





TC 22-32 COLORADO

tritacarne meat grinders



- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Rapido fissaggio bocca senza utensili.
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (32 GE).
- Comandi 24 Volt IP 54 con inversione (GE).

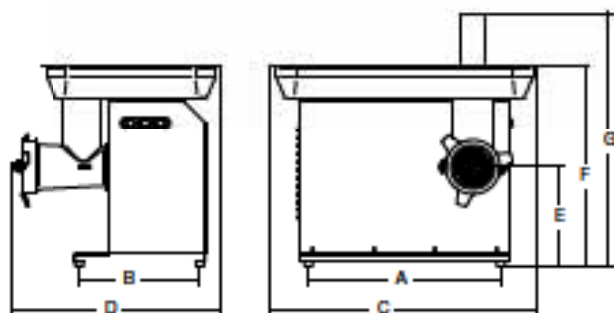
Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Comandi inox IP 67.

- AISI 304 stainless steel construction.
- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life.
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.
- Convenient, no-tools head lock mechanism.
- Stainless steel mincing head carefully designed for high yield production, completely removable for ease of cleaning.
- Feed tray provided with safety interlock (no. 32 CE versions).
- IP 54 protected, 24 V controls.

Optional:

- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).
- Partial or total Unger system mincing head.
- Stainless steel IP 67 protected controls.

**TC 32 COLORADO**

	Potenza Power Spannung Potenzial	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Prod. orata TC TC Output TCLiebfähigk. TCLiebfähigk.	Placca in acciaio Stainless Plate Stahlblech Platine	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettozeit Polnet	Dimensioni imbello Shipping Verpack. dimensions Dim. embalagem	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/HP		Kg/PL	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 22 Colorado	1470/2	230-400V(50Hz)	-	4,5	360	285	300	415	208	452	368	32	600x400x500	55
TC 32 Colorado	2200/3	230-400V(50Hz)	-	6	440	285	610	475	228	462	368	39	720x470x770	81

**TC 22 COLORADO**

1. Format M opzionale
Optional Format M

**TC 22 COLORADO CON HAMBURGATRICE**

TC 22-32 BARCELLONA



tritacarne
meat grinders



TC 32 BARCELLONA

- Tritacarne compatto dalle alte prestazioni.
- Comandi IP 54 in 24 Volt con inversione (versione CE).
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- Riduttore protetto dai liquidi da un doppio sistema di isolamento.
- Bocca e pemo trascinatore in acciaio inox Aisi 304.
- Rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, blocco rapido bocca brevettato su TC 32.
- Versione 22 disponibile anche con collo tondo.
- Potenti motori ventilati, per uso continuo.
- Motori monofase con protezione termica.
- **Opzioni:** Bocca unger e semiunger Hamburgatrice. Insaccatrice continua. Tramoggia gigante. Gambe medie per TC 32. Protezione per piastre $\beta > 8$ mm. Pratico vano porta piastre e coltelli con coperchio.
- Estrema semplicità di pulizia.
- Silenzioso, potente ed affidabile.

- *Heavy duty compact mincer.*
- *IP 54 protection rate, 24 Volt controls, reverse (CE version).*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Waterproof gear box with double sealing system.*
- *Aisi 304 S/S mouth and feeding worm.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).*
- *22 version available also with round feeding neck.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation.*
- *Thermal protection on single phase motors.*
- **Optional:** *Total/half unger system. Patty former. Stuffer kit. Oversize tray. Medium legs for TC 32. Safety device for $\beta > 8$ mm plates.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Easy cleaning.*
- *Silent running, powerful and reliable.*



BARCELLONA 22 COLLO QUADRATO □

BARCELLONA 22 COLLO TONDO ○



1. Vano per piastre e coltelli
Compartment for knives and plates



2. Sblocco bocca TC 32/ICE
Head locking TC 32 / ICE



3. Opzione insacatrice
Optional stuffer kit



4. Opzione hamburgatrice
Optional patty former



TC 22 BARCELLONA



TC 32 BARCELLONA STANDARD





TC 22-32 BARCELONA ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinders

- Innovativo e supercompatto tritacarne refrigerato.
- **Sistema raffreddante con modulo termoelettrico:** Senza compressore. Senza gas. A risparmio energetico.
- Potenza modulo termoelettrico: 70 Watt
- Raffreddamento su collo e bocca.
- Termometro digitale di controllo.
- Tramoggia e collo inox rimovibili per la pulizia.
- Caratteristiche TC come modello Barcellona.
- Qualsiasi manutenzione non necessita di frigorista.
- Collo di introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Motori monofase con protezione termica.
- Blocco rapido bocca brevettato su 32.
- **Opzioni:** Bocca unger e semiunger. Hamburgatrice. Insacchiatrice continua. Tramoggia gigante. Protezione per piastre Ø > 8 mm.
- *Innovative extremely compact refrigerated mincer.*
- *Thermo-electric module refrigerative system:* Without compressor. Without gas. Energy saving.
- *Thermo-electric module power: 70 Watt*
- *Refrigerated feeding neck and grinding end.*
- *Self-adjusted temperature.*
- *Removable and easy to clean S/S tray and feeding neck.*
- *Same mincing features as model Barcellona.*
- *Easy maintenance. (no need of refrigerator technician)*
- *Square feeding neck. (High output also with pre-minced meat).*
- *Thermal protection on single phase motors.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).*
- *Option: Half/total unger system. Patty former. Stuffer kit. Oversize tray. Medium legs for TC 32. Safety device for Ø > 8 mm plates.*



TC 22 BARCELONA ICE



1. Comandi TC ICE
TC ICE controls



2. Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take



Standard 1/2 Unger Unger tot.
o enterprise



3. Opzione gambe con ruote e tramoggia gigante
Optional legs with wheels and oversize tray



TC 32 BARCELONA ICE



TC 32 BARCELONA ICE CON HAMBURGATRICE



TC 22-32 BARCELONA HAMBURGATRICE

hamburger press



Stampi opzionali:
Optional moulds:



Ovale / Oval
mm 115x96 h. 14 g 130



Polpette / Meatball
mm ø 40 h.14x4 g 20x4

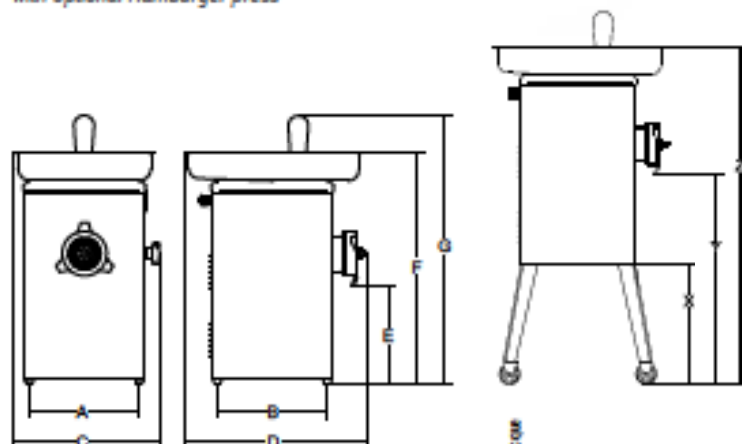


Quadro / Square
mm 100x100 h. 14 g 150



Coscia di pollo / Leg of chicken
mm 120x92x35 h. 14 g 105

TC 32 BARCELONA
con Hamburgatrice opzionale
with optional Hamburger press



X: 435 mm
Y: 685 mm
Z: 1005 mm



Di serie / Standard
mm ø 110 h. 14

Potenza
Power
Spannung
Voltage

 Alimentazione
Power source
Energieversorgung
Alimentation

 Potenza elettrica
Thermo-electric motor power
Leistung des Thermoelektromotors
Potencia eléctrica
Thermoelektromotorleistung

Prod. code TC
TC020110
TC020111
TC020112
TC020113
 Neutral insulation
Standard Plate
Scheibe
Fillers

Presso
Mit weight
Mitgewicht
Presso net
Net weight
Netto-Gewicht

 Dimensioni imbello
Shipping
Verpackungsabmessungen
DIM. imballo
Packaging
Größe verpackt
Packmaß

	watt/HP	watt	kg/H	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Barcelona ○	1472/2	230-400V/50Hz	-	300	4,5	230	185	310	350	225	340	815	31	720x570x770	41
TC 22 Barcelona □	1472/2	230-400V/50Hz	-	350	4,5	230	185	310	350	225	340	815	31	720x570x770	41
TC 22 Barcelona ICE	1472/2	230-400V/50Hz	70	350	4,5	230	185	310	350	225	340	815	34	720x570x770	44
TC 32 Barcelona Standard	Mx 1937/2,5 Tl 2285/5	230-400V/50Hz	-	650	6	230	320	355	500	280	580	850	42	720x570x770	52
TC 32 Barcelona	Mx 1937/2,5 Tl 2285/5	230-400V/50Hz	-	650	6	230	320	355	500	280	580	850	44	720x570x770	54
TC 32 Barcelona ICE	Mx 1937/2,5 Tl 2285/5	230-400V/50Hz	70	650	6	230	320	355	500	280	580	850	48	720x570x770	58

Potencia
Potência
Motorleistung

Alimentación
Alimentação
Energieversorgung

Potencia eléctrica
Potencia eléctrica
Leistung des Thermoelektromotors
Potencia eléctrica
Thermoelektromotorleistung

Prod. code TC
TC020110
TC020111
TC020112
TC020113

Plateau en standard
Lamina en standaard
Standard Plate
Scheibe

A B C D E F G

Presso
Mit weight
Mitgewicht
Presso net
Net weight
Netto-Gewicht

Dimensioni imbello
Shipping
Verpackungsabmessungen
DIM. imballo
Packaging
Größe verpackt

Presso bruto
Brutto weight
Bruttogewicht



TC 22-32 NEVADA

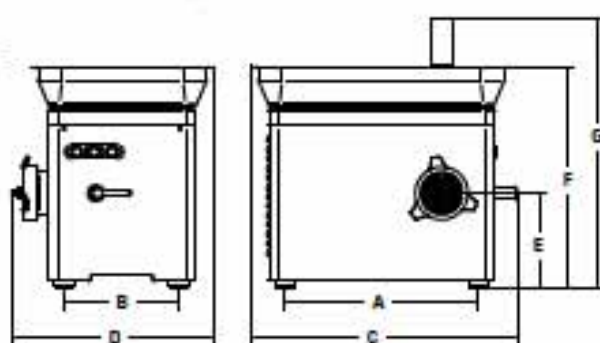
tritacarne meat grinders

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE).
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox.
- Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi 24 Volt IP 54 con inversione (CE).
- **Opzioni:**
Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
Bocche Unger parziale o totale.
Coperchio plexiglass su tramoggia.
Comandi inox IP 67.
Hamburgatrice Format M.



