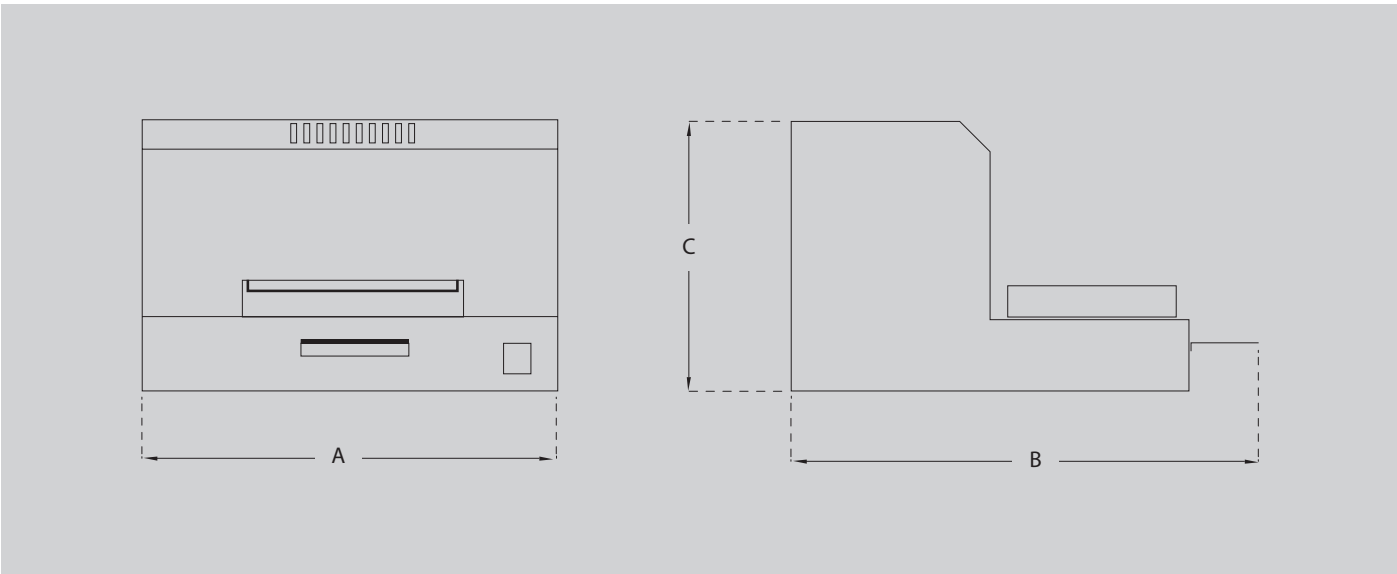
Macchine ideali per il confezionamento veloce e igienico di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura fresca usato nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere. Struttura in acciaio inox, rulli e astine in alluminio anodizzato. Piano riscaldante regolabile tramite termostato e profilo teflonato per il DISP45. Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione per i modelli DISP 50 e DISP51.

The thermocirculator is easy to operate, designed for Sous Vide Cooking and recommended for professional use. S/steel construction, thermo/regulated and high precision heater, best machine performance with 50/80 Lt, dry/use automatic protection device, circulating pump, temperature sensor to prevent overload and/or overheating, temperature and working time display, 5 storable programs.

Le thermoplongeur est simple d'utilisation, recommandé pour la Cuisson Sous Vide et l'usage professionnel. Structure en acier Inox, réchauffeur thermo régulé de haute précision, excellent fonctionnement jusqu'à 50/80 lt, dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec, ventilateur de circulation, dispositif de blocage du moteur en cas de surcharge électrique et de surchauffe, Affichage de la température et du temps de travail, 5 programmes mémorisables.

Der Wärme/Umwälzthermostat ist sehr einfach zu benutzen, ideal für die Kochen im Vakuum, für die Verwendung bei professionellen Gastgewerben entwickelt wurde. Edelstahlstruktur, Temperaturregeltes Hochpräzisions/Heizgerät, Optimaler Betrieb bis 50/80 l, Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb, Zirkulationsventilator, Vorrichtung zum Anhalten des Motors bei Überspannung oder Überhitzung, Betriebstemperatur/Anzeigegerät, 5 speicherbare Programme.

El termocirculador es muy fáciles de usar, proyectado para la Cocina al Vacío y para ser utilizado en la distribucion profesional. Estructura en acero inoxidable, calentador termoregulado de alta precisión, funcionamiento óptimo hasta a 50/80 Lt, dispositivo de protección automático en caso de utilización en seco, ventilador de circulación, dispositivo de bloqueo del motor si se detecta sobretensión y sobretemperatura, visualizador de la temperatura de ejercicio, 5 programas memorizables.



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	DISP45	DISP50	DISP51
A	485 mm	590 mm	590 mm
B	600 mm	665 mm	850 mm
C	140 mm	290 mm	185 mm

MODELLO	DISP45	DISP50	DISP51
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	5 kg	14 kg	14,5 kg
PIANO RISCALDANTE Heating surface / Plan chauffant Heizfläche / Plano termosellador	385x125 mm	290x165 mm	300x175 mm
ROTOLI FILM Film roll / Bobine film / Filmrollen / Rollos de film	400 mm	500 mm	500 mm
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	120 w	115 w	115 w
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	510x610x160 mm	650x580x370 mm	780x670x270 mm

AMB100

AMB130

AMB150



AMB100



AMB150

HAMBURGATRICE

Manual hamburger press / Presse hamburger manuelle / Hamburger presser / Maquina para hamburguesas

Macchina utilizzata nelle macellerie e nelle grandi cucine per il confezionamento di hamburger. Struttura robusta in alluminio anodizzato, parti a contatto con il cibo in acciaio inox, base in gomma antiscivolo estremamente facile da pulire. Disponibile per hamburger tondi in 3 diversi formati: 100, 130 e 150 mm.

The manual hamburger press is indispensable for any butcher shop and restaurant kitchen. Heavy/duty, anodized aluminium construction, s/steel meat contacting parts, non/slip rubber base, easy to clean. Available in 3 different sizes: diam. 100, 130 and 150 mm.

La presse/hamburger est utilisée dans toutes boucheries et grandes cuisines. Construction en aluminium anodisé, robuste, partie en contact avec les aliments en acier inox, base en caoutchouc antidérapant extrêmement facile à nettoyer. Disponible en 3 formats différents : diam. 100, 130 et 150 mm.

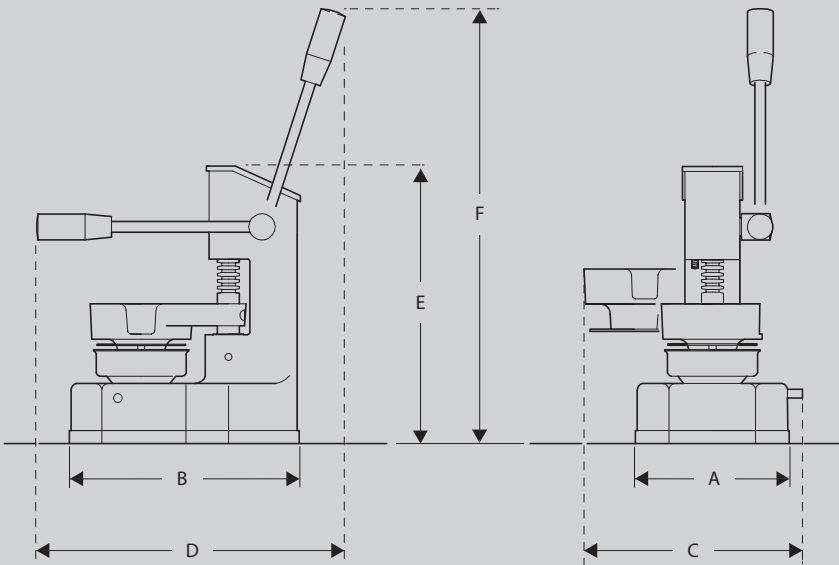
Maschine, die in Metzgereien und großen Küchen zum Verpacken von Hamburger benutzt wird. Robuste Struktur aus eloxiertem Aluminium, Teile im Kontakt mit dem Essen aus Edelstahl, Sockel aus rutschfestem Gummi, sehr einfach zu reinigen. Erhältlich für runde Hamburger, in 3 verschiedenen Formaten: 100, 130 und 150 mm.

Máquina utilizada en las carnicerías y en las grandes cocinas para el confeccionamiento de las hamburguesas. Estructura robusta en aluminio anodizado, las partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable, base de goma antideslizante y muy fácil de limpiar. Disponible para hamburguesas redondas en 3 diferentes medidas: 100, 130 y 150 mm.

OPTIONAL

CARTA PER HAMBURGER 1 KG (ø 100 / ø 130 / ø 150)

1 Kg hamburger paper / 1 Kg disques papier pour hamburger / Papier für Hamburger 1kg / PPapel para hamburguesas 1 Kg



A

LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

B

LUNGHEZZA

Lenght / Longeur / Länge / Largo

C

INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

D

INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA

Overall lenght dimension / Dimension d'encombrement longer
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima

E

ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

F

INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

AMB100

AMB130

AMB150

A

175 mm

175 mm

170 mm

B

260 mm

260 mm

250 mm

C

250 mm

275 mm

235 mm

D

370 mm

420 mm

280 mm

E

320 mm

320 mm

240 mm

F

500 mm

500 mm

310 mm

MODELLO

AMB100

AMB130

AMB150

PESO

Weight / Poids / Gewicht / Peso

5 kg

5,2 kg

5,5 kg

DIAMETRO HAMBURGER

Hamburger diameter / Diamètre hamburger
Hamburger Durchmesser / Diámetro hamburguesa

100 mm

130 mm

150 mm

DIMENSIONI IMBALLO

Packing dimensions / Dimension emballage
Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje

220x280x320 mm

220x280x320 mm

270x290x300 mm



MULTI AMBURG

Manual Hamburger Press / Presse-hamburger manuelle / Hamburger presser / Maquina para hamburguesas

Macchina utilizzata nelle macellerie e nelle grandi cucine per il confezionamento di hamburger. Struttura robusta in alluminio anodizzato e acciaio inox, stampi autocentranti e sistema automatico di sollevamento hamburger per una facile rimozione del pezzo. Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati: Ø mm 100, 130,150, 180.

The manual hamburger press is indispensable for any butcher shop and restaurant kitchen. Anodized aluminum and stainless steel construction, self-centering moulds and automatic hamburger lifting system for easy removal of the piece. Machine supplied without moulds. Available moulds to select: Ø mm 100, 130,150, 180.

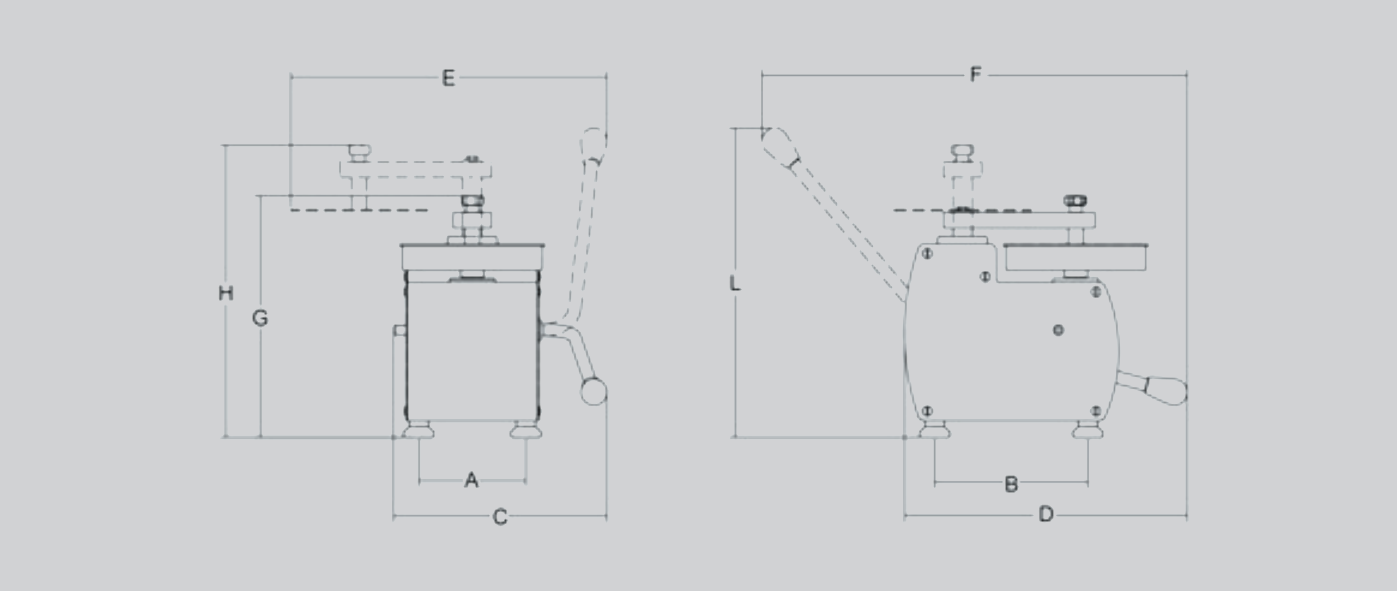
La presse-hamburger est utilisée dans toutes boucheries et grandes cuisines. Structure robuste en aluminium anodisé et acier inox, moules à centrage automatique et système de levage automatique des hamburgers pour un retrait facile de la pièce. Machine livrée sans moules. Moules disponibles à choisir au moment de la commande : Ø mm 100, 130,150, 180.

Maschine, die in Metzgereien und grossen Kuchen zum Verpacken von Hamburger benutzt wird. Robuste Struktur aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl, selbstzentrierende Formen und automatisches Hamburger-Hebesystem zur einfachen Entnahme des Stücks. Maschine wird ohne Formen geliefert, ermöglicht die separate Auswahl der gewünschten Formen: Ø mm 100, 130, 150, 180.

Máquina utilizada en las carnicerías y en las grandes cocinas para el confeccionamiento de las hamburguesas. Robusta estructura en aluminio anodizado y acero inoxidable, moldes autocentrantes y sistema automático de elevación de hamburguesas para facilitar la extracción de la pieza. Moldes no incluidos a elegir entre: Ø mm 100, 130,150, 180.

OPTIONAL

STAMPO (Ø 100 / Ø 130 / Ø 150 / Ø 180)
Mould/Moule/Formate/Molde Ø 100, Ø 130, Ø 150, Ø 180



	MULTI AMBURG	STAMPO 100 mm	STAMPO 130 mm	STAMPO 150 mm	STAMPO 180 mm
A	140 mm	-	-	-	-
B	200 mm	-	-	-	-
C	279 mm	-	-	-	-
D	369 mm	-	-	-	-
E	-	373 mm	388 mm	398 mm	413 mm
F	556 mm	-	-	-	-
G	315 mm	-	-	-	-
H	381 mm	-	-	-	-
L	404 mm	-	-	-	-

MODELLO	MULTI AMBURG	STAMPO 100 mm	STAMPO 130 mm	STAMPO 150 mm	STAMPO 180 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	7,5 kg	1 kg	1,05 kg	1,1 kg	1,2 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	330x430x430 mm				



AMBURG AUTO

Automatic hamburger forming machine / Presse-hamburger automatique / Automatische Hamburgerpresse / Máquina para hamburguesas automática

Macchina per la produzione automatica di hamburger dotata di vasca, nastro trasportatore e stampo da 100 mm di serie. Regolazione manuale dello spessore (0-32 mm). Su richiesta, possibilità di montare stampi a più figure.

Machine for the automatic production of hamburgers equipped with tank, conveyor belt and 100 mm mould as standard. Manual thickness adjustment (0-32 mm). On request, it is possible to mount moulds with several figures.

Machine pour la production automatique des hamburgers équipée en standard d'une cuve, d'une bande transporteuse et d'un moule de 100 mm. Réglage manuel de l'épaisseur (0-32 mm). Sur demande, il est possible de monter des moules à plusieurs formes.

Maschine zur automatischen Herstellung von Hamburgern serienmäßig mit Tank, Förderband und 100 mm Form ausgestattet. Manuelle Dickeneinstellung (0-32 mm). Auf Anfrage ist es möglich, Formen mit mehreren Figuren zu montieren.

Máquina para la producción automática de hamburguesas equipada con tanque, cinta transportadora y molde de 100 mm de serie. Ajuste de espesor manual (0-32 mm). Bajo pedido, es posible montar moldes con varias figuras.

OPTIONAL

NASTRO TRASPORTO LUNGO 900 mm

Conveyor belt, 900mm / Bande transporteuse de 900 mm
Förderband 900 mm / Cinta transportadora 900 mm

STAMPO SUPPLEMENTARE 2-3 FIGURE

Extra mould, 2-3 shapes / Moule supplémentaire 2-3 figures
Zusätzliche Form 2-3 Figuren / Molde adicional 2-3 figuras

STAMPO SUPPLEMENTARE 1 FIGURA

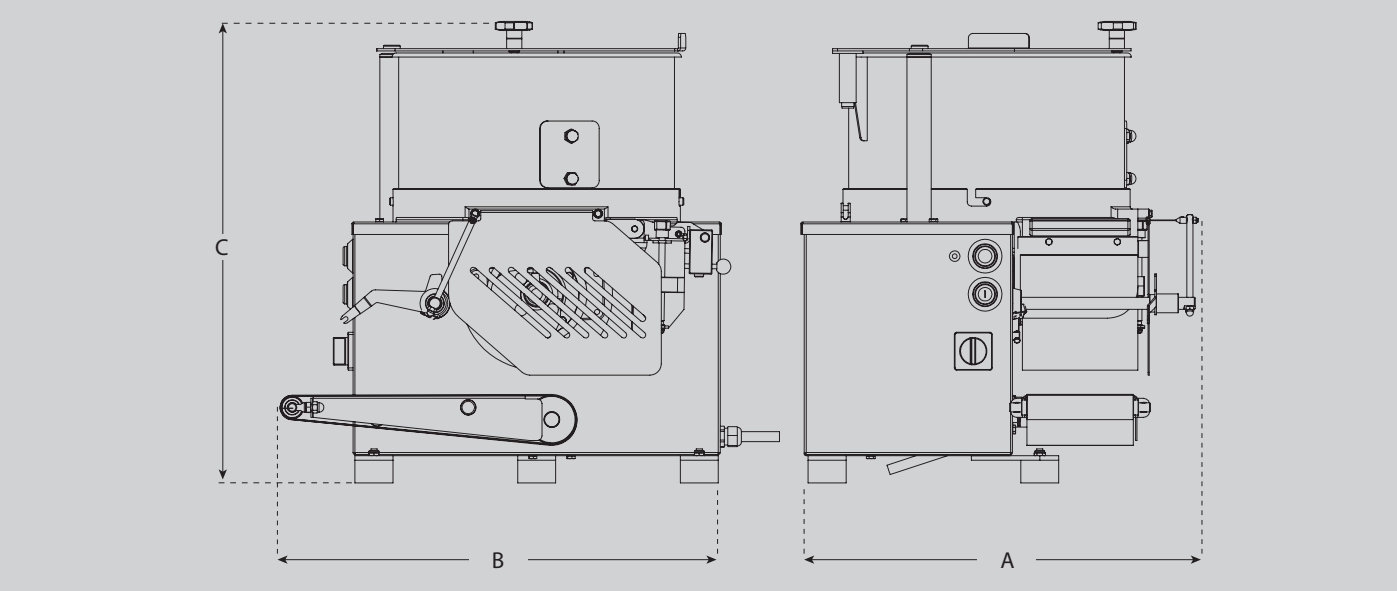
Extra mould, 1 shape / Moule supplémentaire 1 figure
Zusätzliche Form 1 Figur / Molde adicional 1 figura

INTERFOGLIATORE

Feeding paper attachment / Alimentation papier
Papierzuführung / Alimentación de papel

PEDALE

Pedal control / Pédale
Pedal / Pedal



- A LARGHEZZA**
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura

AMBURG AUTO	
A	520 mm
B	590 mm
C	595 mm

MODELLO	AMBURG AUTO
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	400 V/50 Hz
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Nutzkapazität Wanne / Capacidad tina	16 Lt
NASTRO TRASPORTATORE Conveyor belt / Bande transporteuse Förderband / Cinta transportadora	390 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	57 kg
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	1.200/1.300 hamburger
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	600x700x650 mm

CEPPO 40

CEPPO 50

CEPPO 60



CEPPO 50



CEPPO 50LE

CEPPI IN POLIETILENE E LEGNO

Polyethylene and wooden chopping blocks / Tables de découpe en polyéthylène et bois
Hackblöcke aus Polyethylen und Holz / Cepos de corte en polietileno y madera

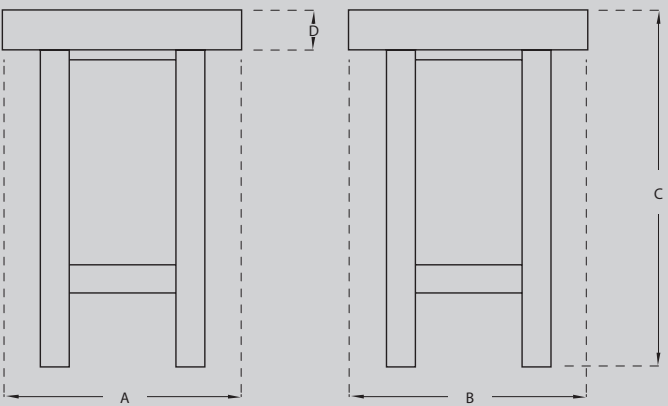
Strumenti ideali per la lavorazione della carne, usati nelle macellerie e nelle cucine professionali. Disponibili in due diverse versioni: CEPPO IN POLIETILENE: Struttura in tubolare quadro 50x50 inox, piedini in gomma antivibrazione, piano in polietilene alimentare con angoli raggiati sp. 8 cm. CEPPO IN LEGNO: Struttura e piano sp. 25 cm in legno di acacia, trattato con vernice atossica e collanti ecologici, batticarne reversibile.

🇬🇧 Recommended for meat processing, indispensable for any butcher shop and professional kitchen. Available in two versions: POLYETHYLENE CHOPPING BLOCK: 50x50 square tubular s/steel structure, anti/vibration rubber feet, polyethylene food grade worktop with rounded edges, thickness 8 cm. WOOD CHOPPING BLOCK: Acacia wood structure, worktop thickness 25 cm, treated with non/toxic paint and ecological adhesives, reversible worktop.

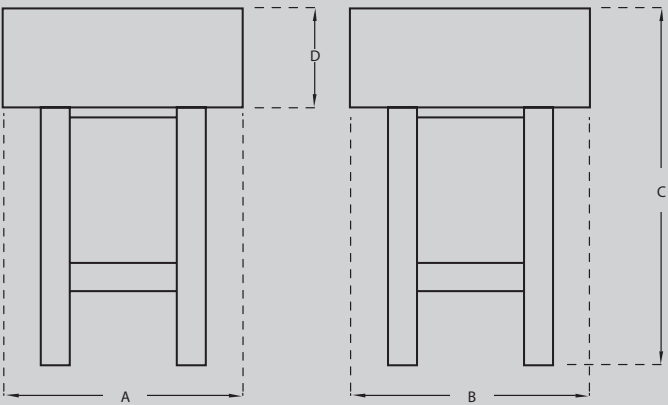
🇫🇷 Indispensables dans toutes boucheries et cuisines professionnelles. Disponibles en deux versions: TABLES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE: Structure en tubulaire carré 50x50 inox, pieds en caoutchouc anti/vibration, table de découpe en polyéthylène alimentaire avec coins arrondis, épaisseur 8 cm. TABLE DE DÉCOUPE EN BOIS: Structure et table en Acacia, épaisseur 25 cm, traitée avec vernis non/toxic et colle écologique, table de découpe réversible.

