





# TM

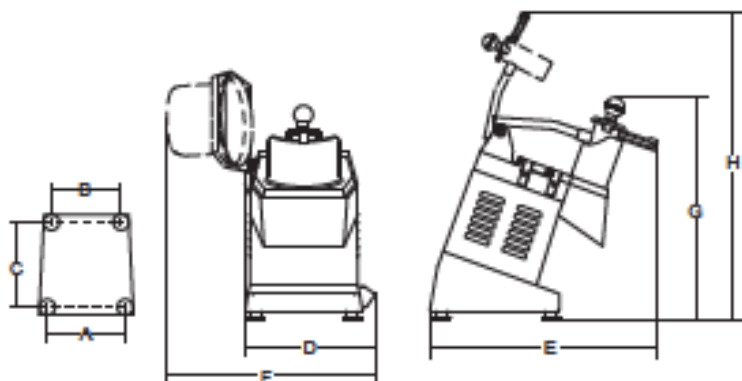
## tagliaverdure vegetable cutters

- Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina.
- L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati.
- Il sistema a caduta diretta permette di lavorare agevolmente mozzarella e altri formaggi.
- Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca.
- Vasca raccoglietate con interblocco in dotazione.
- Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie.
- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.

- Aluminium alloy and S/S construction.
- Ventilated motor for continuous operation.
- Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen.
- The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese.
- Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray.
- Version with dishwashing safe S/S lid available.
- Large number of discs available for every purpose.

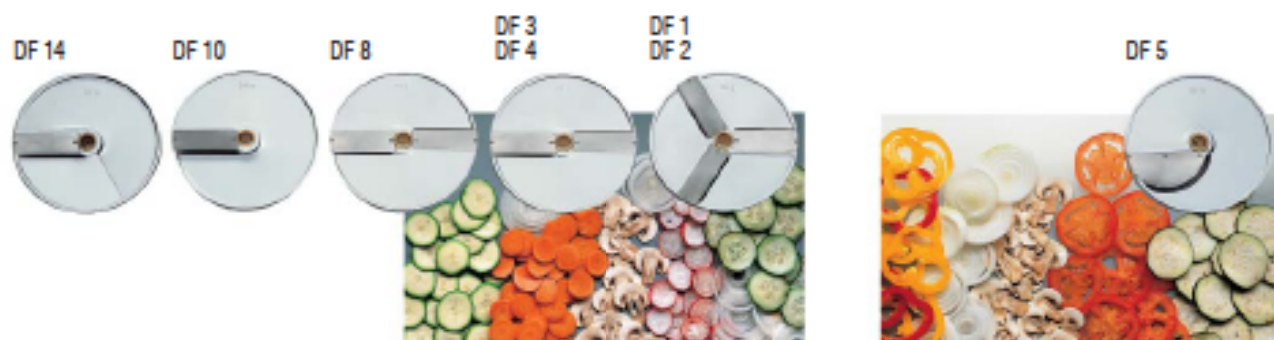


**TM**  
coperchio inox  
stainless steel hopper lid



	Power Potenza Spårning Pulsance	Motor Motore MOTOR MOTOR	Disc Disco Disque Disque	A	B	C	D	E	F	G	H	Weight Peso Gewicht Poids	Dimensions Dimensioni Maßnahmen Dimensions	Weight Peso Gewicht Poids
	Watt/HP	rpm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>TM inox</b>	315 / 0,7	250-400 / 50Hz	500	225	195	285	280	510	-	510	770	17,5	720x550x500	21
<b>TM all.</b>	315 / 0,7	250-400 / 50Hz	500	225	195	285	280	510	400	510	770	18,5	720x550x500	22





1. Coperchio in alluminio con apertura laterale.  
Aluminium feed hopper lid with side opening



2. Scivolo per scarico continuo, con micro di sicurezza.  
Chute for continuous product ejection, with safety microswitch.



3. Pulsantiera elettronica IP 54  
Electronic push-button IP 54



4. Pulitore per dischi PS  
PS dicing disc cleaner



5. Porta dischi  
Dises holder



# CUTTER

*cutter*

*bowl cutters*

- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato (non su C15 da pavimento).
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria.
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza.
- Modelli C4-8-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su C9).
- Modello C15 da banco disponibile con 2 velocità.
- Modello C15 Hp 7 con variatore ad inverter di serie.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.
- Opzionali mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti.



C4

- Strong AISI 430 steel construction.
- Detached motor and bowl for a better thermal insulation.
- S/S bowl with handles and heavy bottom.
- High efficiency ventilated motor for continuous operation.
- Strong cutlery steel knives.
- Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid.
- See-through lexan lid.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- Variotronic: speed control with stabilizer.
- C4, C8 and C9 available with steplessly variable-speed drive.
- C15 available with 2 speeds.
- C15 HP7 with steplessly variable-speed drive and inverter as a standard.
- Standard: spatula and sharpening stones.
- Optional: serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough.



NEW  
**VARIOTRONIC™**  
SYSTEM

1. Lame per impasto  
Shaft with knives to mix dough
2. Lame di serie  
Shaft with regular knives
3. Lame dentate  
Shaft with serrated knives
4. Lame forate  
Shaft with emulsifying knives
5. Lame pesto  
Shaft with knives for pesto sauce



C 15



C15 DA BANCO



C 9 VV



C4 - C6



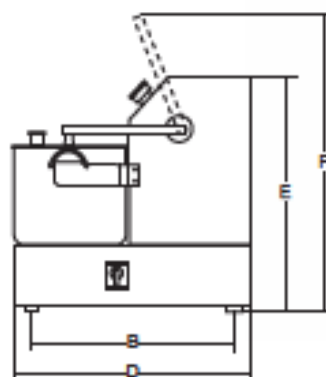
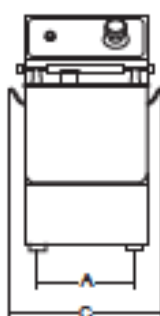
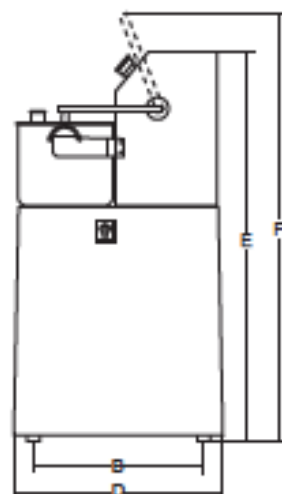
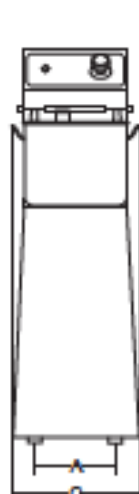
C4 VV - C6 VV - C9 VV



C15



C4 - C6 Variotronic



6. Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore facile da svuotare e da pulire  
Stainless steel 18/10 bowl with thermal diffuser bottom, easy to empty and to clean

	Power Power Potenza	Motor Power source Alimentazione	Capacity Bowl capacity Capacità Bowl filling level Bowl füllhöhe Capacità/defiعة	GM Revolutions Umdrehungen giri	A	B	C	D	E	F	Net weight Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensions (bowl) Stiglio Virtually, submergence Dts. submerge	Net weight Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	230V 50/60Hz P+N	l	rpm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
C4	350/0,5	230V 50/60Hz P+N	3,5	2800	180	310	380	320	270	-	10	480x330x110	11
C4 VV	350/0,5	230V 50/60Hz P+N	3,5	1500÷2800	180	310	380	320	270	-	10	480x330x110	11
C4 VT	350/0,5	230V 50/60Hz P+N	3,5	500÷2800	180	310	380	320	270	-	10	480x330x110	11
C6	350/0,5	230V 50/60Hz P+N	3,5	2800	180	310	380	320	320	-	11	480x330x400	12
C6 VV	350/0,5	230V 50/60Hz P+N	3,5	1500÷2800	180	310	380	320	320	-	11	480x330x400	12
C6 VT	350/0,5	230V 50/60Hz P+N	3,5	500÷2800	180	310	380	320	320	-	11	480x330x400	12
C9 VV	550÷350/0,5÷0,5	230V 50/60Hz P+N	9,4	1500÷2800	225	410	470	330	400	-	23	720x350x500	25
C 15 da banco	2200/3	230V 50/60 Hz P+N	14,5	2800	285	480	380	810	530	700	52	720x570x770	87
C 15 da banco	2940/4	400V 50/60 Hz 3P	14,5	2800	285	480	380	810	530	700	52	720x570x770	87
C 15 2V da banco	1470÷2200/2÷3	400V 50/60 Hz 3P	14,5	1400/2800	285	480	380	810	530	700	52	720x570x770	87
C 15	1470/2	230V 50/60 Hz P+N	14,5	1400	340	400	420	445	1030	1130	86	800x600x1150	75
C 15	2940/4	400V 50/60 Hz 3P	14,5	2800	340	400	420	445	1030	1130	86	800x600x1150	75
C 15 2V	1470÷2200/2÷3	400V 50/60 Hz 3P	14,5	1400/2800	340	400	420	445	1030	1130	86	800x600x1150	75
C 15 Macelleria/For meat	2940/4	400V 50/60 Hz 3P	14,5	2800	340	400	420	445	1030	1130	86	800x600x1150	75
C 15 Pasticceria/For thick mixes	5150/7	400V 50/60Hz 3P	14,5	1200÷1800	340	400	420	445	1030	1130	86	800x600x1150	75



C 6





# ATHOS

## tagliamozzarella mozzarella cutter

- Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato.
  - Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia;
  - Lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio;
  - Tramoggia in acciaio inox;
  - Trasmissione a cinghia piatta Poliv;
  - Protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico;
  - Pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.
- Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium.
- Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning.
- Cutlery steel and aluminium grating discs.
- Stainless steel tray.
- Poly-V belt drive.
- Guard on disc holder opening.
- 24 V electronic push-button panel with NVR.