TC 22 NEVADA

- AISI 304 stainless steel construction.
- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life.
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.
- Convenient head interlock mechanism (CE versions).
- Stainless steel mincing head carefully designed for high yield production.
- Feed tray designed with square neck for outstanding performance.
- Feed tray provided with safety interlock (CE versions).
- IP 54 protected, 24 V controls.
- **Options:**
Interlock protection for more than 8 mm holes plates.
(An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).
Partial or total Unger system mincing head.
Plexiglass feed tray lid.
Stainless steel IP 67 protected controls.
Patty-forming attachment FORMAT M.



Standard o enterprise 1/2 Unger Unger tot.

	POWER Potenza Spinnung Potencia	Motor/Speed Motore/velocità Motoren/ Drehzahl Motor/velocidad	Prod. rate TC TC Output TC Leistung TC Output	Plate hole diameters Standard Plate Standard Plates	A	B	C	D	E	F	G	Plate weight Plattengewicht Platt. wt.	Dimensions Größe Vegad. størrelser Dim. enclage	Plate weight Plattengewicht Platt. wt.
	kW/hp		kg/h	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Nevada	1.1/1.5 TF 1500/2	230-400V/30Hz	-	4.5	374	221	512	390	152	428	551	36	830x200x500	59
TC 32 Nevada	2.2/3	230-400V/30Hz	-	6	450	285	657	458	207	447	551	50	720x270x770	72
	Protecta Protección Mansure SCA	Alimentación Alimentação Tensione U/B	Producción hora TC TC Production Leistung 117" (kg/h)	Plata en unidades Lünette en Stück Platt. in Stk. Platt. in Stk.	A	B	C	D	E	F	G	Plate weight Platt. Gewicht Des. netto P. S.	Dimensiones embudo Größe des Aufsatzes Vegad. størrelser Platt. in Stk. 158" (kg/h)	Plate weight Platt. Gewicht Des. netto P. S.

TC 22-32 NEVADA ICE



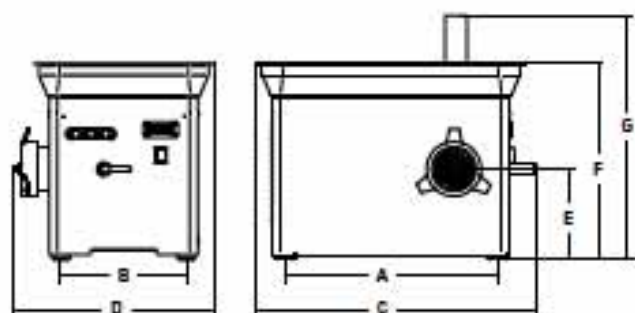
tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinders



TC 22 NEVADA ICE

- Caratteristiche tecniche e performance identiche a Nevada.
- Impianto refrigerante 150 Watt con gas R304.
- Versione base, con refrigerazione solo su collo e bocca.
- Versione PLUS con refrigerazione anche su tramoggia.
- Opzioni:
Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
Bocche Unger parziale o totale.
Coperchio plexiglass su tramoggia.
Comandi inox IP 67.
Hamburgatrice Format M.

- Featuring the very same advantages of the Nevada series, the Nevada Ice series feature:
- 150 Watt, R304 gas refrigerator.
- Provides refrigeration on feed tray neck and mincing head.
- The PLUS version provides additional refrigeration on the whole feed tray.
- Options:
Interlock protection for more than 8 mm holes plates.
(An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).
Partial or total Unger system mincing head
Plexiglass feed tray lid
Stainless steel IP 67 protected controls
Patty-forming attachment FORMAT M.



Standard o enterprise 1/2 Unger Unger tot.



	Power Potenza Puissance	Motor Motore Moteur	Prod. carne TC E. Output E. Output E. Output	Plastre minzione Standard Plate Scheibe Filères	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Netopgewicht Poids net	Dimensioni imbalo Shipping Verpack, abmessung Em. emballage	Peso lordo Gross weight Rohgewicht Poids brut
	watt/Ph	litri/ore	Kg/Ph	a mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
TC 22 Nevada Ice	1470/2	250-400/30h	-	4,5	374	221	312	360	227	481	383	48	720x700x770	70
TC 32 Nevada Ice	2200/3	250-400/30h	-	6	450	255	357	405	227	447	391	60	720x700x770	82

Power
Potenza
Puissance

Motor
Motore
Moteur

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

Plastre minzione
Standard Plate
Scheibe
Filères

A

B

C

D

E

F

G

Peso netto
Net weight
Netopgewicht
Poids net

Dimensioni imbalo
Shipping
Verpack, abmessung
Em. emballage

Peso lordo
Gross weight
Rohgewicht
Poids brut



TC BUFFALO

tritacarne
meat grinders



TC 32 BUFFALO
Versione da tavolo
Table top version

TC 32 BUFFALO
Opzionale: Tramoggia gigante e Gambe
Optional legs and larger feed tray



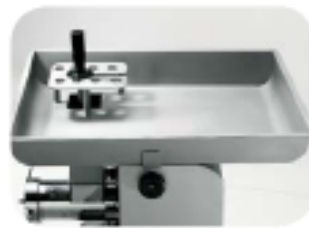
- Grandi prestazioni in una struttura compatta.
- Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo.
- La grande disponibilità di accessori la rende adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio.
- Bocca inox esterna con rapido fissaggio a baionetta.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Comandi inox IP 67 con inversione.
- **Opzioni:**
Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente.
Tramoggia gigante e super.
Gambe alte medie e basse.
Piano portavassoio estraibile.
Bocca unger e semiunger.
Insacchiatrice continua.
Paraspruzzi.
Protezione interbloccata per piastre Ø > 8 mm.

- Compact heavy duty mincer.
- Exclusive design high output grinding head.
- Available both table top or floor standing (many optional's available).
- Stainless steel head with quick bayonette fitting.
- Square feeding neck. (High output also with pre-minced meat).
- Waterproof gear box with double sealing system.
- Ventilated motor for continuous operation.
- IP 67 protection rated controls with reverse.
- **Optional:**
Overload protection.
Larger trays: "gigante" or "super".
Short, medium, long legs.
Receiving tray holder.
Half/total unger system.
Stuffer kit.
Splash guard.
Safety device for Ø > 8 mm plates.

Opzionale:
Optional:



1. Supporto vassoio
Tray support



2. Tramoggia gigante
Larger feed tray



3. Tramoggia super
Lager tray "super"



4. Gambe con ruote
Legs with wheels



5. Protezione bocca per piastra
con foro $\varnothing > 8$ mm
Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates.



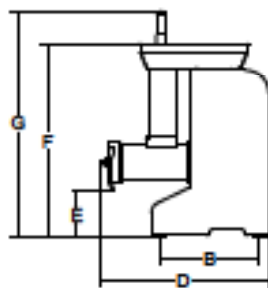
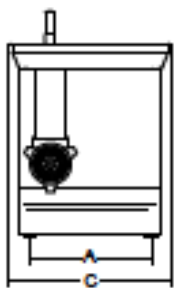
6. Paraspruzzi
Splash guard



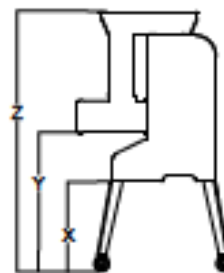
7. Estrattore piastre
Plates removal tool



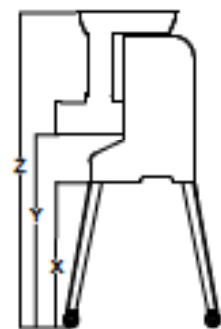
Standard 1/2 Unger Unger tot.
o enterprise



Gambe basse con
piedino
Small legs with feet
X: 131 mm
Y: 271 mm
Z: 741 mm



Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels
X: 416 mm
Y: 556 mm
Z: 1026 mm



Gambe alte con ruote
High legs with wheels
X: 688 mm
Y: 828 mm
Z: 1298 mm

	Potenza Power Puissance	Alimentazione Power source Betriebsartnung Alimentation	Prod. crudi TC TC Cr. crudi TC Cr. crudi TC Cr. crudi	Plastre in dotazione Standard Plate Scheibe Plates	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Netgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsmaße Dim. emballage	Peso bruto Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/HP		Kg/lt.	a mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 22 Buffalo Hp 2	2200/3	230-400V/50Hz	700	6	365	215	555	505	140	610	710	65	640x760x550	80
TC 22 Buffalo Hp 4	2940/4	230-400V/50Hz	700	6	365	215	555	505	140	610	710	65	640x760x550	80
Tramoggia standard	-	-	-	-	-	-	555x400x80	-	-	-	-	-	-	-
Tramoggia gigante	-	-	-	-	-	-	555x680x80	-	-	-	-	-	-	-
Tramoggia super	-	-	-	-	-	-	565x900x120	-	-	-	-	-	-	-
	Potenza puissance puissance	Alimentación Alimentación Alimentation	Producción cruda TC TC Cr. crudi TC Cr. crudi TC Cr. crudi	Plastre en dotazione Lamine en service Platte Scheibe	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Poids net Net weight Netgewicht	Dimensiones imballo Dimensions emballage Verpackungsmaße Dimensions emballage	Peso bruto Poids brut Gross weight Bruttogewicht



TC MONTANA

tritacarne
meat grinders



Nuovo sistema di controllo presenza piastra su 42
New plate detection safety system on 42



TC 42 MONTANA HP 5
Opzionali comandi IP 67 in acciaio inox
Optional stainless steel IP 67 controls

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- Motori con protezione termica (versione GE).
- Riduttore epicicloideale ermetico a bagno d'olio.
- **Esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra su 42**
- **Gruppo macinazione:**
completamente in acciaio inox AISI 304;
studiato per grandi prestazioni;
alte prestazioni anche in seconda e successive passate;
produzione oraria effettiva fino a 1.100 Kg/h;
produzione oraria teorica fino a 3500 Kg/h;
rimanenza carne interno bocca 50-90 g;
perno trascinatore in acciaio inox;
perno elica in acciaio temperato;
veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione;
collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico;
ampia tramoggia 563 x 900 h 120 mm con micro di sicurezza;
comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione GE).