🇩🇪 Idealer Zubehör für die Fleischverarbeitung, die in Metzgereien und Profiküchen verwendet werden. Verfügbar in zwei verschiedenen Versionen: HACKBLOCK AUS POLYETHYLEN: Vierkantrohrstruktur aus Edelstahl 50x50, vibrationsfreie Gummifüße, Oberseite aus Polyethylen für Lebensmittel gestattet mit abgerundeten Ecken 8 cm dick. SOCKEL AUS HOLZ: Struktur und Ebene 25 cm dick, aus Akazienholz, behandelt mit ungiftiger Farbe und ökologischen Klebstoffen, reversibler Fleischklopper.

🇪🇸 Ideales para carnicerías y cocinas profesionales. Disponibles en dos versiones: CEPOS DE CORTE EN POLIETILENO: Estructura tubular cuadrada 50x50 en acero inoxidable, patas de goma antivibración, plano de trabajo en polietileno alimentario con ángulos radiantes, espesor plano de trabajo 8 cm. CEPOS DE CORTE EN MADERA: Estructura y plano en madera de acacia con espesor de 25 cm, tratado con pintura atóxica y colas ecológicas, plano de trabajo reversible.



MODELLO	CEPPO 40	CEPPO 50	CEPPO 60
LARGHEZZA (A) <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	400 mm	500 mm	600 mm
LUNGHEZZA (B) <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	400 mm	500 mm	600 mm
ALTEZZA (C) <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	900 mm	900 mm	900 mm
SPESSORE PIANO (D) <i>Worktop thickness / Épaisseur table de découpe Fleischklopper Dicke / Espesor plano de trabajo</i>	80 mm	80 mm	80 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	21 kg	29 kg	40 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	520x520x930 mm	520x520x930 mm	720x720x930 mm



MODELLO	CEPPO 40LE	CEPPO 50LE	CEPPO 60LE
LARGHEZZA (A) <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	400 mm	500 mm	600 mm
LUNGHEZZA (B) <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	400 mm	500 mm	600 mm
ALTEZZA (C) <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	900 mm	900 mm	900 mm
SPESSORE PIANO (D) <i>Worktop thickness / Épaisseur table de découpe Fleischklopper Dicke / Espesor plano de trabajo</i>	250 mm	250 mm	250 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	38 kg	61 kg	90 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	80x65x105 mm	80x65x105 mm	80x65x105 mm



STE14 C

STERILIZZATORE

Knives sterilizer / Stérilisateur de couteaux / Messersterilisierer / Esterilizador de cuchillos

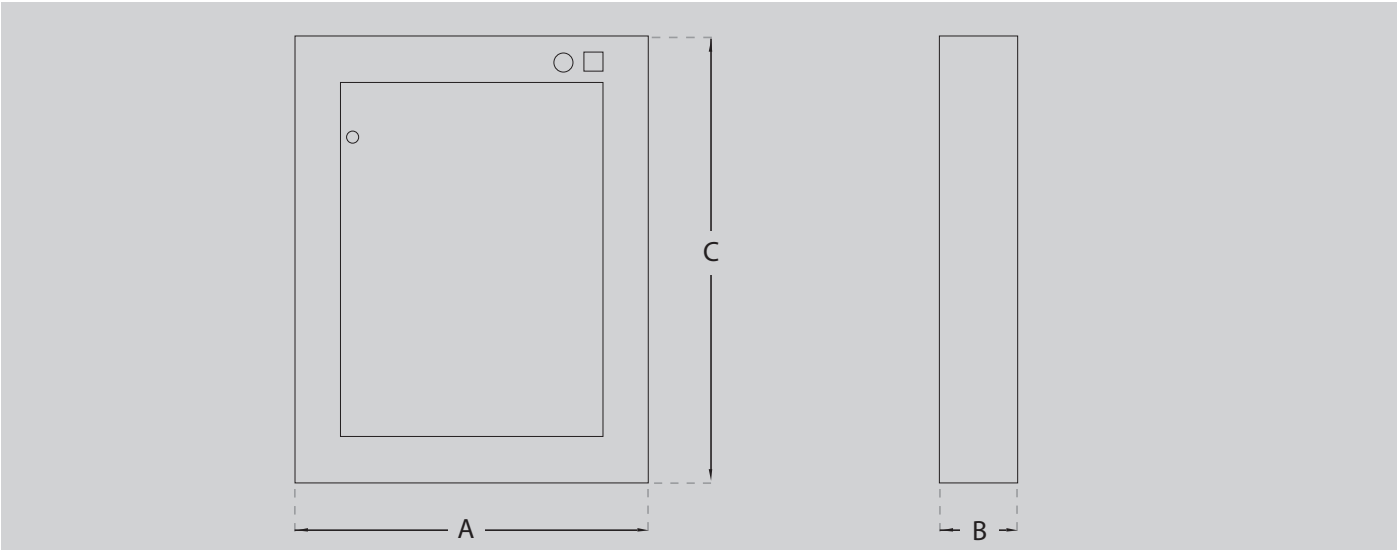
Strumento in grado di garantire la completa sterilizzazione a raggi UV e la conservazione asettica dei coltelli, evitando la trasmissione batterica. Costruito in acciaio inox, porta in plexiglas trasparente dotata di microinterruttore, portacoltelli in acciaio inox, timer 60’ ed interruttore acceso/spento.

🇬🇧 The sterilizer can guarantee full UV sterilization and aseptic storage of knives, preventing all risks of bacterial migration. S/steel construction, smoky grey transparent Plexiglas door equipped with microswitch, s/steel knives holder, 60’ timer and ON/OFF button.

🇫🇷 Le stérilisateur de couteaux garantit la complète stérilisation à rayons UV et la conservation aseptique des couteaux, en empêchant la transmission bactérienne. Construction en acier inox, porte en plexiglass fumé transparent avec micro/interrupteur, porte/couteaux en acier inox, minuteur 60’ et bouton ON/OFF.

🇩🇪 Gerätschaft, die eine komplette Sterilisation durch UV Strahlen und eine sterile Erhaltung der Messer gewährleistet, um Bakterienübertragung zu vermeiden. Aus Edelstahl hergestellt, Transparente Tür aus Rauch/Plexiglas mit Mikroschalter ausgestattet, Messerhalter aus Edelstahl, 60/Minuten/Timer und An/Ausschalter.

🇪🇸 Instrumento en grado de garantizar la completa esterilización con rayos UV y la conservación aséptica de los cuchillos evitando la transmisión bacterica. Construído en acero inoxidable, puerta en plexiglas fumé transparente dotada de microinterruptor, porta cuchillos en acero inoxidable, timer 60’ e interruptor de encendido/apagado.



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

STE14 C	
A	540 mm
B	160 mm
C	640 mm

MODELLO	STE14 C
NUMERO COLTELLI Knives / Couteaux / Messer / Cuchillos	14
POTENZA LAMPADE Lamps power / Puissance lampes / Lampe / Lámparas	1x16 w
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	7 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	550x700x210 mm



INTENERITRICE

Meat tenderizer / Attendrisseur de viande / Fleisch-mürber / Tiernizadora de carnes

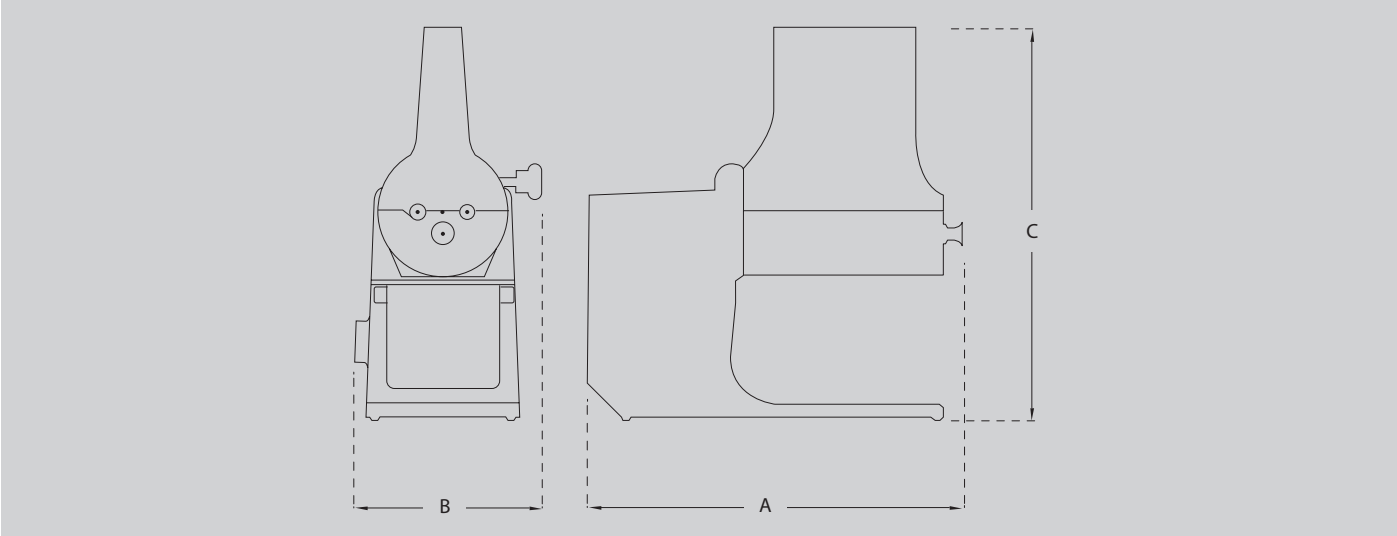
Strumento professionale usato nelle macellerie, ristoranti e grandi cucine. Grazie ad un sistema di coltelli incisori è in grado di effettuare dei microtagli e di rendere più teneri pezzi di carne fresca senza rovinarli, arrivando a rompere fibre e nervature. Struttura robusta in acciaio inox 304, trasmissione ad ingranaggio, coltelli in acciaio facilmente asportabili.

Designed for a professional use, the tenderizer is indispensable for any butcher shop and restaurant kitchen. Thanks to its tenderizing blades and micro/cuts, it can make the meat tender without ruining it, cutting off muscle fibres and sinews. Heavy/duty 304 s/steel construction; gear driven transmission, steel knives easy to remove.

Machine à usage professionnel, indispensable dans toutes boucheries, restaurants et grandes cuisines. Avec son system de petits couteaux et micro/coupes, il arrive à attendrir la viande sans la ruiner, en coupant les fibres et les nerfs. Construction en acier inox 304, transmission par pignon, couteaux en acier faciles à démonter.

Professionelle Gerätschaft, die in den Metzgereien, Restaurants und großen Küchen benutzt wird. Dank einem System von einschneidenden Messern kann sie Mikroschnitte durchführen, frische Fleischstücke zarter machen, ohne sie zu schädigen, und Fasern und Nerven reißen. Robuste Struktur aus Edelstahl 304, Rädergetriebe, Messer aus Edelstahl, einfach zu entfernen.

Instrumento profesional usado en las carnicerías, restaurantes y grandes cocinas que gracias a un sistema de cuchillas incisivas permite efectuar microcortes y convertir trozos de carne fresca en mas tiernos y sin arruinarlos, llegando a romper fibras y nervaduras. Estructura robusta en acero inoxidable 304, transmisión a engranajes, cuchillas de acero facilmente extraibles.



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

INTENERITRICE	
A	440 mm
B	170 mm
C	480 mm

MODELLO	INTENERITRICE
LAMA Blade / Lame / Messer / Cuchilla	2x64 mm
CAPACITÀ DI TAGLIO Heating surface / Plan chauffant Heizfläche / Plano termosellador	150x20 mm
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,15 kw
PESO NETTO Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	500x300x500 mm

TS8

TS12

TS22

TC12

TC22

Swedlinghaus





TS12

TC12

TRITACARNE SEMPLICE E CARENATO

Aluminium and s/Steel meat mincer / Hachoir à viande simple et en acier inox / Schlichter und keilförmiger Fleischwolf / Picadora de carne simple y carenada

Macchina per uso semi/professionale o domestico nella versione TS8 o per uso professionale per macellerie, ristoranti, alberghi e mense dal mod. TS12/TC12. Motore asincrono ventilato con termica di protezione, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra foro 6 mm e coltello auto affilante di serie, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, ingranaggi elicoidali a bagno d’olio e pestello in ABS. Disponibile in due diverse versioni: TS: Struttura in alluminio pressofuso e lucidato. TC: Struttura in acciaio inox

Recommended for semi/professional/domestic use (Mod. TS8) or for professional use (from Mod. TS12), indispensable in any butcher shop, restaurant, hotel and canteen. Fan assisted asynchronous motor with thermal protection, s/steel detachable mincing unit, self/sharpening 6 mm grid and knife, s/steel hopper and meat receiving plate, reduction gears in oil bath and ABS pestle. Available in 2 versions: TS: polished die/cast aluminium structure. TC: s/steel structure.

Recommandé pour l’usage semi/professionnel et domestique (Mod. TS8) ou professionnel (du Mod. TS12/TC12), indispensable dans tous restaurants, hôtels, cantines et boucheries. Moteur asynchrone ventilé avec protection thermique, groupe mécanique en acier inox amovible, grille 6 mm et couteaux auto/aiguissant, trémie et cuve en acier inox, engrenages hélicoïdaux à bain d’huile, pilon ABS. Disponibles en deux versions: TS: structure en aluminium poli moulé. TC: structure en acier inox

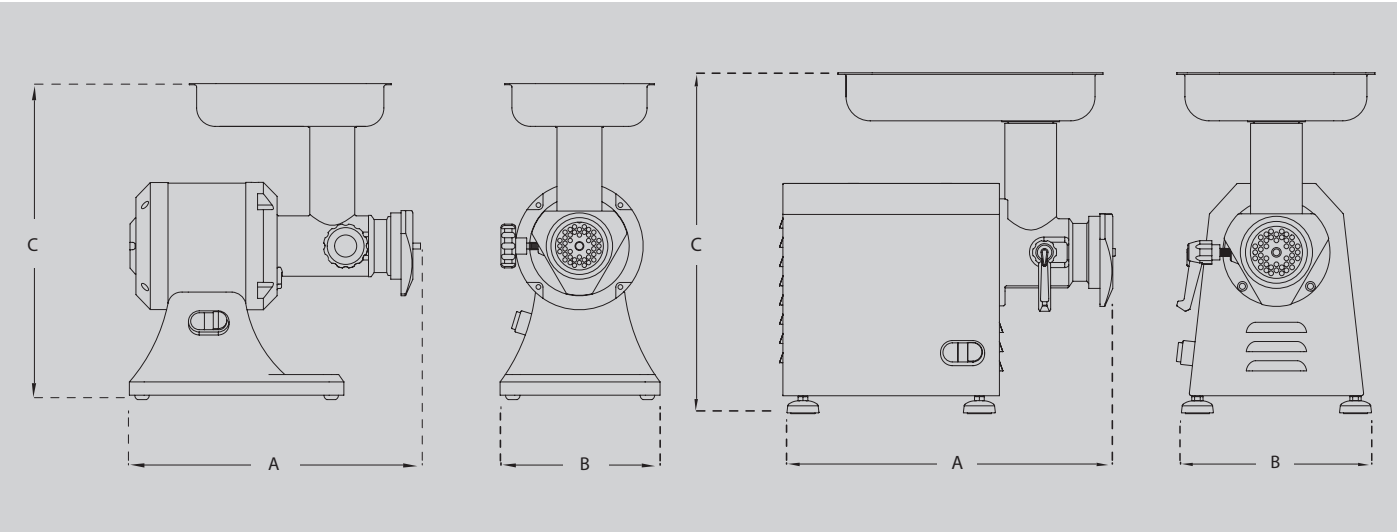
Maschine für den semiprofessionellen oder häuslichen Gebrauch in der TS8/Version oder für den professionellen Gebrauch für Metzger, Restaurants, Hotels und Kantinen von mod. TS12/TC12. Belüfteter Asynchronmotor mit Thermoschutz, vollständig entfernbarer Edelstahlschleifgruppe, 6 mm Lochplatte und selbstschärfendem Messer als Standard, Edelstahltrichter und Sammelplatte, Schrägverzahnungen im Ölbad und ABS/Stößel. Verfügbar in Zwei verschiedenen Versionen: TS: Struktur aus Aluminiumdruckguss und poliertem Aluminium. TC: Edelstahlstruktur.

Máquina para uso semi/profesional o doméstico en la versión TS8 o para uso profesional en carnicerías, restaurantes, hoteles y comedores a partir del mod. TS12. Motor asincrónico ventilado con protector térmico, grupo moedor en acero inoxidable completamente desmontable, placa con agujeros de 6 mm y cuchilla auto-afilante, tolva y cuba en acero inoxidable, engranajes helicoidales en baño de aceite, Mortero en ABS. Disponible en dos versiones: TS SIMPLE: estructura en aluminio pulido fundido a presión. TC CARENADO: estructura en acero inoxidable.

OPTIONAL

INVERSIONE DI MARCIA (escluso mod. TS8) Reverse gear (except for Mod. TS 8) / Inversion de marche (à exception du Mod. TS 8) Umkehr (außer Mod. TS 8) / Inversión marcha (excluido Mod. TS8)	PASSAPOMODORO (escluso mod. TS8) Tomato strainer (except for Mod. TS 8) / Presse/tomates (à exception du Mod. TS8) Tomatenpresse (außer Mod. TS 8) / Kit pisa tomates (excluido Mod.TS8)
---	---

PASSAPUREA (escluso mod. TS8) Puree maker (except for Mod. TS 8) / Presse/purée (à exception du Mod. TS8) Püriermaschine (außer mod. ts 8)/ Kit pisa purè (exluido Mod. TS8)	KIT 3 IMBUTI PER INSACCARE (15/20/25 mm) 3 sausage stuffer funnels kit / Kit 3 entonnoirs pour pousser Trichter (3er/Set) als Einfüllhilfe / Kit 3 embudos para embutir	PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm) Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm) Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)	COLTELLI Knives / Couteaux Messer / Cuchillos
---	--	---	--



	TS8	TS12	TS22	TC12	TC22
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A 270 mm	370 mm	440 mm	430 mm	440 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B 260 mm	220 mm	240 mm	215 mm	215 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	C 360 mm	440 mm	510 mm	440 mm	440 mm

MODELLO	TS8	TS12	TS22	TC12	TC22
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	20 kg	200 kg	300 kg	200 kg	300 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motorleistung / Potencia motor	0,38 kw	0,75 kw	1,10 kw	0,75 kw	1,10 kw
BOCCA Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	ø 60 mm	ø 70 mm	ø 82 mm	ø 70 mm	ø 82 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	10 kg	18 kg	25 kg	22 kg	26 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	310x260x370 mm	440x250x440 mm	480x300x510 mm	480x300x510 mm	480x300x510 mm

TC22 BC

TC32

TC42



TC32



TC42

OPTIONAL

TRITACARNE CARENATO BOCCA CORTA - TRITACARNE INDUSTRIALE

Short outlet mouth s/steel meat mincer • Industrial meat mincer / Hachoir à viande bouche courte en acier inox • Hachoir à viande industriel
Keilförmiger Fleischwolf mit kleinem oder industriellem Fleischausgang / Picadora de carne carenada • Picadora de carne industrial

Macchina per uso professionale ideale per macellerie, ristoranti, alberghi e mense o industriale nella versione TC42. Struttura in acciaio inox, motore con termica di protezione, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra e coltello auto affilante, tramoggia inox di grande capacità asportabile e dotata di microinterruttore, pestello in ABS, inversione di marcia di serie.

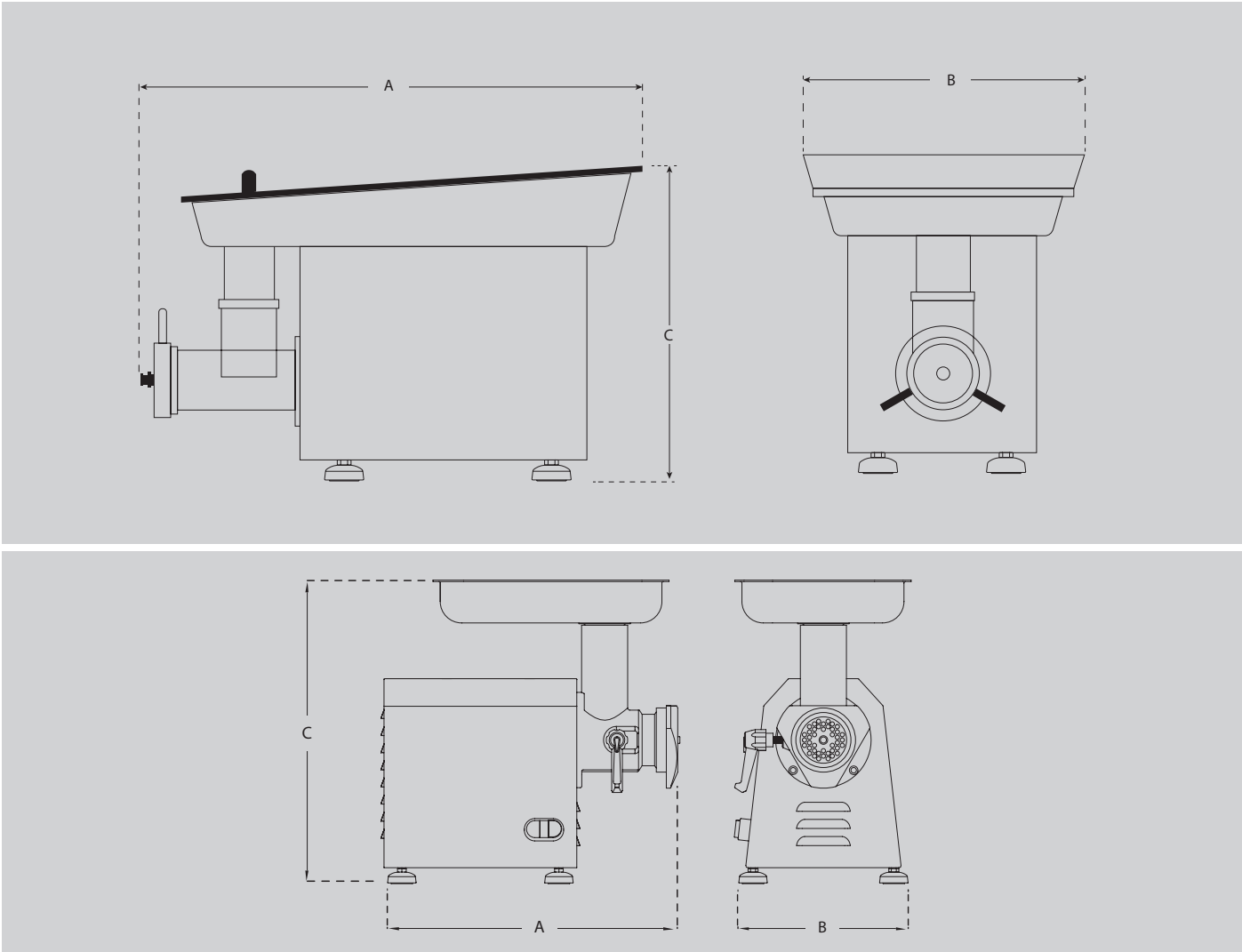
- Recommended for professional use in any butcher shop, restaurant, or canteen. Mod. TC42 is ideal for industrial use. S/steel construction, motor with thermal protection, removable s/steel mincing unit, self/sharpening grid and knife, big capacity detachable s/steel hopper equipped with safety micro/switch, ABS pestle, reverse function.
- Recommandé pour l'usage professionnel dans tous restaurants, hôtel et cantines ou industriel dans la version TC42. Structure en acier inox, moteur avec protection thermique, groupe mécanique amovible en acier inox, grille et couteaux auto/aiguissant, trémie amovible avec micro interrupteur de sécurité en acier inox, pilon ABS, inversion de marche.
- Maschine für den professionellen Einsatz, ideal für Metzger, Restaurants, Hotels und Kantinen; für den Industriebereich: TC42/Version. Edelstahlkonstruktion, Motor mit Thermoschutz, vollständig abnehmbare Edelstahlschleifgruppe, selbstschärfende Platte und Messer, abnehmbarer Edelstahlbehälter mit großer Kapazität und mit Mikroschalter, ABS/Stößel und Serienumkehrgetriebe ausgestattet.
- Máquina ideal para uso profesional en restaurantes, hoteles y comedores o industrial en la version TC42. Estructura en acero inoxidable, motor con protector térmico, grupo moledor en acero inoxidable completamente desmontable, tolva de acero inoxidable de gran capacidad desmontable dotada de microinterruptor, placa y cuchilla autoafilante, mortero en ABS, inversión de marcha.

