



# CATALOGO GENERALE GENERAL CATALOGUE

[www.famaindustrie.com](http://www.famaindustrie.com)







## **CATALOGO GENERALE**

---

*GENERAL CATALOGUE*

# DAL 1953, LA FORZA DELLA TRADIZIONE

---

*THE STRENGTH OF TRADITION SINCE 1953*





## FAMA INDUSTRIE LA QUALITÀ QUOTIDIANA

THE EVERYDAY LIFE QUALITY



1953 2013

L'esperienza acquisita in sessant'anni di attività si è sviluppata attraverso un cammino progettuale, volto alla produzione di macchine costruite con estrema precisione e con l'utilizzo di materiali di qualità.

FAMA INDUSTRIE è oggi un'Azienda leader nel settore della fabbricazione di attrezzature per Ristorazione, Bar e per la Casa. Per ognuno di questi settori vengono prodotte macchine, altamente qualificate, con accessori studiati appositamente per ogni specifica esigenza.

FAMA INDUSTRIE costruisce macchine all'avanguardia, secondo le normative vigenti, destinate a settori specifici come la Ristorazione. A questo settore appartengono ristoranti, alberghi, comunità, mense, self service, pizzerie; oltre alle varie attività ad esso legate come macellerie, supermercati, salumerie, rosticcerie, take away.

La forza di FAMA INDUSTRIE consiste nel mettere a disposizione della clientela varie tipologie di macchine, diversificate in base all'utilizzo - tritacarne, grattugie, affettatrici, passapomodoro, tagliaverdure, tagliamozzarella - di varie dimensioni e capacità. Queste caratteristiche permettono di scegliere tra una vasta gamma di prodotti, tutti realizzati secondo gli stessi criteri di qualità e affidabilità, ma completamente versatili e adattabili a ogni situazione e ad ogni attività.

Tecnologia e qualità al servizio del lavoro e del vivere quotidiano.

*The experience acquired during 60 years of activity has been developed through a design track, dedicated to produce manufacture machines built with extreme precision and with the use of high quality materials. FAMA INDUSTRIES is now a leading company in catering, bar and home appliance equipment manufacturing. Highly professional qualified machines with accessories that are specially designed studied for each need are produced for each of these fields. FAMA INDUSTRIES manufactures modern machines observing norms in force and addressed to specific sectors like catering. Restaurants, hotels, communities, refectories, self services, pizzerias are all part of this sector as well as the different activities linked to them like butcher shops, supermarkets, charcuterie, delicatessen shops, take away. FAMA INDUSTRIE'S strength consists in offering the customers different machine types diversified according to their use - meat grinders, graters, slicers, tomato sauce makers, vegetable cutters, mozzarella cutters - and above all they are supplied in different sizes and capacities. These characteristics allow our customers to choose among a wide range of products, each one made observing the same quality and reliability criteria but extremely versatile and adaptable to any activity. FAMA INDUSTRIES: state-of-the-art-technology designed to improve everyday life.*

# Certificazioni IMQ

Secondo la Norma / According to Standard  
**EN 12331 : 2003 + A2 : 2010 (UNI EN 12331 : 2010)**

FAMA, al fine di certificare la qualità dei propri macchinari, ha scelto di sottoporli agli scrupolosi esami del più grande istituto Italiano. Un serio e lungo percorso che mira a fornire prodotti di alta qualità, tali da soddisfare la fiducia dei nostri clienti che da sessant'anni hanno scelto la nostra affidabilità. FAMA: la forza della tradizione al passo con i tempi!

*FAMA has chosen to certify the quality of its equipment, and for this purpose one of the major Italian laboratory has tested FAMA's products. Thus granting the highest-grade quality products to those customers who have been choosing FAMA, and the reliability of its family run business, for nearly 60 years. FAMA: the strength of tradition that keeps up with times!*



Certificato di esame tipo  
 Type Examination Certificate

**No. IMQ 220**

**Tritacarne**  
**Mincing machines**  
 Modelli / Models

TS 12, TI 12, TS 22, TI 22, TSK 22, TIK 22,  
 TS 32 ECO, TI 32 ECO, TI 12 R, TI 22 R, TI 32 R



Certificato di esame tipo  
 Type Examination Certificate

**No. IMQ 221**

**Tritacarne con grattugia**  
**Mincing machines with grater machines**  
 Modelli / Models

TG 12, TGI 12, TG 22, TGI 22, TGK 12,  
 TGIK 12, TGK 22, TGIK 22



Certificato di esame tipo  
 Type Examination Certificate

**No. IMQ 222**

**Tritacarne e tritacarne con grattugia**  
**Mincing machines and mncing machines**  
**with grater machines**  
 Modelli / Models

TS 8, TI 8, TG 8, TGI 8, GM



Certificato di esame tipo  
 Type Examination Certificate

**No. IMQ 223**

**Grattugia**  
**Grater machine**  
 Modelli / Models

GS, GSD, GSM, GI, GD, GG



Certificato di esame tipo  
 Type Examination Certificate

**No. IMQ 224**

**Frullatori e sbattitori portatili**  
**Hand-held blenders and whisks**  
 Modelli / Models

250VF, 250VV, 300VV, 350VF



Certificato di esame tipo  
 Type Examination Certificate

**No. IMQ 225**

**Pelaverdure (pelapatate e puliscicozze)**  
**Vegetable peelers (potatoes peeling**  
**and mussels scraping)**  
 Modelli / Models

5 Kg, 10 Kg, 18 Kg



**CERTIFICATO DI ESAME DI TIPO**  
**TYPE EXAMINATION CERTIFICATE**  
No. **IMQ 220**

VANTO CONFERMARE VOSTRO TIPO DI CEMENTO IN CONFORMITÀ CON LE SPECIFICAZIONI DELLA NORMATIVA TECNICA EN 12518-2 (MISCELAZIONE) E EN 12518-1 (MISCELAZIONE) (MISCELAZIONE)  
On the basis of the experimental report no. 220/2019 of 08/08/2019, the following products are certified:

**TRITACARNE**  
Mixing Machine

Marca (Trade mark) **FA...**

Modelli / Models **T5 12, T1 12, T5 32 ECO, T1 32 ECO**

FAMA INDUSTRIA  
VIA A. ALTOBIANCHI  
47900 RIMINI RN

VALUTAZIONE CONFORMITÀ PER LA DIRETTIVA REDDITA  
Module of approval of the manufacturer's products

Secondo la Norma / According to Standard  
**EN 12331 : 2003 + A2 : 2010 (UNI EN 12331 : 2010)**



SITUAZIONE  
SITUAZIONE

Il presente certificato è valido per le apparecchiature e i materiali di consumo di cui è composto il tipo di prodotto descritto nel presente certificato. Il presente certificato non è valido per i materiali di consumo di cui è composto il tipo di prodotto descritto nel presente certificato.



## I MIGLIORI SCELGONO L'ECCELLENZA

TOP CHEFS GO FOR THE BEST!



**Rolando Lelli**

Chef "Select Hotels" - Cervia

*Rolando Lelli*



**Mario Beccari**

Chef "Select Hotels" - Cervia

*Mario Beccari*







Alcuni tra gli Chef stellati italiani hanno scelto FAMA INDUSTRIE per le loro cucine affidandosi alla vasta gamma di prodotti, tutti realizzati secondo gli stessi criteri di qualità e affidabilità, ma completamente versatili e adattabili a ogni situazione e ad ogni attività. Tecnologia e qualità al servizio delle migliori cucine.

*Some of the Italian award-winning chefs have chosen FAMA equipment for their kitchens since FAMA INDUSTRIES offers a wide range of products. FAMA specialist equipment is manufactured to the highest standards for efficiency, durability and reliability. It provides state-of-the-art technology and quality answer to all the best kitchens preparation needs.*



## Roberto Scarpelli

Chef "Select Hotels" - Cervia



## Enrico Lubrano

Chef "Ristorante Deserto" - Cervia



P.20

**TI8** **TI12** **TI22** **TI32ECO**



P.24

**TSK12** **TSK22** **TIK12** **TIK22**

P.28



**TS12 ½** Unger Ghisa **TS22 ½** Unger Ghisa **TS22** Unger Totale Ghisa **TS12 ½** Unger Inox **TS22 ½** Unger Inox **TS22** Unger Totale Inox



P.32

**TI12 R ½** Unger Inox **TI22 R ½** Unger Inox **TI22 R** Unger Totale Inox **TI32 RS** Unger Totale Inox **TI32 R** Unger Totale Inox



P.38

**TGI8** **TGI12** **TGI22**



P.42

## APPLICAZIONI



P.48

**TS12 R** **TG12 R** **GSR**



P.52

**275GR** **300GR** **330GR** **350GR**



P.16

**TS8** **TS12** **TS22** **TS32**



P.22

**TI12 R** **TI22 R** **TI32 RS** **TI32 R** **TI12 R GHISA** **TI22 R GHISA**



P.26

**TR22** **TR32**



P.30

**TI12 ½** Unger Ghisa **TI22 ½** Unger Ghisa **TI22** Unger Totale Ghisa **TI12 ½** Unger Inox **TI22 ½** Unger Inox **TI22** Unger Totale Inox