- *AISI 304 stainless steel construction, can be sprayed.*
- *Motors with thermal protection (on GE versions).*
- *Epicycloidal, oil-bath, water protected gear box.*
- *exclusive, patented plate detection system on 42*
- **Grinding set:**
Completely made from AISI 304 stainless steel.
Designed for high performance.
Machine works perfectly even if product is processed two or more times.
Hourly output until: 1.100 Kg (actual).
Hourly output until: 3500 kg (possible).
Unprocessed meat inside grinding set at working cycle end: 50-90 g.
Stainless steel drive pin.
Tempered steel worm pin.
Grinding set is quickly disassembled of faster cleaning and sanitation.
Square feeding "neck" allows for faster processing cycles.
Large 563x 900 x h 120 mm feeding tray with safety microswitch.
IP 67 water protected stainless steel controls with reverse (on GE versions).



gambe medie opzionali
optional legs medium

TC 32 MONTANA HP 4



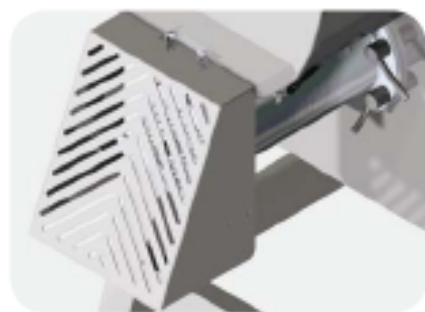
gambe medie opzionali
optional legs medium

TC 42 MONTANA HP 7



tramoggia gigante e gambe medie opzionali
oversize tray and legs medium optional

TC 42 MONTANA HP 10



1. Opzionale: protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
Optional: safety device for $\varnothing > 8$ mm plates.



2. Opzionale: paraspruzzi
Optional: splash guard

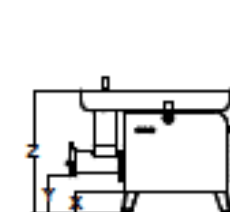
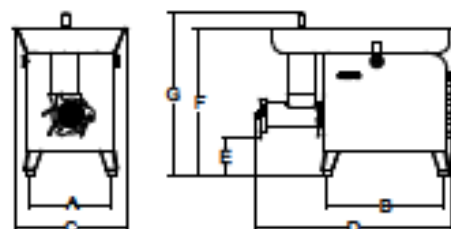


3. Estrattore piastre
Plates removal tool

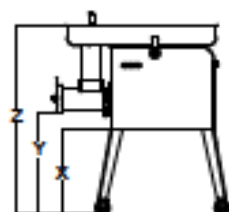


- **Dotazione standard:**
coltello e piastra diam. 6 autoaffilanti inox;
pestello;
attrezzo estrazione elica e piastre;
manuale uso e manutenzione.
- **Disponibile nelle versioni:**
banco: gambe basse con piedino;
medio: gambe medie con ruote e freno;
alto: gambe alte con ruote e freno.
- **Optional disponibili:**
Paraspruzzi inox.
Comando a pedale.
Bocca unger parziale inox.
Bocca unger totale inox.
Protezione bocca per piastre con foro > 8 mm.
Ampia disponibilità di piastre e coltelli specifici.
Protettore di sovracorrente (consigliato).

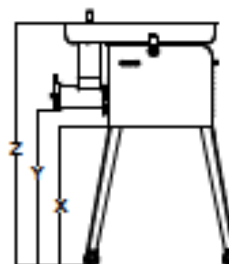
- **Standard accessories:**
Stainless steel self-sharpening knife and 6 mm plate.
Product pusher.
Worm and plate removing tool.
Use and maintenance manual.
- **Available versions:**
Table top: "Short" legs with foot.
Medium: "Medium" legs with wheels and brake.
Tall: "Tall" legs, with wheels and brake.
- **Optional:**
Stainless steel splash guard.
Pedal controls.
Stainless steel 1/2 unger grinding set.
Stainless steel total unger grinding set.
Safety deflector if $\varnothing > 8$ mm plates are installed.
Wide selection of plates and knives.
Overload protection (suggested).



Gambe basse con piedino
Table top meat mincer
X: 126 mm Y: 223 mm Z: 730 mm



Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels
X: 396 mm Y: 493 mm Z: 1126 mm



Gambe alte con ruote
High legs with wheels
X: 669 mm Y: 866 mm Z: 1399 mm

	Potenza Power Stromleistung Potência	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentação	Peso, carico TC T: Output, T: Leistung, T: Duração	Piastre in dotazione Standard Plate Schaibe Platina	A	B	C	D	E	F	G	Peso pestello Hebelgewicht Mortiergewicht Peso do pestelo	Dimensioni in balco Shipping Verpack dimensions Dim. embalagem	Peso brutto Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	watt/HP		kg/H.	a mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Montana - Hp 4	2940/4	230-400V(50Hz)	700	6	595	590	560	900	230	730	800	92	670x1200x900	112
TC 42 Montana - Hp 5	5675/5	230-400V(50Hz)	800-1000	6	595	590	560	970	180	730	800	91	670x1200x900	106
TC 42 Montana - Hp 5 FAST	5675/5	230-400V(50Hz)	1200-1300	6	595	590	560	970	180	730	800	91	670x1200x900	106
TC 42 Montana - Hp 7 FAST	9145/7	230-400V(50Hz)	1200-1300	6	595	590	560	970	180	730	800	98	670x1200x900	118
TC 42 Montana - Hp 10 FAST	7350/10	230-400V(50Hz)	1200-1300	6	595	590	560	970	180	730	800	104	670x1200x900	122
Tramoggia gigante inclinata	1050x623 h. 150/230													

Potência
Potência
Motorleistung
Potência

Alimentação
Alimentação
Tensão
Alimentação

Peso bruto
Gross weight
Bruttogewicht
Peso bruto

Piastre in dotazione
Standard Plate
Schaibe
Platina

A B C D E F G

Peso pestello
Hebelgewicht
Mortiergewicht
Peso do pestelo

Dimensioni in balco
Shipping
Verpack dimensions
Dim. embalagem

Peso brutto
Gross weight
Bruttogewicht
Peso bruto



MASTER

tritacarne - impastatrice meat grinders - meat mixers

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- 2 motori indipendenti IP x5 (solo su Y12) per tritacarne e convogliatore:
- Hp 1.5 per pala mescolatore/convogliatore
- Hp 5 o Hp 7 per tritacarne 42
- Hp 4 per tritacarne 32
- riduttori angolari ermetici a bagno d'olio
- micro di sicurezza su coperchio vasca
- auto-apertura coperchio gestita da pistoni ad aria
- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia su TG

Gruppo macinazione:

- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni
- perno trascinatore in acciaio inox
- perno elica in acciaio temperato
- smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- **Esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra su 42.**

- *AISI 304 stainless steel construction. Can be sprayed.*
- *2 independent IP x5 motors (Y12 only) for grinder and mixer:*
- *1.5 Hp mixer motor*
- *5 Hp or 7Hp meat grinder motors (42 model)*
- *4 Hp meat grinder motor (32 model)*
- *oil-bath, waterproof angular gear box*
- *safety microswitch on meat mixer cover*
- *air pistons open the cover*
- *IP 67 stainless steel controls (reverse available for grinder)*

Grinding set:

- *completely made of AISI 304 stainless steel*
- *designed for high performance*
- *stainless steel drive pin*
- *tempered steel worm pin*
- *grinding set and mixing arm can be easily disassembled without tools*
- *exclusive, patented plate detection system on 42*

New!
BREVETTATO
PATENTED



MASTER 90 Y12

Dotazione standard:

- Coltello e piastra diam. 6 autoaffilanti inox
- Struttura autoportante con ruote inox con freno (solo su Y12)
- Attrezzo estrazione elica e piastre

Standard accessories:

- *stainless steel self-sharpening knife and 6 mm plate*
- *floor support with stainless steel wheels and brake (Y12 only)*
- *worm and plate removing tool*



MASTER 30



MASTER 30 Y12





1. Opzionale: protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
 Optional: safety device for $\varnothing > 8$ mm plates.



2. Opzionale: paraspruzzi
 Optional: splash guard



3. Coperchio con sollevamento automatico
 Lid with self lifting



4. Sistema comandi Full Control (per Format S-A)
 Full Control system (for Format S-A)

Optional disponibili:

- paraspruzzi inox
- protezione bocca interbloccata per piastre con foro > 8 mm
- bocca unger parziale o totale inox

Solo per Y 12:

Comandi FULL CONTROL con:

- funzionamento temporizzato
- inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore
- possibilità di collegamento accessori quali:
 - pedaliera
 - hamburgeratrice semiautomatica Format S
 - hamburgeratrice automatica Format A

Optional:

- stainless steel splash guard
- safety device for $\varnothing > 8$ mm plates
- stainless steel 1/2 or total unger grinding set

Y 12 only:

FULL CONTROL:

- timer function
- reverse with timer for meat mixer
- optional connections for:
 - pedal controls
 - Format S - semi-automatic hamburger press attachment
 - Format A - automatic hamburger press attachment



MASTER 90 Y12 con FORMAT S



MASTER 90 Y12 con FORMAT A



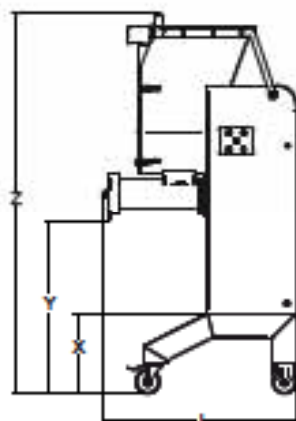
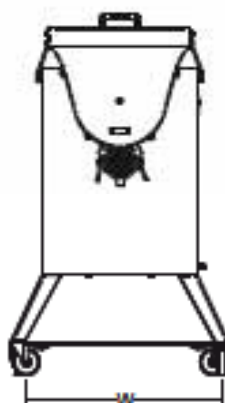
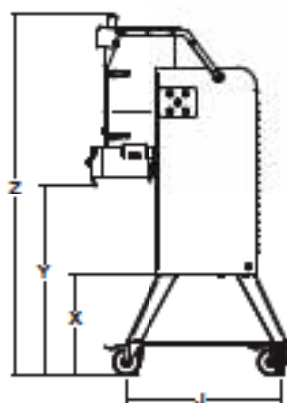
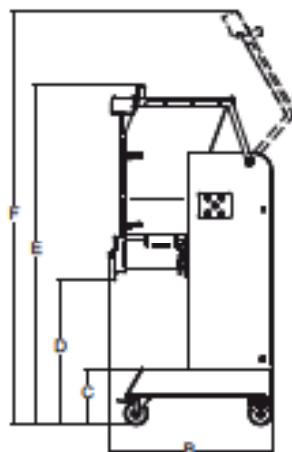
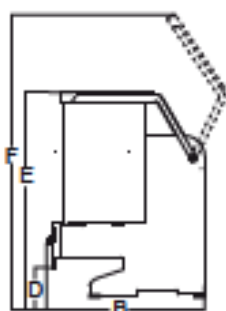
5. Estrattore piastre
Plates removal tool



Standard 1/2 Unger Unger tot.
o enterprise



MASTER 30



MASTER 30 - 90 Y12 standard

MASTER 30 Y12
gambe alte opzionali / optional high legs
X: 384 mm / Y: 726 mm / Z: 1380 mm /
W: 746 mm / J: 590 mm

MASTER 90 Y12
gambe alte opzionali
optional high legs
X: 333 mm / Y: 717 mm
Z: 1575 mm / J: 806 mm