1. Dischi removibili  
Removable grating discs



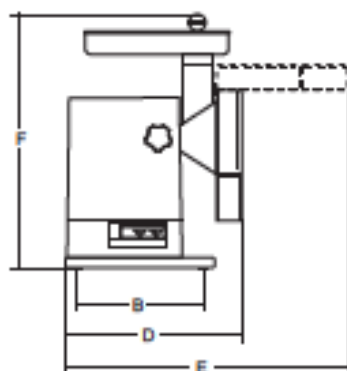
2. Protezione su bocca campana  
in ABS con micromagnete.  
ABS Guard with micromagnet  
on disc holder opening.



3. Protezione inferiore  
Underside motor protection plate



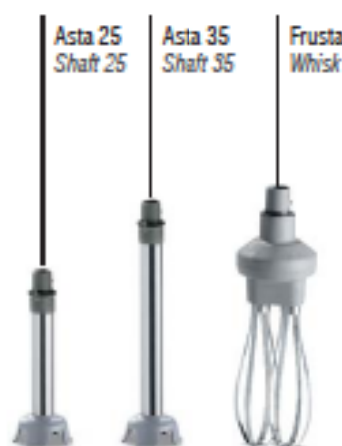
4. Dischi intercambiabili  
Exchangeable discs



	Peso neto Net weight Poids net	Alimentazione Power source Batterijspanning Alimentation	Ø di disco Disc diameter Diamètre disque	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettopelast Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpakking Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	kg/lbs	V	cm/in.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Athos</b>	210-0.50	230V-400V/50Hz	400	150	260	250	370	370	590	14	500x500x550	17
	Peso netto Net weight Nettopelast Poids net	Alimentazione Power source Batterijspanning Alimentation	Ø di disco Disc diameter Diamètre disque	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettopelast Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpakking Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut



CICLONE 30



# CICLONE

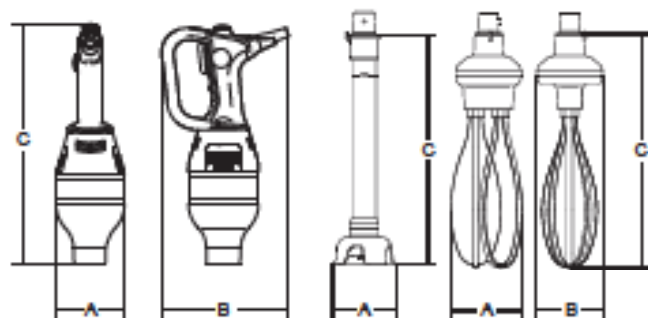
## frullatori ad immersione

### hand-held mixers



- Efficiente sistema di raffreddamento motore
  - Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
  - Pratica ed ergonomica impugnatura
  - Disponibile con velocità fissa o variabile
  - Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale
  - Pulsante di bloccaggio motore acceso
  - Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
  - Macchina protetta con grado IP x3
  - Rapido sistema di aggancio asta
  - Disponibili aste da 25 e 35 cm
  - Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria
  - Optional: Supporto pentola, supporto a muro, frusta.
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo  
Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie.

- Highly effective cooling system.
  - Sturdy and light weight fiberglass ABS body.
  - Ergonomic handle.
  - Fixed and variable speed controls available.
  - Safety device preventing switching on by mistake.
  - Trigger switch for continuous blending.
  - Powered by 3 different motors.
  - IPX3 protection.
  - Quick coupling device.
  - Shafts available in 2 length: 25, 35 cm.
  - Cutlery steel knives.
  - Optional: Pot support, wall attachment, whisk.
- Whisk with metal gearing.  
Demountable and dishwashing safe whisk.



Modello	Potenza Power Sparring Plusario	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentación	Griglia di Rivestimento Incl. del Incl. del Incl. del	Capacità di lavoro Working capacity Arbeitskapazität Capacidad de trabajo	A	B	C	Peso netto Net weight Nettopgewicht Peso neto	Dimensioni scatola Box size Verpackungsmaße Dim. embalagem	Peso totale Gross weight Bruttogewicht Peso total
	Watt/HP		r.p.m.	l	mm	mm	mm	kg	mm	kg

Ciclone 15	150/0.20	230V/50Hz	12.000	20	100	152	340	2	440x350x150	5
Ciclone 15 VV	150/0.20	230V/50Hz	1.000 - 12.000	20	100	152	340	2	440x350x150	5
Ciclone 23	230/0.30	230V/50Hz	12.000	40	100	152	340	2.2	440x350x150	5.2
Ciclone 23 VV	230/0.30	230V/50Hz	1.000 - 12.000	40	100	152	340	2.2	440x350x150	5.2
Ciclone 30	300/0.40	230V/50Hz	12.000	70	100	152	348	2.5	440x350x150	5.5
Ciclone 30 VV	300/0.40	230V/50Hz	1.000 - 12.000	70	100	152	348	2.5	440x350x150	5.5
Asta 25	-	-	-	-	94	-	230	0.5	-	-
Asta 35	-	-	-	-	94	-	520	0.7	-	-
Frusta	-	-	-	-	106	113	348	1.1	520x210x250	2

Potenza  
Power  
Sparring  
Plusario

Alimentazione  
Power source  
Betriebspannung  
Alimentación

Griglia di  
Rivestimento  
Incl. del  
Incl. del  
Incl. del

Capacità di lavoro  
Working capacity  
Arbeitskapazität  
Capacidad de trabajo

A B C

Peso netto  
Net weight  
Nettopgewicht  
Peso neto

Dimensioni scatola  
Box size  
Verpackungsmaße  
Dim. embalagem

Peso totale  
Gross weight  
Bruttogewicht  
Peso total



CICLONE 23



CICLONE 15



CICLONE 30



# VORTEX

## frullatori ad immersione hand-held mixers

- Efficiente sistema di raffreddamento motore.
  - Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro.
  - Pratica ed ergonomica impugnatura.
  - Paracolpi in gomma per attutire il contatto con i recipienti.
  - Motori potenti e prestanti.
  - Disponibile in tre versioni di comandi:
    - Velocità fissa.
    - Velocità variabile al dito.
    - Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza.
  - Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale.
  - Pulsante di bloccaggio motore acceso.
  - Disponibili in 3 diverse motorizzazioni.
  - Macchina protetta con grado IP x3.
  - Rapido sistema di aggancio asta.
  - Scelta tra 2 differenti lunghezze di aste: 35 e 45 cm.
  - Aste totalmente smontabili per una pulizia approfondita che ne prolunga la durata.
  - Mozzo e campana completamente in acciaio inox.
- 
- Highly effective cooling system.
  - Sturdy and light weight fiberglass ABS body.
  - Ergonomic handle.
  - Rubber buffer between motor and shaft.
  - High efficiency motors.
  - 3 controls available:
    - One speed.
    - Drill like speed control.
    - Variotronic: speed control with stabilizer.
  - Safety device preventing switching on by mistake.
  - Trigger switch for continuous blending.
  - 3 different motors.
  - IPX3 protection.
  - Quick coupling device.
  - Shafts available in 2 lengths: 35 and 45 cm.
  - Completely demountable shafts for an accurate cleaning and a longer life.
  - Completely stainless steel shaft and bell.



VORTEX 43



VORTEX 43



VORTEX 55



VORTEX 75





1. Sgancio frusta  
Whisk release



2. Supporto a muro  
Wall support



3. Supporto pentola  
Bowl support



4.



Frusta  
Whisk

Asta 35  
Shaft 35

Asta 45  
Shaft 45

- Grande varietà di optional:  
Valigetta.  
Supporto pentola.  
Supporto a muro.  
Espositore.  
Frusta.
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo.
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie.
- *Optional:*  
Storage case.  
Bowl support.  
Wall support.  
Exposition shelf.  
Whisk.
- Whisk metal gears.
- Demountable and dishwashing safe whisk.



8. Coltelli smontabili  
Removable knives

9. Asta smontabile  
Removable shafts

7.