P.36

**TG8** **TG12** **TG22**



P.40

**TGK12** **TGK22** **TGIK12** **TGIK22**



P.46

**TS8 R** **TG8 R** **GMR**



P.50

**250R** **300R** **220R** **250R**



P.58

**GS** **GSD** **GSM** **GD**



P. 64

**350VF    450VF    650VF**



P. 70/72

**250VV    250VF**



P. 78

**220    250    220 ECO    250 ECO    275 ECO**



P. 82

**300    330    350    370**



P. 88

**PP5 Kg    PP5 Kg    PP10 Kg    PP18 Kg**



P. 94

**TAGLIAVERDURE ÉLITE**



P. 98

**L9V    L6V    L4V**



P. 102

**TAGLIAMOZZARELLA**



P. 59

**GM    GMR    GMB    GG HP2    GG HP4**



P. 66

**350VV    450VV    650VV**



P. 74

**300VV    400VV**



P. 80

**275    300    330    350**



P. 84

**300    350    370**



P. 90

**PC5 Kg    PC5 Kg    PC10 Kg    PC18 Kg**



P. 96

**TAGLIAVERDURE**



P. 100

**L3    L5    L8**



P. 104

**IMPASTACARNE**

**ISACCATRICI  
inox**

P.108



**FSV 32IT** **FSV 35IT** **FSV 52IT** **FSV 32T** **FSV 32D** **FSV 32S**  
**FSV 45IT**

P.110



**FHA100** **FHA400** **FHA500**

P.116



**PM7** **PK8** **PK10** **PK20**

P.122



**7 Kg.** **18 Kg.** **25 Kg.** **38 Kg.** **44 Kg.**

P.126



**25 Kg.** **35 Kg.**

P.128



**MANUALE** **ELETTRICA**

P.130



**MF4D** **MF4** **MSE** **MSP** **MSP2**

P.134



**MG13** **MG20** **MG50**



P.106

**SEGAOSSA 1550 A** **SEGAOSSA 1830 A** **SEGAOSSA 1550 V** **SEGAOSSA 1830 V**



P.109

**300** **350** **400**



P.114

**BK10** **BK20** **BK30** **BK40**



P.118

**PK4,5** **PK5** **PK7**



P.124

**18 Kg.** **25 Kg.** **38 Kg.** **44 Kg.**



P.127

**L 30H** **L 40H** **L 30I** **L 40I**



P.129

**320** **400** **500**



P.132

**MT1** **MT1D** **MTQ** **MTFIVE** **MT1I** **MT1DI** **MT5**



P.135

**MCF100** **MTG6** **MSG100**



P.136

**FMC6 FMX CS CS DOPPIO GC GCP**



P.139

**MFR80R MFR280R MFR10R MFR210R**



P.142

**FPL 60/30 FPL 65/40 FPL 60/60 FPL 65/70**



P.144

**DECS11M FFM104PF FFM104C FFM103C FFM100S  
FFM101G  
FFM102U**



P.148

**FS40 FS70 FS60**



P.150

**MTP100 MTP101 MRT600 MRT700**



P.154

**UPM UPD PFIND30 PFIND35**



P.156

**FBR3600TN FBR2610TN FBR2600TN**



P.158

**FV12033 / FV15033 FFR650TN FFR1410TN  
FV18033 / FV20033 FFR650BT FFR1410BT**



P.138

**MFR40 MFR240 MFR80 MFR280**



P.140

**MFR12R MFR212R MFR12M MFR212M**



P.143

**FPL 60/30 B FPL 60/30 B2 BLOCCO COTTURA**



P.146

**B1 B1V B7 B8 B9  
B1+1 B1+1V B7+7 B8+8 B9+9**



P.149

**Q4 Q6 Q12 Q18**



P.152

**PSINGS PCORTS PDR3000S PSING PCORT PDR3000**



P.155

**PFT3040V PFT3060V PFTM PFTD**



P.157

**FBR3100TN FBR2100TN**





**TRITACARNE** / *MEAT MINCERS*

MEAT MINCERS



**TRITACARNE GRATTUGIA** / *MEAT MINCER GRATERS*  
**SERIE RETRÒ** / *RETRO MODELS*

MEAT MINCER  
GRATERS

MEAT MINCERS  
UNITS

RETRO SLICING  
MACHINES



**GRATTUGIE** / *GRATERS*

GRATERS



**MIXER** / *MIXERS*

MIXERS



**AFFETTATRICI** / *SLICING MACHINES*

SLICING  
MACHINES



**PREPARAZIONE DINAMICA** / *DYNAMIC PROCESSING*

DYNAMIC  
PROCESSING



**LAVORAZIONE CARNE** / *MEAT PROCESSING*

MEAT  
PROCESSING



**IMPASTATRICI** / *KNEADING MACHINES*

KNEADING  
MACHINES



**SNACK BAR** / *SNACK BAR*

SNACK BAR



**COTTURA** / *COOKING EQUIPMENT*

COOKING  
EQUIPMENT



**COTTURA** / *COOKING EQUIPMENT*  
**REFRIGERATI** / *REFRIGERATED*

REFRIGERATED



## Ragù classico / *Classic ragù recipe*

### Emilia Romagna



#### Preparazione / *Directions*

Preparare il battuto tritato per il soffritto classico: sedano, carote, cipolle, aglio e prezzemolo, riducete il tutto in un trito fine. Scaldare poco olio sul fondo di una casseruola in ghisa smaltata. Quando l'olio è ben caldo, deporre il soffritto nella casseruola. Far soffriggere le verdure tritate molto lentamente e a lungo. Quando la verdura è ben cotta e si è ridotta di volume, aggiungere la carne. Lasciare rosolare la carne per bene, cambiando completamente colore lasciatela diventare quasi marrone scuro. A questo punto sfumare con del vino rosso facendo evaporare l'alcol molto velocemente a fiamma vivace. Unire il concentrato di pomodoro e in seguito i pelati frullati. Salare adeguatamente e pepare a piacere. Lasciate cuocere a fuoco basso per 40 minuti.

*Heat oil in a large heavy pot over medium-high heat. Add onions, celery, and carrots. Reduce heat to medium-low and sauté. When vegetables are softened, add beef. Stir until beef is well browned on all sides. Add red wine; boil 1 minute, stirring often and scraping up browned bits. Add tomato paste; stir to blend. Reduce heat to very low and gently simmer, stirring occasionally, until flavors meld, about 40 minutes. Season with salt and pepper.*



#### INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

4 carote  
3 cipolle  
4 coste di sedano  
1 spicchio di aglio  
1 ciuffo di prezzemolo  
1,5 Kg carne macinata di manzo magro

Concentrato di pomodoro  
800 g pomodoro pelato  
500 ml di vino rosso  
4 cucchiaini da tavola di olio extravergine d'oliva  
Sale Q.b.  
Pepe Nero Q.b.

*4 carrots  
3 onions  
4 celery  
1 clove of garlic  
1 parsley  
1,5 Kg lean ground beef*

*Tomato concentrate  
800 g peeled tomatoes  
500 ml red wine  
4 tablespoons of extra virgin olive oil  
Salt to taste  
Black pepper to taste*







## TS12



### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|             | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|-------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| <b>TS8</b>  | ●               | ●                      |                    |
| <b>TS12</b> | ●               | ●                      | ●                  |
| <b>TS22</b> | ●               | ●                      | ●                  |
| <b>TS32</b> | ●               |                        | ●                  |



TS8



TS12



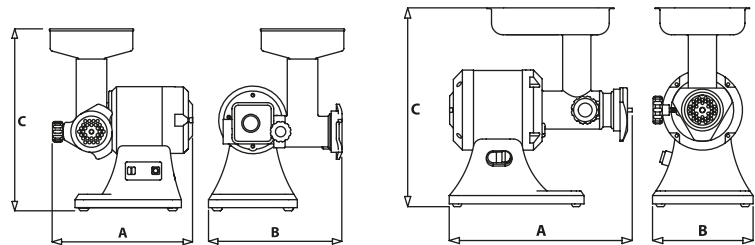
TS22

- Apparecchi per uso professionale
- Indispensabili per macellerie, ristoranti, alberghi, mense
- Costruiti in lega di alluminio pressofuso e lucidato
- Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore
- Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio
- Motore asincrono ventilato con termica di protezione
- Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in:
  - a) Ghisa alimentare con trattamento electroless nickel plating (12-22-32)
  - b) Alluminio anodizzato (12-22)
  - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22-32)
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Set per insaccare (a richiesta)
- Inversione di marcia (a richiesta)
- Dimensioni alimentazione 120 x 52 mm
- Dimensioni scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm 32/ 98 mm
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Versione TS 8 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Versione TS 8 non disponibile con l'inversione di marcia
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, butcheries, etc
- Structured in polished pressure die cast aluminium alloy
- Elegant stainless steel motor cover band
- Oil immersed gears made from hardened steel
- Ventilated asynchronous motor with thermal protection included
- Easy-removable mincing unit available in:
  - a) ELECTROLESS NIKEL PLATED CAST IRON (MOD.12-22-32)
  - b) ANODIZED ALUMINIUM (MOD.12-22)
  - c) AISI 304 STAINLESS STEEL (MOD.8-12-22-32)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Sausage filling kit available on demand
- Gear inversion option available on demand
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
- Stainless steel tray and hopper
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Model TS 8 is recommended for home use and small business use
- Model TS 8 is not available with gear inversion
- Proudly Made in Italy



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE 12, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
mincing groups ENTERPRISE 12 model, other mincing groups available at page 054



|             | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/m coccia<br>Screw revolution (RPM) | Produzione oraria<br>Production per hour | Bocca<br>Mouth | Piastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|-------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---|--|----------------|--|---|--|---|
|             | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |   | kg                                       | mm             | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TS8</b>  | 270 | 260 | 360 | 230/50                        | 0,38 (0,50)            | 80                                      | 20                                       | Ø60            | Ø 6                                    | 9,0   | 310x260x370                              | 10,0  |
| <b>TS12</b> | 370 | 220 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200                                     | 200                                      | Ø70            | Ø 6                                    | 19,0/16,0   | 440x250x440                              | 21,0/18,0   |
| <b>TS22</b> | 440 | 240 | 510 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140                                     | 300                                      | Ø82            | Ø 6                                    | 24,0/22,0   | 480x300x510                              | 26,5/24,5   |
| <b>TS32</b> | 500 | 240 | 510 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)            | 140                                     | 400                                      | Ø98            | Ø 6                                    | 33,0/32,0   | 590x370x520                              | 36,0/35,0   |



**TS32**





# Zucchine tonde ripiene / *Stuffed courgettes*

## Toscana



### Preparazione / Directions

Preparare il brodo vegetale. Lavare le zucchine sotto l'acqua, asciugarle e tagliare la calotta per formare un cappello. Tagliare il perimetro interno con un coltello, incidere una croce nella polpa per estrarla un po' alla volta e scavarne l'interno con un cucchiaino e lasciare 1 cm di spessore. Salare l'interno delle zucchine e capovolgerle su un vassoio per drenarle dal liquido di vegetazione.

Ripieno: versare in una ciotola la carne tritata e aggiungete la salsiccia tritata. Unire anche la polpa delle zucchine tritate, il Parmigiano grattugiato, le uova e la mollica di pane, il prezzemolo tritato, l'aglio schiacciato; mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Riempire le zucchine fino all'orlo con il ripieno di carne. Ungere una teglia con un filo d'olio e riporre le zucchine ripiene all'interno; aggiungere nella teglia un mestolo di brodo vegetale. In una teglia a parte appoggiare un foglio di carta da forno e disporre le calotte; cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti; potete togliere uno' prima le calotte. Sfnare e servire.

*Cut each courgette in half crosswise. Using a melon baller, carefully scoop out courgette's flesh, leaving about 1 cm flesh intact on all sides and leaving courgettes closed at the bottom of each half. For the stuffing, mix the beef and sausage meat with the other ingredients (eggs, internal soft part of bread, garlic, parsley, Parmigiano cheese and the courgette's flesh) until flavors meld. Sprinkle the stuffing on top of the courgettes and drizzle with oil and broth. Heat oven to 180 C° and bake for 45 mins or until the courgettes are softened. Wait till the topping is golden and crisp and serve.*



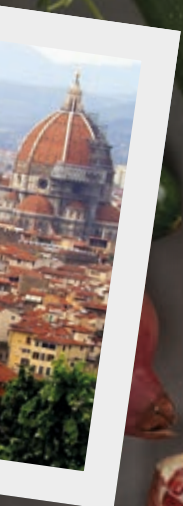
### INGREDIENTI / INGREDIENTS

8 zucchine tonde (circa 250 g l'una)  
250 g carne di suino trita  
200 g di salsiccia  
2 uova medie  
70 g di parmigiano reggiano grattugiato  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato

1 spicchio d'aglio  
Pepe nero q.b.  
50 g di mollica di pane  
Sale q.b.  
2 cucchiaini di olio di oliva extravergine  
1 mestolo di brodo vegetale

*8 round courgettes (8 x 250 g)  
250 g ground pig meat  
200 g di sausage  
2 eggs  
70 g grated parmesan  
2 spoons of grated parsley*

*1 clove of garlic  
black pepper to taste  
50 g breadcrumbs  
salt to taste  
2 spoon of extra virgin olive oil  
1 ladle of vegetable broth*





**TI22**

GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|                 | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|-----------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| <b>TI8</b>      | ●               | ●                      |                    |
| <b>TI12</b>     | ●               | ●                      | ●                  |
| <b>TI22</b>     | ●               | ●                      | ●                  |
| <b>TI32 ECO</b> | ●               |                        | ●                  |