OPTIONAL

PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)
Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm)
Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

COLTELLI
Knives / Couteaux
Messer / Cuchillos

CARRELLO CON RUOTE per mod. TC42
Wheeled carriage for Mod. TC42 / Chariot avec roulettes pour Mod. TC42
Rollwagen für Mod. TC42 / Soporte inoxidable con ruedas para TC42



	TC22 BC	TC32	TC42
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A 410 mm	470 mm	730 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B 310 mm	300 mm	400 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	C 520 mm	530 mm	930 mm

MODELLO	TC22 BC	TC32	TC42
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	300 kg	500 kg	1.200 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motorleistung / Potencia motor	1,10 kw	2,2 kw	5,25 kw (7 hp)
BOCCA Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	ø 82 mm	ø 98 mm	ø 130
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	42 kg	46 kg	112 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	430x620x570 mm	430x620x570 mm	450x770x1030 mm

TC22 REFR

TC32 REFR

TC22E REFR

TC32E REFR



TC22 REFR



TC22E REFR

HO.RE.CA.

TRITACARNE REFRIGERATO

Refrigerated Meat Mincer / Hachoir à viande réfrigéré / Gekühlte Fleischwolf / Picadora de carne refrigerada

Macchine professionali costruite interamente in acciaio inox Aisi 304, ideali per macellerie, ristoranti e laboratori di lavorazione carni. Tramoggia e gruppo di macinazione completamente refrigerati, in grado di garantire il contenimento della carica batterica e di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del tritato, aumentando così i tempi di conservazione. Disponibili in due diverse versioni: TC 22 REFR/TC 32 REFR: tramoggia estraibile con micro di sicurezza, pulsanti IP67, pannello comandi laterale removibile per manutenzione, fungo d'emergenza e start/stop/reverse. TC 22E REFR / TC 32E REFR: tramoggia fissa e comandi frontali.

🇬🇧 Aisi 304 s/steel construction, recommended for any butcher shop, restaurant and meat processing industry. Refrigerated hopper and mincing unit, which allow to limit the total bacterial count, maintain the meat organoleptic properties unchanged and improve the preservation time. Available in two versions: TC 22 REFR / TC 32 REFR: detachable hopper equipped with safety micro/switch, detachable IP67 controls placed on one side of the machine, mushroom emergency button and start/stop/reverse switch. TC 22E REFR / TC 32E REFR: fix hopper and frontal controls.

🇫🇷 Machines professionnelles en acier inox Aisi 304, indispensables dans toutes boucheries, restaurants ou industries pour le traitement de la viande. Trémie et groupe mécanique réfrigérés, qui permettent une limitation de la charge bactérienne, l'entretien des qualités organoleptiques de la viande et l'augmentation des temps de préservation. Disponibles en deux versions: TC 22 REFR / TC 32 REF: trémie amovible avec micro/interrupteur de sécurité, boutons IP67, panneau de commande latéral amovible, interrupteur d'arrêt d'urgence et start/stop/reverse. TC 22 E REFR / TC 32 E REFR: trémie fixe et panneau de commande frontal

🇩🇪 Professionelle Küchengeräte komplett aus Edelstahl Aisi 304, ideal für Metzgereien, Restaurants und Fleischverarbeitungsbetriebe. Trichter und Mahlgruppe vollständig gekühlt, um die Eindämmung der Bakterienlast zu gewährleisten und die organoleptischen Eigenschaften des Hackfleischs unverändert zu erhalten, wodurch die Lagerzeiten verlängert werden. Verfügbar in zwei verschiedenen Versionen: TC 22 REFR/TC 32 REFR: herausnehmbarer Trichter mit Sicherheitsmikroschalter, IP67/Tasten, abnehmbares seitliches Bedienfeld für Wartung, Notfallpilz und Start/Stop/Rückwärtsgang. TC 22E REFR / TC 32E REFR: fester Trichter und vordere Bedienelemente.

🇪🇸 Máquinas profesionales construídas enteramente en acero inoxidable AISI304, ideales para carnicerías, restaurantes y Industrias cárnicas. Tolva y grupo moedor completamente refrigerados en grado de garantizar la contención bacterica y de mantener inalteradas las propiedades organolépticas de la trituración aumentando así los tiempos de conservación. Disponibles en 2 versiones: TC 22 REFR / TC 32 REFR: Tolva desmontable con micro/interruptor, mandos IP67, panel mandos removible para facilitar el mantenimiento, botón de emergencia y start/stop/reverse. TC 22E REFR / TC 32E REFR: Tolva fija y mandos frontales

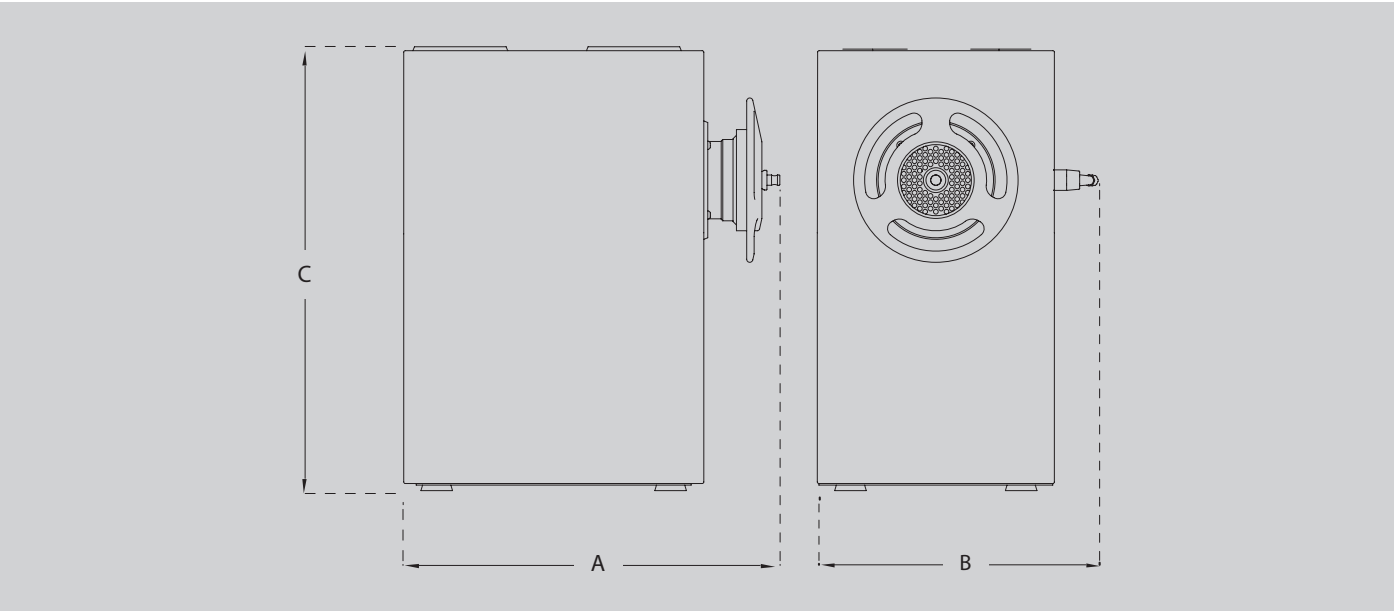
OPTIONAL

PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)

Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm)
Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

COLTELLI

Knives / Couteaux
Messer / Cuchillos



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

MODELLO	TC22 REFR	TC32 REFR	TC22E REFR	TC32E REFR
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	300 kg	600 kg	280 kg	450 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	1,10 kw	2,25 kw	1,10 kw	1,87 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	65 kg	43 kg	56 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x500x700 mm	600x500x700 mm	760x600x770 mm	760x600x770 mm

- MES 30
- MES10 E
- MES20 E
- MES30 E
- MES50 E



MES30



MES30 E

HO.RE.CA.

MESCOLATORI PER CARNI DA BANCO

Countertop meat mixer / Mélangeur à viande de table / Fleischmischer / Mezcladora de carnes de mesa

Strumento professionale da banco, disponibile anche per piccoli impasti, costruito in acciaio inox Aisi 304, riduttore a bagno d’olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati, sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio, coperchio con micro di sicurezza, pala in acciaio inox facilmente rimovibile.

Professional countertop meat mixer, recommended also for small mixtures. AISI304 s/steel construction AISI30, oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears, gear box with double sealing system, lid safety micro/switch, removable s/steel mixing arm.

Machine de table à usage professionnel, idéale aussi pour préparer des petites pâtes, construction en acier inox AISI304, réducteur à bain d’huile avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés, système de protection des engrenages avec double déflecteur d’huile, micro/interrupteur de sécurité de couvercle, pale inox démontables.

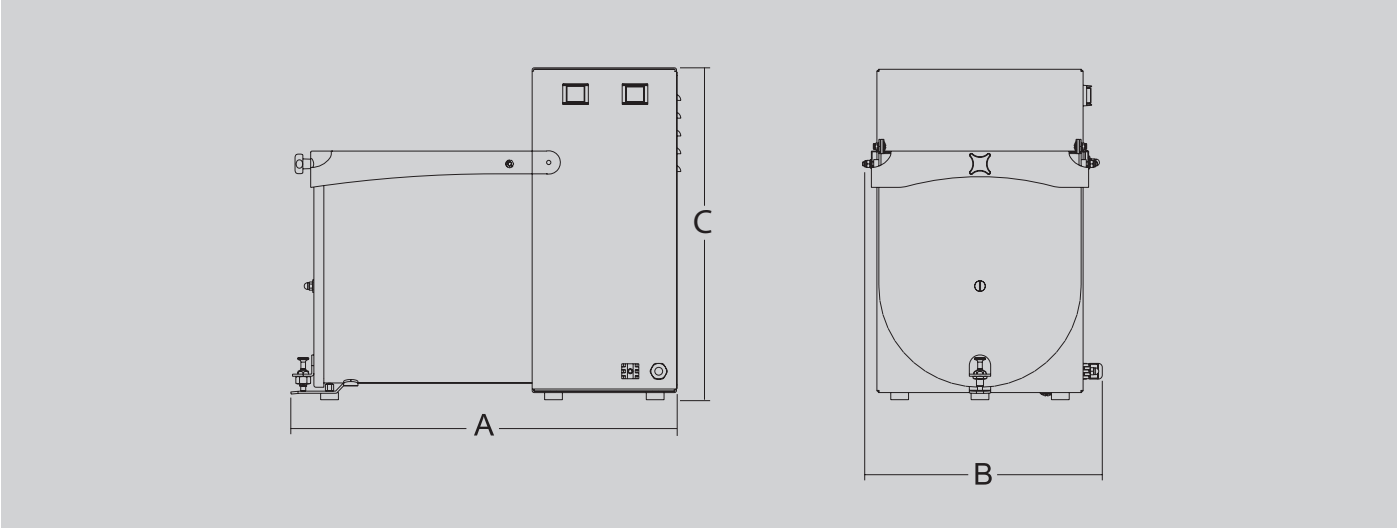
Professionelles Tischgerät, auch für kleine Mengen erhältlich, aus Aisi 304 Edelstahl, Untersetzungsgetriebe im Ölbad mit gehärteten und geschliffenen Schrägverzahnungen, Getriebeschutzsystem mit doppelten Öldichtungen, Deckel mit Sicherheits/Mikroschalter, Edelstahlklinge leicht abnehmbar.

Equipo profesional de banco, disponible también para masas pequeñas, construcción en acero inoxidable AISI 304, reductor a baño de aceite con engranajes helicoidales templados y rectificados, sistema de protección de engranajes con doble retén, micro interruptor de seguridad en la tapa, pala de acero inoxidable fácilmente extraíble.

OPTIONAL

VOLTAGGIO MONOFASE 220 V/50 HZ mod. MES30, MES30E e MES50E
Monophase 220V/50HZ voltage for Mod. MES30, MES30E e MES50E / Voltage monophasé 220V/50HZ pour les Mod. MES30, MES30E et MES50E
Einphasenspannung 220V/50HZ Mod. MES30, MES30E u. MES50E / Voltaje monofásico 220/50Hz Mod. MES30, MES30E E MES50E

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltage spéciale
Spezielle Spannung / Voltajes especiales



	MES 30	MES10 E	MES20 E	MES30 E	MES50 E
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	720 mm	438 mm	515 mm	680 mm	750 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	360 mm	255 mm	337 mm	365 mm	465 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	570 mm	406 mm	645 mm	530 mm	595 mm

MODELLO	MES 30	MES10 E	MES20 E	MES30 E	MES50 E
VOLTAGGIO Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	380V / 50 hz	230V / 50 hz	230V / 50 hz	380V / 50 hz	380V / 50 hz
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw	0,18 kw	0,37 kw	1,472 kw	1,472 kw
NUMERO PALE Paddles / Pales / Messer / Paletas	1	1	1	1	2
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne/Capacidad tina	30 kg	10 kg	20 kg	30 kg	50 kg
PESO NETTO Weight / Poids / Gewicht / Peso	30 kg	18 kg	22 kg	49 kg	59 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	890x460x700 mm	800x600x500 mm	750x580x800 mm	750x580x800 mm	850x840x830 mm



MES50 P2



MES120P2E

HO.RE.CA.

MESCOLATORE PER CARNI CARRELLATO

Wheeled meat mixer / Mélangeur à viande avec roulettes / Fleischmischer / Mezcladora de carnes con ruedas

Strumento professionale usato nelle macellerie ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne. Struttura in acciaio inox AISI 304, ruote girevoli con freno, coperchio in plexiglass trasparente, comandi a bassa tensione con fungo di emergenza, motore asincrono ventilato, microinterruttore di sicurezza sul coperchio, pale estraibili per facilitare tutte le operazioni di pulizia, vasca ribaltabile, carico minimo 30/40% della capienza della vasca. Disponibile anche nella versione Horeca con coperchio inox, interruttore con inversione di marcia e vasca con apertura laterale.

🇬🇧 Designed for a professional use and indispensable for any butcher shop; it allows to process all kind of meat. AISI304 s/steel construction, swivel wheels with brake, transparent Plexiglass lid, low voltage controls, mushroom emergency button, asynchronous ventilated motor, lid safety micro/switch, removable paddles to simplify all cleaning operations, lift/up tilting bowl, minimum loading required 30/40% of maximum capacity. Also available in Horeca version with s/steel lid, reverse operation switch and bowl with side opening.

🇫🇷 Machine à usage professionnel indispensable dans toutes boucheries et idéale pour toutes typologies de viande. Construction en acier inox AISI304, roulettes pivotantes avec frein, couvercle en plexiglass transparent, panneau de commande basse tension avec bouton d'arrêt d'urgence, moteur asynchrone ventilé, micro/interrupteur de sécurité de porte, pales démontables pour faciliter le nettoyage, cuve basculante, charge minimum 30/40% de la capacité totale de la cuve. Disponible aussi dans la version Horeca: couvercle en acier inox, interrupteur pour inversion de marche, cuve avec ouverture latérale.

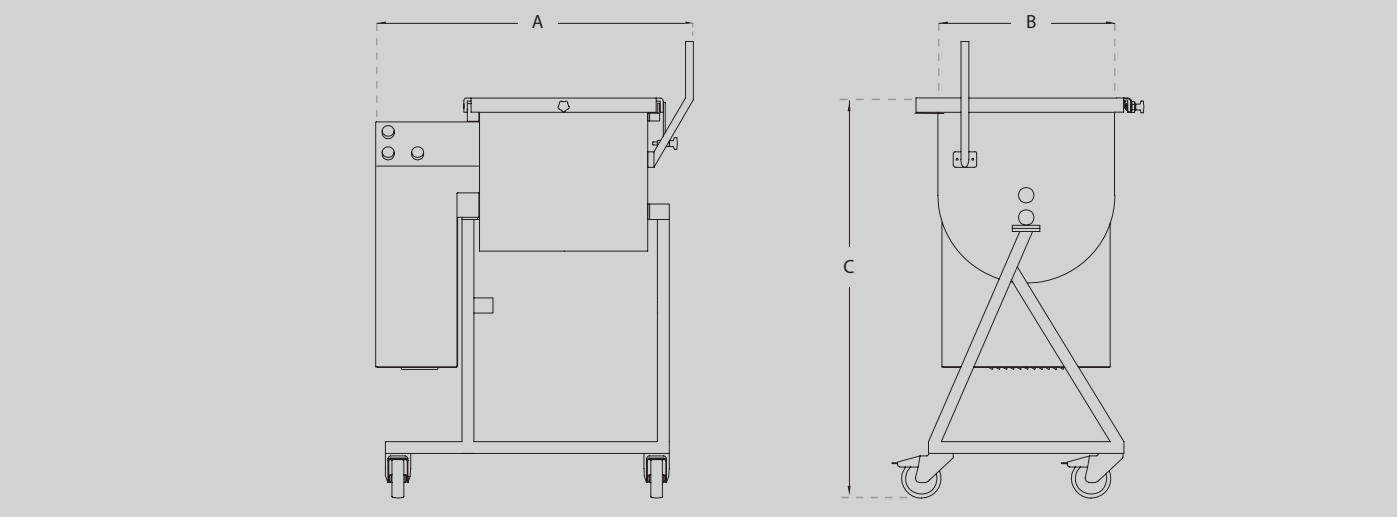
🇩🇪 Professionelles Gerät für Metzger, es eignet sich für die Verarbeitung aller Fleischsorten. Struktur aus AISI 304 Edelstahl, drehbare Räder mit Bremse, transparente Plexiglasabdeckung, Niederspannungssteuerung mit Notpilz, belüfteter Asynchronmotor, Sicherheitsmikroschalter an der Abdeckung, abnehmbare Klingen zur Erleichterung aller Reinigungsvorgänge, Kippschüssel, Beladung mindestens 30/40% des Fassungsvermögens. Auch in der Horeca/Version mit Edelstahlabdeckung, Schalter mit Umkehrgetriebe und Schüssel mit seitlicher Öffnung erhältlich.

🇪🇸 Intrumento profesional usado en las carnicerías, ideal para la elaboración de todos los tipos de carne. Estructura en acero inoxidable, ruedas giratorias con freno, tapa en plexiglas transparente, tablero de mandos de baja tensión equipado con interruptor de emergencia, motor asincrónico ventilado, microinterruptor de seguridad en la tapa, palas desmontables para facilitar todas operaciones de limpieza, cuba giratoria. Disponible también en la versión Horeca: tapa en acero inoxidable, interruptor con inversión de marcha, cuba con abertura lateral.

OPTIONAL

VOLTAGGIO MONOFASE 220 V/50 HZ
Monophase 220/50 Hz voltage / Voltage monophasé 220/50 Hz
Einphasenspannung 220/50 Hz / Voltaje monofásico 220/50 Hz

VOLTAGGI SPECIALI
Special voltages / Voltage spéciale
Spezielle Spannung / Voltajes especiala



A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho
B LUNGHEZZA Lenght / Longueur / Länge / Largo
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura

	MES30 C	MES50	MES50 P2	MES75	MES100 P2		MES50 P2E	MES80 P2E	MES120 P2E
A	720 mm	800 mm	800 mm	980 mm	1160 mm	A	810 mm	1000 mm	1092 mm
B	360 mm	460 mm	565 mm	460 mm	565 mm	B	630 mm	630 mm	700 mm
C	1020 mm	1020 mm	1040 mm	1020 mm	1040 mm	C	1030 mm	1030 mm	1030 mm

MODELLO	MES30 C	MES50	MES50 P2	MES75	MES100 P2
PESO NETTO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	80 kg	90 kg	85 kg	110 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw	1,50 kw	1,80 kw	1,50 kw	1,80 kw
NUMERO PALE Paddles / Pales / Messer / Paletas	1	1	2	1	2
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne/Capacidad tina	30 kg	50 kg	50 kg	75 kg	100 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	800x460x1120 mm	850x560x1120 mm	850x610x1140 mm	1080x560x1120 mm	1210x610x1160 mm

MODELLO	MES50 P2E	MES80 P2E	MES120 P2E
PESO NETTO Weight / Poids / Gewicht / Peso	85 kg	90 kg	138 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,55 kw	0,55 kw	1,10 kw
NUMERO PALE Paddles / Pales / Messer / Paletas	2	2	2
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne/Capacidad tina	50 kg	80 kg	120 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	1200x670x1300 mm	1200x670x1300 mm	1450x760x1300 mm

- INS 5 O
- INS 7 O
- INS 15 O
- INS 7 V
- INS 15 V



INS 7 O



INS 7 V

INSACCATRICI MANUALI

Sausage stuffer / Poussoir à saucisse / Wurstfullmaschine / Embutidora

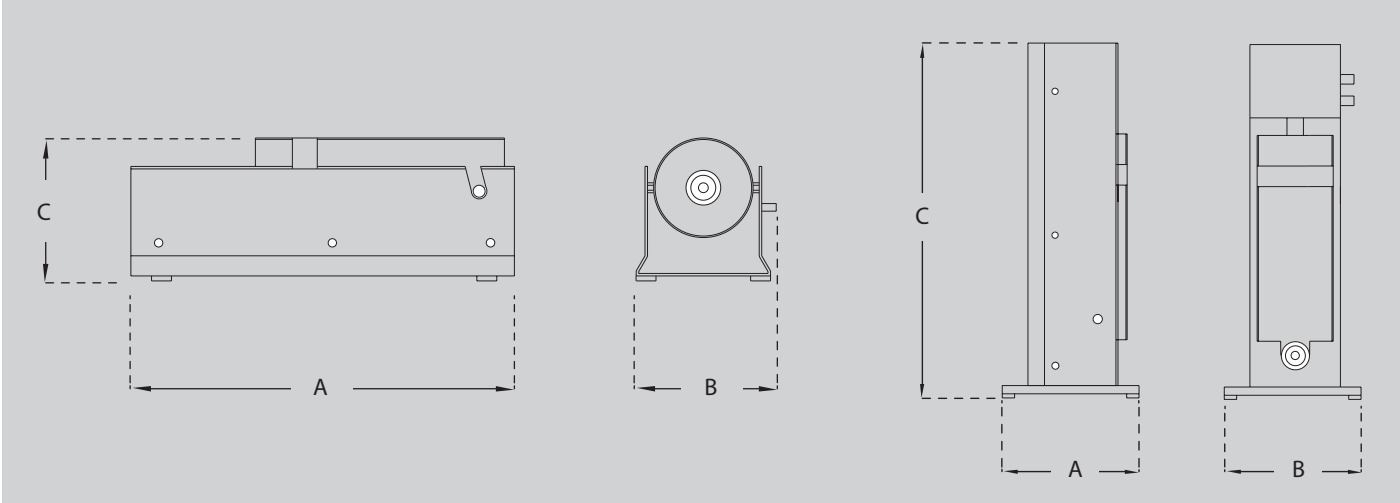
Insaccatrici manuali idonee al contatto con alimenti. Cilindro, fiancate, viteria, piedini, cremagliera e fermacilindro in acciaio inox, ingranaggi in acciaio stampato e temprato, blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti. Pistone in Moplen, corredati di guarnizione in silicone e valvole sfiato, doppia velocità per un ricarica più veloce. Imbuti in dotazione: diam. 10, 20, 30, 40 mm.

Manual sausage stuffers with food contact certification. S/steel cylinder, sides, screws, feet, rack and cylinder holder; pressed and hardened steel gears, aluminium gear box with self/lubricating bushes. Moplen piston equipped with silicon gasket and air release valve; double piston speed for faster filling. Funnels provided: diam. 10, 20, 30, 40 mm.

Poussoirs à saucisses manuels certifiés et conformes au contact alimentaire. Cylindre, flancs, vis, pieds, crémaillère et serre/cylindre en acier inox; engrenages en acier moulé et trempé, ensemble réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes. Piston en Moplen doté de joint en silicone et valve de purge; double vitesse du piston pour une recharge plus rapide. Embouts fournis: 10, 20, 30, 40 mm.