4. Espositore Vortex  
5. Dimensioni: mm 800x650 h.2350  
6. Supporto a muro  
7. Valigetta trasporto del Vortex

Vortex stand  
Overall dimensions mm 800x650 h.2350  
Wall support  
Vortex container





10. Impugnatura ergonomica  
Ergonomic handle



11. Dispositivo di sicurezza per l'accensione  
Safety device for the enlghtment



12. Variatore di velocità con stabilizzatore  
Speed variator with stabilisator



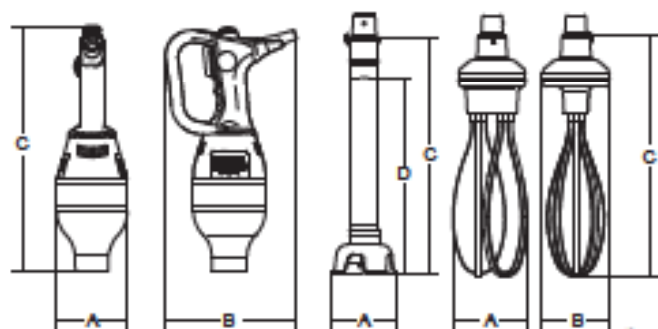
13. Griglie di ventilazione  
Airing take



14. Aggancio rapido utensili  
Quick tool assembly



15. Campana e coltelli inox  
Bell and knives of stainless steel



NEW  
**VARIOTRONIC™**  
SYSTEM

	Potenza Power Spinning Puissance	Alimentazione Power source Netzspannung Alimentation	Giri cobelli Invertmekkelen Umschlagzahl Tours cobettes	Capacità di lavoro Work capacity Arbeitsfähigkeit Capacité de travail	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni inibello Stirling Vertikal dimensionen Dit. embillage	Peso inibello Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/HP	230V/50Hz	r.p.m.	l	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vertex 43	430/0.60	230V/50Hz	12.500	100	125	190	377	-	2.5	230x270x430	3
Vertex 43 VV	430/0.60	230V/50Hz	0 ÷ 12.500	100	125	190	377	-	2.5	230x270x430	3
Vertex 43 VT	430/0.60	230V/50Hz	2.000 ÷ 11.500	100	125	190	377	-	2.5	230x270x430	3
Vertex 55	550/0.80	230V/50Hz	15.000	200	125	190	385	-	3.5	230x270x430	3.7
Vertex 55 VV	550/0.80	230V/50Hz	0 ÷ 15.000	200	125	190	385	-	3.5	230x270x430	3.7
Vertex 55 VT	550/0.80	230V/50Hz	2.000 ÷ 11.500	200	125	190	385	-	3.5	230x270x430	3.7
Vertex 75	750/1.00	230V/50Hz	15.000	300	125	190	390	-	4	230x270x430	4.5
Vertex 75 VV	750/1.00	230V/50Hz	0 ÷ 15.000	300	125	190	390	-	4	230x270x430	4.5
Vertex 75 VT	750/1.00	230V/50Hz	2.000 ÷ 11.500	300	125	190	390	-	4	230x270x430	4.5
Asta 25	-	-	-	-	a 100	-	415	350	1.2	490x230x150	1.8
Asta 40	-	-	-	-	a 100	-	515	450	1.8	590x230x150	2.1
Frusta	-	-	-	-	117	113	385	-	1.2	520x210x230	1.8

Potenza  
Potência  
Motorpower  
Moteur

Alimentazione  
Alimentação  
Tension  
Tension

Giri cobelli  
Giri  
Arbeitszahl  
Umschlagzahl  
Cobettes  
Cobettes  
Cobettes

Capacità di lavoro  
Capacidade de trabajo  
Arbeitsfähigkeit  
Capacité de travail

A

B

C

D

Peso netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Poids net

Dimensioni inibello  
Dimensiones embillage  
Vertikal dimensionen  
Dit. embillage

Peso inibello  
Gross weight  
Bruttogewicht  
Poids brut





# PPJ - LCJ

pelapatate - lavacozze

potato peelers - mussels cleaner

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Fondello abrasivo in inox bugnato.
- Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato).
- Sistema di scarico patate automatico.
- Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica.
- Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento.
- Facile manutenzione per accesso immediato a tutti componenti senza ribaltare la macchina.
- **Versione CE con:**  
Microinterruttore su coperchio  
Microinterruttore su sportello scarico
- **Versioni disponibili ad una velocità modelli 6, 10 e 20:**  
Pelapatate (PPJ).  
Lavacozze (LCJ) senza abrasivo alle pareti.
- **Versioni disponibili a due velocità (solo versione 10):**  
Pelapatate/Lavacozze (PP/LC) necessita due vasche.  
Pelapatate/Asciugaverdura (PP/AV) necessita cestello.

- Made from AISI 304 Stainless steel.
- Self-tensioning poli-V belt drive.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Stainless steel peeling disc.
- Easy to replace abrasive surface.
- Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required)
- Automatic unloading system.
- Stainless steel outlet opening with quick and sealed locking.
- Adjustable S/S feet can be fixed to the floor.
- Easy service and easy access to the components.
- **CE version with:**  
Microswitch on the lid  
Microswitch on outlet opening
- **One speed version 6, 10 and 20:**  
Potato peeler (PPJ).  
Shell washer (LCJ) without abrasive surfaces.
- **2 speeds version 10:**  
Potato peeler/ shell washer (PP/LC) requires 2 containers.  
Potato peeler/vegetable drier (PP/AV) requires drier basket.



PPJ 10

- **Optional:**  
Cestello asciugaverdure (solo versione 10)  
Convogliatore porta sacchetto.  
Attacco rapido entrata acqua.  
Cavalletto e setaccio inox.
- **Optional:**  
Vegetable drier basket (only version 10).  
Larger opening for shopping bags.  
Fast water inlet connection.  
S/S trestle and sieve.



PPJ 6



PPJ 6 SC



PPJ 10 SC



1. Cesto asciugaverdura  
Vegetable drier basket



2. Attacco rapido entrata acqua  
Fast connection/remove of water entry



3. Cavalletto con filtro opzionale  
Optional trestle with sieve



4. Convogliatore porta sacchetto  
Longer opening for shopping bags



5. Comandi 24 Volt PPJ 2V  
PPJ 2V 24Volt controls

#### PPJ SC

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Sistema di trasmissione con cinghia poliV.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Fondello abrasivo in inox bugnato.
- Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato).
- Sistema di scarico patate automatico.
- Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica.
- Filtro su scarico opzionale.
- **Versione CE con:**  
Microinterruttore su coperchio.  
Microinterruttore su sportello scarico.
- **Versioni disponibili:**  
Pelapatate (PPJ).  
Lavacozze (LCJ) senza abrasivo alle pareti.

#### PPJ SC

- Made from AISI 304 Stainless steel.
- Poli-V belt drive.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Stainless steel peeling disc.
- Easy to replace abrasive surface.
- Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required)
- Automatic unloading system.
- Stainless steel outlet opening with quick and sealed locking.
- Adjustable S/S feet can be fixed to the floor.
- Drain filter option available.
- **CE version with:**  
Microswitch on the lid.  
Microswitch on outlet opening.
- **Versions available:**  
Potato peeler (PPJ).  
Shell washer (LCJ) without abrasive surfaces.



PPJ 20 SC



PPJ 20



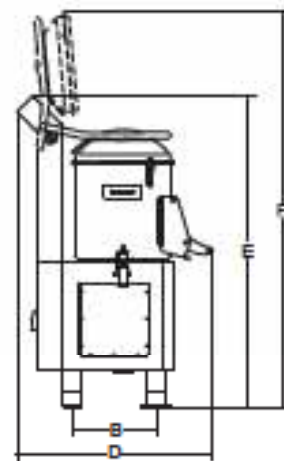
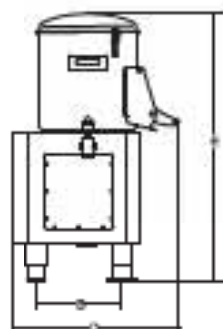
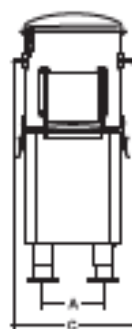
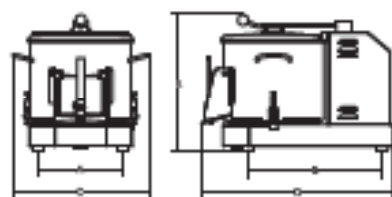
PPJ 6



PPJ 6-10 SC



PPJ 10-20



	Potenza Power Sparring Potenziaok	Alimentazione Power source Bordstromung Alimentation	GH Revolutions Umschlagen Tour	Capacità Capacity Kapazität Capacité	Produzione oraria Output Leistung Débit/h.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballe Shipping Verpack.-abmessungen Dim. emballage	Peso brutto Grossweight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP	v.o./50Hz	r.p.m.	kg/l	kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PPJ 6 SC	570/0.50	230/50Hz	320	8/10	165	220	280	400	400	690	-	25	720x570x1020	35
PPJ 6	570/0.50	230/50Hz	320	8/10	165	280	320	400	350	440	-	31	500x550x550	36
PPJ 10 SC	735/1	230-400/50Hz	320	10/20	170	235	282	470	344	910	-	41.5	720x570x1200	51.5
PPJ 10	735/1	230-400/50Hz	320	10/20	170	235	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
PPJ 10 2V PP/LC	368 - 662 / 0.50 - 0.90	400/50Hz	180/320	10/20	170	235	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PPJ 10 2V PP/AV	368 - 662 / 0.50 - 0.75	400/50Hz	320/450	10/20	170	235	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PPJ 20 SC	1102/1.5	230-400/50Hz	275	20/35	340	295	357	580	650	1190	-	52	840x780x1400	62
PPJ 20	1102/1.5	230-400/50Hz	275	20/35	340	295	357	580	650	1190	1545	58	840x780x1400	68
LCJ 6 SC	570/0.50	230/50Hz	150	8/10	-	220	280	400	400	690	-	25	720x570x1020	35
LCJ 6	570/0.50	230/50Hz	150	8/10	-	280	320	400	350	440	-	31	500x550x550	36
LCJ 10 SC	735/1	230-400/50Hz	150	10/20	170	235	282	470	344	910	-	41.5	720x570x1200	61
LCJ 10	735/1	230-400/50Hz	150	10/20	170	235	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
LCJ 20 SC	1102/1.5	230-400/50Hz	150	20/35	340	295	357	580	650	1190	-	52	840x780x1400	62
LCJ 20	1102/1.5	230-400/50Hz	150	20/35	340	295	357	580	650	1190	1545	58	840x780x1400	68

Potenza  
Power/HP  
Mittlerer W.  
W

Alimentazione  
Power source  
Bordstromung  
Alimentation

Velocità  
Revolutions  
Umschlagen  
Tour

Capacità  
Capacity  
Kapazität  
Capacité

Produzione oraria  
Output  
Leistung  
Débit/h.