**TI8**



**TI12**

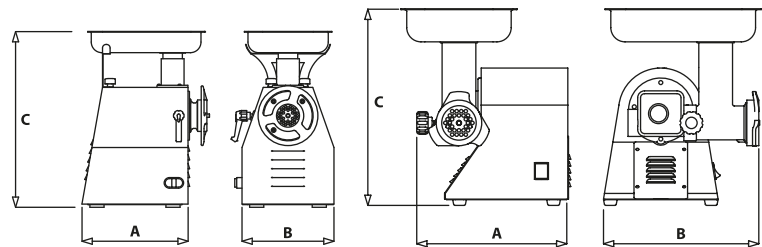


**TI22**

- Apparecchi per uso professionale
  - Ideali per macellerie, ristoranti, alberghi, mense
  - Struttura in acciaio inossidabile lucidato
  - Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio
  - Motore asincrono ventilato con termica di protezione
  - Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in:
    - a) Ghisa alimentare con trattamento electroless nickel plating (12-22-32)
    - b) Alluminio anodizzato (8-12)
    - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22-32)
  - Truffle auto affilanti in acciaio inox di serie
  - Set per insaccare (a richiesta)
  - Inversione di marcia (a richiesta)
  - Dimensioni alimentazione 120 x 52 mm
  - Dimensioni scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
  - Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
  - Pestello in ABS
  - Comandi a 24 volt
  - Versione T18 consigliato per uso domestico e piccole attività
  - Versione T18 non disponibile con l'inversione di marcia
  - Fabbricato in Italia
- Professional equipment
  - Ideally suited for hotels, restaurants, tables, butcheries, etc
  - Structured in polished stainless steel
  - Oil immersed steel gears
  - Ventilated asynchronous motor with thermal protection included
  - Easy-removable mincing unit available in:
    - a) electroless nickel plated cast iron (mod.12-22-32)
    - b) anodized aluminium (mod. 8/12)
    - c) AISI 304 stainless steel (mod. 8-12-22-32)
  - Stainless steel self-sharpening draw-plates included
  - Sausage filling kit available on demand
  - Gear inversion option available on demand
  - Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
  - Output mouth dimensions: mod.8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
  - Stainless steel tray and hopper
  - ABS pestle
  - 24 volt controls
  - Model T18 is recommended for home use and small business use
  - Model T18 is not available with gear inversion
  - Proudly Made in Italy



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE INOX, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
 mincing groups ENTERPRISE INOX model, other mincing groups available at page 054



|                 | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/m<br>RPM | Produzione oraria<br>Production per hour | Bocca<br>Mouth | Piastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|-----------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---------------|--|----------------|--|---|--|---|
|                 | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |               | kg                                       | mm             | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>T18</b>      | 270 | 280 | 350 | 230/50                        | 0,38 (0,50)            | 80            | 20                                       | Ø60            | Ø 6                                    | 10  | 310x260x370                              | 11,0  |
| <b>T112</b>     | 430 | 215 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200           | 200                                      | Ø70            | Ø 6                                    | 22,0/20,0   | 480x300x510                              | 24,0/22,0   |
| <b>T122</b>     | 440 | 215 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140           | 300                                      | Ø82            | Ø 6                                    | 25,0/23,0   | 480x300x510                              | 27,5/25,5   |
| <b>T132 ECO</b> | 500 | 225 | 510 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)            | 140           | 400                                      | Ø98            | Ø 6                                    | 36,0/35,0   | 590x370x520                              | 39,0/38,0   |



**T132 ECO**





## TI12 R



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE INOX,  
altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
*mincing groups ENTERPRISE INOX model,  
other mincing groups available at page 054*

### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|                | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|----------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| <b>TI12 R</b>  | ●               | ●                      | ●                  |
| <b>TI22 R</b>  | ●               | ●                      | ●                  |
| <b>TI32 RS</b> | ●               |                        |                    |
| <b>TI32 R</b>  | ●               |                        |                    |



TI12 R



TI22 R

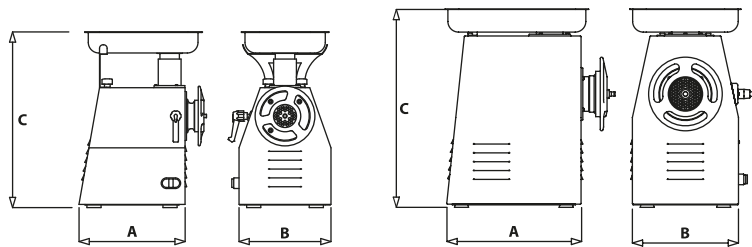


TI32 RS



- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Macellerie, supermarket, grandi comunità
- Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- Motore asincrono ventilato
- Termica di protezione
- Ventola di raffreddamento supplementare nel modello 32
- Bocca carne "enterprise" asportabile disponibile in:
  - a) Ghisa alimentare (12-22) (electroless nickel plating)
  - b) Alluminio anodizzato (12-22)
  - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (12-22-32)
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile set per insaccare
- nversione di marcia
- Tubo carico carne 52mm per 120 mm
- Dimensioni scarico 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Centralina elettronica a 24 volt
- Pulsante avviamento termoplastico protetto da membrana in lattice di gomma
- Produzione italiana

- Heavy duty Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Structured in AISI 304 stainless steel
- Hermetic steel Oil immersed reducer
- Ventilated asynchronous motor thermal protection included
- Optional cooling fan available for mod. 32
- Easy-removable enterprise mouth unit available in:
  - a) electroless nickel plated cast iron (mod.12-22)
  - b) anodized aluminium (mod.12/22)
  - c) AISI 304 stainless steel (mod.12-22-32)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Sausage filling kit available on demand
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
- Stainless steel tray and hopper
- ABS pestle
- Central control system requires 24 volt low tension
- On/off switch protection with waterproof rubber cover
- Proudly Made in Italy



|                | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/m<br>RPM | Produzione oraria<br>Production per hour | Bocca<br>Mouth | Piastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|----------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---------------|--|----------------|--|---|--|---|
|                | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |               | kg                                       | mm             | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TI12 R</b>  | 400 | 260 | 490 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140           | 250                                      | Ø70            | Ø 6                                    | 26,0/26,0   | 480x300x510                              | 28,0/28,0   |
| <b>TI22 R</b>  | 450 | 260 | 530 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)            | 140           | 400                                      | Ø82            | Ø 6                                    | 32,0/32,0   | 590x370x520                              | 34,5/34,5   |
| <b>TI32 RS</b> | 510 | 260 | 525 | 230/50 - 230-400/50           | 1,60 (2,20)            | 140           | 500                                      | Ø98            | Ø 6                                    | 40,0/40,0   | 590x370x520                              | 43,0/43,0   |
| <b>TI32 R</b>  | 475 | 300 | 560 | 230/50 - 230-400/50           | 2,20 (3,00)            | 140           | 600                                      | Ø98            | Ø 6                                    | 52,0/46,0   | 620x430x650                              | 55,0/49,0   |


**TI32 R**

**TI12 R GHISA**

**TI22 R GHISA**



## TSK12

### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|              | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|--------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| <b>TSK12</b> | ●               |                        |                    |
| <b>TSK22</b> | ●               |                        |                    |
| <b>TIK12</b> | ●               |                        |                    |
| <b>TIK22</b> | ●               |                        |                    |



TSK12



TSK22

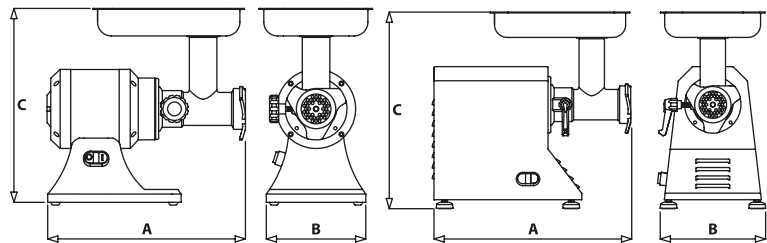


TIK12

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per ristoranti, alberghi, mense
- Corpo in lega di alluminio pressofuso (TSK)
- Struttura in acciaio inox AISI 304 (TIK)
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in acciaio inox AISI 304
- Trafilie auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile set per insaccare (optional)
- Disponibile con inversione di marcia
- Dimensioni alimentazione 120x52 mm
- Dimensione scarico 12/70 mm 22/82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana



- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TSK)
- Structured in AISI 304 stainless steel (TIK)
- Speed reducer with oil immersed gears
- Heavy duty Italian make asynchronous motor
- Thermal protection
- AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Sausage filling kit available on demand
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm
- Stainless steel tray and hopper
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



|              | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/m<br>RPM | Produzione oraria<br>Production per hour | Bocca<br>Mouth | Plastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|--------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---------------|--|----------------|--|---|--|---|
|              | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |               | kg                                       | mm             | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TSK12</b> | 440 | 220 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200           | 200                                      | Ø70            | Ø 6                                    | 21,0/18,0   | 480x300x510                              | 23,5/20,5   |
| <b>TSK22</b> | 490 | 240 | 500 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140           | 300                                      | Ø82            | Ø 6                                    | 25,0/23,0   | 480x300x510                              | 27,5/25,5   |
| <b>TIK12</b> | 480 | 215 | 430 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200           | 200                                      | Ø70            | Ø 6                                    | 24,0/23,0   | 480x300x510                              | 26,5/25,5   |
| <b>TIK22</b> | 500 | 225 | 510 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140           | 300                                      | Ø82            | Ø 6                                    | 27,0/25,0   | 480x300x510                              | 29,5/27,5   |


**TIK22**


gruppo di macinazione 12/22 UNIKO ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
mincing groups 12/22 UNIKO ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



# TRITACARNE REFRIGERATO

REFRIGERATED MEAT MINCER



TR22



### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|      | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|------|-----------------|------------------------|--------------------|
| TR22 | ●               | ●                      | ●                  |
| TR32 | ●               |                        |                    |



TR22



TR32

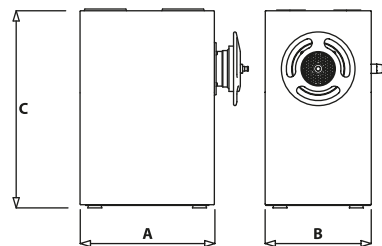


- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per macellerie e supermarket
- Monoblocco in acciaio inossidabile
- Motore asincrono ventilato e Motoriduttore a bagno d'olio
- Gruppo macinazione in acciaio inox
- Tramoggia refrigerata
- Coperchio in plexiglass trasparente
- Gas 138
- Temperatura -2 +4
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Stainless steel cover casing
- Ventilated and permanently lubricated geared electrical motor
- Cutting unit and knob completely in stainless steel
- Refrigerated hopper
- Plexyglass transparent lid
- Constant cooling by hermetic compressor with 138 Gas
- Homogeneous temperature during all cutting process, adjustable from -2° to +4°C
- Stainless steel drive gears
- Thermal overload protection included
- Entirely detachable for easy cleaning
- CE approved
- Proudly Made in Italy



gruppo di macinazione 32 ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
 mincing groups 32 ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



|             | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Gir./m<br>RPM | Produzione oraria<br>Production per hour | Bocca<br>Mouth | Piastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto tri fase<br>Net weight three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo tri fase<br>Gross weight three phase | Gas   |
|-------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---------------|--|----------------|--|---|--|---|-------|
|             | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |               | kg                                       | mm             | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  | Gas   |
| <b>TR22</b> | 430 | 260 | 530 | 230-400/50                    | 0,90 (1,20)            | 120           | 280                                      | ø82            | ø 6                                    | 43,0  | 360x600x600                              | 46,0  | R134° |
| <b>TR32</b> | 520 | 320 | 550 | 230-400/50                    | 1,85 (2,50)            | 120           | 450                                      | ø98            | ø 6                                    | 56,0  | 420x700x655                              | 59,0  | R134° |