Manuelle Wurstfüllmaschinen, die dem Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Zylinder, Seitenteile, Kleinteile, Füßchen, Zahnstange und Zylinderhalter aus Edelstahl, Zahnräder aus geschmiedetem und gehärtetem Stahl, Getriebe aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen. Kolben aus Moplen, mit Silikondichtung und Entlüftungsventilen versehen, mit Doppelgeschwindigkeit, um ein schnelleres Füllen zu ermöglichen. Mit Wurstfülltrichter ausgestattet: Durchmesser 10, 20, 30, 40 mm.

Embutidoras manuales creadas para el contacto con los alimentos. Cilindro, laterales, tornillería, pies, cremallera y cierre de cilindro en acero inoxidable, engranajes en acero templado y estampado, reductor en aluminio con aros autolubricantes. Pistón de Moplen equipado con guarnición en silicona y válvulas de escape de aire, con doble velocidad para una recarga más veloz. Dotada de embudos: diam. 10/20/30/40 mm.



	INS 5 O	INS 7 O	INS 15 O	INS 7 V	INS 15 V
A LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	520 mm	600 mm	800 mm	260 mm	380 mm
B LUNGHEZZA <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	230 mm	240 mm	290 mm	320 mm	340 mm
C ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	220 mm	220 mm	280 mm	800 mm	830 mm

MODELLO	INS 5 O	INS 7 O	INS 15 O	INS 7 V	INS 15 V
DIAMETRO CILINDRO <i>Cylinder diameter / Diamètre cylindre Zylinder Durchmesser / Diámetro cilindro</i>	140 mm	157 mm	200 mm	157 mm	200 mm
CAPACITÀ CILINDRO <i>Vylinder capacity / Capacité cylindre Zylinder Kapazität / Capacidad cilindro</i>	5 lt	7 lt	15 lt	7 lt	15 lt
PESO NETTO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	10,5 kg	15 kg	31 kg	16,5 kg	27 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	250x230x220 mm	630x240x260 mm	810x300x300 mm	820x290x340 mm	900x430x370 mm

INS 15V-I

INS 25V-I

INS 35V-I

INS 50V-I

Swedlinghaus



INS 25V-I



INSACCATRICI IDRAULICHE

Vertical hydraulic sausage stuffer / Poussoir à saucisse vertical hydraulique
Vertikale hydraulische Wurstfüllmaschine / Embutidora hidráulica vertical

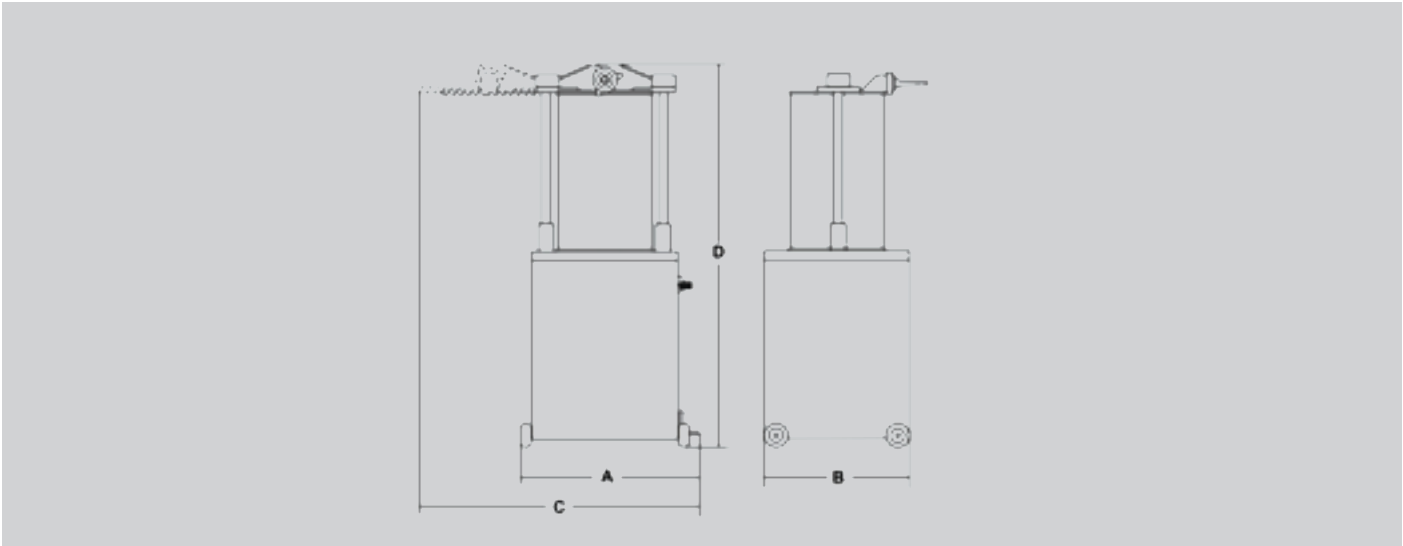
Insaccatrici idrauliche verticali idonee al contatto con alimenti e ideali per la lavorazione di grosse quantità di carni. Costruite interamente in acciaio inox, ritorno pistone automatico con spegnimento motore, comandi 24V con grado di protezione IP67, guarnizioni al silicone, protezione ermetica cilindro oleodinamico, regolatore flusso olio di alta precisione, segnalazione livello olio, ruote gommate di serie. Imbuti in dotazione: diam. 10, 18, 25 mm.

 Vertical hydraulic sausage stuffers with food contact certification, suitable for large/scale sausage production. S/steel construction, automatic piston return when motor stops, 24V controls IP67 certified, silicon gaskets, hermetic protection of hydraulic cylinder, high/precision oil flow controller, oil level indicator, rubber wheels provided as standard. Funnels provided: diam. 10, 18, 25 mm.

 Poussoirs à saucisses verticaux hydrauliques certifiés et conformes au contact alimentaire, idéales pour la grande distribution. Entièrement en acier inox, retour du piston automatique lorsque le moteur s'arrête, commandes 24V certifiées IP67, joints en silicone, protection hermétique du cylindre oléodynamique, régulateur du flux d'huile de haute précision, indicateur de niveau de l'huile, roulettes en caoutchouc. Embouts fournis: 10, 18, 25 mm.

 Vertikale hydraulische Wurstfüllmaschinen, die dem Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, ideal für die Verarbeitung grösser Menge Fleisch. Ganz aus Edelstahl gebaut, automatische Kolben/Rückkehr mit Motorausschalten, Befehle 24V mit Absicherungsgrad IP67, Silikondichtungen, ölhydraulischer Zylinder mit luftdichtem Schutz, hochgenauer Ölstromregler, Ölstandanzeige, serienmässige gummierte Räder. Mit Fülltrichter ausgestattet: Durchmesser 10, 18, 25 mm.

 Embutidoras hidráulicas verticales creadas para el contacto con los alimentos e ideales para la elaboración de grandes cantidades de carne. Construídas completamente en acero inoxidable, descompresión automática del pistón con apagado del motor. Comandos 24 V con grado de protección IP67, guarniciones en silicona, protección hermética del cilindro oleodinámico, regulador del flujo de aceite de alta precisión, señalización del nivel de aceite, ruedas de goma de serie. Dotada de embudos: diam. 10/18/25 mm.



	INS 15V-I	INS 25V-I	INS 35V-I	INS 50V-I
A LUNGHEZZA <i>Lenght / Longueur / Länge / Largo</i>	A 490 mm	565 mm	640 mm	730 mm
B LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	B 370 mm	450 mm	480 mm	550 mm
C LARGHEZZA MAX <i>Max width / Largeur max Maximaler Breite / Ancho máximo</i>	C 700 mm	950 mm	1000 mm	1130 mm
D ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	D 1100 mm	1160 mm	1160 mm	1250 mm

MODELLO	INS 15V-I	INS 25V-I	INS 35V-I	INS 50V-I
POTENZA <i>Power / Puissance / Leistung / Potencia</i>	560 w	560 w	560 w	560 w
DIAMETRO CILINDRO <i>Cylinder diameter / Diamètre cylindre Zylinder Durchmesser / Diámetro cilindro</i>	200 mm	260 mm	320 mm	380 mm
CAPACITÀ CILINDRO <i>Vylinder capacity / Capacité cylindre Zylinder Kapazität / Capacidad cilindro</i>	15 lt	25 lt	35 lt	55 lt
PESO NETTO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	55 kg	90 kg	100 kg	145 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	720x570x1380 mm	720x570x1380 mm	760x640x1430 mm	760x640x1430 mm

GM

GS

GD

GG

Swedlinghaus





GS

GD

GG

GRATTUGIE

Graters / Râpes à fromage / Reiben / Ralladoras

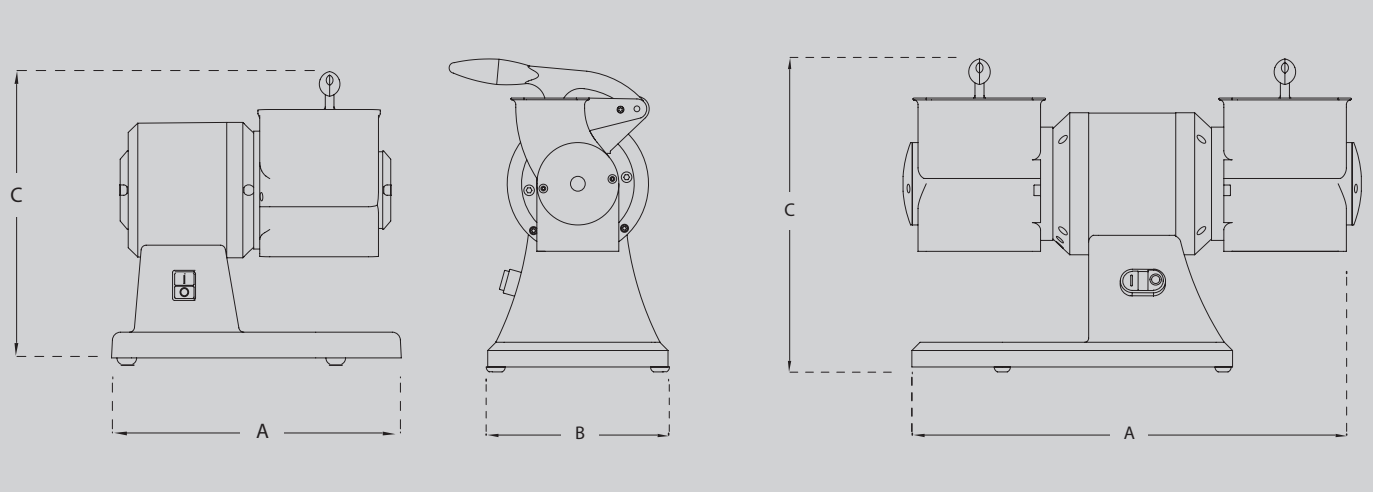
Macchine dalle piccole dimensioni ideali per grattugiare formaggio, pane, biscotti e frutta secca, disponibili in diverse versioni per soddisfare le esigenze del settore domestico, professionale ed industriale. Struttura in alluminio pressofuso e lucidata o verniciata per il mod. GG, motore asincrono ventilato con termica di protezione, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca, rullo in acciaio con trattamento certificato (Electroless Nickel Plating).

Small graters recommended for cheese, bread, biscuits and dried fruit processing; available in several versions to satisfy any need, domestic, professional or industrial. Die/cast polished aluminium or painted aluminium (Mod. GG) construction, asynchronous motor equipped with thermal protection, food grip lever safety micro/switch, outlet mouth s/steel protection grid, ENP (Electroless Nickel Plating) certified treated steel roll.

Machines de petites dimensions, idéales pour râper fromage, pain, biscuits et fruits secs; disponibles en différentes versions pour l'usage domestique, professionnel ou industriel. Structure en aluminium poli moulé (ou verni pour le Mod. GG), moteur asynchrone ventilé avec protection thermique, micro/interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, rouleau en acier avec traitement ENP certifié (Electroless Nickel Plating).

Kleine Maschinen, ideal zum Reiben von Käse, Brot, Keksen und Trockenfrüchten, erhältlich in verschiedenen Versionen, um den Anforderungen des Haushalts/, Berufs/ und Industriesektors gerecht zu werden. Struktur aus Druckguss und poliertem oder lackiertem Aluminium für den Mod. GG, belüfteter Asynchronmotor mit Thermoschutz, Mikroschalter am Käseschieberhebel, Edelstahlschutzgitter im unteren Teil der Öffnung, Stahlwalze mit zertifizierter Behandlung (stromlose Vernickelung).

Máquinas de pequeñas dimensiones ideales para rallar quesos, pan, bizcochos y fruta seca, disponible en diferentes versione para todas exigencias, doméstica, profesional y industrial. Estructura en aluminio fundido a presión y pulido (pintado por el mod. GG). Motor asíncrono con protector térmico, microinterruptor en la palanca de presión del producto, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y rodillo en acero con tratamiento certificado ENP (Electroless Nickel Plating).



	GM	GS	GD	GG
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	280 mm	420 mm	540 mm	500 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	170 mm	320 mm	220 mm	280 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	310 mm	440 mm	380 mm	570 mm

	MODELLO	GM	GS	GD	GG
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria		30 kg	70 kg	70 kg	100 kg
BOCCA Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca		110x65 mm	140x75 mm	140x80 mm	185x110 mm
RULLO Roller / Rouleau / Reibwalze / Rodillo		ø 110x60 mm	ø 76x140 mm	ø 75x140 mm	ø 107x210 mm
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia		0,50 hp • 0,38 kw	1 hp • 0,75 kw	1 hp • 0,75 kw	1,5 hp • 2 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso		8 kg	20 kg	22 kg	38 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje		300x260x360 mm	470x370x440 mm	470x300x520 mm	750x480x640 mm

TG8 S

TG12 S

TG22 S

TG12 C

TG22 C

Swedlinghaus





TG12 S

TG12 C

GRUPPI COMBINATI SEMPLICI E CARENATI

Aluminium and s/steel combined units / Combiné hachoir à viande et râpe à fromage simple et en acier inox
Kombinierte Gruppen: standard - oder keilförmige Modelle / Grupos combinados simples y carenados

Macchina ideale per uso semi/professionale o domestico nella versione TG8S o per uso professionale dal mod. TG12S come macellerie, ristoranti, alberghi e mense. Motore asincrono ventilato con termica di protezione, ingranaggi elicoidali a bagno d’olio, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra foro 6 mm e coltello auto affilante di serie, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, e pestello in ABS, rullo in acciaio inox con trattamento ENP (Electroless Nickel Plating), contenitore pane/formaggio in acciaio inox, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca e comandi a bassa tensione. Disponibili in due diverse versioni: SEMPLICE (S) Struttura in alluminio pressofuso e lucidato e CARENATO (C) Struttura in acciaio inox.

🇬🇧 Recommended for semi/professional/domestic use (Mod. TG8S) or professional use (from Mod. TG12S), indispensable for any restaurant, hotel, canteen. Ventilated asynchronous motor with thermal protection, helical gears in oil bath, detachable s/steel mincing unit, 6 mm holes grid plate, standard self/sharpening knife, s/steel hopper, ABS pestle, ENP (Electroless Nickel Plating) s/steel treated grater roll, bread/cheese s/steel receiving tray, food grip lever safety micro/switch, outlet mouth s/steel protection grid, low tension controls. Available in two versions: (S): polished die/cast aluminium body and (C): s/steel body

🇫🇷 Recommandé pour l’usage semi/professionnel ou domestique (Mod. TG8S) ou professionnel (du Mod. TG12S), indispensable dans tous restaurants, hôtels et cantines. Moteur asynchrone ventilé avec protection thermique, engrenages hélicoïdaux à bain d’huile, groupe mécanique en acier inox amovible, grille 6 mm, couteaux auto/aiguissant, trémie et cuve pour le pain et le fromage en acier inox, pilon ABS, rouleau en acier traité ENP (Electroless Nickel Plating), micro/interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, circuit de commande à basse tension. Disponibles en deux versions: (S): structure en aluminium poli moulé, (C): structure en acier inox

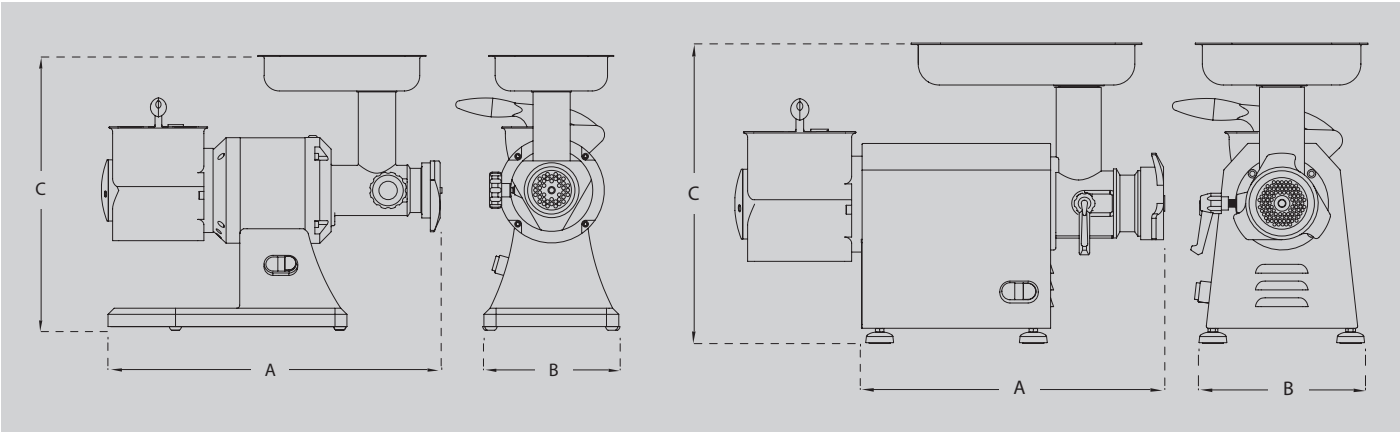
🇩🇪 Ideale Maschine für den semiprofessionellen oder häuslichen Gebrauch in der TG8S/Version oder für den professionellen Gebrauch vom Mod. TG12S wie Metzger, Restaurants, Hotels und Kantinen. Belüfteter Asynchronmotor mit Wärmeschutz, Schrägverzahnungen im Ölbad, vollständig entfernbarer Edelstahlschleifgruppe, 6/mm/Lochplatte und selbstschärfendem Standardmesser, Edelstahltrichter und Sammelplatte sowie ABS/Stößel und Rolle in Edelstahl mit ENP/Behandlung (Electroless Nickel Plating), Brot/ oder Käsebehälter aus Edelstahl, Mikroschalter am Käseschieberhebel, Edelstahlschutzgitter im unteren Teil des Mundes und Niederspannungsregler. Verfügbar in 2 verschiedenen Versionen: SCHLICHT (S) Struktur aus Aluminiumdruckguss und poliertem Aluminium, KEILFÖRMIG (C) Edelstahlkonstruktion.

🇪🇸 Combinación ideal para uso semi/profesional o doméstico en la versión TG8S o para uso profesional desde el Mod. TG12S en restaurantes, hoteles, comedores. Motor asíncrono ventilado con protector térmico, engranajes helicoidales en baño de aceite, grupo de picar en acero inoxidable completamente desmontable, placa de acero inoxidable con agujeros de 6 mm, cuchilla autoafilante, tolva y cuba en acero inoxidable, pilón en ABS, rodillo rallador en acero con tratamiento certificado (Electroless Nickel Plating), contenedor pan/queso en acero inoxidable, empujador con microinterrupor, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y mandos de baja tensión. Disponible en dos versiones: SIMPLE (S): estructura en aluminio pulido fundido a presión, CARENADO (C): estructura en acero inoxidable

OPTIONAL

PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)
Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm)
Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

COLTELLI
Knives / Couteaux
Messer / Cuchillos



	TG8 S	TG12 S	TG22 S	TG12 C	TG22 C
A	380 mm	550 mm	610 mm	590 mm	610 mm
B	260 mm	200 mm	220 mm	220 mm	220 mm
C	360 mm	460 mm	460 mm	440 mm	440 mm

MODELLO	TG8 S	TG12 S	TG22 S	TG12 C	TG22 C
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE Meat mincer output/h / Productivite horaire hachoir à viande Fleishwolf stundeleistung / Producción horaria picadora de carne	15 kg	200 kg	300 kg	200 kg	300 kg
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA Grater output/h / Productivite horaire râpe à fromage Käsereibe stundeleistung / Producción horaria ralladora	30 kg	50 kg	70 kg	50 kg	70 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,38 kw	0,75 kw	1,10 kw	0,75 kw	1,10 kw
BOCCA GRATTUGIA Grater outlet mouth / Bouche râpe à fromage Käsereibe Öffnung / Boca ralladora	110x65 mm	140x80 mm	140x80 mm	140x80 mm	140x80 mm
BOCCA TRITACARNE Meat mincer outlet mouth / Bouche hachoir à viande Fleishwolf Öffnung / Boca picadora de carne	ø 60 mm	ø 70 mm	ø 82 mm	ø 70 mm	ø 82 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	11 kg	22,5 kg	28 kg	26 kg	29 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	380x310x360 mm	590x300x430 mm	720x290x440 mm	720x290x440 mm	720x290x440 mm

BC6
BC12
BC12 INV
BC20



BC6

BC12

BC20

BOWL CUTTER

Horizontal cutter / Cutter Horizontal / Schneidmischer / Cutter Horizontal

Macchina ideale per la lavorazione di carni, pesce e verdure. Interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca smontabile in acciaio inox, coperchio interbloccato smontabile in acciaio inox con calotta in plastica ad alta resistenza, mozzo con tre lame di serie facilmente rimovibile guidato da un potente motore asincrono e ventilato. Comandi con pulsanti inox IP 67.

🇬🇧 Ideal for meat, fish and vegetables processing. AISI 304 s/steel construction, removable tank, removable interlocked lid in s/steel with high-resistance plastic cap, hub with three easily removable standard blades driven by a powerful asynchronous and ventilated motor. Controls with IP 67 s/steel buttons.

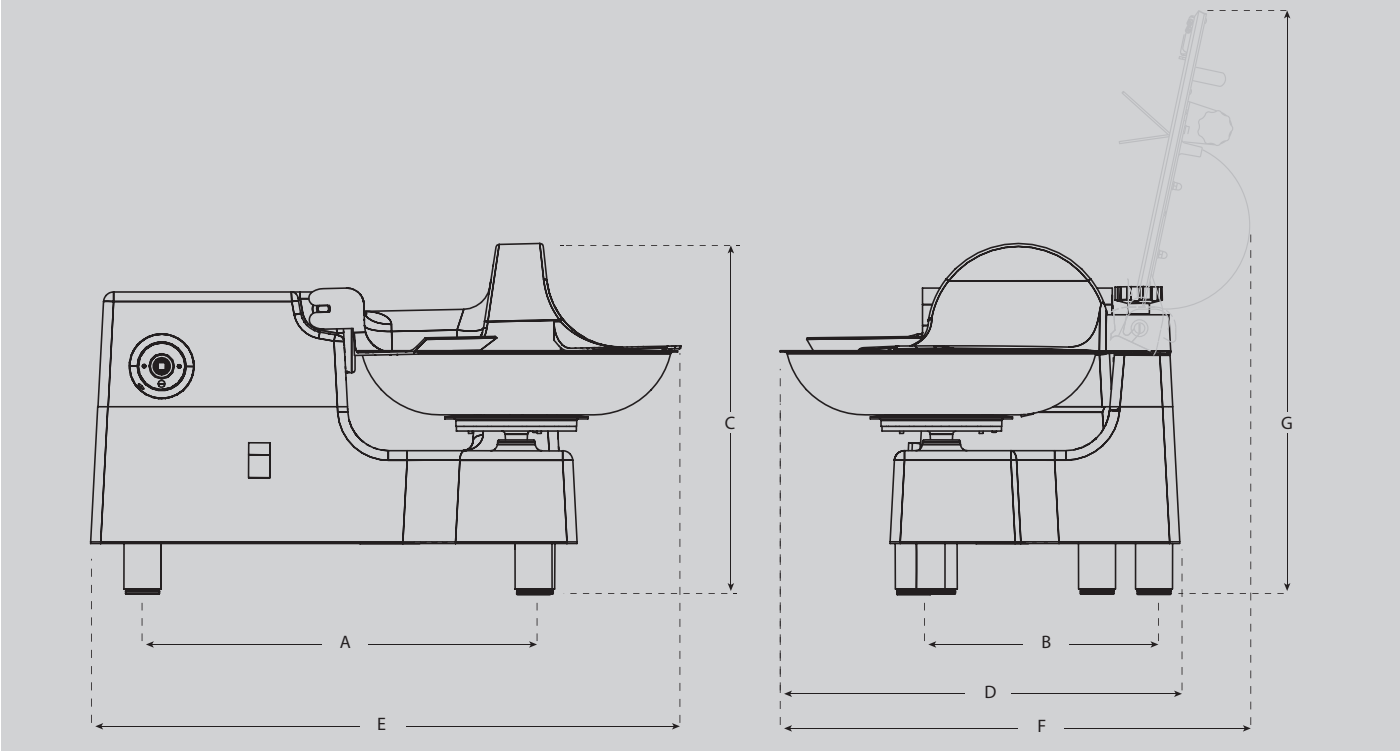
🇫🇷 Machine idéale pour le traitement de la viande, du poisson et des légumes. Entièrement en acier inox AISI 304, cuve amovible en acier inox, couvercle avec protection anti-démarrage amovible en acier inox avec capuchon en plastique haute résistance, moyeu à trois lames standard facilement démontable entraîné par un puissant moteur asynchrone et ventilé. Commandes avec boutons en acier inoxydable IP 67.