A

B

C

D

E

F

Peso netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Poids net

Dimensioni imballe  
Shipping  
Verpack.-abmessungen  
Dim. emballage

Peso brutto  
Grossweight  
Bruttogewicht  
Poids brut





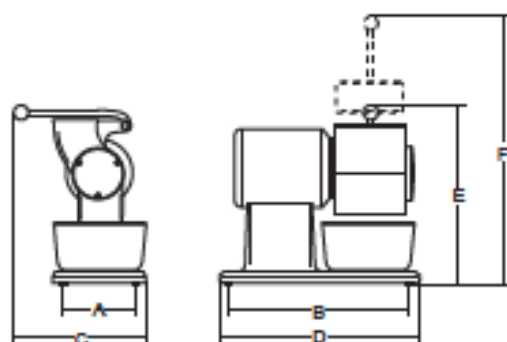
## GP - GF

### grattugie cheese graters



- Macchine semplici e compatte.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Motore ventilato (solo GF).
- Rullo in acciaio trattato per uso alimentare.
- Disponibile rullo inox opzionale (solo GF).

- Simple and compact machines.
- Made from diecasted polished aluminium.
- Ventilated motor (only GF).
- Galvanized steel drum.
- S/S drum available on demand (only GF).



1. Griglia di protezione/rullo  
inox per GF  
Protection grate/stainless steel  
drum for GF



2. Microinterruttore su grattugia  
Microwitch on the grater

	Potenza Power Potarost	Alimentazione Power source Betrijfspanning Alimentação	Grindito Diameter rollers Wälzkörper Verzweckelmaß	Dir. bocca Mouth diameter Öffnung Größe Diameter trache	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso neto	Dimensioni rotelle Roller diameter Wälzkörperdurchmesser Dir. anillo/rolo	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Peso bruto
	watt/HP	230-400V/50Hz	1400	150x70	155	270	230	290	370	380	18	300-300x330	18
	watt/HP	230V/50Hz	1400	110x65	150	220	230	290	310	450	8	450-510x290	10
GP	500/0.50	230-400V/50Hz	1400	150x70	155	270	230	290	370	380	18	300-300x330	18
GF	500/0.50	230V/50Hz	1400	110x65	150	220	230	290	310	450	8	450-510x290	10
	Potencia Potarost Motorost	Alimentação Betrijfspanning Tensão	Grindito Grindito Grindito Grindito	Dimensiones boca Dimensiones boca Dimensiones boca Dimensiones boca	A	B	C	D	E	F	Peso neto Peso bruto Bruttogewicht	Dimensiones rotelle Dimensiones rotelle Dimensiones rotelle Dimensiones rotelle	Peso bruto Peso bruto Bruttogewicht



# GF VEGAS - GF DENVER

## grattugie cheese graters

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.

### Versione GE con:

- Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
- Comandi IP54 con NVR.

- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor.*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*

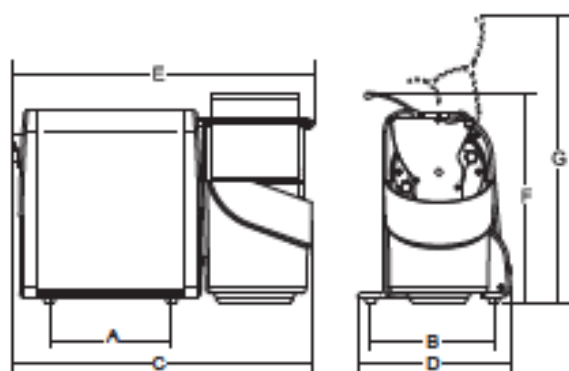
### GE version:

- *Safety microswitches on lever and receiving tray.*
- *IP54 protection rated controls and NVR device.*



GF DENVER

GF VEGAS



	Potenza Power Spinnung Platzance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Antriebsspannung	Ø Rullo Drum diameter Mølle Ø Mølle Ø	Ø in bocca Mouth diameter Ø Öffnung Ø Öffnung	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Netto-Gewicht	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsmaße Verpackungsmaße	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Bruttogewicht
	Watt/HP	Volt/Hz	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GF Vegas	250/0.30	230V/50Hz	1400	115/65	100	170	42	212	42	302	420	14	400x360x470	18
GF Denver	570/0.50	230V/50Hz	1400	135/65	190	190	65	230	65	328	444	18	520x440x480	18
	Potenza Power Spinnung Platzance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Antriebsspannung	Ø Rullo Drum diameter Mølle Ø Mølle Ø	Ø in bocca Mouth diameter Ø Öffnung Ø Öffnung	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Netto-Gewicht	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsmaße Verpackungsmaße	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Bruttogewicht

# GF DAKOTA



## grattugia cheese grater



- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.

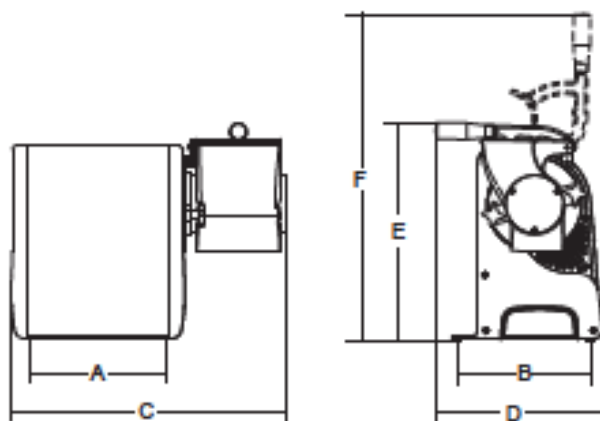
### Versione GE con:

- Comandi 24 volt con NVR.
- Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- Ventilated motor.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Large see-through plexiglass receiving tray.
- Demountable S/S drum.

### GE version:

- 24 volt controls and NVR device.
- Safety microswitch on the receiving tray and the lever.



	Potenza Power Stroming Potência	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentação	Velocità Dumrevoluções Wahl Umdrehung Velocidade	Di. rullo Roll diameter Wahl Ø Di. do rolo	Di. in. bocca Mouth diameter Ø Mündung Di. da boca	A	B	C	D	E	F	Peso rullo Roll weight Wahlgewicht Peso rollo	Dimensioni rullo Rolling Wahl Dim. rullo	Peso base Base weight Baugewicht Peso base
	watt/HP	Volt/Hz	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GF Dakota	Min 750 / 1 Ti 1100 / 1,5	230-400V/50Hz	1400	140/80	215	225	300	300	400	550		2,3	800-430-450	2,2
	Potência Potência Maximální Potência	Alimentação Alimentação Tensão	Velocidade Velocidade Velocidade	Diámetro del rodillo Ø	Diámetro boca Diámetro boca Ø	A	B	C	D	E	F	Peso rullo Peso rullo Peso rullo	Dimensiones rullo Dimensiones rullo Dimensiones rullo	Peso base Peso base Peso base





# OLIMPO

## grattugia cheese grater

- Macchina robusta semplice e compatta di grande rendimento e potenza, realizzata in acciaio inox e alluminio anodizzato.
  - Rullo grattugia in acciaio inox; bocca in fusione di alluminio brillantata.
  - A richiesta bocca in alluminio lucidata.
  - Trasmissione a cinghia piatta Poli V.
  - Dispositivo di sicurezza con microinterruttore su leva grattugia.
  - Pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.
- Strong simple heavy-duty graters are made of stainless steel and anodized aluminium.
  - Stainless steel grating roller with punched teeth.
  - Polished aluminium casting grating mouth.
  - On request head in polished aluminium.
  - Poly-V belt drive.
  - Safety device with microswitch on pusher handle.
  - 24 V electronic push-button panel with NVR.