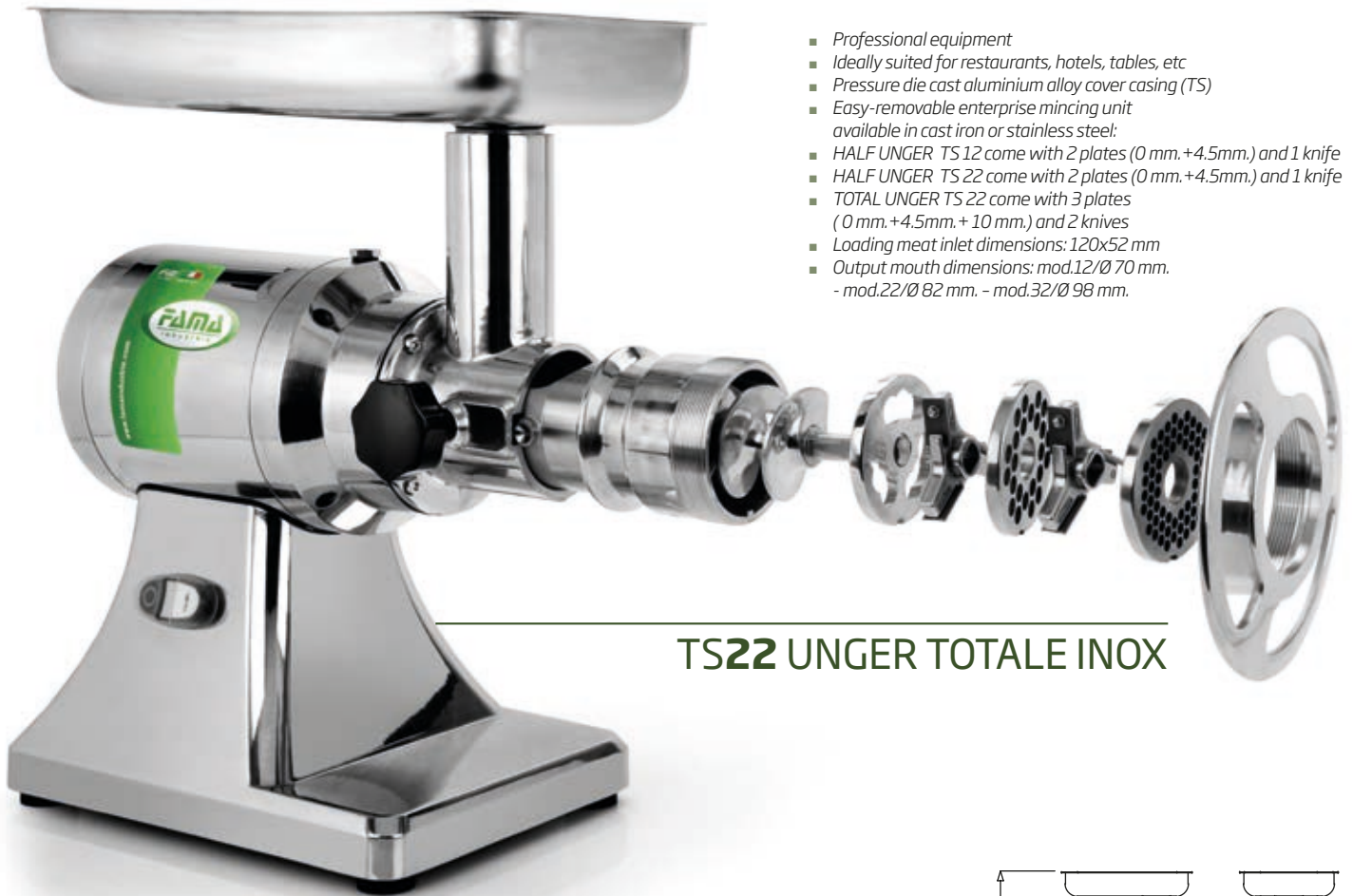


# TRITACARNE SERIE TS UNGER

UNGER MEAT MINCERS TS MODELS

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per ristoranti, alberghi, mense
- Corpo in lega di alluminio pressofuso (TS)
- Gruppo macinazione asportabile in ghisa alimentare o acciaio inossidabile
- TS 12 mezzo unger (2 piastre e 1 coltello)
- TS 22 mezzo unger e totale (2 coltelli e 3 piastre)
- Dimensioni alimentazione 52 mm per 120 mm
- Dimensioni scarico 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm

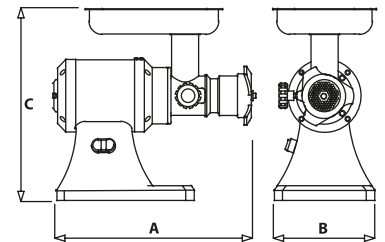
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, hotels, tables, etc
- Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TS)
- Easy-removable enterprise mincing unit available in cast iron or stainless steel:
- HALF UNGER TS 12 come with 2 plates (0 mm.+4.5mm.) and 1 knife
- HALF UNGER TS 22 come with 2 plates (0 mm.+4.5mm.) and 1 knife
- TOTAL UNGER TS 22 come with 3 plates (0 mm.+4.5mm.+ 10 mm.) and 2 knives
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.



## TS22 UNGER TOTALE INOX

### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|            | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| TS12 UNGER | ●               |                        | ●                  |
| TS22 UNGER | ●               |                        | ●                  |



TS12 ½ UNGER GHISA



TS22 ½ UNGER GHISA



TS22 UNGER TOTALE GHISA



½ UNGER INOX  
½ UNGER S/STEEL

gruppo di macinazione modello 12/22 1/2 UNGER INOX, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
mincing groups 12/22 1/2 UNGER model, other mincing groups available at page 054



UNGER GHISA TOTALE  
TOTAL UNGER CAST IRON

gruppo di macinazione modello UNGER TOTALE 22 GHISA, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
mincing groups TOTAL UNGER 22 CAST IRON model, other mincing groups available at page 054

|                   | A<br>mm | B<br>mm | C<br>mm | Alimentazione<br>Power supply<br>Volt/Hz | Potenza<br>Motor power<br>Kwatt/Hp | Giri/m<br>RPM | Produzione oraria<br>Production per hour<br>kg | Bocca<br>Mouth<br>mm | Piastra in dotazione<br>Standard plate<br>mm | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase<br>kg | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions<br>mm | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase<br>kg |
|-------------------|---------|---------|---------|--|------------------------------------|---------------|--|----------------------|--|---|--|---|
| <b>TS12 UNGER</b> | 460     | 240     | 510     | 230/50 - 230-400/50                      | 1,10 (1,50)                        | 140           | 200  | ø70                  | ø6   | 23,0/21,0   | 480x300x510                                    | 25,5/23,5   |
| <b>TS22 UNGER</b> | 470     | 240     | 510     | 230/50 - 230-400/50                      | 1,10 (1,50)                        | 140           | 300  | ø82                  | ø6   | 25,0/23,0   | 480x300x510                                    | 27,5/25,5   |



TS12 ½ UNGER INOX



TS22 ½ UNGER INOX



TS22 UNGER TOTALE INOX



# TRITACARNE SERIE TI UNGER

UNGER MEAT MINCERS TI MODELS

- Gruppo macinazione asportabile in ghisa alimentare o acciaio inossidabile
- TI12 solo mezzo unger
- TI22 sia mezzo unger che unger totale
- TI32 solo unger totale
- Dimensioni alimentazione 52 mm per 120 mm
- Dimensioni scarico 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
- Pulsante avviamento termoplastico

- Easy-removable mincing unit available in cast iron or stainless steel
- TI12 MODEL is available only in HALF UNGER version
- TI22 MODEL is available both in HALF and TOTAL UNGER versions
- TI32 MODEL is available only in TOTAL UNGER version
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions:  
mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
- On/off switch protection with waterproof rubber cover



## TI22 UNGER TOTALE INOX

### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|                   | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|-------------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| <b>TI12 UNGER</b> | ●               |                        | ●                  |
| <b>TI22 UNGER</b> | ●               |                        | ●                  |



TI12 ½ UNGER GHISA



TI22 ½ UNGER GHISA



TI22 UNGER TOTALE GHISA



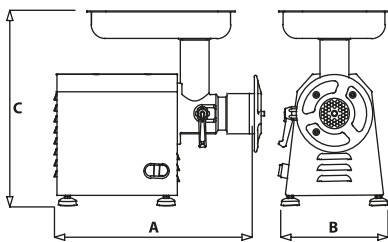


gruppo di macinazione modello 12/22 1/2 UNGER INOX  
mincing groups 12/22 1/2 UNGER model

gruppo di macinazione modello UNGER TOTALE 22 GHISA  
mincing groups TOTAL UNGER 22 CAST IRON model

gruppo di macinazione modello UNGER TOTALE 32 INOX  
mincing groups TOTAL UNGER 32 S/STEEL model

altri gruppi  
di macinazione  
disponibili a pag. 054  
other mincing groups  
available at page 054



|                   | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/m<br>RPM | Produzione oraria<br>Production per hour | Bocca<br>Mouth | Piastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|-------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---------------|--|----------------|--|---|--|---|
|                   | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |               | kg                                       | mm             | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TI12 UNGER</b> | 450 | 220 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140           | 200                                      | ø70            | ø 6                                    | 24,0/22,0   | 590x300x430                              | 26,5/24,5   |
| <b>TI22 UNGER</b> | 470 | 220 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140           | 300                                      | ø82            | ø 6                                    | 26,0/24,0   | 590x300x430                              | 28,5/26,5   |



**TI12 1/2 UNGER INOX**



**TI22 1/2 UNGER INOX**



**TI22 UNGER TOTALE INOX**



# TRITACARNE SERIE TI R UNGER

UNGER MEAT MINCERS TI R MODELS

- Gruppo macinazione asportabile in ghisa alimentare o acciaio inossidabile
- Dimensioni alimentazione 52 mm per 120 mm
- Dimensioni scarico 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
- Pulsante avviamento termoplastico

- Easy-removable mincing unit available in cast iron or stainless steel
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions:  
mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
- On/off switch protection with waterproof rubber cover



## TI22R UNGER TOTALE INOX



### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|                     | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|---------------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| <b>TI12R UNGER</b>  | ●               |                        | ●                  |
| <b>TI22R UNGER</b>  | ●               |                        | ●                  |
| <b>TI32RS UNGER</b> | ●               |                        |                    |
| <b>TI32R UNGER</b>  | ●               |                        |                    |



TI12R 1/2 UNGER INOX



TI22R 1/2 UNGER INOX



TI22R UNGER TOTALE INOX

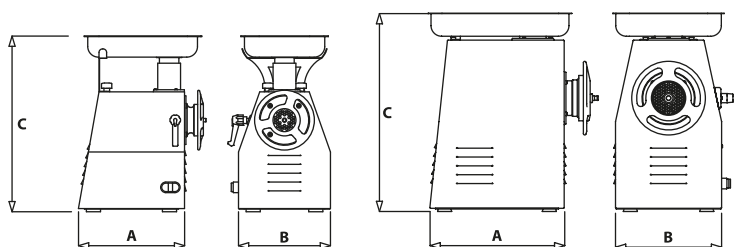


gruppo di macinazione modello 12/22 1/2 UNGER INOX  
mincing groups 12/22 1/2 UNGER model

gruppo di macinazione modello UNGER TOTALE 22  
GHISAmincing groups TOTAL UNGER 22 CAST IRON model

gruppo di macinazione modello UNGER TOTALE 32  
INOXmincing groups TOTAL UNGER 32 S/STEEL model

altri gruppi  
di macinazione  
disponibili a pag. 054  
other mincing groups  
available at page 054