🇩🇪 Ideale Maschine zur Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Komplett aus Edelstahl AISI 304, abnehmbarer Edelstahltank, abnehmbarer verriegelter Edelstahldeckel mit widerstandsfähiger Kunststoffkappe, Nabe mit drei leicht abnehmbaren Standardmessern, angetrieben von einem leistungsstarken asynchronen und belüfteten Motor. Steuerung mit IP 67 Edelstahlnöpfen.

🇪🇸 Máquina ideal para procesar carne, pescado y verduras. Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304, tanque de acero inoxidable extraíble, tapa enclavada extraíble de acero inoxidable con tapón de plástico de alta resistencia, buje con tres palas estándar fácilmente extraíbles accionadas por un potente motor asíncrono y ventilado. Controles con botones de acero inoxidable IP 67.

OPTIONAL

MOZZO COMPLETO DI 3 LAME NON AFFILATE O DENTATE O SMUSSATE
Hub equipped with 3 serrated or unsharpened or smooth edge blades / Moyeu à trois lames dentées ou émoussées ou pas tranchant
Nabe komplett mit 3 stumpfen oder gezahnten oder nicht scharf Messern / Buje completo con 3 hojas biseladas, dentadas o desafiladas



- A DISTANZA PIEDINI LUNGHEZZA (CENTRO PIEDINI)**
Distance between feet, lenght / Distance entre les pieds, longueur
Abstand zwischen der Füßchen, Länge / Distancia entre los pies, longitud
- B DISTANZA PIEDINI LARGHEZZA (CENTRO PIEDINI)**
Distance between feet, width / Distance entre les pieds, largeur
Abstand zwischen der Füßchen, Breite / Distancia entre los pies, ancho
- C ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- D LARGHEZZA**
Width / Largeur / Breite / Ancho
- E INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA**
Overall lenght dimension / Dimension d'encombrement longer
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima
- F INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máximo

	BC6	BC12	BC12 INV	BC20
A	540 mm	600 mm	600 mm	650 mm
B	297 mm	335 mm	335 mm	390 mm
C	407 mm	443 mm	443 mm	507 mm
D	516 mm	587 mm	587 mm	700 mm
E	832 mm	902 mm	902 mm	1013 mm
F	582 mm	680 mm	680 mm	822 mm
G	695 mm	785 mm	785 mm	945 mm

MODELLO	BC6	BC12	BC12 INV	BC20
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne/Capacidad tina	6 Lt.	12 Lt.	12 Lt.	20 Lt.
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	HP 0,50 / Kw 0,370	1ph 750 W /Hp 1 - 3ph 1500 W / Hp 2	1610 W - Hp 2,2	HP 3,25 / W 2387
PESO NETTO Weight / Poids / Gewicht / Peso	60 kg	75 kg	75 kg	92 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	670x1200x800 mm	670x1200x800 mm	670x1200x800 mm	1000xx1200x800 mm

CUT3 VS
CUT5 VS
CUT8 VS
CUT3 E
CUT5 E
CUT8 E



CUT5 VS



CUT3 E

HO.RE.CA.

CUTTER

Professional food processor / Cutter professionnell / Cutter / Cutter profesional

Macchine indispensabili in cucina per omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare e tritare. Struttura in acciaio inox o in alluminio anodizzato per la versione Horeca, vasca e lame inox. Microinterruttore sul coperchio, vasca estraibile, freno motore, comandi bassa tensione, utensili amovibili, coperchio vasca in polycarbonato alimentare, comando per il funzionamento ad impulsi (escluso mod. CUT3E), mozzo con lame lisce in dotazione.

Professional machine indispensable in any kitchen to homogenize, knead, crumble, cut and mince. S/steel construction or anodized aluminium for Horeca version, s/steel bowl and blades. Lid safety micro/switch, removable bowl, mechanical brake lining, low tension controls, removable tools, polycarbonate for food use lid, pulse control (except for Mod. CUT3E), hub equipped with plain blades as standard.

Machines indispensables dans toutes cuisines pour homogénéiser, pétrir, émincer, couper et hacher. Structure en acier inox ou aluminium anodisé pour la version Horeca, cuve et lames inox. Micro/interrupteur de sécurité de couvercle, cuve amovible, frein moteur, panneau de commande basse tension, outils amovibles, couvercle de cuve en polycarbonate alimentaire, contrôle pour le fonctionnement à impulsion (à exception du Mod. CUT3E), arbre moteur avec lames lisses en série.

Wichtige Maschinen in der Küche zum Vermischen, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern. Struktur aus Edelstahl oder eloxiertem Aluminium bei der Horeca/Version, Schüssel und Klingen aus Edelstahl. Mikroschalter am Deckel, abnehmbare Schüssel, Motorbremse, Niederspannungssteuerung, abnehmbare Aufsätze, Schüsseldeckel aus Lebensmittelpolycarbonat, Befehl für Impulsbetrieb (außer Mod. CUT3E), Nabe mit glatten Klingen ausgestattet.

Maquina indispensable en cocina para homogenizar, amasar, desmenuzar, cortar y triturar. Construída enteramente en acero inoxidable (cuba, cuchilla y cuerpo de la máquina) excepto la versión Horeca en aluminio anodizado. Microinterruptor de seguridad en la tapa, cuba extraíble, freno de motor, mandos de baja tensión, utensillos removibles, tapa en polycarbonato alimentario, mando para el funcionamiento a impulsos (excluido el modelo CUT3E), cubo con cuchillas lisas en dotación.

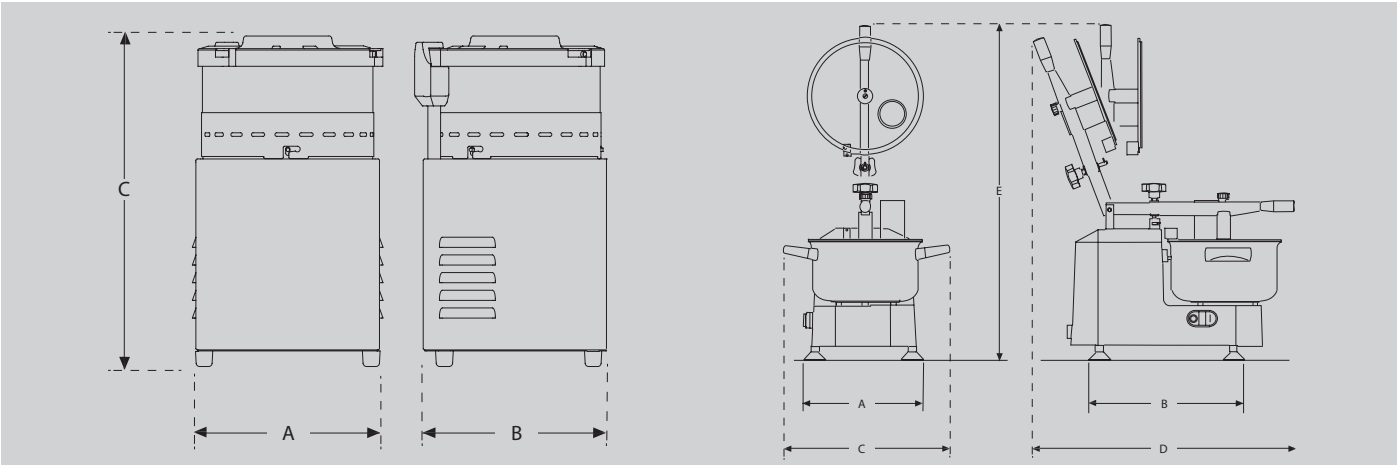
OPTIONAL

SUPPLEMENTO 2 VELOCITÀ 700/1400 mod. CUT5 e CUT8 (solo trifase)
2 speed 700/1400 RPM for Mod. CUT5 and CUT8 (threephase only) / Option double vitesse 700/1400 pour Mod. CUT5 et CUT8 (uniquement triphasé)
Ergänzung 2 Geschwindigkeiten 700/1400 für Mod. CUT5 u. CUT8 (nur dreiphasig) / Suplemento 2 velocidades 700/1400 RPM para Mod. CUT5 y CUT8 (solo trifásico)

SUPPLEMENTO 2 VELOCITÀ 1400V/2800 mod. CUT5 e CUT8 (solo trifase)
2 speed 1400/2800 RPM for Mod. CUT5 and CUT8 (threephase only) / Option double vitesse 1400/2800 pour Mod. CUT5 et CUT8 (uniquement triphasé)
Ergänzung 2 Geschwindigkeiten 1400/2800 für Mod. CUT5 u. CUT8 (nur dreiphasig) / Suplemento 2 velocidades 1400/2800 RPM para Mod. CUT5 y CUT8 (solo trifásico)

VARIATORE DI VELOCITÀ mod. CUT5 E e CUT8 E
Variable speed device for Mod. CUT5E and CUT8E / Variateur de vitesse pour Mod. CUT5E et CUT8E
Geschwindigkeitsvariator für Mod. CUT5E u. CUT8E / Regulador velocidad para Mod. CUT5E y CUT8E

MOZZO COMPLETO DI LAME LISCE, DENTATE O FORATE
Shaft equipped with plain, toothed or drilled blades / Arbre moteur complet avec lames lisses, dentées ou trouées
Nabe mit glatten, zahn/ oder gebohrten Klingen / Eje completo de cuchillas lisas, dentadas o perforadas



	CUT3 VS	CUT5 VS	CUT8 VS
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A 240 mm	280 mm	280 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B 270 mm	330 mm	330 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	C 420 mm	490 mm	550 mm

	CUT3 E	CUT5 E	CUT8 E
A LARGHEZZA PIEDI Distance between feet / Distance entre les pieds Distancia entre los pies / Abstand zwischen der Füßchen	A 200 mm	260 mm	260 mm
B LUNGHEZZA PIEDI Distance between feet / Distance entre les pieds Distancia entre los pies / Abstand zwischen der Füßchen	B 270 mm	360 mm	360 mm
C LARGHEZZA MAX Max Width / Largeur Max Maximaler Breite / Ancho máximo	C 320 mm	320 mm	320 mm
D LUNGHEZZA MAX Max Lenght / Longeur max Maximaler Länge / Largo máximo	D 520 mm	710 mm	710 mm
E ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	E 620 mm	850 mm	850 mm

MODELLO	CUT3 VS	CUT5 VS	CUT8 VS	CUT3 E	CUT5 E	CUT8 E
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina	3 lt	5 lt	8 lt	3 lt	5 lt	8 lt
DIMENSIONI VASCA Tank dimensions / Dimensions cuve Schüsselgröße / Tamaño Cuba	h 105 mm ø 180 mm	h 120 mm ø 240 mm	h 180 mm ø 260 mm	h 110 mm ø 220 mm	h 160 mm ø 220 mm	h 210 mm ø 220 mm
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	550 watt	1.100 watt	1.100 watt	350 watt	750 watt	750 watt
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	13,5 kg	20 kg	21 kg	13 kg	25 kg	25,5 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	350x310x500 mm	390x370x590 mm	390x370x590 mm	340x420x400 mm	485x630x530 mm	485x630x530 mm



TAGLIAVERDURE - COMBINATO TAGLIAVERDURE CUTTER

Vegetable cutter • Combined vegetable cutter and food processor / Coupe-légumes • Combiné coupe-légumes et cutter
Kombinierter Gemüseschneider/Cutter / Cortador de verduras • Combinado cortador de verduras y cutter

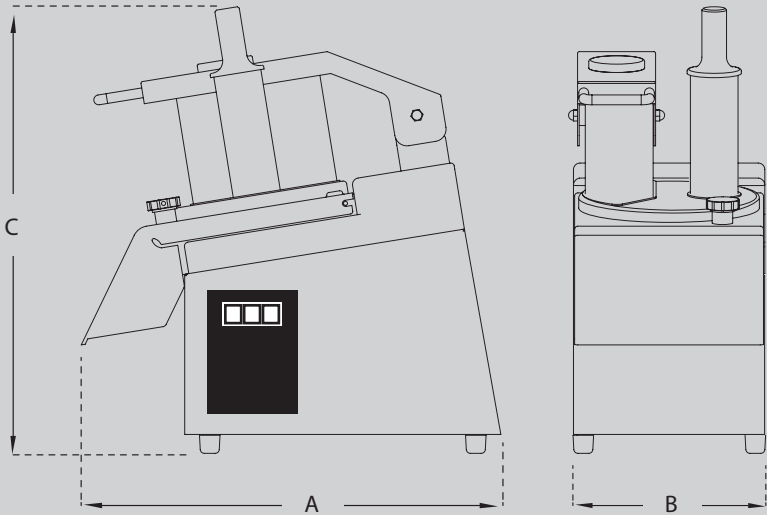
Macchine costruite in acciaio inox, indispensabile in cucina per tagliare, affettare, cubettare, grattugiare, sfilacciare, tagliare a listelli una grande varietà di prodotti come verdura, frutta, ortaggi, parmigiano, cioccolato, frutta secca, ecc. Tramoggia in plastica, trasmissione a cinghia, microinterruttore di sicurezza, comandi a bassa tensione, disco espulsore in dotazione.
TAGL/CUTT: tagliaverdure con integrato cutter da lt 5 con lame lisce.

🇬🇧 S/steel construction, indispensable in every kitchen and recommended to cut, slice, dice, grate, shred several products like vegetables, fruits, parmesan cheese, chocolate, dry fruit, etc. Plastic hopper, belt driven transmission, safety micro switch, low voltage controls, equipped with plastic ejector disc as standard.
TAGL/CUTT: vegetable cutter integrated with a 5 LT plain blades food processor

🇫🇷 Machine en acier inox, indispensable dans toutes cuisines pour couper, trancher, découper en cubes, émincer, râper toutes sortes de légumes, fruit, parmesan, chocolat, fruit sec, etc. Trémie en plastique, transmission à courroie, micro interrupteur de sécurité, panneau de commande basse tension, disque expulseur en série.
TAGL/CUTT : coupe/légumes avec cutter professionnel 5 LT avec lames lisses intégré.

🇩🇪 Maschinen aus rostfreiem Stahl, unverzichtbar in der Küche zum in Scheiben, Würfeln und Streifen Schneiden, Reiben und Ausfransen einer Vielzahl von Produkten wie Gemüse, Obst, Gemüse, Parmesan, Schokolade, Trockenfrüchten usw.; Trichter aus Plastik, Riemengetriebe, Sicherheitsmikroschalter, Niederspannungssteuerung, mit Auswurfscheibe ausgestattet.
TAGL/CUTT: Gemüseschneider mit integriertem 5/Liter/Cutter mit glatten Klingen.

🇪🇸 Máquinas construídas en acero inoxidable, indispensables en todas cocinas para cortar, afetar, cubetear, rallar, deshilar y cortar en juliana una gran variedad de productos como verduras, frutas, hortalizas, quesos duros, chocolates, frutas seca, etc. Tolva de plástico, transmisión por correa, micro interruptor de seguridad, mandos a baja tensión, disco expulsor en dotación.
TAGL/CUTT: además de todas las funciones de la cortadora de verduras descrita anteriormente en esta máquina hay una cortadora integrada de 5 litros con cuchillas lisas.



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TAGL	TAGL/CUTT
A	550 mm	530 mm
B	235 mm	490 mm
C	560 mm	610 mm

MODELLO

TAGL

TAGL/CUTT

POTENZA
Power / Puissance / Leistung / Potencia

0,55 Kw

0,55 kw

PESO
Weight / Poids / Gewicht / Peso

20 kg

40 kg

CAPACITÀ VASCA
Tank capacity / Capacité cuve
Kapazität Wanne / Capacidad tina

-

5 lt

DIMENSIONI IMBALLO
Packing dimensions / Dimension emballage
Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje

310x600x530 mm

560x700x870 mm



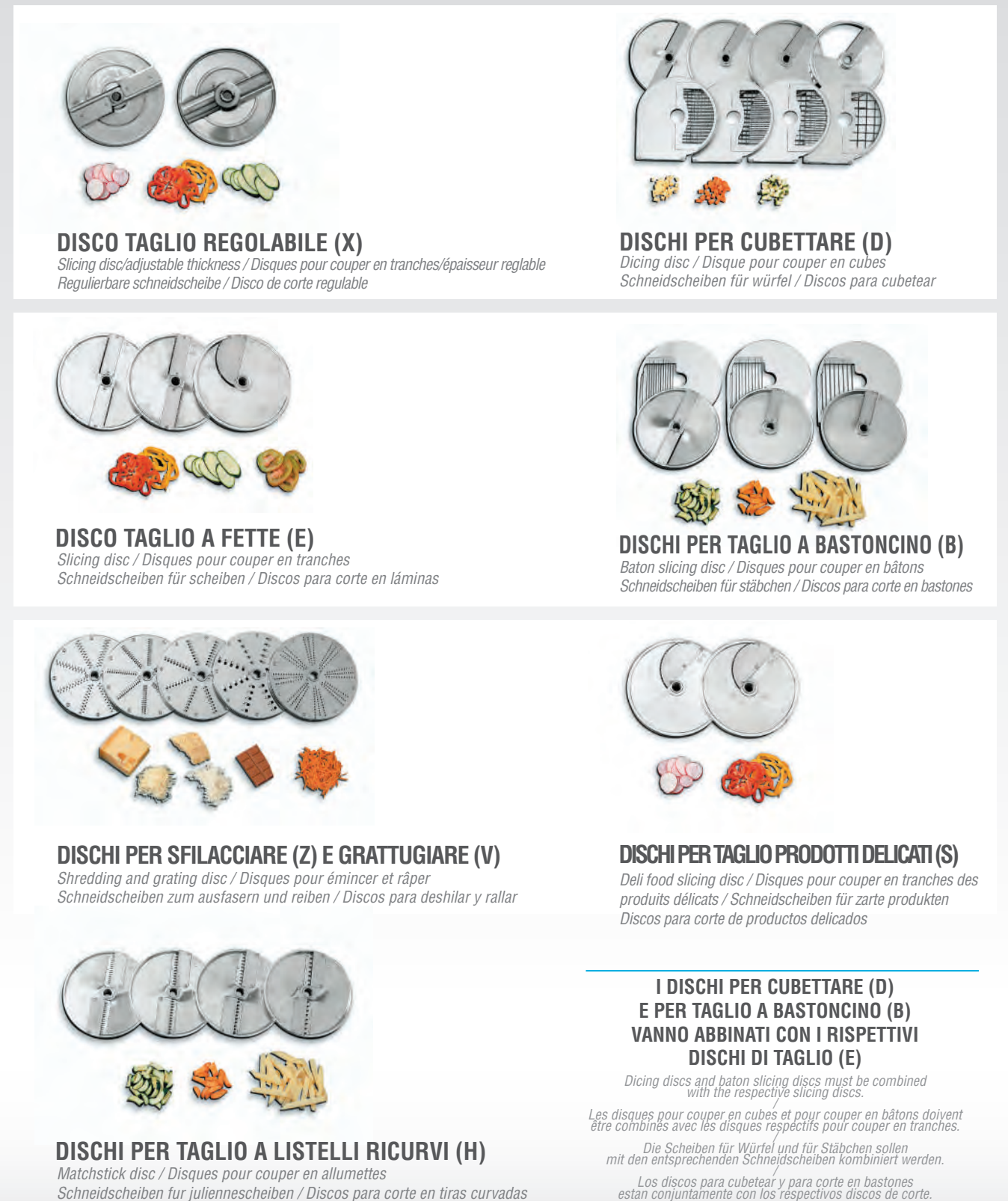
CUTTER - LAME E LAVORAZIONI

Food processor – Blades and preparations / Cutter – Lames et préparations / Cutter – klingen und Verarbeitung / Cutter – Cuchillas y elaboraciones



TAGLIAVERDURE - DISCHI

Vegetable cutter – Discs / Coupe-légumes – Disques / Schneidescheiben für Gemüseschneider / Cortador de verduras – Discos



MIX250 L
MIX350 V

Swedlinghaus



MIXER AD IMMERSIONE

Immersion blender / Mixeur à immersion / Stabmixer / Batidora de inmersión

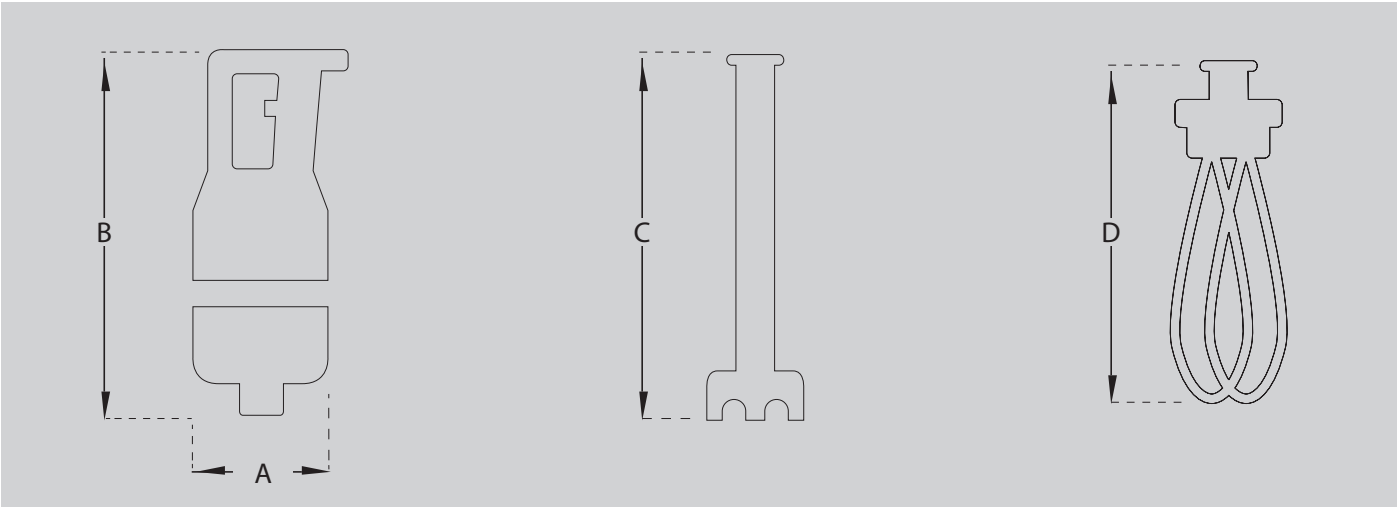
Strumento indispensabile in tutte le cucine professionali. Disponibile in due versioni: motore 250 Watt a velocità fissa o 350 Watt a velocità variabile. Il mescolatore può essere facilmente utilizzato nella preparazione di minestrone, purè di verdure, maionese, ecc., mentre la frusta (solo per versione MIX 350 V) per la preparazione di panna montata, creme, ecc. Struttura in ABS, motore ventilato con termica di protezione, impugnatura ergonomica e display a cristalli liquidi, lame forgiate in acciaio.