1. Vaschetta con micro  
Microswitch on bowl



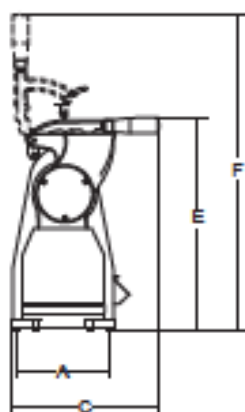
2. Micro su leva  
Microswitch on pusher handle



3. Rullo inox estraibile  
Removable stainless steel drum.



4. Pulsantiera elettronica isolata IP 54  
Electronic push-button, IP 54 protected



5. Pratica bocca di carico  
Grating mouth practice



	Potenza Power Sparring Pulsante	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Ø di rullo Drum revolution Welle Ø/rollauf Tour rollauf	Ø di bocca Mouth dimension ØMundhöhe Dimensionenbühde	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni scatola Shipping Verpackungsmaße Dim. enballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/hp	230-400V/50Hz	rpm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Olimpo	350/0.50	230-400V/50Hz	1000	140x50	190	375	420	260	410	600	18	500x300x250	18
	Potenza Watt/hp Motor Sp 230V	Alimentazione Alimentation Tensione V/Hz	Ø di rullo Ø di rullo Ø di rullo Ø di rullo	Dimensione bocca Dimensionenbühde Pesa Pesa	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni scatola Shipping Verpackungsmaße Dim. enballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut



# GF

## grattugie cheese graters



GF HP 4

### GF 1,5-2

- Struttura totalmente realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Bordi arrotondati e saldature continue garantiscono robustezza e facilità di pulizia.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo in acciaio inox.
- Bocca totalmente smontabile senza attrezzi per una profonda e accurata pulizia.
- **Versione CE:** Comandi 24 Volt IP 54 Freno motore, Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

### GF HP4

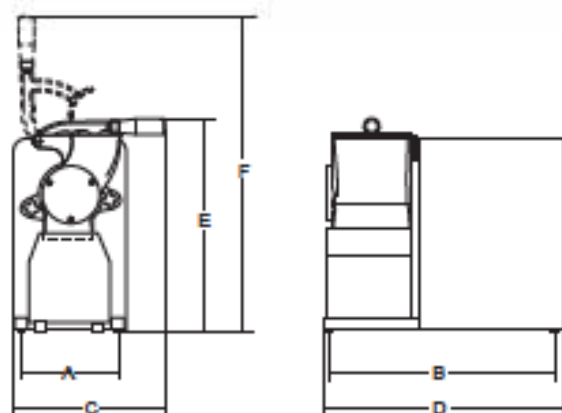
- Macchina da laboratorio per grosse produzioni.
- Ampia bocca di carico in alluminio brillantato internamente.
- Rullo in acciaio inox.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto.
- **Versione CE:** Comandi 24 Volt IP 54 Freno motore, Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

### GF 1,5-2

- Made from AISI 304 Stainless steel.
- No sharp edges and continuous weldings make the machine strong and easy to clean.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large see-through plexiglass receiving tray.
- Stainless steel drum.
- Demountable grating mouth for a thorough cleaning. (no tools required)
- **CE version:** IP 54 protection rate 24V controls, Motor break, Safety microswitches on lever and receiving tray.

### GF HP4

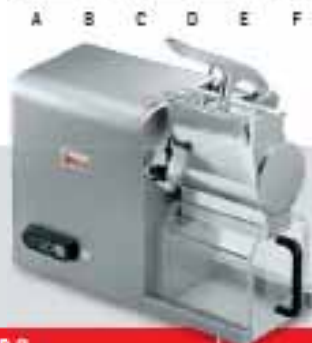
- Heavy duty machine.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Stainless steel drum.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large plexiglass receiving tray.
- **CE version:** IP 54 protection rate 24V controls, Motor break, Safety microswitches on lever and receiving tray.



	Potenza Power Puissance	Alimentazione Power source Alimentation	Ø rullo Drum diameter Wahl diameter Ø des rouleaux	Ø in. bocca Mouth diameter Ø Ring Ø Ø de la buse	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Netto (kg)	Dimensioni imbello Shipping Weight (kg) Ø in. embalagem	Peso lordo Gross weight Brutto (kg)
	watt/HP		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GF Hp 1,5	1100/1,5	230-400V/50Hz	1400	140±0	155	585	285	485	430	580	28	600x500x420	28
GF Hp 2	1500/2	230-400V/50Hz	1400	190±0,5	210	475	365	565	490	725	35	830x600x520	35
GF Hp 4	3000/4	230-400V/50Hz	1400	300±0,60	340	730	645	730	840	1100	85	870x540x740	85



GF HP 1,5



GF HP 2



# TCG 8 VEGAS

tritacarne - grattugia  
meat grinder grater

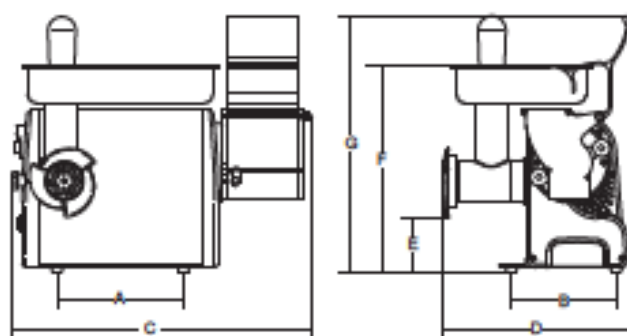
- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia opzionale.
- **Versione GE con:**  
Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.  
Comandi IP54 con NVR.



- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor.*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Bright finished mouth and feeding worm.*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Reverse (optional).*
- **GE version:**  
*Safety microswitches on lever and receiving tray.*  
*IP54 protection rated controls and NVR device.*



1. Cassetto porta coltello e piastra  
Compartment for knives and blades



	Potenza Power Spinning Potenza	Alimentazione Power source Betätdröjning Alimentation	Prod. crudi TC TC Output TC Leikning TC DRIFT.	Piastra in acciaio Stainless Plate Skivlar Platte	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettovekt Poids net	Dimensioni scatola Shipping Verpack. dimensions Box. cradledge	Peso lordo Grossw. (gt) Bruttogewicht Poids brut
TCG 8 Vegas	250 / 0.34	250V/50Hz	70	6	205	170	408	300	85	360	420	14	600x400x50	18
	Potencia Potencia Motor Motor	Alimentation Alimentation Dröjning Energie	Produzione crudi TC TC Production TC Leikning TC DRIFT	Piastra in acciaio Lamina en acciaio Platte Platte	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettovekt Poids net	Dimensione scatola Shipping Verpack. dimensions Box. cradledge	Peso lordo Grossw. (gt) Bruttogewicht Poids brut





# TCG 12E-22E

## tritacarne - grattugia

### meat grinder grater



- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Motore ventilato.
- Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare.
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.
- **Versione CE con:**  
Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia. Comandi IP54 con NVR.
- **Opzioni:**  
Rullo inox per grattugia. Comandi con inversione.

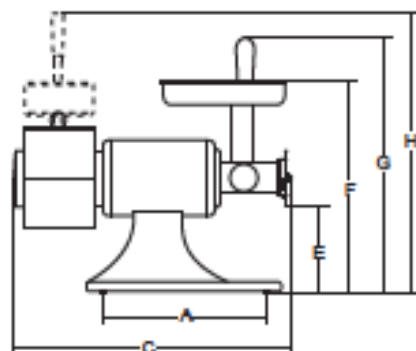
TCG 12E - 22E



1. Griglia di protezione/Rullo inox di serie  
Protection grate/Standard stainless steel drum



2. Opzionale: Pulsantiera con inversione di marcia  
Optional: Push-button panel with reverse



3. Microinterruttore su grattugia  
Microswitch on the grater

	Potenza Power Sperrung Potenza	Alimentazione Power source Stromversorgung Alimentação	Prod. ondata TC TC Output TC Leistung TC DR/WH.	Piastra in ghisa Standard Plate Schabe Platina	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z		
	Watt/HP		Rp/10 min.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
TCG 12E	735-1	230-400V/50Hz	25	4,5	265	100	600	300	155	485	930	570	23	340x520x420	23																	
TCG 22E	830-1.2	230-400V/50Hz	33	4,5	265	100	620	300	145	485	930	570	23	340x520x420	27																	
	Potencia Potencia Micro- US	Alimentación Alimentação Tension V- US	Producción ondata TC TC Output TC Leistung TC DR/WH.	Platina en aleación Lamina en aleación Platina Platina	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z		



# TCG 12 DENVER

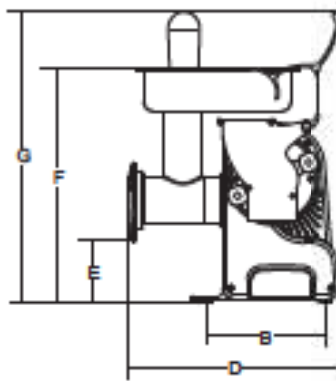
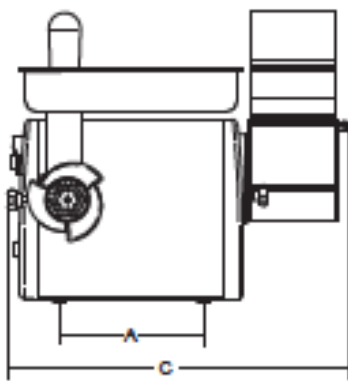
tritacarne - grattugia  
meat grinder grater

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia opzionale.
- **Versione CE con:**  
Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.  
Comandi IP54 con NVR.

- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor.*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Bright finished mouth and feeding worm.*
- *Stainless steel plates and knives.*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Reverse (optional).*
- **CE version:**  
*Safety microswitches on lever and receiving tray.*  
*IP54 protection rated controls and NVR device.*







1. Passapomodoro  
Tomato sauce making

	Potenza Power Sparring Potenzia	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentación	Prod. unitaria TC TC Output TC Leistung TC Output	Placa en cúbicas Starcraft/Plate Schabe Plates	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Netto/Gift Netto/Gift Polis net	Dimensioni imbuto Stappo Veguelo Dish Driv. install top	Peso carico Grossw/Gift Starkgewicht Polis Last
	watt/hp	230V/50Hz	Kg/h.	a mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 12 Denver	550/0.75	230V/50Hz	85	8	275	190	520	368	100	574	452	21.3	590x410x390	23
	Potencia Potência Motor Motor	Alimentación Alimentação Tensione Tensão	Producción unitaria TC TC Producción TC Leistung TC Output	Placa en cúbicas Linha em cúbicas Plattens Plates	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Peso Bruto Netto/Gift Polis net	Dimensioni imbuto Dimensiones embudo Dimensiones embudo Polis neto	Peso carico Peso bruto Grossw/Gift Starkgewicht





# TCG 12-22 DAKOTA

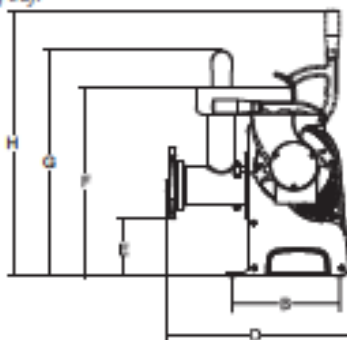
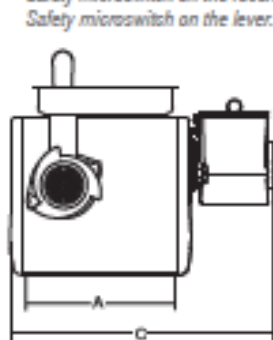
## tritacarne - grattugia meat grinder grater

- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.
- **Versione CE com:**  
Comandi 24 volt con NVR.  
Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio.
- Dispositivo di sicurezza sul pressore grattugia.



TCG 12-22 DAKOTA

- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- Ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Removable grating/mincing mouth (no tools required).
- AISI 304 stainless steel mincing mouth.
- S/S plates and knives.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Large see-through plexiglass receiving tray.
- Demountable S/S drum.
- Standard reverse.
- **CE version:**  
24 volt controls and NVR device.  
Safety microswitch on the receiving tray.  
Safety microswitch on the lever.



	Potenza Power Spinning Pulsarow	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Prod. orata TC TC Output TCLehrbrot TODbitW.	Piastra in acciaio Stainless Plate Schleibe Fliese	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poisnet	Dimensioni imbello Shipping Verpack. dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/HP		kg/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 12 Dakota	Min 750 - T1-1100/ Max 1-21 1.5	230-400V/50Hz	95	4.5	310	225	880	360	130	415	400	375	23	850x450x450	35
TCG 22 Dakota	Min 750 - T1-1100/ Max 1-21 1.5	230-400V/50Hz	120	4.5	310	225	880	360	115	415	400	375	21	850x600x500	35

Potenza  
Power  
Spinning  
Pulsarow

Alimentazione  
Power source  
Betriebsspannung  
Alimentation

Prod. orata TC  
TC Output  
TCLehrbrot  
TODbitW.

Piastra in acciaio  
Stainless Plate  
Schleibe  
Fliese

A

B

C

D

E

F

G

H

Peso netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Poisnet

Dimensioni imbello  
Shipping  
Verpack. dimensions  
Dim. emballage

Peso lordo  
Gross weight  
Bruttogewicht  
Poids brut

# TCG 22-32 DALLAS



tritacarne - grattugia  
meat grinder grater



TCG 22-32 DALLAS

- Robusto e potente combinato per grossi carichi di lavoro.
- Struttura in acciaio inox aisi 304.
- Potente motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia in alluminio brunito di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:**  
Comandi 24 volt IP 54 con NVR.  
Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio.  
Dispositivo di sicurezza sul pressore grattugia.



1



2



4

5

6

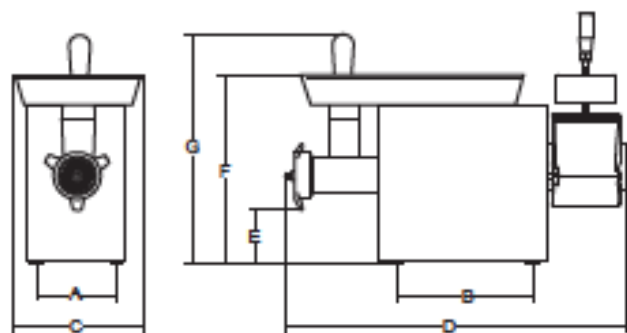
- Strong and reliable combi machine for grating and mincing.
- Made from AISI304 stainless steel.
- V ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Removable grating/mincing mouth. (no tools required)
- AISI 304 stainless steel mincing mouth.
- S/S plates and knives.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Large see-through plexiglass receiving tray.
- Dismountable S/S drum.
- Standard reverse.
- **CE version:**  
24 volt controls and NVR device.  
Safety microswitch on the receiving tray  
Safety microswitch on the lever.



3

1. Fissaggio bocca standard  
Grinding mouth fixing
2. Piedini alti opzionali  
High feet optional
3. Opzionali comandi IP 67 in acciaio inox  
Optional stainless steel IP 67 controls

4. Standard o enterprise
5. 1/2 Unger
6. Unger tot.



	Potenza Power Spazzino Potissance	Alimentazione Power source Breddeströmning Alimentation	Piastra in acciaio Standard Plate Safeliste Platine	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Netweight Netgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack dimensions Dim. emballage	Peso brutto Grossweight Netgewicht Poids brut
	watt/HP		a mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 22 Dallas	1470/2	230-400V/50Hz	4,5	190	340	310	560	140	440	550	41	800x600x520	43
TCG 32 Dallas	1470/2	230-400V/50Hz	6	190	340	350	570	125	450	560	42	800x600x520	44

Potencia  
Potencia  
Mogorin  
304

Alimentación  
Alimentation  
Troms  
304

Placa en acciaio  
Lamina en acciaio  
Pafeliste  
Platine

A

B

C

D

E

F

G

Peso netto  
Netweight  
Netgewicht  
Poids net

Dimensiones imballo  
Dimensions emballage  
Verpack dimensions  
Poids net

Peso brutto  
Grossweight  
Netgewicht  
Poids brut







# TC 8 VEGAS



## tritacarne meat grinder

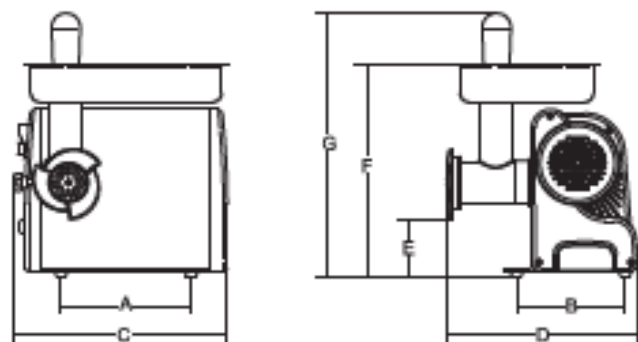


- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia opzionale.
- **Versione CE con:**  
Comandi IP54 con NVR.

- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- Ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Bright finished mouth and feeding worm.
- S/S plates and knives.
- Compartment for knives and plates.
- Reverse (optional).
- CE version with:  
IP54 protection rated controls and NVR device.



1. Gassetto porta coltello e piastra  
Compartment for knives and blades



	Power Potenza Power Spinnung Puissance	Motor Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentação	Prod. meat TC TC Output TC Output TC Output TC Output	Plate in contact Standard Plate Scheibe Platina	A	B	C	D	E	F	G	Plate net Net weight Netgewicht Poids net	Dimension table Sizing Verpackungsmaße Dim. verpackage	Plate net Net weight Netgewicht Poids net
	watt/PS		kg/h	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 8 Vegas	250 / 0.34	230V/50Hz	70	8	205	170	335	300	85	380	410	10	380x400x330	12

Potenza  
Potencia  
Power  
Spinnung  
Puissance

Alimentazione  
Alimentação  
Power source  
Betriebsspannung  
Alimentação

Prod. carne TC  
TC Output  
TC Output  
TC Output  
TC Output

Piastra in contatto  
Standard Plate  
Scheibe  
Platina

Plate net  
Net weight  
Netgewicht  
Poids net

Dimensione tavolo  
Sizing  
Verpackungsmaße  
Dim. verpackage

Plate net  
Net weight  
Netgewicht  
Poids net



# TC 12E-22E

## tritacarne meat grinders

- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.
- Piastra e coltello inox.