	Potenza TC Power Z. Spinning Pulsance V	Potenza P Power Pulsing Pulsance P	Alimentazione Power source Beitragleistung Alimentation	Capacità carni Jerk capacity Becken Kapazität Capacità carni	Plastre odotazione Standard Plate Scheibe Fillets	Gr./Vol. Revolutions Umschwengen Volts	Prod. orate Output Leistung Mitteln	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni totali Shipping Vielpack, dimensions Dim. emballage	Peso bruto Gross weight Brutogewicht Poids brut
	watt/HP	watt/HP		kg/lp	a mm	r.p.m.	kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Master 30	2940/4	1102/1,5	400/50Hz	30/42	6	TC 200 / P 30	600-850	850	350	-	-	880	980	108	875x640x900	124
Master 30 Y12	2940/4	1102/1,5	230-400/50Hz	30/42	6	TC 200 / P 30	600-850	844	858	247	389	1240	1477	140	1050x950x1980	165
Master 90 Y12 - Hp 5	3675/5	1102/1,5	230-400/50Hz	90/120	6	TC 186 / P 30	1000-1200	724	714	247	831	1480	1813	191	1050x950x1980	218
Master 90 Y12 - Hp 7	5145/7	1102/1,5	230-400/50Hz	90/120	6	TC 186 / P 30	1000-1200	724	714	247	831	1480	1813	191	1050x950x1980	218

Potenza TC
Power
Z. Spinning
Pulsance V

Potenza P
Power
Pulsing
Pulsance P

Alimentazione
Power source
Beitragleistung
Alimentation

Capacità carni
Jerk capacity
Becken Kapazität
Capacità carni

Plastre odotazione
Standard Plate
Scheibe
Fillets

Gr./Vol.
Revolutions
Umschwengen
Volts

Prod. orate
Output
Leistung
Mitteln

A B C D E F

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net

Dimensioni totali
Shipping
Vielpack, dimensions
Dim. emballage

Peso bruto
Gross weight
Brutogewicht
Poids brut



FORMAT

applicazioni hamburger
hamburger presses attachments

**FORMAT M****FORMAT M**

Applicabile su / *Applicable on:*
COLORADO - BARCELONA - BARCELONA ICE - NEVADA - NEVADA ICE

Stampi opzionali
Optionals moulds



Ø 100 mm / gr 140 c.



Ø 110 mm / gr 155 c.



96x115 mm / gr 130 c.



100x100 mm / gr 150 c.



100x125 mm / gr 190 c.



90x117 mm / gr 105 c.



Ø 40 mm / gr 20 (x4) c.



Regolabile 100-200 gr.
da tondo a "ovale"
Adjustable 100-200 gr. - round to oval

FORMAT S

Semiautomatica
Stampo fisso tondo Ø 100 mm

Semi-automatic
Round fixed mould Ø 100 mm

Applicabile su / *Applicable on:*
MONTANA - MASTER

**FORMAT S****FORMAT A****FORMAT A**

Automatica
Stampo fisso tondo Ø 110 mm

Automatic
Round fixed mould Ø 110 mm

Applicabile su / *Applicable on:*
MONTANA - MASTER



IP 30-50 M 07

impastatrici per carne meat mixers

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
 - Potente motore.
 - Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
 - Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
 - Coperchio con micro di sicurezza.
 - Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
 - Sportello vasca apribile per rimozione pala e impasto.
 - Comandi IP54 con inversione.
 - **Opzioni:**
Comandi in acciaio inox IP 67.
Gambe inox basse, medie e alte con ruote.
Tramoggia aggiunta ingredienti.
-
- Made from AISI 304 stainless steel.
 - Ventilated motor.
 - Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears.
 - Gear box with double sealing system.
 - Safety microswitch on the cover.
 - Removable AISI 304 stainless steel mixing arm (no tools required).
 - Front outlet opening for shaft removal and product unload.
 - IP 54 protection rated controls with reverse.
 - **Optional:**
Stainless steel IP 67 protection rated controls.
Short, medium, long legs with wheels.
Feeding tray to add ingredients.



IP 50 M 07
Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



1. IP 30 M 07



2. Comandi IP 67 in acciaio inox opzionali
Optional stainless steel IP 67 controls



3. IP 50 M 07



4. Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients



5. Comandi inox opzionali
Optional steel controls



IP 30 M 07

IP 30M 07



IP 120

IP 50-120 M-B

impastatrici per carne

meat mixers



- Costruzione con mobile e ruote in acciaio inox AISI 304.
- Vasca ribaltabile per lo scarico.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Sistema di riduzione a doppio stadio cinghie-ingranaggi.
- Comandi IP54 con inversione.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Sistema Monopala.
- Semplice ed immediato.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.
- Sistema Bipala ideale per carni fresche:
- Veloce mescola grazie all'esclusivo sistema con raschiatore.
- Capacità minima pari a 10% capienza vasca.

- AISI 304 stainless steel base and castors.
- Tilting tank.
- Removable AISI 304 stainless steel blades (no tools required).
- Belt and gear drive.
- IP 54 protection rated controls with reverse.
- Safety microswitch on the cover.
- M version (single mixing arm)
- Simple and easy to use.
- Perfect for hard mix and salad.
- B version (one shaft + one scraping blade) perfect for fresh meat mix:
- Fast mixing thanks to the exclusive scraping blade.
- Minimum loading required: 10% max capacity.



1. IP 50 - IP 120 B



2. IP 50-120 M



3. Opzionali comandi IP 67 in acciaio inox
Optional stainless steel IP 67 controls



IP 50

USO/USE	IMPASTI MOLTO DURI (patate e farina) VERY HARD MIXTURES (potatoes and flour)	IMPASTI DURI (carne fresca + addensanti) HARD MIXTURES (fresh meat + additives)	IMPASTI MEDI (carne fresca) MEDIUM MIXTURES (fresh meat)	IMPASTI LIQUIDI (carne fresca + liquidi) SOFT MIXTURES (fresh meat + liquids)	PRODOTTI SECCHI (spezie e polveri) DRY MIXTURES (spices and powders)	INSALATE SALADS
IP 30 M07	■	■	■	■	■	■
IP 50 M07	■	■	■	■	■	■
IP 50 M	■	■	■	■	■	■
IP 50 B	■	■	■	■	■	■
IP 50/80 BA	■	■	■	■	■	■
IP 120 M	■	■	■	■	■	■
IP 120 B	■	■	■	■	■	■
IP 120-180 BA	■	■	■	■	■	■

- Ideale per l'uso
Ideal for the use
- Utilizzabile con pala specifica
Usable with recommended shaft
- Utilizzabile
Usable for this product
- Sconsigliata
Not recommended for this use



IP 50-80-120-180 BA

impastatrici per carne

meat mixers

- Costruzione con cavalletto e ruote in acciaio inox AISI 304.
- Vasca ribaltabile per lo scarico.
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Comandi IP54 con inversione.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Sistema Bialbero.
- Garico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

- **Opzioni:**
Comandi in acciaio inox IP 67.
Variatore velocità con inverter.

- *AISI 304 stainless steel base and castors.*
- *Tilting tank.*
- *Two mixing arms system.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required).*
- *Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears.*
- *IP 54 protection rated controls with reverse.*
- *Safety microswitch on the cover.*
- *Minimum loading required: 40% max capacity.*
- *Perfect for hard mix and salad.*

- **Optional:**
Stainless steel IP 67 protection rated controls.
Speed control with inverter system.



IP 180 BA



1. IP 50-80-120-180 BA



2. Opzionali comandi IP 67 in acciaio inox
Optional stainless steel IP 67 controls



IP 50 BA

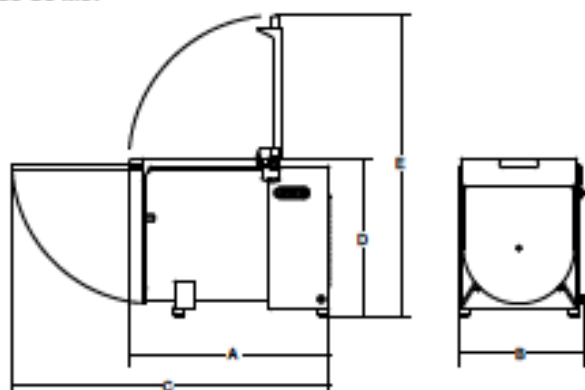


IP 80 BA

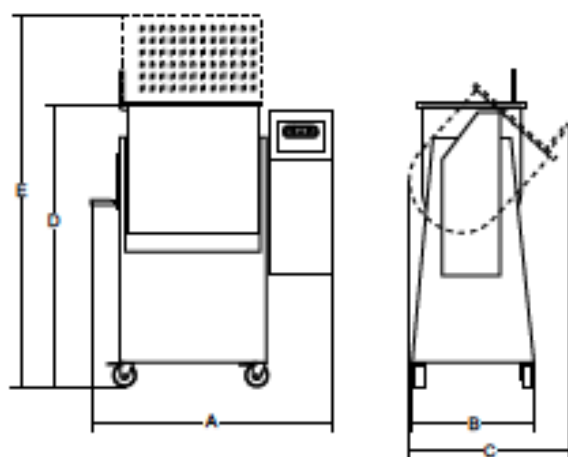


IP 120 BA

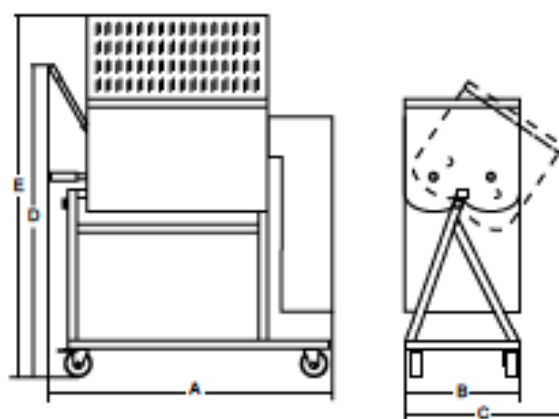
IP 30-50 M07



IP 50-120 M-B



IP 50-80-120-180 BA



	Potenza Power Spinning Potência	Alimentazione Power source Befolgsartung Alimentação	Dim. base Insieme base Basisabmessungen Dimensões base	Capacità Capacity Kapazität Capacidade	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso neto	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsmaße Dim. embalagem	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	Watt/HP		mm	L/Kg	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
IP 30 M 07	1100/1,5	230-400V/50Hz	300x400	42/30	660	365	1120	330	975	49	720x570x770	96
IP 50 M 07	1400/2	230-400V/50Hz	410x480	55/50	750	485	1250	365	1120	59	870x840x760	74
IP 50 M New	1500/2	230-400V/50Hz	400x470	55/50	840	500	730	1075	1250	96	1200x570x1300	118
IP 50 B	1500/2	230-400V/50Hz	400x470	55/50	840	500	730	1075	1250	100	1200x570x1300	120
IP 120 M	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	163/120	1000	500	820	1100	1300	125	1200x570x1300	145
IP 120 B	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	163/120	1000	500	820	1100	1300	125	1200x570x1300	145
IP 50 B/A	1800/2,5	230-400V/50Hz	420x500	55/50	790	600	940	1064	1240	80	1200x570x1300	100
IP 80 B/A	1850/2,5	230-400V/50Hz	620x500	110/80	850	600	910	1055	1240	120	1200x570x1300	140
IP 120 B/A	2200/3	230-400V/50Hz	660x550	163/120	1030	670	1000	1060	1260	145	1200x570x1300	167
IP 180 B/A	2200/3	230-400V/50Hz	920x550	250/180	1360	670	1000	1060	1260	170	1850x1200x1300	180