Indispensable in any professional kitchen. Available in two versions: 1 fixed speed 250 Watt motor unit or variable speed 350 Watt motor unit. The mixer tool is mainly used for vegetable soups, purée, mayonnaise, etc. preparation; the whisk (available only for Mod. MIX350V) is used for whipped cream, creams, etc. preparation. Abs construction, fan assisted motor equipped with thermal protection, ergonomic handle, LCD display, forged steel blades.

Indispensable dans toute cuisines professionnelles. Disponible en deux versions: unité moteur 250 Watt 1 vitesse ou unité moteur 350 Watt vitesses variables. Le mélangeur est généralement utilisé pour la préparation de soupes, purées de légumes, etc.; le batteur (disponible seulement pour le mod. MIX 350 V), par contre, pour la préparation de crème fouettée, chantilly, etc. Structure en ABS, moteur ventilé avec protection thermique, poignée ergonomique, écran LCD, lames en acier forgés.

Unverzichtbares Gerät für professionellen Küchen. In zwei Versionen erhältlich: 250 Watt Motor mit fester Geschwindigkeit oder 350 Watt mit variabler Geschwindigkeit. Der Mixer kann für die Zubereitung von Gemüsesuppen, Gemüse/Breien, Mayonnaise usw. einfach benutzt werden, während der Schneebesen (nur für Version MIX 350 V) für die Zubereitung von Schlagsahne, Cremes, usw. Struktur aus ABS, belüfteter Motor mit Thermoschutz, ergonomischer Griff und Flüssigkristallanzeige, Stahlgeschmiedete Klingen.

Instrumento indispensable para todas las cocinas profesionales. Disponible en dos versiones: motor 250 Watt con velocidad fija ó 350 Watt con velocidad variable. El mezclador puede ser fácilmente utilizado para la preparación de minestrone, puré de verduras, mayonesas, etc. El batidor para la preparación de crema batida y cremas en general (solo para la versión MIX 350 V). Estructura en ABS, motor ventilado con llave térmica de protección, empuñadura ergonómica y display LCD, cuchillas forjadas en acero.



	MIX250 L	MIX350 V
A DIAMETRO <i>Diameter / Diamètre Durchmesser / Diámetro</i>	75 mm	130 mm
B ALTEZZA <i>Height / Hauteur Höhe / Altura</i>	285 mm	360 mm
C ALTEZZA MESCOLATORE <i>Mixer height / Hauteur mélangeur Mixer Höhe / Altura mezclador</i>	220/270 mm	300/430/530/630 mm
D ALTEZZA FRUSTA <i>Whisk height / Hauteur batteur Schneebesen Höhe / Altura batidor</i>	-	360 mm

MODELLO	MIX250 L	MIX350 V
MOTORE <i>Power / Puissance / Leistung / Potencia</i>	250 watt	350 watt
VELOCITÀ <i>Speed / Vitesse / Geschwindigkeitsstufe / Velocidad</i>	FISSA 15.000	VARIABILE 2.000/9.000 • MAX 15.000
PESO NETTO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	1,40 kg	5 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i>	250x360x80 mm	440x190x160 mm

PEL 5B

PEL 5

PEL 10

PEL 18

Swedlinghaus





PEL 5B



PEL 10

PELAPATATE

Potato peeler / Eplucheur à pommes de terre / Kartoffelschälmaschine / Peladora de patatas

Macchine per uso professionale indispensabili nelle cucine. Struttura in acciaio inox, piattello con abrasiva, pareti abrasive facilmente sostituibili. Timer digitale multifunzione, coperchio trasparente per il controllo durante la lavorazione, cassetto scarico completo di filtro di serie (esclusa serie PEL5B), motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, micro su coperchio e sportello, pulsante manuale per scarico prodotto, elettrovalvola elettronica per ingresso acqua, collettore di scarico a terra o a parete, comandi digitali.



Professional machines indispensable for any kitchen. S/steel construction, abrasive/coated plate, abrasive/coated walls easy to replace. Multifunction digital timer, transparent lid to check the process, waste drawer with filter included (except for Mod. PEL5B), ventilated asynchronous motor, belt driven transmission, lid and door safety micro/switch, manual discharge button, water jets electronic valve, wall or floor discharge outlet, digital controls.



Machines à usage professionnel indispensables dans toutes cuisines. Construction en acier inox, parois abrasives amovibles, plateau abrasif. Minuterie numérique multifonction, couvercle supérieur transparent, tiroir de décharge avec filtre (à exception du Mod. PEL5B), moteur asynchrone ventilé, transmission à courroie, micro/interrupteur de sécurité de couvercle et de porte, bouton manuel pour l'expulsion du produit, électrovalve électronique d'injection d'eau, décharge latéral ou en dessous de l'appareil, commandes numériques.



Maschinen für den professionellen Einsatz, ein Muss für jede Küche. Edelstahlstruktur, Platte mit abrasiven, leicht austauschbaren Schleifwänden. Multifunktions/Digital/Timer, transparente Abdeckung zur Steuerung während der Verarbeitung, Entladeschublade mit Standardfilter (ausgenommen PEL5B/Serie), belüfteter Asynchronmotor, Riemenübertragung, Mikroabdeckung und Tür, manueller Knopf für die Produktentladung, elektronisches Magnetventil für den Einlass von Wasser, Auslass des Kollektors am Boden oder an der Wand, digitale Steuerung.



Las máquinas peladoras de papas son instrumentos indispensables en todas cocinas. Realizadas completamente en acero inoxidable, platillo con cepillos y paredes con revestimiento abrasivo fácilmente reemplazables. Timer digital multifunción, tapa transparente para el control durante el procesamiento, bandeja de descarga dotada de filtro de serie (excepto el mod. PEL5B), motor asíncrono ventilado, microinterruptor en la tapa y en la puerta, pulsante manual para la descarga del producto, válvula electrónica para el ingreso del agua, tubo de desagüe al suelo o a pared, controles digitales.

	PEL 5B	PEL 5	PEL 10	PEL 18
A LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
B LUNGHEZZA <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	520 mm	520 mm	660 mm	660 mm
C ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	520 mm	700 mm	850 mm	950 mm

MODELLO	PEL 5B	PEL 5	PEL 10	PEL 18
PRODUZIONE ORARIA <i>Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria</i>	150 kg/h	150 kg/h	300 kg/h	500 kg/h
TEMPO CICLO PULIZIA <i>leaning cycle time / Temps cycle de nettoyage Reinigungszykluszeit / Tiempo ciclo de limpieza</i>	60" / 90"	60" / 90"	90" / 120"	120" / 150"
CARICO MAX <i>Load max/ Charge max Max. Fassungsvermögen/Carga máxima</i>	5 kg	5 kg	10 kg	18 kg
POTENZA <i>Power / Puissance / Leistung / Potencia</i>	0,37 kw	0,37 kw	0,55 kw	0,90 kw
VELOCITÀ <i>Speed / Vitesse Geschwindigkeitsstufe / Velocidad</i>	270 rpm	270 rpm	320 rpm	320 rpm
SCARICO LAT/SCARICO INF <i>Side/Floor discharge/ Décharge latéral/en dessous Seitliche/untere auslassöffnung/ Descarga lateral/inferior</i>	ø 50 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	31 kg	35 kg	40 kg	44 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	670x590x790 mm	670x590x880 mm	670x590x1020 mm	670x590x1120 mm

118

119

LAV 5B

LAV 5

LAV 10

LAV 18

Swedlinghaus





LAV 5B



LAV 10

LAVACOZZE

Mussel washer / Lave-moules / Muschelreiniger / Lavadora de mejillones

Macchine per uso professionale indispensabili nelle cucine e nelle pescherie. Struttura in acciaio inox, piattello con spazzole brevettato, pareti abrasive facilmente sostituibili. Timer digitale multifunzione, coperchio trasparente per il controllo durante la lavorazione, cassetto scarico completo di filtro di serie (esclusa serie LAV5B), motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, micro su coperchio e sportello, pulsante manuale per scarico prodotto, elettrovalvola elettronica per ingresso acqua, collettore di scarico a terra o a parete, comandi digitali.

Professional machines indispensable for any kitchen and fish shop. S/steel construction, patented plate with brushes, abrasive/coated walls easy to replace. Multifunction digital timer, transparent lid to check the process, waste drawer with filter included (except for Mod. LAV5B), ventilated asynchronous motor, belt driven transmission, lid and door safety micro/switch, manual discharge button, water jets electronic valve, wall or floor discharge outlet, digital controls.

Machines à usage professionnel indispensables dans toutes cuisines et poissonneries. Construction en acier inox, plateau à brosses breveté, parois abrasives amovibles. Minuterie numérique multifonction, couvercle supérieur transparent, tiroir de décharge avec filtre (à exception du Mod. LAV5B), moteur asynchrone ventilé, transmission à courroie, micro/interrupteur de sécurité de couvercle et de porte, bouton manuel pour l'expulsion du produit, électrovalve électronique d'injection d'eau, décharge latéral ou en dessous de l'appareil, commandes numériques.

Maschinen für den professionellen Einsatz, ein Muss für Küchen und Fischhändler. Edelstahlstruktur, patentierte Platte mit Bürsten, leicht austauschbare Schleifwände. Multifunktions/Digital/Timer, transparente Abdeckung zur Steuerung während der Verarbeitung, Entladeschublade mit Standardfilter (ausgenommen LAV5B/Serie), belüfteter Asynchronmotor, Riemenübertragung, Mikroschalter am Deckel und Tür, manueller Knopf für die Produktentladung, elektronisches Magnetventil für den Einlass von Wasser, Auslass des Kollektors am Boden oder an der Wand, digitale Steuerung.

Las máquinas lavadoras de mejillones son instrumentos indispensables en todas cocinas y pescaderías. Realizadas completamente en acero inoxidable, platillo con cepillos patentado y paredes con revestimiento abrasivo fácilmente reemplazables. Timer digital multifunción, tapa transparente para el control durante el procesamiento, bandeja de descarga dotada de filtro de serie (excepto la serie LAV5B), motor asíncrono ventilado, microinterruptor en la tapa y en la puerta, pulsante manual para la descarga del producto, válvula electrónica para el ingreso del agua, tubo de desagüe al suelo o a pared, controles digitales.

	LAV 5B	LAV 5	LAV 10	LAV 18
A LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
B LUNGHEZZA <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	520 mm	520 mm	660 mm	660 mm
C ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	520 mm	700 mm	850 mm	950 mm

MODELLO	LAV 5B	LAV 5	LAV 10	LAV 18
PRODUZIONE ORARIA <i>Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria</i>	75 kg/h	75 kg/h	150 kg/h	150 kg/h
TEMPO CICLO PULIZIA <i>leaning cycle time / Temps cycle de nettoyage Reinigungszykluszeit / Tiempo ciclo de limpieza</i>	90" / 120"	90" / 120"	120" / 150"	150" / 180"
CARICO MAX <i>Load max/ Charge max Max. Fassungsvermögen/Carga máxima</i>	5 kg	5 kg	10 kg	18 kg
POTENZA <i>Power / Puissance / Leistung / Potencia</i>	0,35 kw	0,35 kw	0,35 kw	0,65 kw
VELOCITÀ <i>Speed / Vitesse Geschwindigkeitsstufe / Velocidad</i>	145 rpm	145 rpm	180 rpm	180 rpm
SCARICO LAT/SCARICO INF <i>Side/Floor discharge/ Décharge latéral/en dessous Seitliche/untere auslassöffnung/ Descarga lateral/inferior</i>	ø 50 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	30 kg	35 kg	46 kg	50 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	670x590x790 mm	670x590x880 mm	670x590x1020 mm	670x590x1120 mm

120

121

- IMP 5
- IMP 8
- IMP 12
- IMP 18
- IMP 25
- IMP 38



IMP 18

IMPASTATRICI A SPIRALE A TESTA FISSA

Fixed head dough mixer / Pétrin à spiral tête fixe / Spiral Teigknetmaschine mit festem Kopf / Amasadora a espiral con cabezal fijo

Macchina ideale per la lavorazione di impasti per pane e pizza. Vasca, spirale, piantone in acciaio inox; trasmissione a catena, motoriduttore a bagno d'olio, struttura in acciaio verniciata con polveri epossidiche per alimenti, carter di copertura della vasca in lamiera inox con micro di sicurezza.

Indispensable for bread and pizza dough preparation. S/steel bowl, spiral and shaft; gear reducer motor in oil bath, epoxy painted s/steel structure, s/steel bowl protection grid equipped with safety micro switch.

Idéal pour la préparation de pâte à pain et pizza. Cuve, spirale et barre en acier inox ; motoréducteur à bain d'huile, structure en acier inox laquée avec peinture époxy, grille de protection de cuve en acier inox avec micro/interrupteur de sécurité.

Ideale Gerätschaft für die Verarbeitung von Brot/ und Pizzateigen. Teiggessel, Spirale, Schaft aus Edelstahl, Kettenantrieb, Getriebemotor im Ölbad, Stahlstruktur mit lebensmittelechten Epoxidpulver lackiert, Schutzgitter auf dem Teiggessel aus Edelstahlblech mit Mikrosicherheitsschalter.

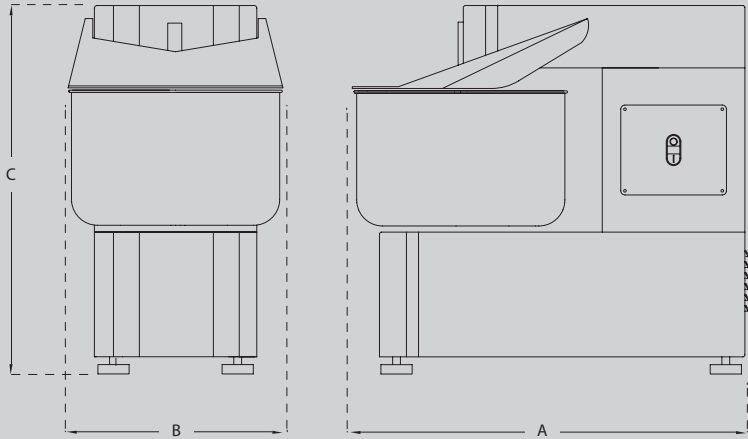
Máquina ideal para la elaboración de masas para pan y pizza. Cuba, espiral, bastidor en acero inoxidable, transmisión a cadena, motoreductor a baño de aceite, estructura en acero pintado con polvos epoxídicos para alimentos, carter de cubierta de la cuba en chapa de acero inoxidable con microinterruptor de seguridad.

OPTIONAL

- KIT RUOTE**
Wheels kit / Kit roulettes
Räderset / Kit ruedas

DOPPIA VELOCITÀ (solo trifase)
Double speed (threephase only) / Double vitesse (uniquement triphasé)
Doppelgeschwindigkeit (nur Dreiphasig) / Doble velocidad (solo trifásico)

TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE dal mod. IMP12
Lift/up tilting head and removable bowl from Mod. IMP12 / Tête basculante et cuve amovible du Mod. IMP12
Kippkopf und abnehmbare Schüssel vom Mod. IMP12 / Cabezal volcable y cuba extraible desde Mod. IMP12



	IMP 5	IMP 8	IMP 12	IMP 18	IMP 25	IMP 38
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A 540 mm	550 mm	675 mm	697 mm	762 mm	818 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B 260 mm	280 mm	350 mm	390 mm	430 mm	480 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	C 527 mm	567 mm	620 mm	620 mm	700 mm	700 mm

MODELLO	IMP 5	IMP 8	IMP 12	IMP 18	IMP 25	IMP 38
CAPACITÀ IMPASTO Dough capacity / Capacité de pâte Teigmasse Kapazität / Capacidad de pasta	5 kg	8 kg	12 kg	18 kg	25 kg	38 kg
VOLUME VASCA Bowl volume / Volume cuve Teiggessel Volumen / Volumen tina	7 lt	10 lt	15 lt	20 lt	33 lt	40 lt
CAPACITÀ FARINA Flour capacity / Capacité de farine Mehl Kapazität / Capacidad de harina	3 kg	5 kg	8 kg	12 kg	17 kg	25 kg
DIMENSIONI VASCA Bowl dimensions / Dimension cuve Teiggessel Ausmass / Dimensiones cuba	ø 237x160 mm	ø 260x200 mm	ø 317x210 mm	ø 360x210 mm	ø 400x260 mm	ø 452x260 mm
POTENZA Motor / Moteur / Motorleistung / Motore	0,37 kw	0,37 kw	0,75 kw	0,75 kw	1,1 kw	1,5 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	33 kg	36 kg	60 kg	65 kg	95 kg	105 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x350x610 mm	600x350x610 mm	720x420x660 mm	760x500x660 mm	800x480x740 mm	830x530x740 mm

IMP 18S

IMP 25S

IMP 38S

IMP 44S

Swedlinghaus





IMP 18S

IMPASTATRICI A SPIRALE A TESTA FISSA SERIE SPECIAL

Fixed head dough mixer Special series / Pétrin à spiral tête fixe série Special
Spiral Teignetmaschine mit festem Kopf serie Special / Amasadora a espiral con cabezal fijo serie Special

Macchina ideale per la lavorazione di impasti per pane e pizza. Vasca, spirale, piantone in acciaio inox; trasmissione a catena, motoriduttore a bagno d'olio, struttura in acciaio verniciata con polveri epossidiche per alimenti, carter di copertura della vasca con filo inox e micro di sicurezza, timer, interruttore 0/1, fungo d'emergenza e 4 ruote di cui 2 con freno.

Indispensable for bread and pizza dough preparation. S/steel bowl, spiral and shaft; gear reducer motor in oil bath, epoxy painted s/steel structure, s/steel bowl protection grid equipped with safety micro switch, timer, on/off switch, emergency button, 4 wheels (2 equipped with brakes).

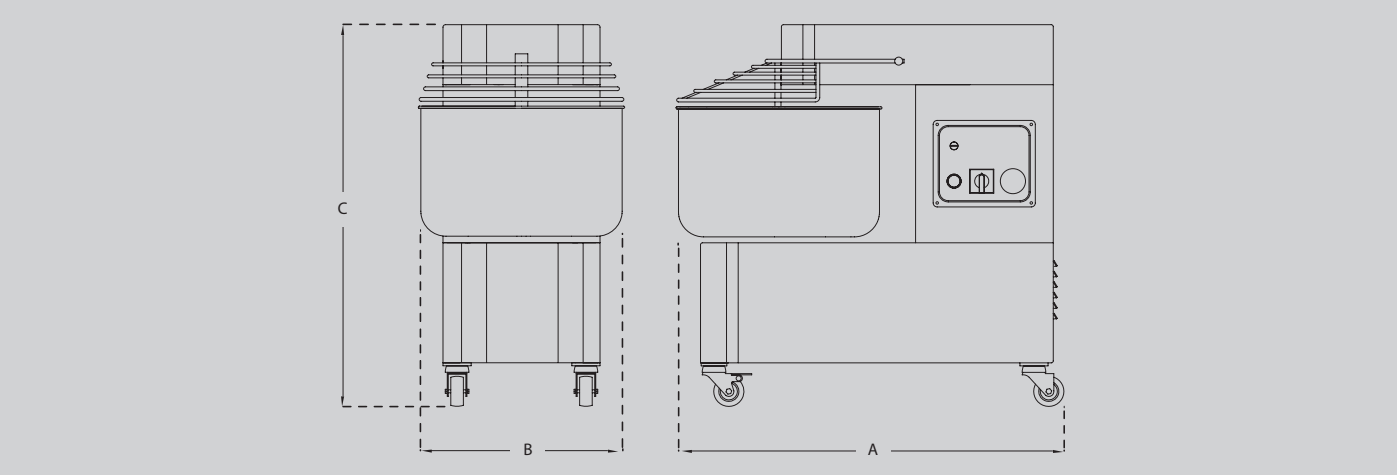
Idéal pour la préparation de pâte à pain et pizza. Cuve, spirale et barre en acier inox ; motoréducteur à bain d'huile, structure en acier inox laquée avec peinture époxy, grille de protection de cuve en acier inox avec micro/interrupteur de sécurité, minuteur, interrupteur on/off, bouton d'arrêt d'urgence, 4 roulettes (2 avec freins).

Ideale Gerätschaft für die Verarbeitung von Brot/ und Pizzateigen. Teigkessel, Spirale, Schaft aus Edelstahl, Kettenantrieb, Getriebemotor im Ölbad, Stahlstruktur mit lebensmittelechten Epoxidpulver lackiert, Schutzgitter auf dem Teigkessel aus Edelstahlblech und Mikrosicherheitsschalter, Timer, Schalter 0/1, Notfallknopf und 4 Räder, deren zwei über Bremse verfügen.

Máquina ideal para la elaboración de masas para pan y pizza. Cuba, espiral, bastidor en acero inoxidable, transmisión a cadena, motoreductor a baño de aceite, estructura en acero pintado con polvos epoxidicos para alimentos, carter de cubierta de la cuba con reja de acero inoxidable y microinterruptor de seguridad, timer, interruptor 0/1, botón de stop de emergencia y 4 ruedas de las cuales 2 con freno.

OPTIONAL

DOPPIA VELOCITÀ (solo trifase) Double speed (threephase only) / Double vitesse (uniquement triphasé) Doppelgeschwindigkeit (nur Dreiphasig) / Doble velocidad (solo trifásico)	TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE dal mod. IMP12 Lift/up tilting head and removable bowl from Mod. IMP12 / Tête basculante et cuve amovible du Mod. IMP12 Kippkopf und abnehmbare Schüssel vom Mod. IMP12 / Cabezal volcable y cuba extraíble desde Mod. IMP12
---	--



	IMP 18S	IMP 25S	IMP 38S	IMP 44S
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	697 mm	762 mm	818 mm	842 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	390 mm	430 mm	480 mm	530 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	690 mm	770 mm	770 mm	770 mm

MODELLO	IMP 18S	IMP 25S	IMP 38S	IMP 44S
CAPACITÀ IMPASTO Dough capacity / Capacité de pâte Teigmasse Kapazität / Capacidad de pasta	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg
VOLUME VASCA Bowl volume / Volume cuve Teigkessel Volumen / Volumen tina	20 lt	33 lt	40 lt	50 lt
CAPACITÀ FARINA Flour capacity / Capacité de farine Mehl Kapazität / Capacidad de harina	12 kg	17 kg	25 kg	30 kg
DIMENSIONI VASCA Bowl dimensions / Dimension cuve Teigkessel Ausmass / Dimensiones cuba	ø 360x210 mm	ø 400x260 mm	ø 452x260 mm	ø 500x270 mm
POTENZA Motor / Moteur / Motorleistung / Motore	0,75 kw	1,1 kw	1,5 kw	1,5 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	65 kg	95 kg	105 kg	110 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	760x500x660 mm	800x480x740 mm	830x530x740 mm	870x600x750 mm

PIZZA 30
PIZZA 40
PIZZA 40 RP



PIZZA 30



PIZZA 40 RP

STENDIPIZZA

Pizza dough rolling machine / Formeuse à pizza / Teigausrollmaschine / Laminadora de pizza

Macchina di facile utilizzo, ideale per la formatura di impasti per pizza, pane, focacce, ecc. Particolarmente usata nelle pizzerie, ristoranti, tavole calde. Struttura in acciaio inox, rulli in polietilene alimentare, spessore impasto regolabile da 0,5 a 4 mm. Disponibile nella versione a rulli paralleli e a rullo superiore inclinato ideale per pizze tonde.

Machine easy to use, ideal to roll out cold dough for pizza and bread preparation. Mainly used by pizzerias, restaurants, diners. S/steel construction, food grade polyethylene rollers, adjustable thickness (from 0,5 mm to 4 mm). Available with parallel rollers or upper tilted roller, ideal for rounded pizzas.