**Versione CE con:**

- Comandi IP54 con NVR.
- Opzioni:
- Comandi con inversione.

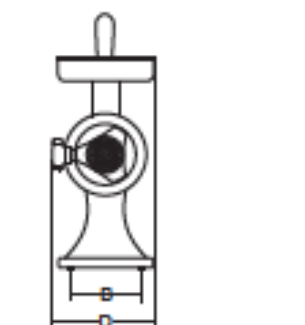
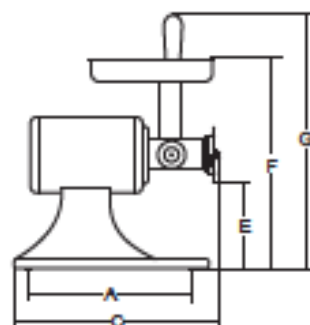
- Made from diecasted polished aluminium.
- Ventilated motor.
- Oil-bath gear box
- Cast iron head and feeding worm. (Aisi 304 stainless steel on demand).
- S/S plates and knives.

**CE version:**

- 24 volt controls and NVR device
- Optional:
- Reverse



TC 12E - 22E

1. Tagliacarote  
Carrots cutter2. Tagliapatate "cips" e funghi  
Potatoes "cips" cutter3. Tagliamozzarella  
Mozzarella cutter4. Passapomodoro per TC/TCG 12E  
Tomato sauce making for TC/TCG 12E5. Passapomodoro per TC/TCG 22E  
Tomato sauce making for TC/TCG 22E

	Motor Power Spinning Plumace	Alimentatore Power source Bedelspanning Alimentation	Prod. orolo Output Lehrzeit Drehzeit	Piastra in acciaio Standard Plate Scheibe Folien	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack dimensions Dien emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/hp		kg/10 min.	a mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 12E	735/1	230-400V/50Hz	25	4,5	225	185	430	215	140	445	520	18	520x480x470	20
TC 22E	800/1,2	230-400V/50Hz	35	4,5	225	185	440	215	135	445	520	21	540x480x470	23
	Motor Pulsbrake Motor 12/22	Alimentazione Alimentation 12/22	Producción horaria TC TC hourly output Nutzungspotential 12/22	Piastra in acciaio Lamina en acciaio Folien 4/5/27/28	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensiones embalaje Dimensions emballage Packungsmaße 12/22	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut

# TC 12 DENVER



## tritacarne meat grinder



- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia opzionale.
- **Versione CE con:**  
Comandi IP54 con NVR.

- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- Ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Bright finished mouth and feeding worm.
- S/S plates and knives.
- Compartment for knives and plates.
- Reverse (optional).
- CE version with:  
IP 54 protection rated controls and NVR device.



1. Piastra ø 3 mm  
Plate ø 3 mm



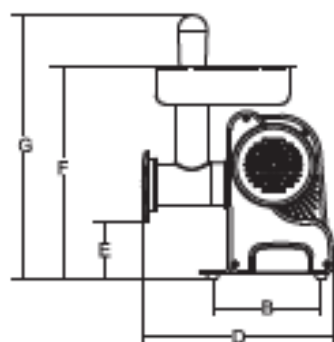
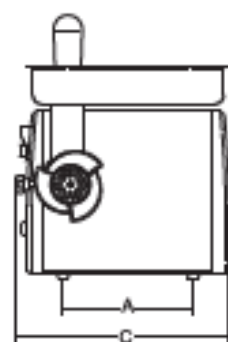
2. Piastra ø 4,5 mm  
Plate ø 4,5 mm



3. Piastra ø 8 mm  
Plate ø 8 mm



4. Passapomodoro  
Tomato sauce making



	Potenza Power Sparring Plataje	Alimentazione Power source Betriebsstrom Alimentación	Prod. oraria TC TC Output TCLabour TC Output	Piastra in acciaio Standard Plate Schleife Piastra	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso neto	Dimensioni totali Overall Gesamtlänge Dim. totalje	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Peso Bruto
	Watt/HP		kg/h	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 12 Denver	550/0.75	230-400V/50Hz	85	8	275	140	377	588	100	575	402	18	550x410x580	22.5
	Potencia Potência Muevements 2096	Alimentación Alimentação Tensione 1238	Producción horaria TC TC Production TCLabour TC Output	Placa en acciaio Lámina en acciaio Piastra 98x278	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Peso bruto Das Netto 18.98	Dimensiones totales Dimensiones totales Gesamtlänge Plataje 550x410x580	Peso bruto Peso bruto Das Gewicht 22.5



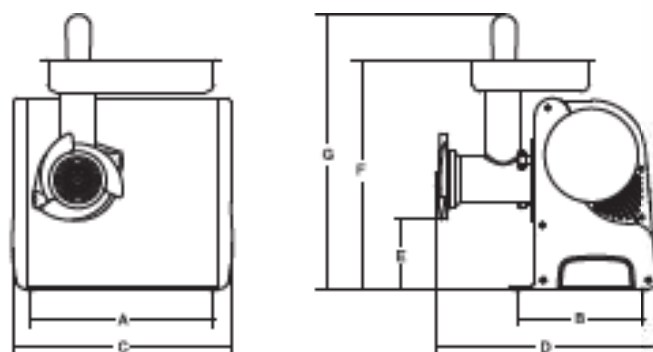


# TC 12-22 DAKOTA

## tritacarne meat grinders

- Facilmente trasportabile grazie alle pratiche maniglie.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304 facilmente asportabile.
- Piastra e coltello inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:**  
Comandi 24 volt con NVR.

- *Easy to carry thanks to its sides handles.*
- *Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.*
- *Ventilated motor.*
- *Oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Easy to remove AISI 304 S/S mincing mouth.*
- *S/S plates and knives.*
- *Standard reverse.*
- **CE version:**  
*24 volt controls and NVR device.*

**TC 12-22 DAKOTA**1. Passapomodoro per TC12  
Tomato sauce making for TC12

	Potenza Power Spinnung Potência	Alimentazione Power source Induktionsart Alimentação	Prod. orolo TC TC Output TC Leistung TC Output	Piastra tritacarne Spatula/Plate Spatula Piastra	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Netweight Netgewicht Peso neto	Dimensioni imbollo Shipping Verpack dimensions Dim. embalagem	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Peso bruto
	watt/HP		kg/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>TC 12 Dakota</b>	Mn 750 - T1 1100/ Mn 1 - T1 1.5	230-400V/50Hz	85	4.5	310	225	385	380	130	415	465	24	500x450x450	27
<b>TC 22 Dakota</b>	Mn 750 - T1 1100/ Mn 1 - T1 1.5	230-400V/50Hz	120	4.5	310	225	385	380	115	415	465	26	500x470x500	29
	Potência Potência Microspinnung Potência	Alimentação Alimentação Tensão Tensão	Produção orolo TC TC Production TC Produktion Tensão orolo TC TC Output	Piastra de tritacarne Lamina de tritacarne Spatula Piastra	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Peso Bruto Peso neto Peso neto	Dimensiones embalagem Dimensões embalagem Packaging dimensions Dimensões embalagem	Peso bruto Peso bruto Bruttogewicht Peso bruto



# MCA - MCF - MPF

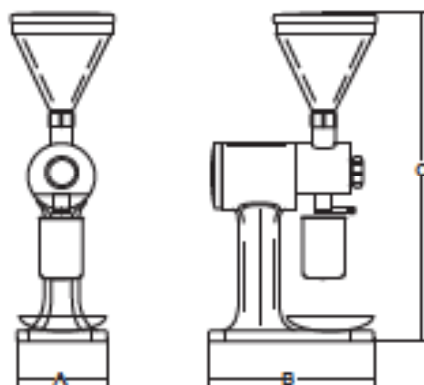
macinacaffè - macinapepe  
coffee and pepper grinders



- Sobria e robusta struttura in acciaio verniciato a polveri.
- Macine in acciaio speciale K100.
- Millimetrico sistema di regolazione della macinatura.
- Campana in lexan trasparente con bocchettone di chiusura (non Hp4).
- Campana Hp 4 in alluminio.
- Ferma sacchetti di serie su tutti i modelli.
- Motori ventilati per uso continuo (non MGA).
- Ideali per caffè, pepe e altre piccole spezie.

- Strong and sober varnished steel body.
- Grinders made from special steel K100.
- Grinding system with millimetric precision.
- See-through lexan container with locking device (not on Hp4 version).
- Hp 4 version with aluminium container.
- Bag holder (standard for all versions).
- Ventilated motor for continuous operation (not on MCA).
- Perfect for coffee, pepper and small spice.