Potência
Fórmula
Micro-ondas
230VAlimentação
Alimentação
Fórmula
230VDimensiones base
Insieme base
Basisabmessungen
Dimensões baseCapacità
Capacity
Kapazität
Capacidade

A

B

C

D

E

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Peso netoDimensioni imballo
Shipping
Verpackungsmaße
Dim. embalagemPeso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Peso bruto



IP 80 XP BA

impastatrici per carne

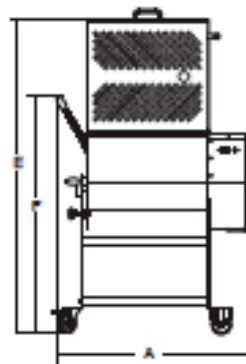
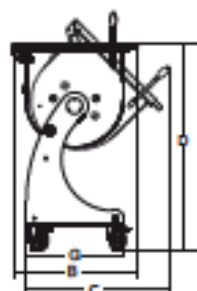
meat mixers

- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno.
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Garter con protezione totale della parte riduttori/ comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Protezioni dei liquidi a doppio paraolio: su vasca e su riduttore.
- Sistema di controllo con comandi IP 54 di serie:
 - marcia avanti e indietro
 - automatismo con autospegnimento
 - automatismo con inversione di serie
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

Opzioni:

- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Variatore velocità con inverter.

- Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction
- Tilting tank with automatic locking system and safety lock
- Stainless steel swivel wheels with lock
- Two mixing arms system
- Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required)
- Total protection of gear box/control panel
- Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears
- Double seal on tank and gear box
- IP 54 control:
 - forward and reverse
 - auto-off feature
 - auto-function with reverse
- Stainless steel cover with safety microswitch
- Minimum loading required: 40% max capacity
- Perfect for hard mix and salad
- **Optional:**
 - Stainless steel IP 67 controls
 - Speed control with inverter.



1. Ribaltamento vasca
Tank overturn



1. Pale facilmente rimovibili
Removable mixing arms

	Power Potenza Puissance	Motor Motore Moteur	Tank Tubo Tonneau	Capacity Capacità Capacité	A	B	C	D	E	F	G	Weight Peso Poids	Shipping Dimensioni Dimensions	Weight Peso Poids
	kw/hp	230-400V/50Hz	mm	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 80 XP BA	550/2/0.55/2		820/500	110/50	1030	830	730	1050	1617	1220	300	90	1200x670x1500	110
	Power Potenza Puissance	Motor Motore Moteur	Dimensions Dimensioni Dimensions	Capacity Capacità Capacité	A	B	C	D	E	F	G	Weight Peso Poids	Shipping Dimensioni Dimensions	Weight Peso Poids



CE

SIRMAN



IS 8-16 ARIES - IS 12 ARIES VERT.

insaccatrici manuali - manual sausage stuffers

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
 - Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
 - Pistone in nylon alimentare con valvola di sfogo aria.
 - Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
 - Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
 - Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
 - Sistema riduzione a doppia velocità.
 - In dotazione: 3 imbuto in nylon alimentare bianco. Morsetto fissaggio. Aries 12 con sistema di blocco cilindro per agevolare il carico.
 - **Opzioni:** Cremagliera in acciaio inox.
- AISI 304 S/S body and cylinder.
 - Sturdy cylinder with double welding on the bottom plate.
 - Nylon pistons with air exhaust valve.
 - Galvanized steel gear box.
 - Ground and tempered steel gears.
 - Gears sliding on 4 sealed bearings.
 - 2 speed gear reducer.
 - Standard: 3 nylon filling tubes. Fixing clamp. Aries 12 with easy loading device.
 - **Optional:** Stainless steel rack.



IS 12 ARIES VERT.

IS 8-16 ARIES



IS 8-16 ARIES

1. Scorrimento su cuscinetti
Running on ball bearings



IS ARIES VERT

2. Sistema antibaltamento cilindro
Cylinder fixing system



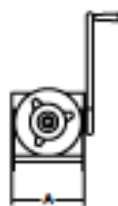
IS ARIES VERT

3. Fermo cilindro
Cylinder lock

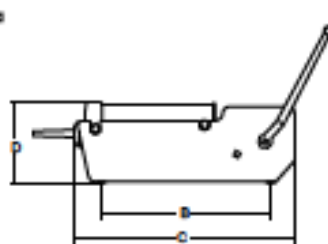


IS ARIES VERT

4. Cilindro caricabile direttamente dalla macchina
Cylinder fillable directly from the machine



Capacità cilindro
Cylinder capacity
Mittl. 2,4 Liter
Capacità cilindro

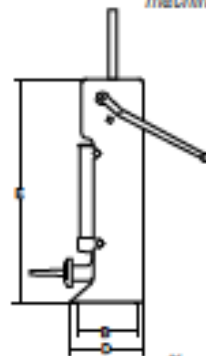


Lunghezza cilindro
Cylinder length
28 inches large
Lunghezza cilindro

Diámetro cilindro
Cylinder diameter
3 1/2 inches Diameter
Diámetro cilindro

Corona pistone
Piston plate
Kollon lock
Conee piston

Imbuto in dotazione di ric.
Sensore di livello
Sensore di temperatura
Sensore di pressione
Sensore di velocità



Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net

Dimensioni imbuto
Shapiro
Mittl. 2,4 Liter
Dimensioni imbuto

Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Poids brut

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	
IS 8 Aries	8	570	165	420	10-15-25	240	190	800	220	-	24	750x280x250	28
IS 16 Aries	16	500	200	560	10-15-25	280	190	820	250	-	31	890x310x280	33
IS 12 Aries vert.	12	580	250	420	10-15-25	400	190	455	280	800	30	870x520x450	32

Capacità cilindro
Cylinder capacity
Mittl. 2,4 Liter
Capacità cilindro

Lunghezza cilindro
Cylinder length
28 inches large
Lunghezza cilindro

Diámetro cilindro
Cylinder diameter
3 1/2 inches Diameter
Diámetro cilindro

Corona pistone
Piston plate
Kollon lock
Conee piston

Imbuto in dotazione di ric.
Sensore di livello
Sensore di temperatura
Sensore di pressione
Sensore di velocità

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net

Dimensioni imbuto
Shapiro
Mittl. 2,4 Liter
Dimensioni imbuto

Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Poids brut



IDRA 15-25-35-50

Insaccatrici verticali

vertical hydraulic sausage stuffers

- Semplici e funzionali, le nuove insaccatrici idrauliche verticali IDRA contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione.
- Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore:
 - coperchio e tampone totalmente in acciaio inox;
 - guarnizioni al silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa;
 - protezione ermetica cilindro oleodinamico;
 - stelo pistone in acciaio inox;
 - cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato;
 - potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata;
 - ritorno pistone automatico con spegnimento motore;
 - comandi 24 V;
 - regolatore flusso olio di alta precisione;
 - ruote gommata opzionali per la IDRA 15, di serie per la IDRA 25 - 35 - 50;
 - serbatoio olio con indicatore di livello.
- *Simple and functional, the new IDRA hydraulic vertical sausage stuffers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars.*
- *Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher category models:*
 - *fully stainless steel cover and piston;*
 - *silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket;*
 - *hermetic protection of the hydraulic cylinder;*
 - *stainless steel piston rod;*
 - *polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction;*
 - *powerful and silent ventilated motor operating at 2,800 rpm with immediate action;*
 - *automatic piston return when motor stops;*
 - *24V controls;*
 - *high-precision oil flow controller;*
 - *optional rubber wheels for mod. IDRA15 and standard for mod. IDRA 25-35-50; oil tank with level gauge.*



IS 25 IDRA



2. Guarnizione ermetica su cilindro oleodinamico
Hermetic hydraulic piston gasket



3. Azionamento spinta pistone
Piston pushing up



4. Particolare centralina e comandi elettrici
Electric station and controls



1. Con ruote opzionali
Optional rubber wheels

IS 15 IDRA



IS 35 IDRA



IS 50 IDRA

Opzionale / Optional



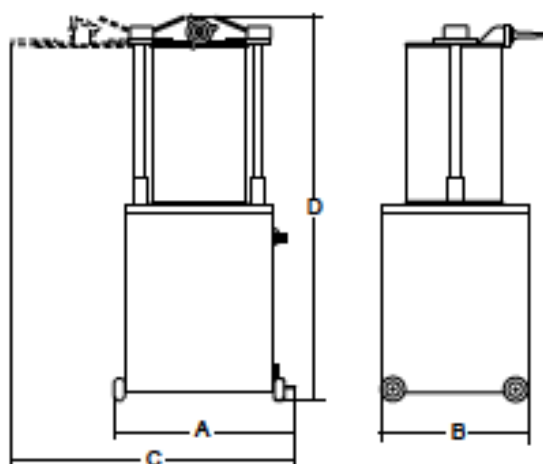
5. Ghiera inox
Bush in stainless steel



6. Imbuti inox (ø 13-16-20-38)
Funnels in stainless steel (ø 13-16-20-38)



7. Comandi inox IP67 opzionali
Optional stainless steel IP67 controls



8. Estrema facilità di pulizia
Very easy to clean

	Potenza Power Potência	Capacità di carico Capacity Capacidade	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	Capacità di carico Inlet Capacidade Inlet	
	Watt/Hp	lit	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	
18 15 litri	520/0,7	15	425	200	430	2 11"	39"	35"	10-15-25	490	370	700	1200	85	720x570 x1300	85
18 25 litri	520/0,7	25	480	280	380	2 02"	31"	32"	10-15-25	585	450	920	1180	91	720x570 x1300	103
18 35 litri	520/0,7	35	480	320	380	2 02"	31"	32"	10-15-25	640	480	1000	1180	101	750x640 x1430	113
18 50 litri	520/0,7	55	520	380	440	6"	75"	52"	10-15-25	730	550	1150	1230	145	750x640 x1430	150



SO ALLUMINIO

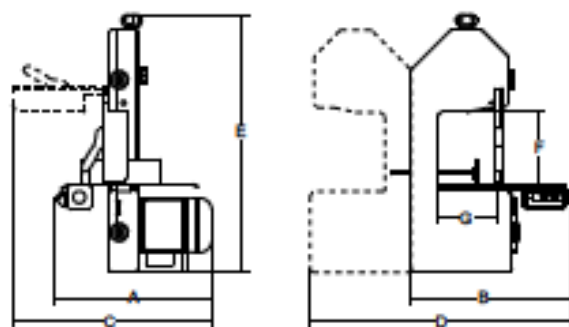
segaossa bone saws

- Macchine dalla linea moderna, sicure e facili all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.
- Complete di spinigicame, porzionatrice, microinterruttore di sicurezza sul coperchio, porta e pulsantiera con rete a 24 Volt.
- Massima semplicità e precisione nella regolazione della puleggia, sia in altezza che in inclinazione orizzontale e verticale che permette la più affidabile aderenza della lama.
- Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:
- Tutte le parti elettriche sono situate nella parte posteriore.
- Semplicemente svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.