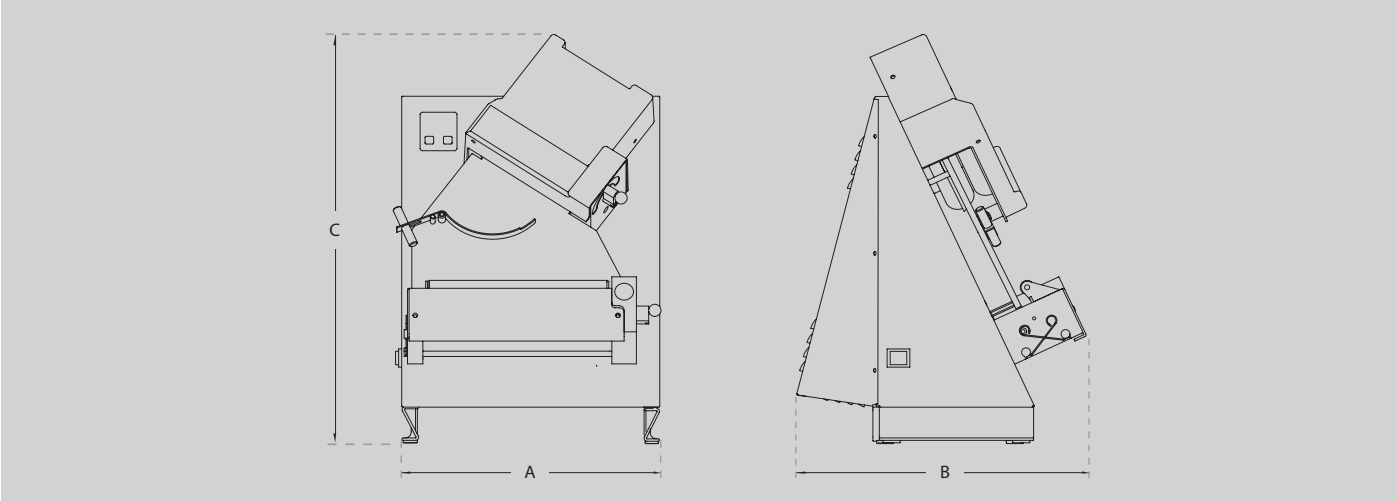
Machine simple d'utilisation, idéale pour étaler la pâte à pain et la pâte à pizza. Très utilisée dans toutes pizzerias et restaurants. Structure en acier inox, rouleaux en polyéthylène alimentaire, épaisseur de la pâte réglable de 0,5 à 4 mm. Disponible avec rouleaux parallèles ou avec le rouleau supérieur incliné, idéale pour les pizzas rondes.

Dieses Gerät ist sehr einfach zum Benutzen und es ist ideal zur Formgebung von Pizza/, Brot/ und Focacciateigen, usw. Sie wird vor allem in Pizzerien, Restaurants und Imbissstuben verwendet. Edelstahlkonstruktion, Struktur aus Polyethylen für Lebensmittel geeignet, Teigdicke einstellbar von 0,5 bis 4 mm. Erhältlich in der Version mit parallelen oder oberen geneigten Rollen, ideal für runde Pizzen.

Máquina ideal para la formación de masas para pizza, pan, focacce, etc. Usada especialmente en las pizzerías y restaurantes. Estructura en acero inoxidable, rodillos en polietileno alimentario, espesor del disco regulable desde 0,5 hasta 4 mm. Disponible en la versión con rodillos paralelos y con rodillo superior inclinado ideal para pizzas redondas

OPTIONAL

COMANDO A PEDALE
Pedal control / Commande au pied / Fußbedienung / Mando a pedal



	PIZZA 30	PIZZA 40	PIZZA 40 RP
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	440 mm	550 mm	550 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longueur / Länge / Largo	365 mm	365 mm	365 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	640 mm	750 mm	750 mm

MODELLO	PIZZA 30	PIZZA 40	PIZZA 40 RP
PESO PASTA Dough weight / Poids pâte / Teig Gewicht / Peso masa	80/210 gr	80/400 gr	100/700 gr
DIAMETRO PIZZA Pizza diameter / Diamètre pizza Pizza Durchmesser / Diámetro pizza	14/30 cm	26/40 cm	26/40 cm
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	27 kg	34 kg	34 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x800x900 mm	600x800x900 mm	600x800x900 mm



TAGL/MOZZ

TAGLIAMOZZARELLA

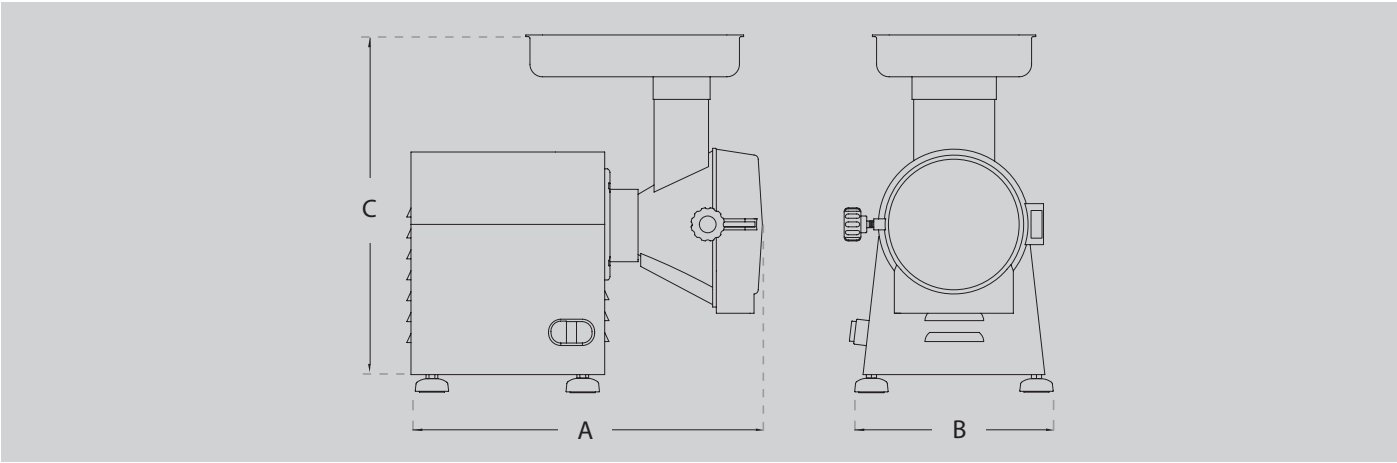
Mozzarella cutter / Coupe mozzarella / Mozzarellaschneider / Cortamozzarella

Strumento professionale, indispensabile nelle pizzerie, ideale per la lavorazione omogenea di grandi quantità di prodotto. Struttura in lamiera di acciaio inox, riduttore ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Motore asincrono con termica di protezione, microswitch sullo sportello, cono inox Z7 per sfilacciare la mozzarella di serie.

-  Designed for a professional use, indispensable for any pizzerias. It allows to process large quantities of product. S/steel metal sheet construction, reduction gears in oil bath. Asynchronous motor with thermal protection, door safety micro/switch, Z7 shredding cone as standard.
-  Machine à usage professionnel, indispensable dans toutes pizzerias. Idéale pour râper la mozzarella en grandes quantités d'une manière uniforme. Structure en tôle d'acier inox, réducteur à engrenages hélicoïdaux en bain d'huile. Moteur asynchrone avec protection thermique, micro/interrupteur de sécurité de porte, cône inox à râper z7 en dotation.
-  Professionelles Gerät, unverzichtbar in Pizzerien, ideal für die homogene Herstellung/Verarbeitung großer Produktmengen. Edelstahlblechstruktur, Schrägverzahnung im Ölbad. Asynchronmotor mit Thermoschutz, Sicherheit/Mikroschalter an der Tür, Z7/Edelstahlkegel zum Reiben des Standard/Mozzarellas.
-  Maquina profesional indispensable en las pizzerías. Ideal para la elaboración homogénea de grandes cantidades de producto. Estructura en chapa de acero inoxidable, reductor a engranajes elicoidales con baño de aceite. Motor asincrónico con llave térmica de protección, micro-interruptor en la puerta, cono inoxidable Z7 para deshilachar la muzzarella de serie.

OPTIONAL

- CONO FORO DA 2,5 mm, per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati**
2,5 mm soft cheese shredding cone / Cône avec trous de 2,5 mm pour râper fromages tendres ou peu affinés / Kegelloch ø 2,5 mm zum Reiben von weichem oder leicht gealtertem Käse / von Weichkäse und wenig gereiftem Käse/ Cono agujero 2,5 mm para deshilachar quesos tiernos o poco curados.
- CONO FORO DA 4 mm, per antipasti taglio julienne**
4 mm julienne slicing cone / Cône avec trous de 4 mm pour couper en julienne / Kegelloch ø 4 mm, für Vorspeisen und zum in Streifen schneiden/ cono agujero 4mm para corte juliana.
- CONO LAME SP 2 mm, per affettare funghi e zucchine**
2mm blades mushroom and zucchini slicing cone / Cône avec lames épaisseur de 2 mm pour couper champignons et courgettes en tranches / Kegelklingen ø 2 mm zum Schneiden von Pilzen und Zucchini/ cono chuchillas esp. 2 mm para cortar hongos y calabacines.
- CONO FORO DA 7 mm, per sfilacciare mozzarella**
Cono foro da 7mm, per sfilacciare mozzarella / 7mm mozzarella shredding cone / Cône avec trous de 7 mm pour râper la mozzarella / Kegelloch ø 7 mm, um Mozzarella zu reiben/ Cono agujero 7mm para deshilachar muzzarella.



TAGL/MOZZ		
A	LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	420 mm
B	LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	220 mm
C	ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	440 mm

MODELLO	TAGL/MOZZ
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	50 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation / Stromzufuhr / Alimentación	230 V / 50 hz / 440 V / 50 hz
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	18 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	480x300x520 mm

CALIPSO

EUNICE

EUNICE INOX

Swedlinghaus





CALIPSO

EUNICE

EUNICE INOX

MACCHINA PER PASTA FRESCA

Pasta machine / Machine à pâte / Nudelmaschine / Máquina para pasta frescavv

Macchina per impastare ed estrarre pasta fresca nei diversi formati ideale per piccole attività (Calipso) o ristoranti e paste all'uovo (Eunice). Struttura in alluminio verniciato rosso (Calipso), alluminio (Eunice) o acciaio inox (Eunice Inox). Particolari a contatto con il prodotto da lavorare in acciaio inox o bronzo alimentare. Parti in movimento montate su cuscinetti a sfera con guarnizioni di tenuta tipo long-life. Azionamento con un motore, trasmissione a cinghia con riduttore esente da manutenzione e catena per il mescolatore (trasmissione ad ingranaggi per il modello Eunice). Dotata di piedini di appoggio regolabili in altezza con tappi in materiale plastico. Organi di lavoro con possibilità di ruotare nei due sensi. Facile smontaggio delle parti di lavoro con libero accesso alla macchina per una completa pulizia. Possibilità di produrre diversi formati di pasta per mezzo del solo cambio della trafilatura. Accessori in dotazione: caraffa per misurazione liquidi, chiave per ghiera.

🇬🇧 Ideal to mix and mould pasta in different shapes, recommended for small businesses (Calipso) or restaurants and pasta industries (Eunice). Red painted aluminum (Calipso), aluminum (Eunice) or stainless steel (Eunice Inox) construction. Parts in contact with food are made in s/steel or food bronze. Moving parts mounted on ball bearings with long-life sealing gaskets. One motor, belt driven with maintenance-free reduction gear and chain for the mixer (gear driven for the Eunice model). Equipped with height-adjustable support feet with plastic caps. Working parts with the possibility of rotating in both directions. Easy disassembly of the working parts with free access to the machine for a complete cleaning. Possibility of producing different pasta shapes by just changing the die. Accessories supplied: jug for measuring liquids, wrench for ring nut.

🇫🇷 Machine pour pétrir et extruder des pâtes fraîches de différents formats, idéale pour les petites entreprises (Calipso) ou les restaurants et les producteurs de pâte fraîche (Eunice). Structure en aluminium peint de couleur rouge (Calipso), en aluminium (Eunice) ou en acier inoxydable (Eunice Inox). Parties en contact avec les aliments en acier inox ou en bronze alimentaire. Pièces mobiles montées sur roulements à billes avec joints d'étanchéité longue durée. Entraînement avec un moteur, par courroie avec réducteur sans entretien et chaîne pour le mélangeur (entraînement par engrenages pour le modèle Eunice). Équipé de pieds de support réglables en hauteur avec capuchons en plastique. Pièces de travail avec possibilité de rotation dans les deux sens. Démontage facile des pièces de travail avec accès libre à la machine pour un nettoyage complet. Possibilité de produire différentes formes de pâtes en changeant simplement le moule. Accessoires fournis : carafe pour mesurer les liquides, clé pour bague frontale.

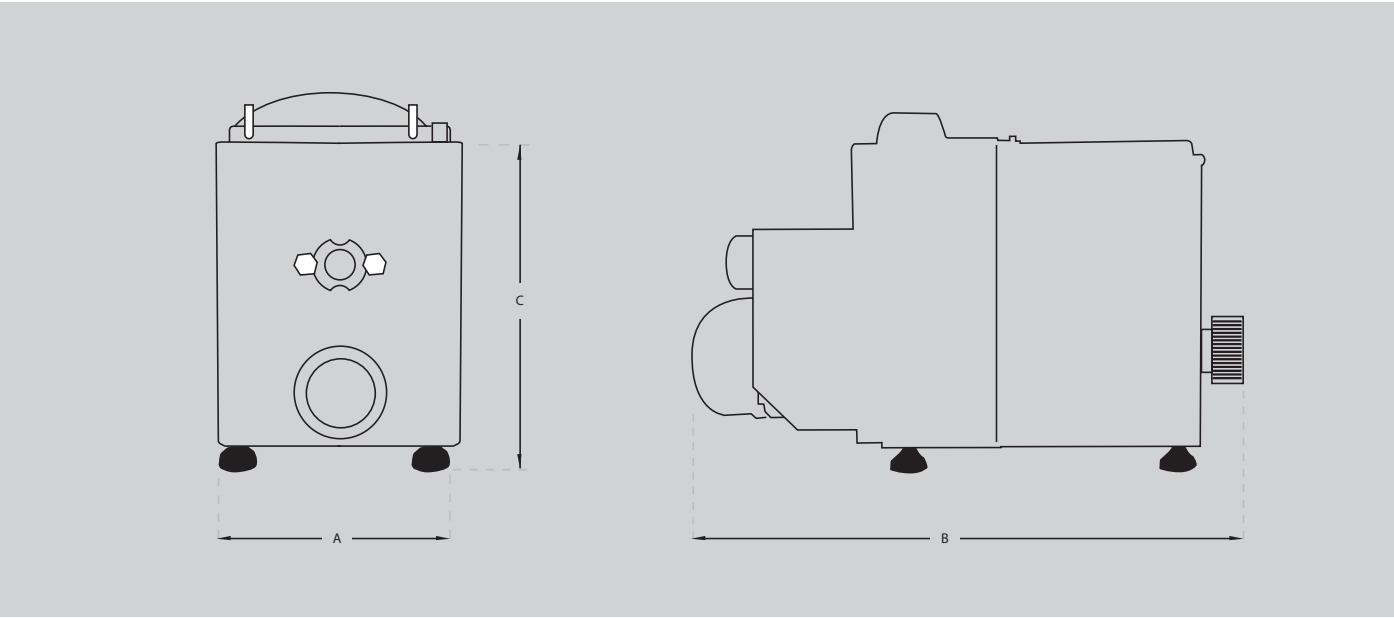
🇩🇪 Maschine zum kneten und ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier Teig in verschiedenen Formaten, ideal für kleine Unternehmen (Calipso) oder Restaurants (Eunice). Struktur aus rot lackiertem Aluminium (Calipso), Aluminium (Eunice) oder Edelstahl (Eunice Inox). Details in Kontakt mit dem zu verarbeitenden Produkt aus Edelstahl oder Lebensmittelbronze. Bewegliche Teile kugellagert mit langlebigen Dichtungen. Antrieb mit einem Motor, Riemenantrieb mit wartungsfreiem Untersetzungsgetriebe und Kette für den Mischer (Getriebeantrieb für das Modell Eunice). Ausgestattet mit höhenverstellbaren Stützfüßen mit Kunststoffkappen. Arbeitsteile mit Drehmöglichkeit in beide Richtungen. Einfache Demontage der Arbeitsteile mit freiem Zugang zur Maschine für eine komplette Reinigung. Möglichkeit der Herstellung verschiedener Teigwarenformen durch einfaches Wechseln der Matrize. Mitgeliefertes Zubehör: Kanne zum Abmessen von Flüssigkeiten, Schraubenschlüssel für Ringmutter.

🇪🇸 Máquina para amasar y extruir pasta fresca en diferentes formatos, ideal para pequeñas empresas (Calipso) o restaurantes (Eunice). Estructura en aluminio pintado de rojo (Calipso), aluminio (Eunice) o acero inoxidable (Calipso/Eunice Inox). Detalles en contacto con el producto en acero inoxidable o bronce alimentario. Piezas móviles montadas sobre rodamientos de bolas con juntas de estanqueidad de larga duración. Accionamiento con un motor, accionamiento por correa con reductor sin mantenimiento y cadena para la batidora (accionamiento por engranajes para el modelo Eunice). Equipado con patas de apoyo regulables en altura con tapones de plástico. Piezas de trabajo con posibilidad de giro en ambos sentidos. Fácil desmontaje de las piezas de trabajo con libre acceso a la máquina para una limpieza completa. Posibilidad de producir diferentes formatos de pasta con solo cambiar el molde. Accesorios incluidos: jarra para medir líquidos, llave para la tuerca.

OPTIONAL

COLTELLO TAGLIAPASTA ELETTRONICO
Electronic knife / Couteau / Messer / Cuchillo electrónico

CARRELLO
S/steel trolley / Chariot / Stahl Unterstützung mit Lenkrollen / Soporte con ruedas



	CALIPSO CALIPSO INOX	EUNICE EUNICE INOX
A LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	A 270 mm	250 mm
B LUNGHEZZA <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	B 380 mm	440 mm
C ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	C 325 mm	425 mm

MODELLO	CALIPSO / CALIPSO INOX	EUNICE / EUNICE INOX
POTENZA <i>Power / Puissance / Leistung / Potencia</i>	0,38 kw	0,38 kw
ALIMENTAZIONE <i>Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación</i>	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
TRAFILA <i>Mould / Tréfileuse / Molde / Nudleinsätze</i>	ø 46,5 mm	ø 70 mm
CAPACITÀ VASCA <i>Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina</i>	1,3 kg	1,7 kg
PRODUZIONE ORARIA <i>Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria</i>	2,5 kg/h	4 kg/h
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	21 kg	28 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i>	410x320x420 mm	460x300x600 mm



PF 104

MACCHINA PER PASTA FRESCA

Pasta machine / Machine à pâte / Nudelmaschine / Máquina para pasta fresca

Macchina ad uso professionale per impastare ed estrarre pasta fresca nei diversi formati. Struttura in acciaio inox, vasca smontabile e parti a contatto con l'impasto in acciaio AISI 304, sistema di trasmissione gestito da motoriduttore ed ingranaggi in acciaio.

🇬🇧 Ideal to mix and mould pasta in different shapes. Stainless steel construction, removable tank, parts in contact with the dough in AISI 304 steel, transmission system managed by a gear motor and steel gears.

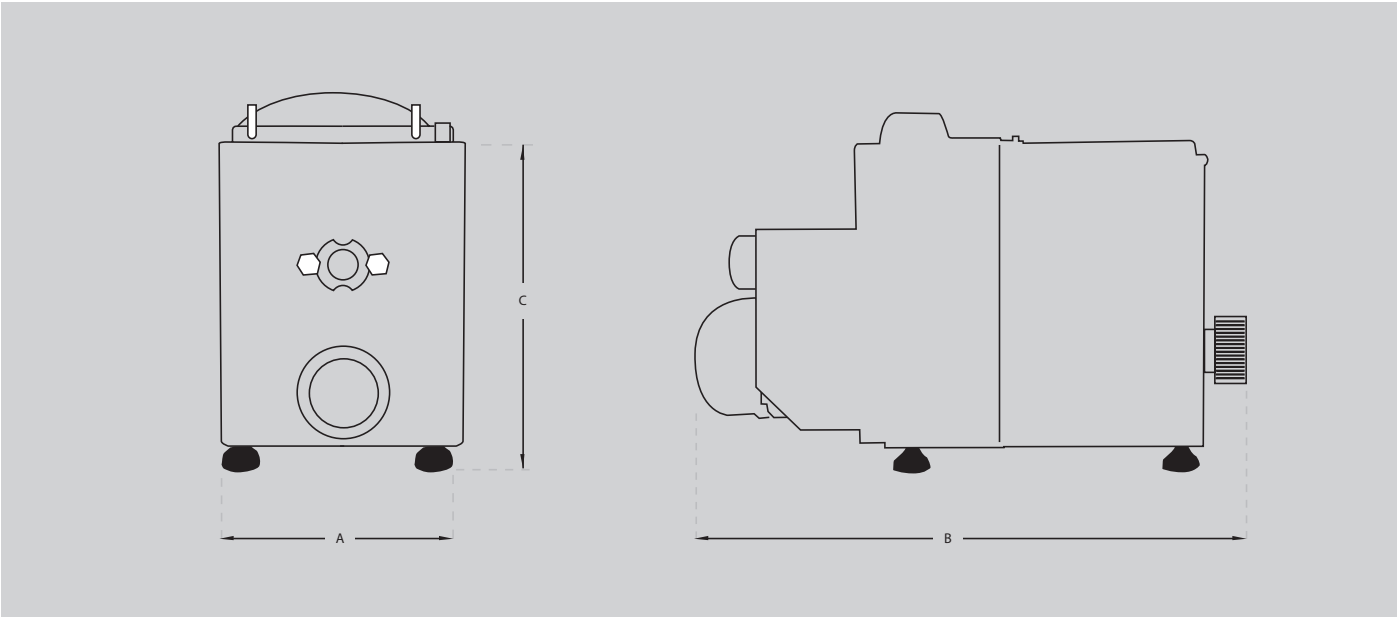
🇫🇷 Machine pour pétrir et extruder des pâtes fraîches de différents formats. Structure en acier inox, cuve amovible et pièces en contact avec la pâte en acier AISI 304, système de transmission géré par un motoréducteur et engrenages en acier.

🇩🇪 Maschine zum kneten und ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier Teig in verschiedenen Formaten. Struktur aus Edelstahl, abnehmbarer Tank und teig-berührende Teile aus Stahl AISI 304, Getriebe mit Getriebemotor und Stahlgetriebe.

🇪🇸 Máquina profesional para mezclar y extruir pasta fresca en diferentes formatos. Estructura de acero inoxidable, tanque extraíble y partes en contacto con la masa en acero AISI 304, sistema de transmisión gestionado por motorreductor y engranajes de acero.