MCF - MPF 4



	Potenza Power Stärke Potência	Alimentazione Power source Beitragssystem Alimentação	Capacità Capacity Kapazität Capacidade	Ø Macina Ø Grinders Ø Mølle Ø Moles	Altezza macinatore Max. too high Stoßhöhe Höcker endhöhe	Prod. caffè Output Leistung Produção	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso neto	Dimensioni imbuto Hopper Versatz, abmessung Dim. embudo	Peso lordo Grossgewicht Bruttogewicht Peso bruto
	watt/HP		l	mm	mm	kg/h	mm	mm	mm	kg	mm	kg
MCA	522/1.2	230-400/50Hz	5	84	280	15-18	250	580	700	18	300x400x300	20
MCF-MPF 1,3	1104/1.5	230-400/50Hz	5	84	580	80-120	310	410	810	22	400x510x820	23
MCF-MPF 3	2208/3	230-400/50Hz	5	107	580	80-180	320	480	820	34	510x730x1140	37
MCF-MPF 4	2944/4	230-400/50Hz	14	107	580	120-220	400	580	1350	52	600x800x900	55



MPF



MCF



MCA



# LAMPO - CERVINO

abbattitori  
blast chillers



CERVINO 5T

- Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo.
  - Lampo e Cervino 5: struttura esterna in lamiera plastificata ed interna in acciaio inox
  - Cervino 5-10-14 Gelateria: struttura esterna ed interna in acciaio inox.
  - Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm (no Lampo).
  - Cervino 5: distanza tra ripiani cm 5.
  - Cervino 10 - 14: distanza tra ripiani regolabile ogni cm 3.
  - Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento.
  - Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
  - Gas R404A.
  - Guarnizione porta riscaldata per evitare il bloccaggio.
  - Cervino Gelateria con sistema di surgelazione SOFT.
  - Possibilità di sovrapporre altri prodotto fino a un max di kg 100.
- Designed for high efficiency and ease of use.
  - Lampo and Cervino 5: made from laminated metal outer structure and stainless steel inner structure.
  - Cervino 5-10-14 Gelateria: made from stainless steel.
  - It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays (not on Lampo).
  - Cervino 5: distance between shelves cm 5.
  - Cervino 10 - 14: distance between shelves adjustable every cm 3.
  - Blast freezing/chilling programs and hold function.
  - Diffused ventilation prevents product damage.
  - R404A Gas.
  - Heated door gasket avoids door's clogging.
  - Cervino Gelateria with SOFT freezing program.
  - Suitable for stacking max kg 100.



CERVINO GASTRO 1/1 e PASTICCERIA 60x40



CERVINO 10T GELATERIA



CERVINO 14T GELATERIA





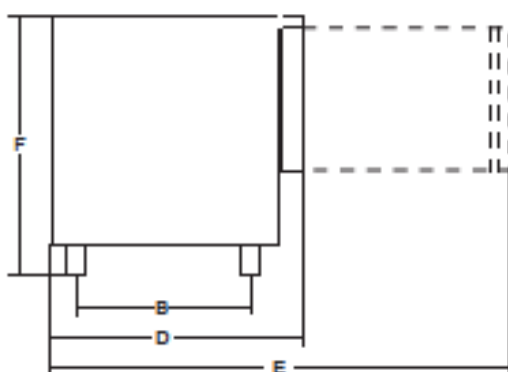
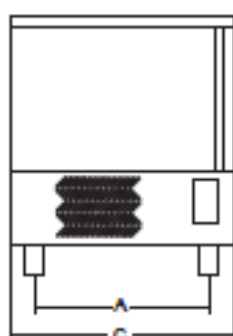
1. Sonda rilevamento temperatura nel cuore del prodotto.  
Probe to survey the core temperature of the product.



2. Lampo / Cervino: Pulsantiera elettronica  
Lampo / Cervino: Electronic push-button



3. Cervino gelateria: Pulsantiera elettronica  
Cervino gelateria: Electronic push-button



	Alimentazione Power source Betriebsstrom Alimentation	Potenza assorbita Absorbed power Aufgenommene Leistung Puissance absorbée	Temperatura abb. temp. Chilling efficiency Kühlleistung Refröhen, refroidis. rap.	Peso surgelatore Freezing efficiency Gefrierleistung Refröhenleistung surgefrieren	Volume Volume Volume	Numero teglie Number of trays Anzahl Bleche Nombre de bacs	Dimensioni interne Inner dimensions Gebrauchsmassungen Dimensions intérieure	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni esterne Shelving Verstell. Abmessungen Dim. extérieure	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	volts	Watt	°C/min. Kg 5	°C/min. Kg 5	l	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
<b>LAMPO</b>	230V/50Hz	680	+70/+3°C 90 min. Kg 5	+70/-18°C 240 min. Kg 5	28	3 - 2/3 gastronomic	340x335 h. 265	-	-	610	630	1050	365	45	640x600 x350	50
<b>CERVINO 5T</b>	230V/50Hz	1200	+70/+3°C 90 min. Kg 12	+70/-18°C 240 min. Kg 9	95	5 - 1/1 gastronomic	615x420 h. 520	570	580	750	740	1460	830	90	780x650 x1000	100
<b>CERVINO 5T Gelateria</b>	230V/50Hz	1385	+70/+3°C 90 min. Kg 12	+70/-18°C 240 min. Kg 9	92	5 - 1/1 gastronomic	615x420 h. 520	570	580	750	740	1460	830	92	780x650 x1000	102
<b>CERVINO 5 CA</b>	230V/50Hz	1385	+70/+3°C 90 min. Kg 12	+70/-18°C 240 min. Kg 9	92	5 - 1/1 gastronomic	615x420 h. 520	570	580	750	740	1460	830	93	780x650 x1000	103
<b>CERVINO 10T Gelateria</b>	400V/50Hz 3P+N	1775	+70/+3°C 90 min. Kg 25	+70/-18°C 240 min. Kg 15	206	10 - 1/1 gastronomic	630x430 h. 760	570	580	750	740	1460	1500	165	780x650 x1670	200
<b>CERVINO 14T Gelateria</b>	400V/50Hz 3P+N	3400	+70/+3°C 90 min. Kg 40	+70/-18°C 240 min. Kg 25	252	14 - 1/1 gastronomic	630x430 h. 1040	570	580	750	740	1460	1600	265	780x650 x2050	280



LAMPO



# MARMOLADA



## abbattitori blast chillers

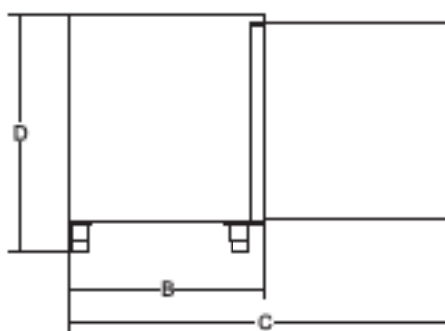
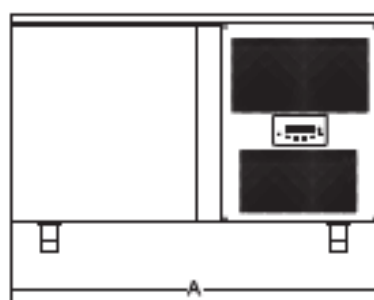


- Pratica conformazione a piano di lavoro.
- Totalmente costruito in acciaio inox.
- Ventilazione tutta frontale permette perfetto incasso tra i moduli cucina.
- Profondità 70 mm permette di integrarsi con ogni cucina.
- Sia per gastronom 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm.
- Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento.
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
- Gas R404A.

- The top can be used as a working surface.
- Made from stainless steel.
- Front ventilation makes install possible inside every kitchen.

### MARMOLADA 7T

- Thanks to its 70 cm width it can be placed inside every kitchen.
- It can accept both 1/1 gastronom trays or 60x40 cm trays.
- Blast freezing/chilling programs and hold function.
- Air circulation system do not damage the product
- R404A Gas.



1. Pulsantiera elettronica programmabile  
Programmable electronic push-button

	Alimentazione Power source Echtstromung Alimentation	Potenza assorbita Absorbed power Abgenommene Leistung Puissance absorbée	Temperatura abbattimento Chilling/refreezing Kühlbereich Température refroidissement	Temperatura congelazione Freezing efficiency Gefrierbereich Température surgelation	Volume Volume Volumen	Numero teglie Number of trays Anzahl Bleche Nombre de tables	Dimensioni interne Inner dimensions Guarnizioni in acciaio Dimensions intérieure	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imbollo Shipping Verpackungsmaße Dimensions emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	volt		°C	°C	lit	n.	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
<b>Marmolada 7T</b>	230/50Hz	1475	+70/-3°C 90 min. lg 15	+70/-18°C 240 min. lg 9	150	7 - 1/1 gastronom	650/420 h.800	1300	700	1450	555	150	1520/720/1300	180
<b>Marmolada 7T gelateria</b>	230/50Hz	1465	+70/+3°C 90 min. lg 20	+70/-18°C 240 min. lg 12	150	7 - 1/1 gastronom	650/420 h.800	1300	700	1450	555	155	1520/720/1300	185
	Alimentación Alimentation Trommung	Potencia absorbida Potência absorvida Consumation	Temperatura de Resfriamiento Temperaturbereich Température de refroidissement	Temperatura de congelación Temperaturbereich Temperaturbereich	Volumen Volume Capacité	Nombre de bords Número de bordes Anzahl Bleche Nombre de tables	Dimensiones internas Dimensões internas Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso neto Peso líquido Nettogewicht Poids net	Dimensiones embudo Dimensões embalagem Dimensions emballage	Peso bruto Peso líquido Bruttogewicht Poids brut