- Machines of simple design, reliable and simple to use,
- made of anodized aluminium, shining, hygienic and rustproof.
- Complete with pressing arm, portion measuring device,
- 24 Volt switch relay and microswitch on blade coverage.
- Easy and precise regulation of the pulley, adjustable in height and in inclination up-down or left-right, to assure the best contact of the blade.
- Easy cleaning thanks to two construction features:
- All electric parts are housed in the back side of the machine.
- By unscrewing two handles is possible to take off blade, pulley and pulley support, so that there is a flat surface to be cleaned.



SO 1650 -1840 F2



1. Sistema brevettato estrazione e supporto puleggia
Patented pulley support removing system

Length
Blade length
Lunghezza
Lame

Motor
Moter
Moter

Pulley
Pulley
Rimondibile
Pelle

Sup. di lavoro
Working surface
Arbeitsflach
Surface del lavoro

A

B

C

D

E

F

G

Net weight
Netto weight
Poids net

Dimensions
Shipping
Verpack. dimension
Dim. emballage

Gross weight
Brutto weight
Poids brut

	mm	Height mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SO 1650 F2	1650	1,600	210	400x400	540	520	670	900	850	235	200	33	720x570x1200	43
SO 1840 F2	1840	1,600	230	480x480	610	580	740	970	950	235	240	40,5	720x570x1200	52

Length
Blade length
Lunghezza
Lame

Motor
Moter
Moter

Pulley
Pulley
Rimondibile
Pelle

Sup. di lavoro
Working surface
Arbeitsflach
Surface del lavoro

A

B

C

D

E

F

G

Net weight
Netto weight
Poids net

Dimensions
Shipping
Verpack. dimension
Dim. emballage

Gross weight
Brutto weight
Poids brut



2. Motore ventilato
Ventilated motor

SO 1650 F2 - 1840 F2

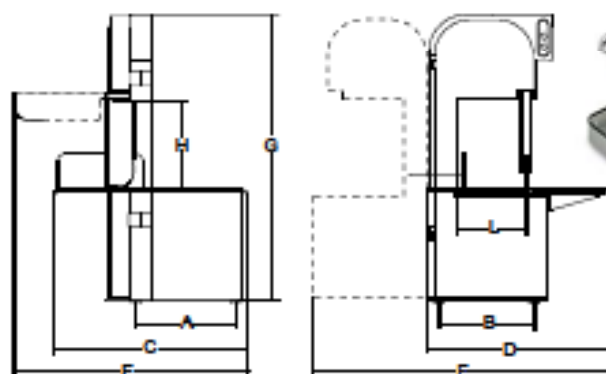
SO BREMEN

segaossa
bone saws

- Macchina di linea moderna sicura e facile all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, carenatura, sportello e piano di lavoro in acciaio inox. Completo di spingitore, porzionatrice, micro di sicurezza sulla porta e pulsantiera elettronica.
- Puleggia superiore autotensionante. Massima semplicità e precisione nella regolazione della puleggia, sia in altezza che in inclinazione orizzontale e verticale, che permette la più affidabile aderenza della lama.
- Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione: tutte le parti elettriche sono situate nella parte posteriore. Con un semplice gesto è possibile asportare: lama e puleggia superiore; si presenta così una superficie priva di ingombri.

- Machine of modern design, safe and simple to use.
- Anodized aluminium; supporting structure of casing, door end working surface are made of stainless steel. Pressing arm, portion measuring device, microswitch on cover, blade cover, push-button board and self-stretching upper pulley. The easy and precise adjustment of the pulley, both in height and in up-down and left-right inclination, assures a better contact of the blade.
- Easy cleaning thanks to two construction features: All electrical parts are housed in the back side of the machine.
- With a simple operation you can take the blade and the upper pulley off, so that there is a flat surface to be cleaned.

SO 1650 BREMEN

1. Particolare spingitore
Pusher

	Lengths rack Blade length Barchiaplonge Lengststange	Motor Motor Motor	Pulley Pulley Riemenscheibe Poulie	Size, diameter Width surface Abmaß Surface Outside	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Power Net weight Netto/Gewicht Poids net	Dimensions inside Shipping Verpack dimensions Box, outside	Power Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	HP/μm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SO 1650 Bremen	1550	1/900	210	400x500	520	500	500	490	850	810	790	250	200	45.5	720x570x140	55



SO BREMEN BASIC





SO INOX

segaossa bone saws

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno (no versione basic).
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brunito.
- Cuscinetti ermetici su puleggia.
- Protezione motore con paraolio di tenuta.
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama (no versione basic).
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Potenti motori a 6 e 8 poli sviluppano grande forza con poco assorbimento.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabile con spruzzo d'acqua.
- **Versione CE:** Certificazione terzo trattato istituto ICE. Comandi 24 V IP 54 con freno motore.
- **Opzioni:** Carrello scorrevole. Motori veloci per taglio specifico congelato. Pulsanti in acciaio inox IP 67. Puleggia 1650 inox AISI 304.

- Made from AISI 304 stainless steel.
- Interlocked drip tray. (not on "Basic" version).
- Easy demountable door for easy cleaning.
- Bright finished aluminium pulleys.
- Pulley with sealed bearing.
- Motor with sealing ring.
- Easy to replace scrapers.
- High efficiency 6 or 8 poles motors.
- Thermal protection on single phase motors.
- Waterproof. (not high pressure)
- CE version: ICE approved, 3rd level. IP 54 protection rated. 24V controls and motor brake.
- **Optional:** Sliding table. Faster motors for frozen products. Stainless steel IP 67 protection rated push buttons. AISI 304 stainless steel pulley available only for SO1650 INOX).



SO 3100 INOX
carrello opzionale
optional sliding table



SO 2400 INOX



SO 2020 INOX DA PAVIMENTO



SO 2020 INOX



1. Cassetto raccolta scarti estraibile per facilitare l'operazione di pulizia da parte dell'operatore.
Removable wastage tray for easy cleaning.



2. Raschiatori lama in materiale plastico alimentare ad innesto rapido. Flangia in materiale plastico alimentare nero a tenuta stagna per protezione motore.
Alimentary plastic blade scraper in quick to insert. Watertight black plastic flange to protect the motor.



3. Particolare tappo per fissaggio puleggia facilmente rimovibile a mano.
Easy removable special knob for fixing the pulley.



4. Guidalama superiore e protezione lama in acciaio inox regolabile in altezza.
Upper stainless steel guide blade and adjustable stainless steel blade guard.



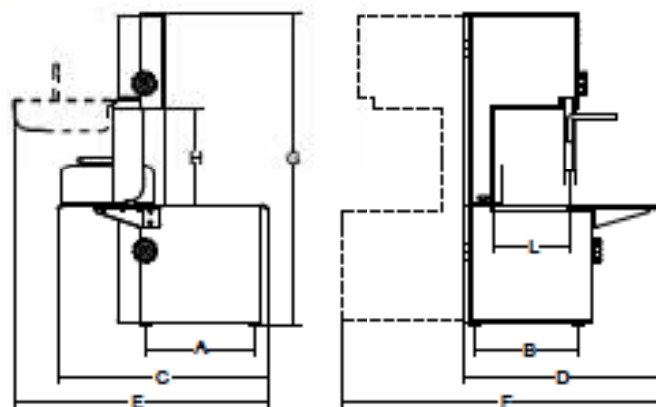
5. Inserto guidalama in acciaio inox temperato, incorporato al piano di lavoro.
Hardened stainless steel blade guide insert, built in the working table.



6. Sistema di sbloccaggio lama autotensionante a leva.
Blade release lever.



7. Spingitore porzionatrice Pressing arm and portion-making device.



	Altezza rete Blade height Blattabstände Lenghezze lame	Motore Motor Motor	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sp. di lavoro Working table Arbeitsfl. Schnittbrett fläche	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poide net	Dimensioni imballe Shipping Verpack.-dimensionen Dim. emballage	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Poide brut
	mm	Pb/p.u.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SO 1650 INOX	1650	1/900	210	430x445	268	398	544	510	655	630	635	250	230	47	570x720x1020	58
SO 2020 INOX	2020	1/900	230	450x400	280	330	568	580	710	620	1012	288	240	61	780x840x1430	73
SO 2020 INOX da pavimento	2020	1/900	230	450x400	470	411	568	580	710	620	1650	288	240	70	780x840x1730	82
SO 2480 INOX	2480	1,5/700	300	510x710	444	524	710	700	840	1180	1670	330	250	130	1050x930x1960	128
SO 3100 INOX	3100	2,5/700	400	725x810	440	624	840	818	960	1474	1925	442	300	170	1050x930x1960	195



SO 1650 INOX

Length table
Compartiment
Dimesse mesa
2171 9/16"

Motor
Quantität
0,9/1"

Pulley
Pulley
scheibe
9/16"

Sp. di lavoro
Working table
Arbeitsfl.
Schnittbrett
fläche
31,1/16"

A

B

C

D

E

F

G

H

L

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poide net
29/16"

Dimensioni imballe
Shipping
Verpackung
dimensionen
10/16/1/1"

Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Poide brut
1/16"



STERILIZZATORI ELETTRICO E A LIQUIDO

sterilizzatori sterilizers

STERILIZZATORE A LIQUIDO:

adatti per il magazzino di ogni tipo di coltello, promuovono un'azione disinfettante per mezzo del liquido TEGO SI.

Realizzato in acciaio inox e coperchio in polietilene HD bianco.

STERILIZZATORE ELETTRICO:

è dotato di attacchi per acqua in entrata e in uscita, con rubinetto di regolazione e scarico per evitare qualsiasi fuoriuscita del liquido.

Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C.