OPTIONAL

COLTELLO TAGLIAPASTA ELETTRONICO
Electronic knife / Couteau / Messer / Cuchillo electrónico



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	PF 104	PF 106	PF 108
A	330 mm	330 mm	330 mm
B	470 mm	470 mm	470 mm
C	420 mm	520 mm	620 mm

MODELLO	PF 104	PF 106	PF 108
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw	0,55 kw	0,55 kw
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	230 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz
TRAFILA Mould / Tréfileuse / Molde / Nudleinsätze	ø 63,5 mm	ø 63,5 mm	ø 63,5 mm
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina	4 kg	6 kg	8 kg
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	12/16 kg/h	14/18 kg/h	16/20 kg/h
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	51,5 kg	53,5 kg	57,5 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	450x550x510 mm	450x550x610 mm	450x550x700 mm



TRAFILE PER MACCHINA PASTA FRESCA

Pasta machine moulds / Moules pour machine à pâte / Ziehmatrizen für Nudelmaschinen / Molde para maquina para pasta

CASERECCE

FUSILLI

PAPPARDELLE

MACCHERONI

CAPELLI D'ANGELO

SPAGHETTI

FETTUCCINE

PASTA SFOGLIA

BUCATINI

BIGOLI

TAGLIOLINI

LINGUINE

TRAFILE PER MACCHINA PASTA FRESCA

Pasta machine moulds / Moules pour machine à pâte / Ziehmatrizen für Nudelmaschinen / Molde para maquina para pasta

	PF 1,5	PF 2,5 / PF 4 / PF 4E	PF 8
CASERECCE	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm
FUSILLI	ø 9 mm	ø 9 mm	ø 9 mm
PAPPARDELLE	16 mm	16 mm	16 mm
MACCHERONI ø 8,5 mm	ø 8,5 mm	ø 8,5 mm	ø 8,5 mm
CAPELLI D'ANGELO	ø 1 mm	ø 1 mm	ø 1 mm
SPAGHETTI	ø 2 mm	ø 2 mm	ø 2 mm
FETTUCCINE	8 mm	8 mm	8 mm
PASTA SFOGLIA sp. min 1 mm / max 4 mm	135 mm	155 mm	205 mm
BUCATINI	ø 4 mm	ø 4 mm	ø 4 mm
BIGOLI	ø 3 mm	ø 3 mm	ø 3 mm
TAGLIOLINI	3 mm	3 mm	3 mm
LINGUINE 3x1,6	3 mm	3 mm	3 mm
LINGUINE 4x1,6	4 mm	4 mm	4 mm

Altri formati disponibili su richiesta
Different moulds available upon request / Moules différents disponibles sur demande
Andere Formate auf Anfrage verfügbar / Otros formatos disponibles a petición



RAV30

RAVIOLATRICE

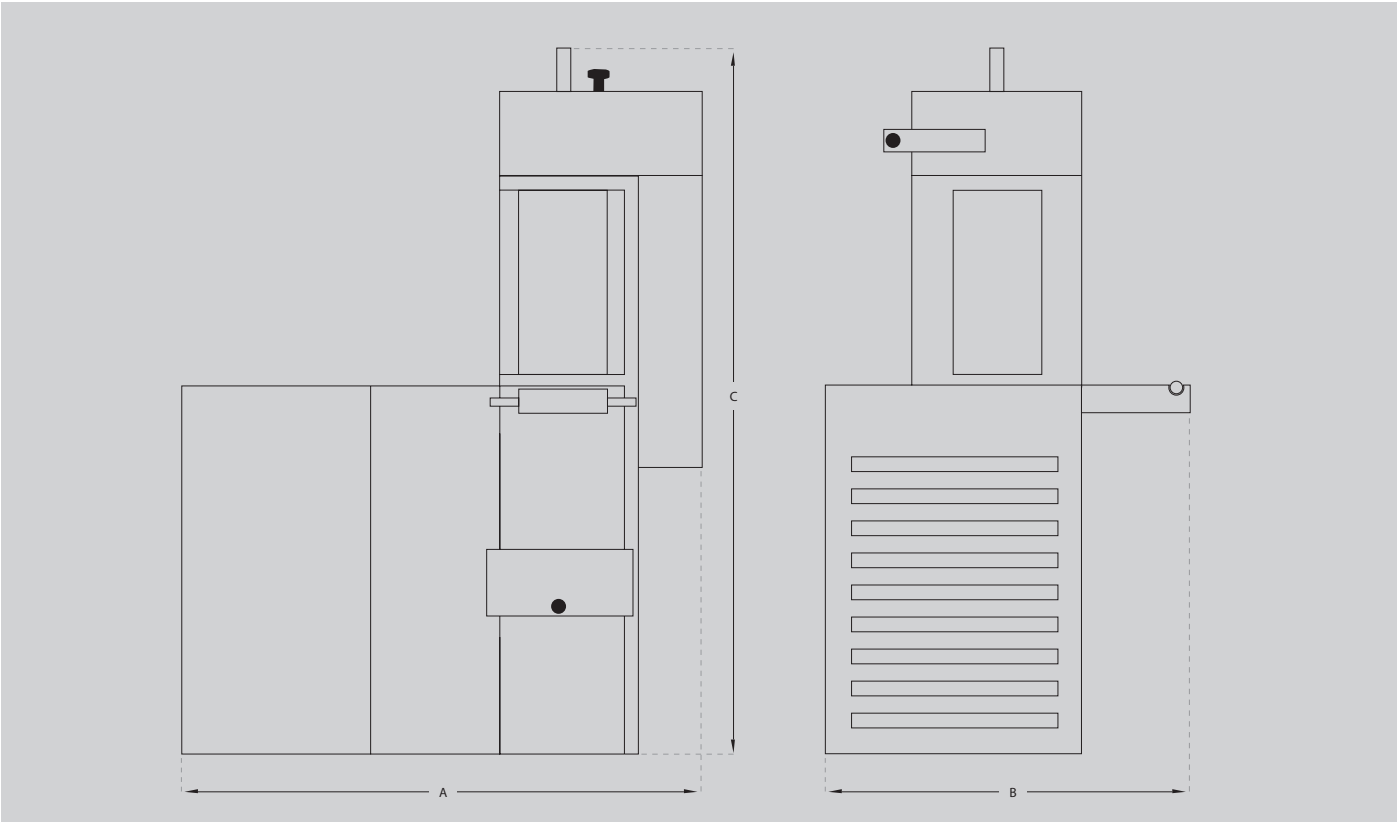
Ravioli machine / Machine à raviolis / Ravioli maschine / Maquina para hacer raviolis

Macchina per la produzione di ravioli con qualsiasi ripieno morbido(carne, formaggio, verdure). Struttura in acciaio inox, alimentata con sfoglia prodotta con presse o cilindri, dotata di uno stampo standard di serie a scelta. Facile sostituzione dello stampo e facile regolazione della quantità di ripieno.

- Machine for the production of ravioli with any soft filling (meat, cheese, vegetables). S/steel construction, fed with sheet produced with presses or cylinders, equip- ped with a standard mould of your choice. Easy replacement of the mould and easy adjustment of the filling amount.
- Machine pour la production de raviolis avec n'importe quelle garniture molle (viande, fromage, légumes). Structure en acier inox, alimentée en tôle produite avec des presses ou des cylindres, équipée d'un moule standard de votre choix. Remplacement facile du moule et réglage facile de la quantité de remplissage.
- Maschine zur Herstellung von Ravioli mit jeder weichen Füllung (Fleisch, Käse, Gemüse). Struktur aus Edelstahl, beschickt mit Blechen, die mit Pressen oder Zylind- dern hergestellt wurden, ausgestattet mit einer Standardform Ihrer Wahl. Einfacher Formwechsel und einfache Einstellung der Füllmenge.
- Máquina para la producción de ravioles con cualquier masa suave (carne, queso, verduras). Estructura en acero inoxidable, alimentada con hojaldre producido con prensas o cilindros, equipada con un molde estándar a elección. Fácil sustitución del molde y ajuste de la cantidad de relleno.

OPTIONAL

CARRELLO CON ASTE PORTA CRIVELLO
Trolley with tray support rods / Chariot avec supports pour tamis de séchage / Carro portabandejas con varillas



RAV30	
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A 450 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B 480 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	C 740 mm

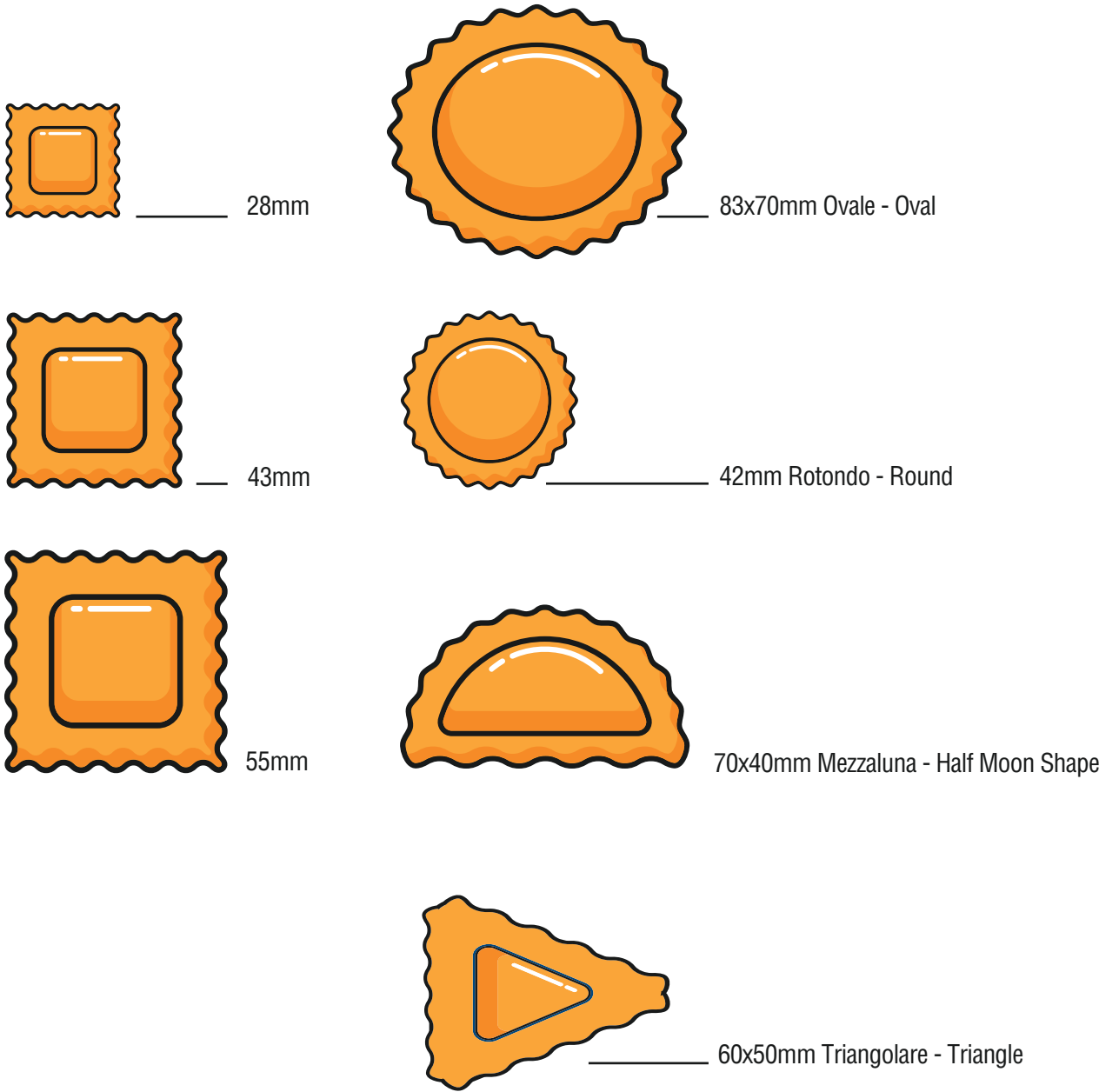
MODELLO	RAV30
LARGHEZZA SFOGLIA Sheet width / Largeur pâte / Blatt breite / Ancho hojaldre	100 mm
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	20/25 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,25 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	450x720x890 mm



STAMPI RAVIOLATRICE

Ravioli machine moulds – Moules pour machine à raviolis – Ravioliform – Molde para maquina para hacer raviolis

- 28mm
- 43mm
- 55mm
- 83x70mm ovale - *Oval*
- 42mm rotondo - *Round*
- 70x40mm mezzaluna – *Half moon shape*
- 60x50mm triangolare - *Triangle*



SF 220
SF 320
SF 420
SF 520

Swedlinghaus





SF 220



SF 420

SFOGLIATRICI

Pasta rolling machine / Formeuse à pâte / Ausrollmaschine / Laminadora de pasta

Macchine per stendere pasta sfoglia e pizza in teglia disponibile nella versione SF220 per uso semiprofessionale o nella versione SF320/SF420/SF520 per uso professionale. Struttura in acciaio inox AISI 304, rulli inox, spessore regolabile, microinterruttore su coperchio di protezione dei rulli.

 S/steel construction, recommended for semi/professional use (Mod. SF220) and professional use (Mod.SF320/SF420/SF520). Indispensable for pasta and pizza dough processing; adjustable thickness, lid safety micro switch. Mod.SF220 is also available with wooden rollers to obtain a more rough pasta dough like the homemade one. Optional 2/4/6/12 mm dough divider, available for SF320/SF420/SF520 only.

 Structure en acier inox, recommandée pour l'usage semi/professionnel (Mod.SF220) et professionnel (Mod.SF320/SF420/SF520). Indispensable pour étendre la pâte ou la pâte à pizza; épaisseur réglable, micro/interrupteur de sécurité de couvercle. Mod.SF220 disponible aussi avec les rouleaux en bois pour obtenir de la pâte plus rugueuse comme celle faite à la maison. Option coupe/pâte 2/4/6/12 mm disponible pour les Mod. SF320/SF420/SF520.

 Maschinen aus Edelstahl gebaut, in der Version Mod. SF220 für halbproufessionelle Nutzung oder in der Version SF320 / SF420 / SF520 für professionelle Nutzung erhältlich. Ideal für die Verarbeitung des Blätter/ oder des Pizzateiges, einstellbare Dicke, Mikroschalter auf dem Deckel. Das Mod. SF220 ist auch in der Version mit Holzwalzen erhältlich, um einen raueren Teig zu fertigen, wie hausgemacht. Auf den professionellen Modellen SF320 / SF420 / SF520 ist es auch möglich, den Teigschneider mit einzelner Wellwalze aufzustellen, mit Breite 2/4/6/12 mm.

 Máquinas construídas en acero inoxidable disponibles en la versión Mod. SF220 para uso semiprofesional o en la versión SF320/SF420/SF520 para uso profesional. Ideal para la elaboración de masa en hojas o pizza, espesor regulable, microinterruptor en la tapa. El Mod. SF220 también es disponible en la versión con rodillos de madera para una masa áspera tipo casera. En los modelos profesionales SF320/SF420/SF520 es posible también aplicar la guillotina con trefilador simple, disponibles para espesores 2/4/6/12 mm.

OPTIONAL

RULLO IN LEGNO per mod. SF 220

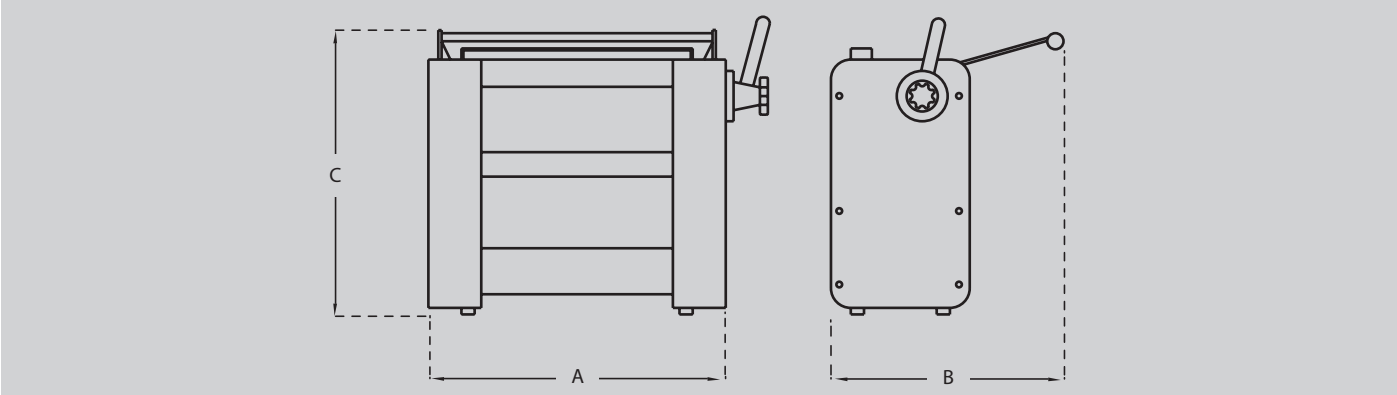
Wooden roll for Mod. SF220 / Rouleau en bois pour Mod. SF220
Holzrollen für Mod. SF220 / Rodillo de madera para Mod. SF220

VOLTAGGIO MONOFASE 220 V/50 HZ

Monophase 220/50 Hz voltage / Voltage monophasé 220/50 Hz
Einphasenspannung 220/50 Hz / Voltaje monofásico 220/50 Hz

TRAFILA TAGLIASFOGLIA SINGOLA. Disponibile con larghezza 2/4/6/12 solo per mod. SF320/420/520

2/4/6/12 mm width dough divider only for Mod. SF320/420/520 / Coupe/tagliatelle largeur 2/4/6/12 mm pour Mod. SF320/420/520
Einzelziehmatrize für Nudelscheidmaschinen, Breite 2/4/6/12 verfügbar nur für Mod. sf320/420/520 / Molde Corta/Hojaldre disponible de 2/4/6/12mm de ancho para Mod. SF320/420/520



	SF 220	SF 320	SF 420	SF 520
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	400 mm	580 mm	680 mm	780 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	220 mm	480 mm	480 mm	480 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	300 mm	400 mm	400 mm	400 mm

MODELLO	SF 220	SF 320	SF 420	SF 520
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz
LUNGHEZZA RULLO Roller lenght / Longeur des rouleaux Rollenlänge / Largo Rodillos	220 mm	320 mm	420 mm	520 mm
APERTURA RULLO Roller opening / Overture des rouleaux Öffnung Rollen / Largo rodillos	0/5 mm	0/10 mm	0/10 mm	0/10 mm
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,15 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	18 kg	52 kg	61 kg	70 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	500x300x400 mm	770x520x580 mm	770x520x580 mm	770x520x580 mm

CATALOGO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel 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 soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrica dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale.

MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Swedlinghaus s.r.l.

Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

CATALOGUE: this documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.

IMAGES AND DRAWINGS: all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights.

BRANDS AND PATENTS: it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Swedlinghaus s.r.l.

It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

CATALOGUE: cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.

IMAGES ET ILLUSTRATIONS: toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle.

MARQUES ET BREVETS: il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Swedlinghaus s.r.l.

Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

KATALOG: die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

BILDER UND ZEICHNUNGEN: alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte.

MARKEN UND PATENTE: es ist ausdrücklich verboten, die von Swedlinghaus s.r.l. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.

Wir weisen darauf hi, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

CATÁLOGO: el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos, las ilustraciones y las fotos que se incluyen en este catálogo han de considerarse puramente indicativos. Se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas, o de suspender, en cualquier momento, su producción sin ninguna obligación de avisar previamente.

IMÁGENES, ILUSTRACIONES Y FOTOS: todas las imágenes realizadas por el productor están bajo derechos de autor. Su uso o reproducción está sujeto a autorización por parte de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos de propiedad material e intelectual.

MARCA Y PATENTE: se prohíbe expresamente utilizar las marcas y/o las patentes registradas por Swedlinghaus s.r.l.

Se precisa que todas las máquina y los accesorios que no llevan la marca CE (CEE) tienen características específicas por la cuales estos productos resultan ser no aptos para la venta en los países de la Unión Europea.



VIA E. BERLINGUER 5 - 63844 GROTTAZZOLINA (FM) - ITALY

TEL. +39 0734 631346 FAX +39 0734 632560



www.swedlinghaus.com

Svedlinghaus®





“La tradizione
è la nostra
certezza.”

Tradition is
our belief



**WHERE
WE ARE
IN THE
WORLD**

ITALIA
ALBANIA
ARGENTINA
AUSTRALIA
AUSTRIA
BAHRAIN
CAMBOGIA
CANADA
CINA
COLOMBIA
COSTARICA
CROAZIA

DANIMARCA
EGITTO
EMIRATI ARABI
FILIPPINE
FRANCIA
GERMANIA
GIAPPONE
GIORDANIA
GRECIA
HONDURAS
HONG KONG
INDONESIA

IRAN
IRLANDA
LIBANO
MALESIA
MAURITIUS
MESSICO
MYANMAR
NUOVA ZELANDA
PAESI BASSI
PANAMA
PERU
POLONIA

PORTOGALLO
ROMANIA
USA:
FLORIDA
PENNSYLVANIA
CALIFORNIA
NEW YORK
SENEGAL
SERBIA
SINGAPORE
SLOVENIA
SPAGNA

SRI LANKA
SVEZIA
SVIZZERA
TAIWAN
THAILANDIA
TURCHIA
UK
VIETNAM

Swedlinghaus®

www.swedlinghaus.com

mpm

www.mpm-italy.it

vittoria

www.vittoriaitaly.it

Azienda

La SWEDLINGHAUS SRL opera, dal 1971, nel settore della produzione e commercializzazione di attrezzature per la lavorazione di prodotti alimentari e il suo core business è rappresentato dalla produzione di affettatrici e sega ossi. L'attività viene svolta in un moderno stabilimento situato a Grottazzolina (FM), una delle aree a maggiore vocazione imprenditoriale della regione Marche, in cui prestano la propria opera i due soci, Davide Longo e Leonello Virgili, e 20 lavoratori. Nel suo ambito di operatività, ad oggi, l'azienda rappresenta l'unica realtà produttiva significativa del centro-sud Italia. Oltre alla predetta sede, la SWEDLINGHAUS SRL possiede anche un magazzino ubicato a Cassano Magnago (VA), il cui utilizzo consente il presidio commerciale dell'area Nord-Italia.

L'esperienza tecnica accumulata e i rapporti commerciali consolidati nel lungo percorso di sviluppo che l'azienda ha compiuto fino ad oggi, hanno reso la SWEDLINGHAUS SRL una delle imprese leader del suo settore, sia in Italia che all'estero. Per quanto riguarda in particolare l'espansione sui mercati esteri, l'azienda ha investito molto nell'ultimo decennio, sia in risorse umane dedicate, sia in promozione commerciale attraverso la partecipazione alle più importanti fiere italiane ed estere di settore, sia mediante la fidelizzazione di importanti distributori presenti nel Centro-Nord Europa e in diversi paesi dell'Asia, quali Emirati Arabi Uniti, Cina, India, Singapore e Vietnam. Nell'ultimo biennio la SWEDLINGHAUS SRL ha rivolto la propria attenzione verso il Centro-America, creando un suo importante snodo logistico in Costa Rica, che rappresenta la base di partenza ideale per la futura espansione verso gli altri paesi del Centro-America e verso gli USA.

Accanto a SWEDLINGHAUS, l'azienda adotta il marchio, altrettanto noto, VITTORIA, anch'esso nato insieme all'azienda e utilizzato per la commercializzazione di un'ampia gamma di prodotti ulteriori, rispetto a quelli a marchio SWEDLINGHAUS, che consentono di offrire ai propri clienti tutte le attrezzature necessarie per l'allestimento di attività di ristorazione, di ogni tipologia e dimensione.

Company

SWEDLINGHAUS produces and sells professional foodservice equipment since 1971; its core business is mainly represented by slicers and bone bandsaws. The company is based in Grottazzolina (FM), one of the most developed industrial areas of Marche Region, leaded by two partners, Davide Longo and Leonello Virgili, and 20 employees. SWEDLINGHAUS is the only company placed in South-Central Italy operating in this specific field. Together with the main headquarters, SWEDLINGHAUS owns a warehouse located in Cassano Magnago (VA), which helps the company to deal with all requests coming from Northern-Italy customers.

The technical experience acquired and the business relationships strengthened during these years, helped SWEDLINGHAUS to become one of the leading companies in professional foodservice equipment in Italy and abroad. In the last ten years SWEDLINGHAUS invested substantial resources to improve its presence on foreign markets, employing qualified human resources, taking part to the major national and international shows, keeping on loyalizing some distributors in Europe and Asia, United Arab Emirates, China, India, Singapore and Vietnam. In the last two years, SWEDLINGHAUS turned its attention also to the Central America market, creating an important logistic pole in Costa Rica, as base and starting point to improve the business in all other Central America Countries and in the US.

Together with SWEDLINGHAUS, the company owns another well-known brand: Vittoria. Born in the same period as Swedlinghaus, Vittoria offers the customers a full range of equipment for restaurants, bars, pastries, bakeries, pizzerias and hotels..



Via E. Berlinguer 5 - 63844 Grottazzolina (FM) - Italy
Tel. +39 0734 631346 Fax +39 0734 632560

www.swedlinghaus.com