**TI12/22RS UNGER GHISA**

|                     | A<br>mm | B<br>mm | C<br>mm | Alimentazione<br>Power supply<br>Volt/Hz | Potenza<br>Motor power<br>Kwatt/Hp | Giri/m<br>RPM | Produzione oraria<br>Production per hour<br>kg | Bocca<br>Mouth<br>mm | Pastra in dotazione<br>Standard plate<br>mm | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase<br>kg | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions<br>mm | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase<br>kg |
|---------------------|---------|---------|---------|--|------------------------------------|---------------|--|----------------------|---|---|--|---|
| <b>TI12R UNGER</b>  | 420     | 260     | 490     | 230/50 - 230-400/50                      | 1,10 (1,50)                        | 140           | 250  | ø70                  | ø 6   | 27,0/27,0   | 480x300x510                                    | 29,5/29,5   |
| <b>TI22R UNGER</b>  | 480     | 260     | 530     | 230/50 - 230-400/50                      | 1,50 (2,00)                        | 140           | 400  | ø82                  | ø 6   | 33,0/33,0   | 590x370x520                                    | 35,5/35,5   |
| <b>TI32RS UNGER</b> | 510     | 260     | 525     | 230/50 - 230-400/50                      | 1,60 (2,20)                        | 140           | 500  | ø98                  | ø 6   | 40,0/40,0   | 590x370x520                                    | 43,0/43,0   |
| <b>TI32R UNGER</b>  | 510     | 300     | 560     | 230/50 - 230-400/50                      | 2,20 (3,00)                        | 140           | 600  | ø98                  | ø 6   | 54,0/48,0   | 620x430x650                                    | 57,0/51,0   |



**TI32RS UNGER TOTALE INOX**



**TI32R UNGER TOTALE INOX**



## Supplì di carne alla romana *Meat Supplì fried rice balls stuffed with meat*

### Lazio



### Preparazione / Directions

Preparare il ripieno di carne tritata facendo soffriggere un cucchiaio di cipolla, uno di carota e uno di sedano, unire la carne e soffriggere mescolando di tanto in tanto, versare la passata di pomodoro e poco zucchero, salare, pepare e cuocere facendo restringere la salsa. Scaldare l'acqua per il riso mantenendola calda. In un altro tegame, far soffriggere la cipolla tritata, e stufarla aggiungendo un po' di vino. Quando il vino si è ridotto, unire il riso e farlo tostare bene, aggiungere due mestoli di acqua calda, mescolare e unire la salsa di carne calda. Portare il riso a cottura, aggiungendo di tanto in tanto un po' acqua. Infine mantecare con una noce di burro e il parmigiano grattugiato. Versare il riso in una teglia lasciandolo raffreddare completamente coperto con uno strofinaccio in frigo. Formare poi delle palline, fare un buco al centro dove si posizionerà un cubetto di mozzarella, richiudere il buco e rotolare la pallina di riso fra i palmi delle mani. Formare tutti i supplì, passarli tutti prima nella farina, poi nelle uova sbattute in una ciotola usando due forchette quindi rotolarli nel pangrattato e friggerli bene nell'olio bollente. Quando raggiungeranno un bel colore dorato scolarli e porli su un vassoio con della carta paglia, per togliere l'eccesso di olio, servirli caldi.

*Heat the olive oil in a large saucepan over medium heat. Crumble in the meat and add the onion. Cook, stirring often, until the water given off by the meat is evaporated and the meat and onion begin to brown, about 10 minutes. Season the beef and onion lightly with salt. Stir in the carrots and celery and continue cooking until the vegetables are tender, about 10 minutes. Stir in the tomatoes, paste and salt to taste. Adjust the heat to simmering and continue cooking, stirring occasionally, until the sauce is thickened, about 30 minutes. The finished ragù should be dense and reduced. In a medium saucepan, bring the broth to a simmer over high heat. Reduce the heat to low and keep the broth hot. In a large, heavy saucepan, melt 2 tablespoons of the butter over medium heat. Add the onion and cook, stirring frequently until tender, about 3 minutes. Add the rice and stir to coat with the butter. Add the wine and simmer until most of the liquid has evaporated, about 1 minute. Add 1/2 cup hot broth and stir until almost completely absorbed, about 2 minutes. Continue cooking the rice, adding the broth, 1/2 cup at a time, stirring constantly and allowing each addition of broth to absorb before adding the next. Cook the rice until tender but still firm to the bite and the mixture is creamy, about 20 minutes. Remove the pan from the heat and stir in the remaining butter, Parmesan cheese, salt, and pepper. Cover and chill it in the fridge. With damp hands, using about 2 tablespoons of the risotto mixture, form the mixture into balls. Make a hole in the center of each ball and insert a cube of mozzarella cheese. Using both hands, gently work the rice so that it completely encloses the meat sauce and cheese, slowly closing your hands over the rice ball to make it perfectly round. Continue forming rice balls with the remaining rice and ragù. Dredge one rice ball in flour to coat all sides. Tap off excess flour. Roll the rice ball in the beaten egg to coat, allowing any excess egg to drip back into the bowl. Finally, roll the rice ball in the bread crumbs, pressing lightly to coat evenly with the crumbs. Pour olive oil in a deep and large pot. When the oil comes to temperature, carefully slip 4 or 5 rice balls into the oil. Fry, turning as necessary with tongs or a slotted spoon, until golden brown and crisp on all sides. Place them on the paper towel-lined baking sheet, and serve warm.*



### INGREDIENTI / INGREDIENTS

#### Ingredienti per il ripieno di carne

1,2 l di passata di pomodoro  
750 g di carne tritata  
2 cucchiaini di zucchero  
Cipolla, sedano e carota tritati q.b.  
Burro e olio q.b.  
Sale e pepe q.b.

#### Ingredienti per il risotto

900 gr. di riso  
1 cipolla piccola  
Burro q.b.  
½ bicchiere di vino bianco  
1,8 l di acqua calda per cuocere il riso  
300 gr. di parmigiano grattugiato  
400 gr. di mozzarella a cubetti  
Farina q.b.  
4 uova intere  
Pane grattugiato q.b.  
Olio di semi per friggere q.b.

#### Ingredients for stuffing of meat

1,2 l tomato puree  
750 g minced meat  
2 spoon of sugar  
Onion, celery and minced carrots  
Butter and oil to taste  
Salt and pepper to taste

#### Ingredients for risotto

900 g rice  
1 onion  
Butter to taste  
½ Glass of white wine  
1,8 l hot water  
300 g grated parmesan  
400 g Cubes mozzarella  
Flour to taste  
4 eggs  
Breadcrumbs to taste  
Seed oil for frying





# TRITACARNE E GRATTUGIA SERIE TG

MEAT MINCER AND GRATER TG MODELS



TG12

### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|      | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|------|-----------------|------------------------|--------------------|
| TG8  | •               | •                      |                    |
| TG12 | •               | •                      | •                  |
| TG22 | •               | •                      | •                  |



TG8



TG12



TG22

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Costruiti in lega di alluminio pressofuso
- Lamiera in acciaio inox AISI 304 sul corpo motore
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono produzione nazionale - Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in:
  - a) Ghisa alimentare (12-22) trattamento electroless nikel plating
  - b) Alluminio anodizzato (8-12-22)
  - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22)
- Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile con inversione di marcia
- Dimensione alimentazione 120 x 52 mm
- Dimensione scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating
- Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304
- Scodella formaggio in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
- Micro di protezione alla grattugia
- Pestello in ABS - Comandi a 24 volt (solo versione CE)
- Versione TG18 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- Made from pressure die cast aluminium alloy
- AISI 304 stainless steel plated motor body
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make asynchronous motor - Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in:
  - a) Electroless nikel plated cast iron (MOD.12-22)
  - b) Anodized aluminium (MOD. 8/12/22)
  - c) AISI 304 stainless steel (MOD. 8-12-22)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm.
- Stainless steel tray and hopper
- Stainless steel grating roll plated with nikel electroless
- AISI 304 roll option is also available - Stainless steel cheese bowl
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- ABS pestle - 24 volt controls (FOR CE MODELS ONLY)
- Model TG18 is recommended for home use and small business use
- Proudly Made in Italy

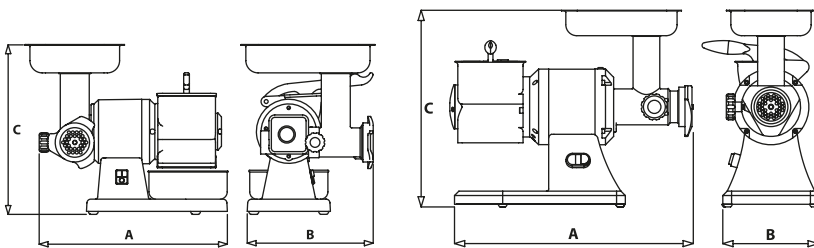


GHISA / CAST IRON



INOX / STAINLESS STEEL

gruppo di macinazione modello ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
mincing groups ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



|             | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/m tritacarne<br>Meat mincer RPM | Giri/m grattugia<br>Grater RPM | Produzione oraria tritacarne<br>Meat mincer production per hour | Produzione oraria grattugia<br>Grater production per hour | Bocca tritacarne<br>Meat mincer mouth | Bocca grattugia<br>Grater mouth | Piastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three-phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three-phase |
|-------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|--|---|--|---|
|             | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |                                      |                                | kg  | kg  | mm                                    | mm                              | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TG8</b>  | 380 | 260 | 360 | 230/50                        | 0,38 (0,50)            | 80                                   | 1400                           | 20  | 30  | Ø60                                   | 110x65                          | Ø 6                                    | 10,0  | 380x310x360                              | 11,0  |
| <b>TG12</b> | 550 | 200 | 460 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200                                  | 1400                           | 200   | 50  | Ø70                                   | 140x80                          | Ø 6                                    | 22,0/20,0   | 590x300x430                              | 24,5/22,5   |
| <b>TG22</b> | 610 | 220 | 460 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140                                  | 900                            | 300   | 70  | Ø82                                   | 140x80                          | Ø 6                                    | 27,0/25,0   | 720x290x440                              | 30,0/28,0   |



# TRITACARNE E GRATTUGIA CARENATO SERIE TGI

FAIRED COMBO MEAT MINCER AND GRATER TGI MODELS



TGI12

### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|       | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|-------|-----------------|------------------------|--------------------|
| TGI8  | ●               | ●                      |                    |
| TGI12 | ●               | ●                      | ●                  |
| TGI22 | ●               | ●                      | ●                  |



TGI8



TGI12

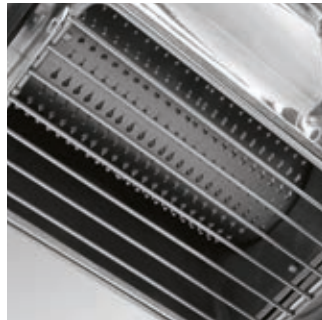


TGI22



- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile disponibile in:
  - a) Ghisa alimentare (12-22) trattamento electroless nikel plating
  - b) Alluminio anodizzato (8 -12-22)
  - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8 -12-22)
- Trafilie auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile con inversione di marcia
- Dimensione alimentazione 120 x 52 mm
- Dimensione scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating
- Scodella forma in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
- Micro di protezione alla grattugia
- Pestello in ABS - Comandi a 24 volt (solo versione CE)
- Versione TGI 8 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- AISI 304 stainless steel plated case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make asynchronous motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in:
  - a) Electroless nikel plated cast iron (MOD. 12-22)
  - b) Anodized aluminium (MOD. 8/12/22)
  - c) AISI 304 stainless steel (MOD. 8-12-22)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions:
  - mod. 8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod. 22/Ø 82 mm.
- Stainless steel tray and hopper
- Stainless steel grating roll plated with nikel electroless
- Stainless steel cheese bowl
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- ABS pestle- 24 volt controls (FOR CE MODELS ONLY)
- Model TGI 8 is recommended for home use and small business use
- Proudly Made in Italy