THE LIQUID STERILIZER:

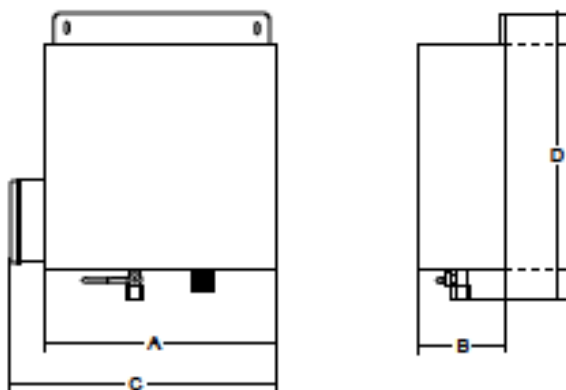
is suitable for the storage of any kind of knives which are disinfected by means of TEGO SI liquid. Stainless steel body and HD polyethylene cover.

THE ELECTRIC STERILIZER:

is fit with water inlet and outlet connections which are regulated by 2 cocks to avoid any spill. Automatic temperature regulation at 90°C.



STERILIZZATORE ELETTRICO



	Potenza Power Sparring Potencia	Alimentazione Power source Belegungsart Alimentation	Temperatura Thermostat Thermostat	Lunghezza massima coltello Max length of the blade of the knife Max Länge der Messerblätter Lunghezza massima coltello	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettopgewicht Peso net	Dimensioni totali Shipping Verpackungsmaße Dim. on package	Peso lordo Gross weight Bruttopgewicht Peso lordo
	Watt	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Sterilizz. a liquido	-	-	520	400	155	-	55 ± 250	5	420x110x50	5	
Sterilizz. Elettrico coibentato	1500	230/50Hz	0-110	270	310	140	55 ± 320 ± 70	8,5	420x110x150	7,5	



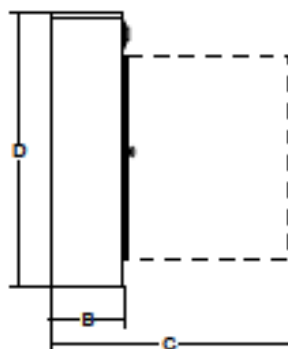
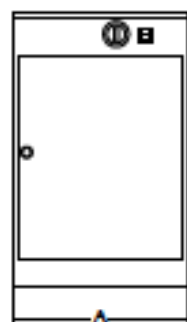
STERILIZZATORE A LIQUIDO

STERILIZZATORI UV

sterilizzatori
sterilizers

STERILIZZATORE UV 24 W

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430.
 - Porta in plexiglass fumé che chiude perfettamente la camera.
 - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare
 - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli.
 - Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica
 - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
 - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".
- Made from AISI430 stainless steel.
 - Chamber is closed by a smoked plexiglass door.
 - Removable see-through plexiglass knives holder makes sanitation easier and allows sterilization without having to rotate the knives.
 - Knives holder with built in drops collecting tray (only on 24W version).
 - Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.
 - A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.
 - The courtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".

1. Portacoltelli asportabile su mod. 24 W
Knife storage unit removable for mod. 24 W

Q.tà lampade e potenza
N. of lamps and power
N. Lampen und Spannung
N. Lampes et puissance

Alimentazione
Power source
Zielversorgung
Alimentation

Assemblaggio
Assembly
Aufbauelemente
Pobudowa steroidalna

Timer
Timer
Schaltuhr
Timer

Capacità coltelli
Number of knives
Messerkapazität
Capacité couteaux

Lunghezza massima coltello
Max length of knife blade
Messerlänge
Max Längener Messerblatte
Lungimea maximă a lamei cutitai

A

B

C

D

Peso netto
Net weight
Nettopgewicht
Poids net

Dimensioni imbello
Shipped
Verpackungsabmessungen
Dim. emballage

Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Poids brut

	Watt	Vol.	Hz	Watt	cosφ	U	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Steril. UV 16W	n. 1 x 16	230V/50Hz	70 watt	~0.5A	0-1-120	10	310	400	140	520	820	9	470x230x730	11
Steril. UV 16W Napoli	n. 1 x 16	230V/50Hz	70 watt	~0.5A	0-1-120	10	400	400	140	520	780	10	470x230x820	12
Steril. UV 24W	n. 3 x 8	230V/50Hz	100 watt	~0.5A	0-1-120	20	330	400	300	590	820	14.5	470x400x730	18.5



STERILIZZATORE UV NAPOLI 16 W

Color de iluminación y potencia
Quanti lampade e potenza
Kolor i mocar lampy
Farva i mocar lampy

Alimentación
Alimentation
Tárház
Alimentation

Assemblaggio
Assembly
Aufbauelemente
Pobudowa steroidalna

Timer
Timer
Schaltuhr
Timer

Capacità coltelli
Capacitate lame
Messerkapazität
Capacité couteaux

Lunghezza massima coltello
Comprimento máx. de la hoja
Messerlänge
Max. mocar, mocar nozice
Lungimea maximă a lamei cutitai

A

B

C

D

Peso neto
Net weight
Nettopgewicht
Poids net

Dimensiones embelle
Dimensions emballage
Verpackungsabmessungen
Dim. emballage

Peso bruto
Gross weight
Bruttogewicht
Poids brut



STERILIZZATORE UV 16 W



W8

sottovuoto packaging machines

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Sistema di controllo elettronico con:
 - selezione 6 lingue impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
 - visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
 - 8 programmi memorizzabili
 - programma A = vuoto automatico
 - programma X = aspirazione esterna
 - segnale di avviso sostituzione olio.
- **Optional:**
 - impianto per gas e soft air
 - statta regolabile per buste con liquidi
 - vassoio di contenimento in metacrilato.

- *Its extraordinary design reduces the dimensions of the machine and improves its handiness*
- *A large-volume cover-plate made of high thickness thermoformed Plexiglas*
- *Easily removable sealing bar*
- **Electronic control System featuring:**
 - 6 languages selection
 - Sealing, vacuum and gas time settings, with 1/10 sec scale.
 - Vacuum percentage and time left display
 - 8 storable programmes
 - A programme = automatic vacuum
 - X programme = external suction
 - Oil replacement signal.
- **Optional:**
 - gas and soft air release system
 - Adjustable shelf sacs containing liquids
 - methacrylate containment tray.



W8 50

MOD. W8 30-40-50

- Pompa aspirazione Bush.
- Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto.

MOD. W8 30-40-50

- Bush suction pump.
- 5 mm thick, AISI 304 stainless steel, easy to clean plain vacuum chamber.
- Extremely easy to clean thanks to the perfectly plain surface.

MOD. W8 30-40-50 S

- Piano posizionamento prodotto smaltato per una facile igiene

MOD. W8 30-40-50 S

- Glazed product holding surface for an easy hygiene



W8 40S



W8 40



W8 50

1. Supporto con ruote opzionale
Stand with wheels optional



2. Controllo elettronico semplice ed intuitivo
User-friendly, intuitive operation



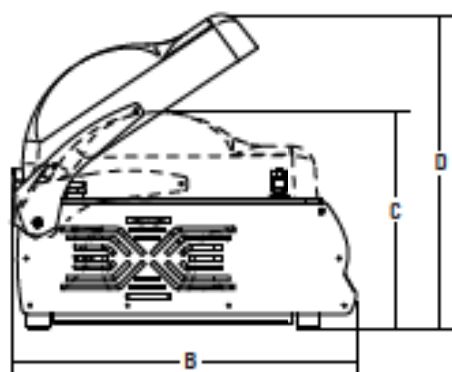
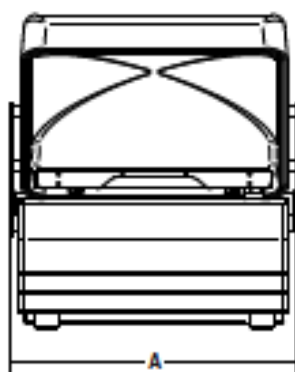
3. Sistema sospensione coperchio ammortizzato
Cushion-hinged lid



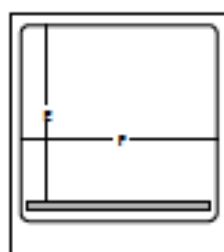
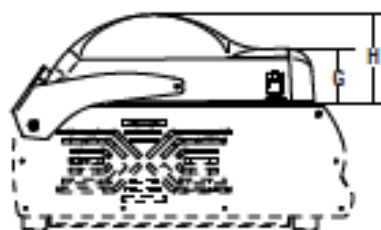
4. Grande capienza e visibilità
High capacity and visibility



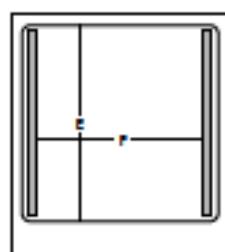
5. Opzione gas inerte e soft air
Gas-flush and soft air option



W8 50 DB



W8 30-40-50



W8 50DB

	Potenza Power Potência	Alimentazione Power source Befeidőparancs Alimentação	Pompa oli scolo Vacuumpump Vácuumpumpa Pompe de ulei	Barrileta d'aria Sealing bar Schleudrinde Barrileta de ar	Dimensioni camera Cavity dimensions Kamergrößen Dimensiones cámara	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso bruto	Dimensioni imballo Shipping Verpak. afmetingen Dim. embalagem	Peso imballo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	kW	volts/Hz	l/min	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
W8 30/8	0.55	230/50Hz	8	310	340x660 h.132	402	525	360	460	333.5	340	85	120	56	720x670x770	46
W8 30 - 12	0.45	230/50Hz	12	310	340x660 h.132	402	525	360	460	333.5	340	85	120	56	720x670x770	46
W8 40/8	0.75	230/50Hz	21	410	430x110 h.140	483	585	370	542	360	430	85	140	66	780x640x770	66
W8 50/8	0.75	230/50Hz	21	510	545x160 h.190	609	640	400	605	430	540	90	190	70	840x670x750	66
W8 50 DB	0.75	230/50Hz	21	410x2	545x160 h.190	609	640	400	605	404	428	90	190	71	840x670x750	67
	Potência Potência Motor 12/36	Alimentação Alimentação Tensão 110/220	Barrileta de ar Barrileta de ar Barrileta de ar Barrileta de ar	Barrileta de ar Barrileta de ar Barrileta de ar Barrileta de ar	Dimensiones cámara Dimensiones cámara Dimensiones cámara Dimensiones cámara	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso bruto Peso bruto Peso bruto Peso bruto	Dimensiones imballo Dimensiones imballo Dimensiones imballo Dimensiones imballo	Peso bruto Peso bruto Peso bruto Peso bruto





6. Piano regolabile per liquidi opzionale
Optional adjustable insert plate for liquids



6. Piano in polietilene per rialzo e contenimento opzionale
Optional polyethylene plate for containment and upward



7. Facile manutenibilità
Easy access for service



8. Estrema facilità di pulizia
Easy cleaning



Buste per sottovuoto lisce
Vacuum bags smooth

cm 17x25 gr.95
 cm 20x30 gr.95
 cm 25x35 gr.95
 cm 30x40 gr.95
 cm 35x45 gr.95
 cm 40x50 gr.95



Buste per sottovuoto goffrate
Vacuum bags embossed

cm 20x30
 cm 25x35
 cm 30x40
 cm 35x45
 cm 40x50



Buste per cottura sottovuoto
Cooking vacuum bags

cm 15x20 80 gr
 cm 20x30 80 gr
 cm 25x35 80 gr
 cm 30x40 80 gr



SIGIX

sigilla vaschette thermosealers

- Struttura in acciaio inox.
- Vaschetta realizzabile anche su specifica del cliente.
- Cassetto estraibile totalmente.
- Piastra saldante movimentata elettricamente guidata su 4 punti per una saldatura omogenea in tutta la superficie.
- Possibile saldare anche vaschette molto alte per rosticceria, ecc.
- Dispositivo di regolazione del tempo di saldatura.
- Sensore di posizionamento del cassetto per la saldatura automatica.
- Taglio automatico del film.
- Magnete ad alta potenza per il bloccaggio e trascinamento del film.

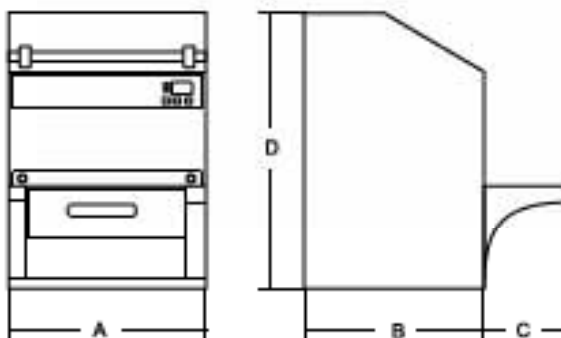


SIGIX 38

SIGIX 38

- accumulo del film e rullo motorizzato per garantire una costante alimentazione del film.

- Stainless steel frame.
- Custom cavity moulds available at request.
- Fully removable drawer.
- The automatic sealing plate sliding on 4 rods provides a perfect and even sealing.
- Deep trays can also be used.
- Electronic sealing timer.
- Drawer positioning sensor allows for the automatic sealing.
- Automatic film cut-out control.
- The high-precision magnet allows for a perfect film handling.



SIGIX 38:

- machine: consistent and continuous feed film powered by a motorized drum.

	Potenza Power Sparring Potência	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentação	Roller film Max. film roll Estrazione max. Max. bobine film	Dimensioni max. vaschette Max. dimensions Größe max. Anwesenheiten Max. Platzausdimensionen	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Peso neto	Dimensioni imballo Shipping Verpack. Abmessungen Dim. embalagem	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso bruto
	Watt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Sigix 21	750	230V/50Hz	200x210	204x280 h.180	500	385	155	517	58	720x570x770	48
Sigix 38	1250	230V/50Hz	200x380	370x280 h.180	500	385	155	487	51	720x570x770	81



SIGIX 21



1. Cassetto totalmente estraibile
Fully removable drawer



DISPENSER

dispenser
shrink wrappers

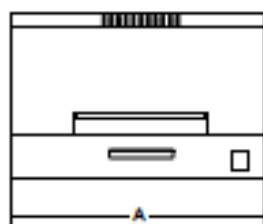


51 M



SIGILLATRICE
P. 209

- Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.
- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione per i modelli 40M, 50M2 e 51M.
- Profilo teflonato per il modello 51MB (non provoca fumo).
- Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.
- Stainless steel body.
- Anodized aluminium rollers and rods.
- Film cutting by means of a low-voltage heated wire (versions: 40M, 50M2 and 51M)
- 51MB version with teflon coated section. (do not smoke).



1. Particolare filo caldo
Heated cutting tread



2. Profilo teflonato
Teflon-coated section

	Taglio film Film cutting Folien schneiden Coupe de la pellicule	Potenza Power Spannung Potencia	Alimentazione Power source Versorgung Alimentación	Rullo film Max. film ed. Folienrollenmax. Max. bobine film	Spessore rullo Heated surface Heizfläche Placa calentada	A	B	C	D	Profilo Heated off Heizprofil Profilo	Dimensioni imbello Shipping Wrap size Length Dim. embalagem	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Peso
		Watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
40M	1)	115	230V/50Hz	400	290x85	485	500	125	290	12,5	550x850x270	14
50M2	1)	115	230V/50Hz	500	290x85	540	500	125	290	14	550x850x270	15,5
51M	1)	115	230V/50Hz	500	300x75	540	720	130	185	14,5	700x870x270	16
51MB	2)	400	230V/50Hz	500	300x75	540	720	130	185	14,5	700x870x270	16

Corte película
Corte de película
Folien schneiden
MB200

Potencia
Potencia
Maximale
Maximale

Alimentación
Alimentación
Versorgung
TUB

Rullo película
Rullo película
Folienrollenmax.
MB200

Spessore rullo
Spessore rullo
Heizfläche
Heizfläche
MB200

A B C D

Profilo
Heated off
Heizprofil
Profilo

Dimensioni imbello
Dimensioni imbello
Wrap size
Wrap size
MB200

Peso lordo
Peso lordo
Gross weight
Gross weight
TUB



51 MB



50 M2



40 M



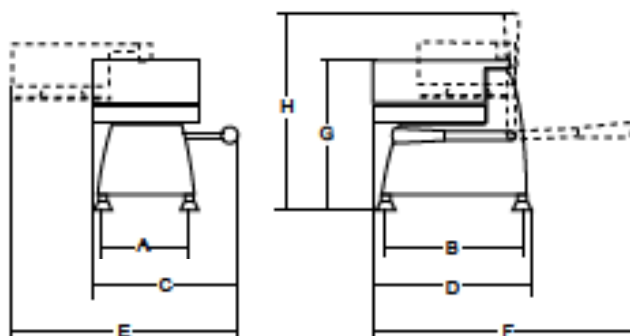
SA

hamburgatrici hamburger presses

- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
 - Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
 - Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
 - Piedini in gomma.
- Simple and compact patty press with rounded design.
 - Made from anodized aluminium alloy.
 - Built-in sheets holder.
 - Rubber feet.



SA 150-180



	Diámetro stampo Diameter mold Durchmesser form Diamètre stampo	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Grossweight Brutogewicht Poids brut
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SA 100	100	140	230	258	270	310	380	280	320	4,5	250x300x300	5,5
SA 130	130	140	250	280	310	380	480	275	380	6	400x430x370	7
SA 150	150	140	280	280	330	380	480	275	380	6,5	400x430x370	7,5
SA 180	180	140	280	285	330	430	500	275	380	7	400x430x370	8

Dimensione stampo
Diameter mold
Durchmesser form
Diamètre stampo

A B C D E F G H

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net

Dimensioni imballo
Shipping
Verpack. abmessungen
Dim. emballage

Peso lordo
Grossweight
Brutogewicht
Poids brut



SA 130



SA 100



T-REX

inteneritrice manuale manual tenderiser

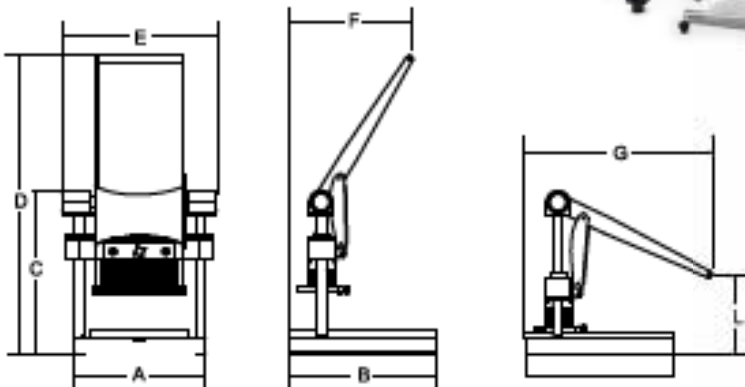


- Tutti i particolari solo in acciaio inox.
- Molle di ritorno totalmente protette da sporco e liquidi.
- Facile smontaggio e pulizia del gruppo coltelli.
- Piano in polietilene con movimento libero.
- Scorrimento con cuscinetti lineari protetti da paraolio.
- Scorrimento su aste inox 304 rettificate.

- Stainless steel body and details.
- Totally covered springs protected from dirt and liquids.
- Quick blade disassembling for easy cleaning.
- Mobile polyethylene cutting board.
- Linear bearings sliding protected by oil seal.
- Sliding on s/s aisi 304 grinded shafts.



1. Piano in polietilene con movimento libero
Mobile polyethylene cutting board



Altezza max di lavoro
Working height max
Max Höhe der Arbeit
Höchstmasstaben

Piano di lavoro
Working plate
Arbeitplatte
Schnittbrett

Lame
Blades
Platten
Lamelle

A

B

C

D

E

F

G

L

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net

Dimensioni imballe
Shipping
Verpack- dimensions
Dim. emballage

Peso lordo
Grossgewicht
Bruttogewicht
Poids brut

T-REX	120	300/450	32	400	450	497	607	470	575	572	245	25	120/170/570	35
				A	B	C	D	E	F	G	L			

Altura Máxima de Trabajo
Altura máxima de trabajo
Paikōken suokōsen
最大工作高度

Piano de Trabajo
Tendidor de carne
plancha metálica
工作板

Cuchillas
Láminas
Placas
刀片

A

B

C

D

E

F

G

L

Peso neto
Peso Bruto
Das Netto
净重

Dimensiones empaque
Dimensiones empaquetado
Paquetage
包装尺寸

Peso bruto
Peso bruto
Das Brutto
毛重

CEPPI - TAVOLI - PIANI

chopping blocks-working tables-working surfaces



1. Tavoli
Tables

- Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, nelle pescherie, nei salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti.
- Piani in polietilene HD non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili.
- Non deteriorano il filo dei coltelli.
- Tavoli con strutture in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza.
- Disponibili sia nelle versioni standard che su misura e con sottopiani opzionali, sono facilmente montabili e smontabili per un minimo ingombro di spedizione.
- Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of products. Cutting boards are essential in butchers', fishmongers', meat processing factories, food processing industries, hotel and restaurant kitchens.
- HD polyethylene cutting boards are non-absorbent, antibacterial and easy to clean.
- Knives are not damaged.
- Working table frame is made from anodized aluminium tubes (50x50 mm) reinforced with galvanized steel for a better stability and sturdiness.
- Available both standard or cut to size, with or without base shelf.
- Tables can be easily assembled and disassembled for minimum shipping dimensions.



2. CEPPI IN POLIETILENE
Polyethylene chopping blocks



- 4. Pesce - Fish
- 5. Pollo - Chicken
- 6. Verdure - Vegetables
- 7. Carne - Meat
- 8. Carne di cavallo - Horsemeat

3. PIANI IN POLIETILENE CON LISTELLO
Polyethylene sheet



MACINATO