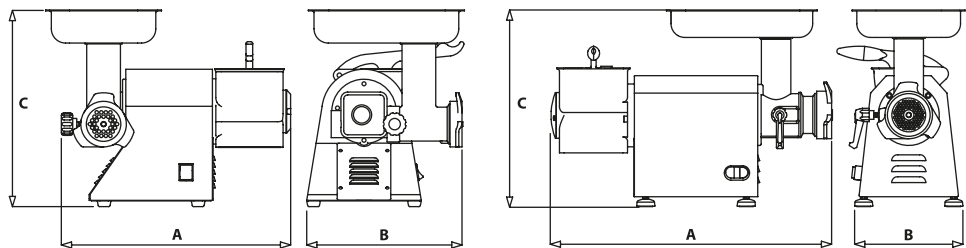


GHISA / CAST IRON



INOX / STAINLESS STEEL

gruppo di macinazione modello ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
mincing groups ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Gir/rim tritacarne<br>Meat mincer RPM | Gir/rim grattugia<br>Grater RPM | Produzione oraria tritacarne<br>Meat mincer production per hour | Produzione oraria grattugia<br>Grater production per hour | Bocca tritacarne<br>Meat mincer mouth | Bocca grattugia<br>Grater mouth | Piastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|--|---|--|---|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |                                       |                                 | kg  | kg  | mm                                    | mm                              | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TGI 8</b>  | 400 | 280 | 360 | 230/50                        | 0,38 (0,50)            | 80                                    | 1400                            | 20  | 30  | ø60                                   | 110x65                          | ø 6                                    | 12,0  | 380x310x360                              | 13,0  |
| <b>TGI 12</b> | 590 | 220 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200                                   | 1400                            | 200   | 50  | ø70                                   | 140x80                          | ø 6                                    | 25,0/23,0   | 720x290x440                              | 28,0/26,0   |
| <b>TGI 22</b> | 610 | 220 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140                                   | 900                             | 300   | 70  | ø82                                   | 140x80                          | ø 6                                    | 28,0/26,0   | 720x290x440                              | 31,0/29,0   |



# TRITACARNE E GRATTUGIA SERIE UNIKO ENTERPRISE

COMBO MEAT MINCER AND GRATER UNIKO ENTERPRISE MODELS



**TGK12**



INOX / STAINLESS STEEL

gruppo di macinazione modello ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
mincing groups ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



### GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

|              | Inox<br>S/Steel | Alluminio<br>Aluminium | Ghisa<br>Cast Iron |
|--------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| <b>TG18</b>  | ●               | ●                      |                    |
| <b>TG12</b>  | ●               | ●                      | ●                  |
| <b>TG122</b> | ●               | ●                      | ●                  |



**TGK12**



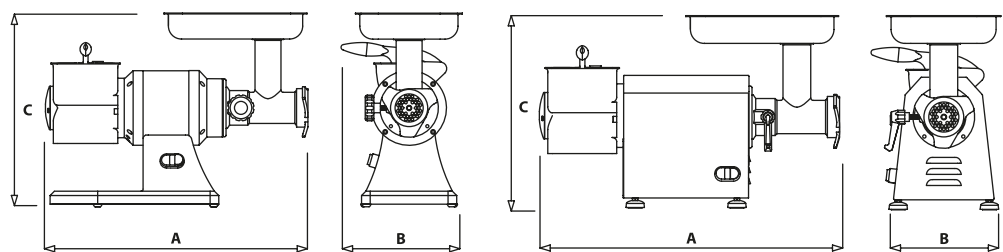
**TGK22**



**TGK12**

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Corpo in lega di alluminio pressofuso (TGK)
- Struttura in lamiera di acciaio inox (TGIK)
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in acciaio inox AISI 304
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Versione CE disponibile con inversione di marcia
- Dimensioni alimentazione 52mm per 120 mm
- Dimensione scarico 12/70 mm 22/82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Micro di protezione alla bocca grattugia
- Grata in acciaio inox allo scarico della grattugia
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TGK)
- Structured in stainless steel plating (TGIK)
- Speed reducer with oil immersed gears
- Heavy duty Italian make asynchronous motor
- Thermal protection
- AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Gear inversion option available on the CE models
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm
- Stainless steel tray and hopper
- ABS pestle
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



|                | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/m tritacarne<br>Meat mincer RPM | Giri/m grattugia<br>Grater RPM | Produzione oraria tritacarne<br>Meat mincer production per hour | Produzione oraria grattugia<br>Grater production per hour | Bocca tritacarne<br>Meat mincer mouth | Bocca grattugia<br>Grater mouth | Plastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|----------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|--|---|--|---|
|                | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |                                      |                                | kg  | kg  | mm                                    | mm                              | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TGK 12</b>  | 610 | 220 | 470 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200                                  | 1400                           | 200   | 50  | Ø70                                   | 140x80                          | Ø 6                                    | 25/23   | 720x290x440                              | 28,0/26,0   |
| <b>TGK 22</b>  | 670 | 240 | 500 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140                                  | 900                            | 300   | 70  | Ø82                                   | 140x80                          | Ø 6                                    | 29/27   | 720x290x440                              | 32,0/30,0   |
| <b>TGIK 12</b> | 640 | 220 | 430 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200                                  | 1400                           | 200   | 50  | Ø70                                   | 140x80                          | Ø 6                                    | 26/24   | 720x290x440                              | 28,0/26,0   |
| <b>TGIK 22</b> | 660 | 220 | 430 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)            | 140                                  | 900                            | 300   | 70  | Ø82                                   | 140x80                          | Ø 6                                    | 29/27   | 720x290x440                              | 32,0/30,0   |



TGIK22





**MOD. 12**



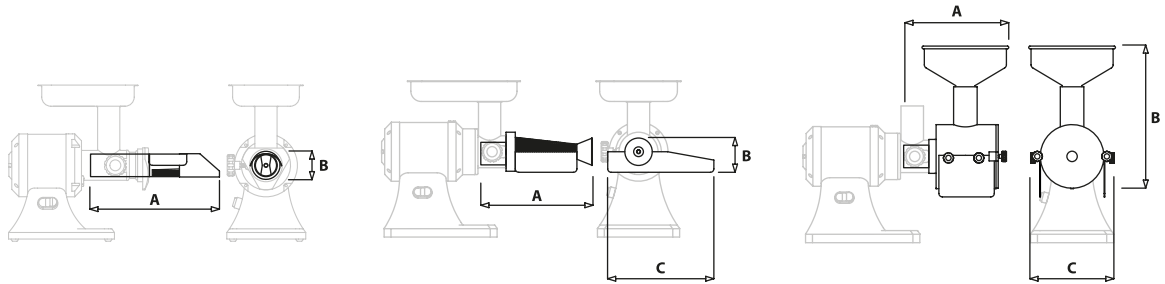
**MOD. 22**



**MOD. 12/22**

- Accessori complementari per uso professionale
- Ideali per ristoranti e comunità
- Corpo Passa pomodoro in alluminio
- Passino in acciaio inox
- Elica in ghisa alimentare o alluminio
- Struttura passa purea in alluminio
- Perni e innesti realizzati in acciaio tornito
- Rapido sistema di fissaggio al corpo macchina
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Facile da montare, smontare e pulire
- Produzione italiana

- *Optional tools for professional use*
- *Ideally suited for restaurants, large community*
- *Aluminium tomato juicer casing*
- *S/steel strainer*
- *Screw available in cast iron or aluminium*
- *Puree tool structured in aluminium*
- *Turned steel pins and clutches*
- *Easy machine body locking*
- *Stainless steel hopper and tray*
- *ABS pestle*
- *Easy to assemble, disassemble and clean*
- *Proudly Made in Italy*



|                           | A   | B    | C   | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---------------------------|-----|------|-----|--------------------------|--|
|                           | mm  | mm   | mm  | kg                       | mm                                       |
| <b>PASSAPOM. MOD. 12</b>  | 340 | ø75  | --- | 1,3                      | 280x280x140                              |
| <b>PASSAPOM. MOD. 22</b>  | 350 | ø120 | 290 | 3,5                      | 310x260x370                              |
| <b>PASSAPUREA MOD. 12</b> | 330 | 400  | 230 | 5,5                      | 380x310x360                              |
| <b>PASSAPUREA MOD. 22</b> | 330 | 400  | 230 | 5,5                      | 380x310x360                              |





## Piadina Romagnola / Piadina Romagnola

### Emilia Romagna



#### Preparazione / Directions

Mescolare tutti gli ingredienti con l'acqua o il latte fino ad ottenere un impasto abbastanza sodo senza lavorarlo troppo per evitare bolle durante la cottura, lasciare riposare per un'ora ricoprendo con uno strofinaccio pulito. Fare delle pagnotte, distenderle con un matterello e formare delle piade di circa 25 cm di diametro e spessore molto basso. Strofinare il mattarello con della farina per evitare che l'impasto si attacchi. Cuocere la piada su di una teglia in ghisa per poco tempo fino a farla dorare: mentre la cottura procede in superficie si formano delle bolle medio-piccole più scure che conferiscono l'aspetto caratteristico. Bucare entrambe le superfici della piadina con una forchetta per migliorare la cottura interna. Durante la cottura voltare spesso la piadina. Affettare salumi e formaggi a piacere e riporli dentro la piadina piegata.

*Combine the flour, olive oil and salt in a bowl. Mix a little by hand until you have an evenly crumbly mixture, then begin to pour in the water, little by little, until you have a soft, pliable dough that's not sticky or dry. minutes). Leave the ball of dough to rest for 30 minutes under a tea towel or wrapped in plastic wrap. When ready, it should be as elastic, soft, and smooth. Cut into portions. Roll out on a lightly floured surface until about 2 millimeters thick (or up to 3 millimeters or 1/10 inch) and roughly 25 centimeters (10 inches) wide. Heat a flat nonstick or cast-iron skillet over medium heat and when hot, cook one piadina at a time, about 2 to 3 minutes on each side, or until bubbles begin to appear on the surface. Poke the bubbles with a fork to let the air escape, and then flip over. Transfer the cooked piadina to a plate and then fill them with your chosen fillings (classic examples are prosciutto and Stracchino cheese), fold in half, then heat again on a hot skillet until the fillings are warm. Serve immediately.*



#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

1 Kg di farina tipo "0"  
150 gr. di strutto  
Un pizzico di sale  
Acqua o latte quanto basta  
(usare il latte per ottenere una piada più morbida)  
Salumi e formaggi da affettare a piacere per la farcitura

1 Kg flour type "0"  
150 gr. lard  
A pinch of salt  
Water or milk to taste  
(use the milk to achieve a softer piadina)  
Cold cuts and cheeses to slice for the stuffing





# SERIE RETRÒ MIGNON

RETRÒ MIGNON MODELS

**TS 8 R**



**TS 8 R**



**TG 8 R**



**GM R**

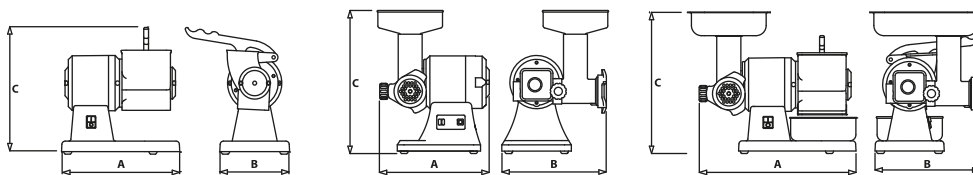


- Apparecchi per uso semiprofessionale e domestico
- Ideale per abitazioni e piccoli ristoranti,
- Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore a induzione di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in alluminio o in acciaio inox
- Dimensioni carico tritacarne 52x120 mm
- Dimensioni scarico tritacarne 60 mm
- Traffle auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia in acciaio inox
- Rullo grattugia in acciaio
- Disponibile in AISI 304
- Micro di protezione al carico della bocca grattugia
- Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox
- Scodella raccolta formaggio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana

- Household and semi-professional equipment
- Ideally suited for the small restaurants and home use
- Pressure die cast aluminium alloy and varnished case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make heavy duty induction motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in stainless steel or aluminium
- Loading meat inlet dimensions: 52x120 mm
- Output mouth dimensions: 60 mm
- Stainless steel self-sharpening draw-plates
- Stainless steel hopper
- Stainless steel grating roll
- AISI 304 option is also available
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Stainless steel cheese bowl
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE 8 INOX, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
mincing groups ENTERPRISE 8 S/STEEL model, other mincing groups available at page 054



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Power | Giri/m tritacarne<br>Meat mincer RPM | Giri/m grattugia<br>Grater RPM | Produzione oraria tritacarne<br>Meat mincer production per hour | Produzione oraria grattugia<br>Grater production per hour | Bocca tritacarne<br>Meat mincer mouth | Bocca grattugia<br>Grater mouth | Plastria in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|---|---|--|---|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp         |                                      |                                | kg  | kg  | mm                                    | mm                              | mm                                      | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TS 8 R</b> | 270 | 260 | 360 | 230/50                        | 0,38 (0,50)      | 80                                   | ---                            | 20  | ---   | ø60                                   | ---                             | ø 6                                     | 12,0  | 410x310x410                              | 13,0  |
| <b>TG 8 R</b> | 380 | 260 | 360 | 230/50                        | 0,38 (0,50)      | 80                                   | 1400                           | 20  | 30  | ø60                                   | 110x65                          | ø 6                                     | 10,0  | 390x300x370                              | 11,0  |
| <b>GM R</b>   | 280 | 170 | 310 | 230/50                        | 0,38 (0,50)      | ---                                  | 1400                           | ---   | 30  | ---                                   | 110x65                          | ---                                     | 8,0   | 300x260x360                              | 9,0   |



**TS 12 R**



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE 8 INOX,  
altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054  
*mincing groups ENTERPRISE 8 S/STEEL model,  
other mincing groups available at page 054*



**TS 12 R**



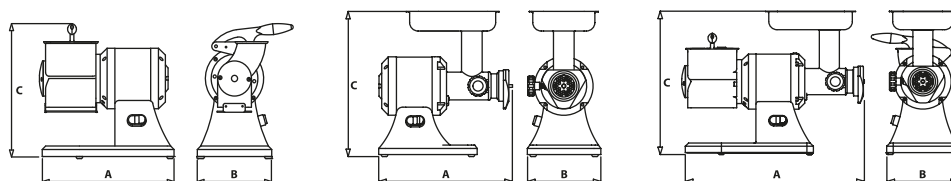
**TG 12 R**



**GS R**

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per ristoranti e macellerie in "stile"
- Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore a induzione di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile
- In ghisa alimentare o acciaio inox
- Dimensioni carico tritacarne 52x120 mm
- Dimensioni scarico tritacarne 70 mm
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia in acciaio inox
- Rullo grattugia in acciaio
- Disponibile in AISI 304
- Micro di protezione al carico della bocca grattugia
- Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox
- Scodella raccolta formaggio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Particularly suitable for "stylish" restaurants and butcheries
- Pressure die cast aluminium alloy and varnished case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make heavy duty induction motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
- Available in cast iron or stainless steel
- Loading meat inlet dimensions: 52x120 mm
- Output mouth dimensions: 70 mm
- Stainless steel self-sharpening draw-plates
- Stainless steel hopper
- Stainless steel grating roll
- AISI 304 option is also available
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Stainless steel cheese bowl
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



|                | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/m tritacarne<br>Meat mincer RPM | Giri/m grattugia<br>Grater RPM | Produzione oraria tritacarne<br>Meat mincer production per hour | Produzione oraria grattugia<br>Grater production per hour | Bocca tritacarne<br>Meat mincer mouth | Bocca grattugia<br>Grater mouth | Plastra in dotazione<br>Standard plate | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|----------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|--|---|--|---|
|                | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               |                                      |                                | kg  | kg  | mm                                    | mm                              | mm                                     | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>TS 12 R</b> | 370 | 220 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200                                  | ---                            | 200   | ---   | ø70                                   | ---                             | ø6                                     | 19,0  | 460x250x370                              | 21,0  |
| <b>TG 12 R</b> | 550 | 220 | 460 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 200                                  | 1400                           | 200   | 50  | ø70                                   | 140x80                          | ø6                                     | 22,0  | 600x290x430                              | 25,0  |
| <b>GS R</b>    | 380 | 220 | 380 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | ---                                  | 1400                           | ---   | 50  | ---                                   | 140x80                          | ---                                    | 18,0  | 400x310x400                              | 20,0  |



# AFFETTATRICI RETRÒ

RETRÒ SLICING MACHINES

## AFFETTATRICI A VOLANO

- Struttura in lega di alluminio con fusione in conchiglia per garantire una durata nel tempo ed elevata affidabilità
- Superficie verniciata a "fuoco" per ottenere una lucentezza ed un'igiene ottimali
- Affilatoio superiore di serie e di facile utilizzo
- Spessore di taglio da 0 a 2 mm
- Anello paralama fisso

- Heavy structure with aluminium with chilled casting to grant life and a good reliability
- Fire painted surface to get a sheen and optimum hygiene
- Upper sharpener standard and easy to use
- Cutting thickness from 0 to 2 mm
- Fixed blade protecting ring



**250 R**



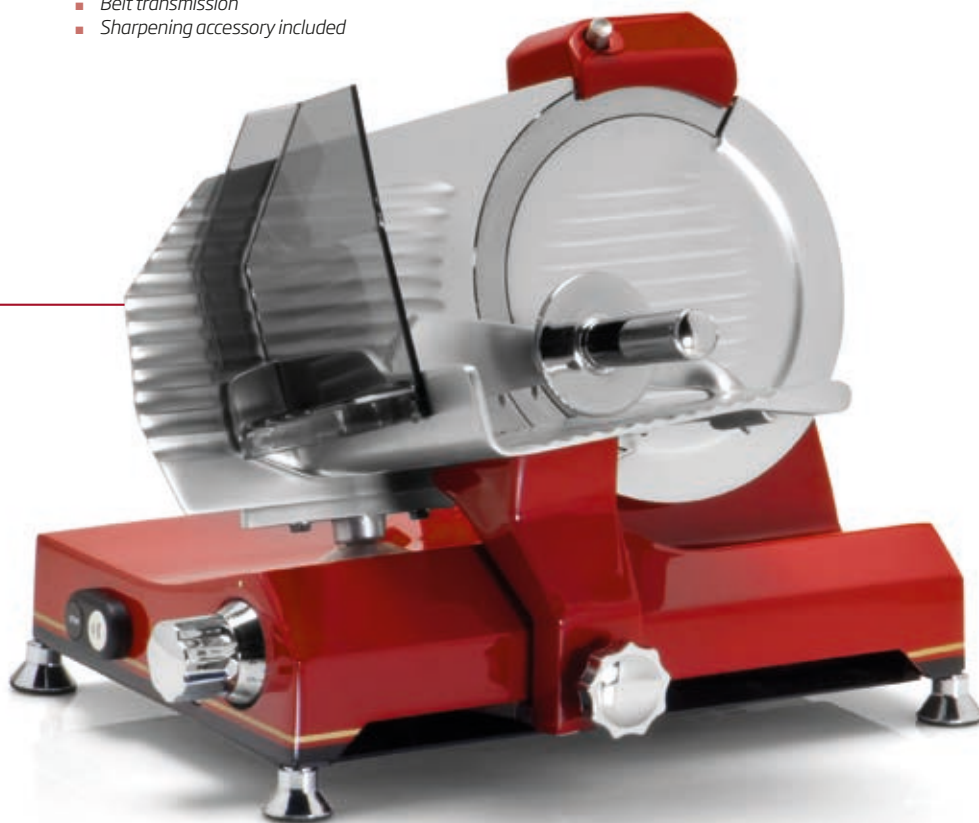
**300 R**

|   | A   | B   | C    | Ø Lama<br>Ø Blade size | Capacità di taglio<br>Cutting capacity | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---|-----|-----|------|------------------------|--|--------------------------|--|
|   | mm  | mm  | mm   | mm                     | mm                                     | kg                       | mm                                       |
| <b>250R AFFETTATRICE A VOLANO</b>         | 520 | 680 | 510  | 250                    | 185x150                                | 33,0                     | 850x750x850                              |
| <b>250R AFFETTATRICE + BASE A COLONNA</b> | 520 | 680 | 1260 | 250                    | 185x150                                | 78,0                     | Pallet 800x1200                          |
| <b>300R AFFETTATRICE A VOLANO</b>         | 755 | 580 | 520  | 300                    | 230x300                                | 40,0                     | 600x900x700                              |
| <b>300R AFFETTATRICE + BASE A COLONNA</b> | 755 | 610 | 1270 | 300                    | 230x300                                | 85,0                     | Pallet 800x1200                          |

- Apparecchio per uso professionale
- Per bar, ristoranti, piccole comunità
- Macchina realizzata in lega di alluminio
- Motore asincrono ventilato
- Lama di produzione nazionale
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Versione CE con blocco al carrello
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Protezione in plastica al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato
- Corsa carrello maggiorata ( mod. 250)

- Professional equipment
- Ideally suited for the small hotel, pub, snack bar, café, club etc
- Slicer made from highly food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian made blades
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Capacious food plate
- Safety carriage plastic cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Sharpening accessory included

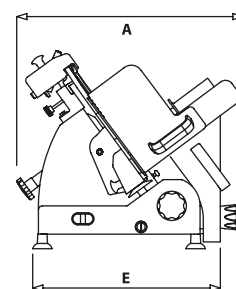
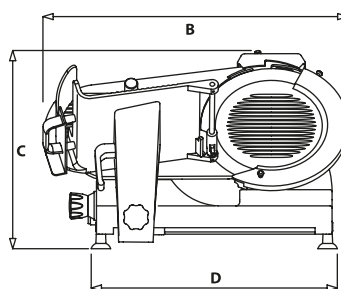
## 220 R



|              | Ø Lama<br>Ø Blade size | A   | B   | C   | D   | E   | Corsa carrello<br>Carriage sliding | Cap. taglio<br>Cutting capacity | Spessore taglio<br>Slice thickness | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|--------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|
|              | mm                     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm                                 | mm                              | mm                                 | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | kg                       | mm                                       |
| <b>220 R</b> | 220                    | 400 | 450 | 370 | 420 | 330 | 240                                | 170x210                         | 14,0                               | 230/50                        | 0,25 (0,35)            | 13,0                     | 560x470x460                              |
| <b>250 R</b> | 250                    | 400 | 500 | 400 | 420 | 330 | 260                                | 190x250                         | 14,0                               | 230/50                        | 0,25 (0,35)            | 19,0                     | 560x470x460                              |



## 250 R





# AFFETTATRICI RETRÒ GRAVITÀ Serie 275 300 330 350

RETRÒ GRAVITY MEAT SLICER 275 300 330 350 MODELS

**275 GR**



**300 GR**



**330 GR**



**350 GR**

## 275 300

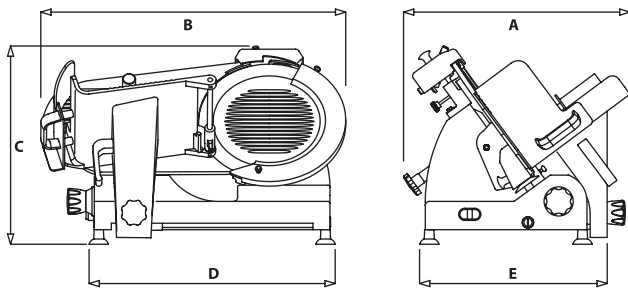
- Macchine per uso professionale
- Destinate a macellerie, comunità, hotel, alberghi, ristoranti
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama forgiata di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Curata nei dettagli
- Priva di spigoli
- Protezione in plastica al carrello
- Trasmissione con robusta cinghia in poliester
- Scheda elettrica a 24 volt
- Interruttore digitale
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, pub, snack bar, café, club, restaurants, butcheries, etc
- Made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make forged blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage
- Capacious food plate
- High quality gravity feed slicer
- No Sharp corners slicer
- Safety carriage plastic cover
- Powerful polyester belt driven transmission
- 24 volt. Low tension card
- Digital ON/OFF switch
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

## 330 350

- Macchine affetta salumi professionali
- Destinate a macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama tornita di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Protezione al carrello in plexiglas
- Supporto vela maggiorato
- Vela spessore 15mm. (unica in Italia)
- Ampio piatto porta salumi
- Priva di spigoli
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliester
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

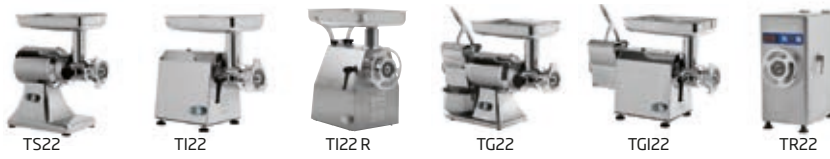
- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make turned blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage locking
- Safety carriage plexiglass cover
- 15 mm. fence thickness (sole in Italy)
- Capacious feeding pan
- No Sharp corners slicer
- High quality gravity feed slicer
- Powerful polyester belt driven transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|               | Ø Lama<br>Ø Blade size | A   | B   | C   | D   | E   | Goncia carrello<br>Carriage sliding | Cap. taglio<br>Cutting capacity | Spessore taglio<br>Slice thickness | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|
|               | mm                     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm                                  | mm                              | mm                                 | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | kg                       | mm                                       |
| <b>275 GR</b> | 275                    | 500 | 630 | 420 | 470 | 320 | 270                                 | 230x160                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,27 (0,35)            | 22,0                     | 650x570x520                              |
| <b>300 GR</b> | 300                    | 500 | 630 | 420 | 470 | 320 | 270                                 | 230x160                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,27 (0,35)            | 23,0                     | 650x570x520                              |
| <b>330 GR</b> | 330                    | 500 | 780 | 480 | 600 | 420 | 330                                 | 240x250                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,38 (0,50)            | 38,0                     | 800x700x620                              |
| <b>350 GR</b> | 350                    | 500 | 800 | 480 | 600 | 420 | 330                                 | 240x250                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,38 (0,50)            | 40,0                     | 800x700x620                              |



### MODELLI TRITACARNE ENTERPRISE / ENTERPRISE MEAT MINCER



### MODELLI TRITACARNE UNIKO ENTERPRISE / UNIKO ENTERPRISE MEAT MINCER



### MODELLI TRITACARNE UNGER / UNGER SYSTEM MEAT MINCER





| MOD. | INOX / S/STEEL | ALLUMINIO / ALUMINIUM | GHISA / CAST IRON |
|------|----------------|-----------------------|-------------------|
|------|----------------|-----------------------|-------------------|

8  
ENTERPRISE



12  
ENTERPRISE



22  
ENTERPRISE



32 Eco  
ENTERPRISE



32  
ENTERPRISE



| MOD. | INOX / S/STEEL | ALLUMINIO / ALUMINIUM | GHISA / CAST IRON |
|------|----------------|-----------------------|-------------------|
|------|----------------|-----------------------|-------------------|

12/22 UNIKO  
ENTERPRISE

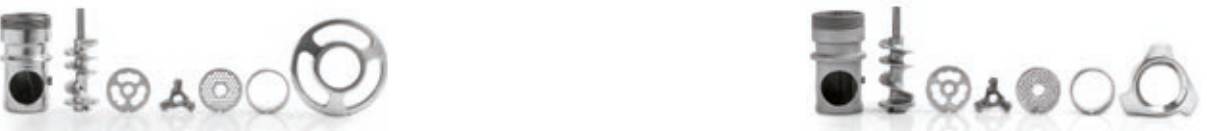


| MOD. | INOX / S/STEEL | ALLUMINIO / ALUMINIUM | GHISA / CAST IRON |
|------|----------------|-----------------------|-------------------|
|------|----------------|-----------------------|-------------------|

12  
1/2 UNGER



22  
1/2 UNGER



22  
UNGER TO-  
TALE



32  
UNGER TOTALE





## Passatelli in brodo / *Passatelli soup*

### Marche



### Preparazione / *Directions*

Preparare il brodo di carne cuocendo per 2 ore un pezzo di carne di manzo, la costa di sedano, la carota, 1 una piccola cipolla e 1 pomodoro in 4 litri di acqua. Sgusciare le uova dentro ad una ciotola e sbatterle. Aggiungere il pangrattato, il parmigiano grattugiato, sale, pepe, la noce moscata e scorza di limone grattugiata. Amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto ma elastico; aggiungere un po' di brodo per ammorbidirlo oppure nel caso contrario aggiungere del pangrattato. Lasciare riposare 5 minuti, prendere un po' di impasto e pressarlo nello schiacciapatate avendo utilizzando il disco a fori larghi. Tagliare con un coltello i passatelli a circa 6 cm di lunghezza e adagiarli su di un panno pulito senza sovrapporli; fare bollire il brodo e versarvi dentro i passatelli. Quando i passatelli verranno a galla toglierli dalla pentola e porli in un piatto fondo con del brodo; servire con una spolverata di parmigiano grattugiato.

*Passatelli are a classic specialty of the Marche, made with a cup-and-plunger-like device that forces dough through a plate with 1/4-inch diameter holes in it, thus forming strings that are called passatelli. Melt the beef marrow over a low flame. In a bowl, combine the breadcrumbs, cheese, eggs, melted marrow, and nutmeg. The resulting dough should be fairly firm; if it is not, add some more breadcrumbs. If it is ridged, soften it with a little white wine. Let the dough rest for a half hour, and in the meantime bring the broth to a boil. Fill your passatelli iron or potato ricer with the dough and squeeze it over the simmering broth, allowing the passatelli to drop into it. As soon as the passatelli have risen to the surface turn off the flame and let the soup sit for a few minutes. Pour the passatelli into a tureen, sprinkle some more cheese and serve them.*



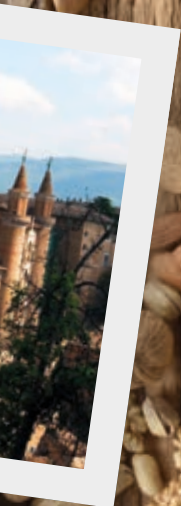
### INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

300 g carne di manzo  
per il brodo  
1 costa di sedano  
1 carota  
1 una piccola cipolla  
1 pomodoro  
5 uova

150 g parmigiano grattugiato  
300 g pangrattato  
100 g farina  
Sale  
Noce moscata  
Pepe  
Scorza di limone

*300 g beef for broth*  
*1 celery*  
*1 carrot*  
*1 small onion*  
*1 tomato*  
*5 eggs*

*150 g grated parmesan*  
*300 g breadcrumbs*  
*100 g flour*  
*Salt*  
*Nutmeg*  
*Pepper*  
*Lemon rind*

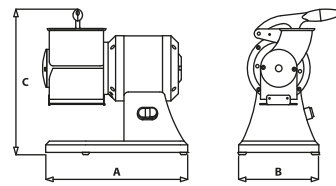
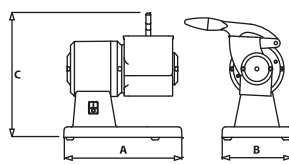
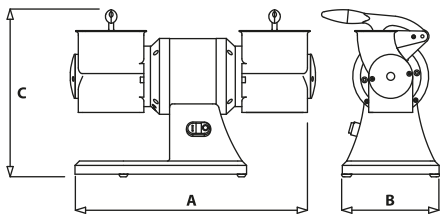




# GRATTUGIE

GRATERS

## GSM



GS



GSD



GSM

## GD

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per supermarket e grandi comunità
- Struttura in alluminio pressofuso lucidato o verniciato
- Motore asincrono ventilato di grande potenza
- Micro interruttore alla parte grattugia
- Rullo in acciaio inossidabile
- Grata di protezione allo scarico in acciaio inox
- Termica di protezione al motore
- Scodelle raccolta forma in acciaio inox
- Versione GG indicata esclusivamente per grandi produzioni
- Versione GG scodella raccolta forma in plastica
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for supermarkets and intensive work
- Structured in pressure die cast polished or varnished aluminium
- Powerful Ventilated asynchronous motor
- Safety micro switch
- Stainless steel grating roll
- Stainless steel grid to avoid contact with moving parts
- Thermal overload protection
- Stainless steel cheese bowl
- GG model recommended for intensive use only
- GG model comes with plastic cheese bowl
- CE approved
- Proudly Made in Italy

## GSM GS GSD GMR GMB GM

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, hotel, supermarket, comunità
- In grado di lavorare grandi quantità di prodotto
- Struttura in alluminio pressofuso lucidato
- Fascia in acciaio inox lucidato sulla carcassa motore
- Motore asincrono ventilato di grande potenza e durata
- Termica di protezione al motore
- Freno motore su modelli GS e GSM
- Micro meccanico all'apertura della carico grattugia
- Rullo grattugia in acciaio con trattamento (electroless nickel plating) certificato
- Disponibile rullo grattugia in acciaio inox AISI 304
- Grata di protezione allo scarico in acciaio
- Versione GM consigliata per uso domestico e piccole attività
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, hotels, supermarkets, etc
- Heavy duty grater
- Structured in pressure die cast polished aluminium
- Polished stainless steel motor band
- Powerful ventilated asynchronous motor
- Thermal overload protection
- Motor brake available on GS and GSM model
- An interlock is assembled on the cheese pressing handle; It is started when the cheese load safety threshold is exceeded to avoid contact with the moving cutting part
- Special steel roll plated with electroless nickel
- Aisi 304 stainless steel roll option available
- The grater has a special stainless steel
- Grid to avoid contact with moving parts
- Model GM is recommended for home use and small business use
- Ce approved
- Proudly Made in Italy

|            | A<br>mm | B<br>mm | C<br>mm | Alimentazione<br>Power supply<br>Volt/Hz | Potenza<br>Motor power<br>Kwatt/Hp | Giri/m grattugia<br>Grater RPM | Produzione oraria grattugia<br>Grater production per hour<br>kg | Bocca grattugia<br>Grater mouth<br>mm | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase<br>kg | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions<br>mm | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase<br>kg |
|------------|---------|---------|---------|--|------------------------------------|--------------------------------|---|---------------------------------------|---|--|---|
| <b>GSM</b> | 420     | 220     | 380     | 230/50 - 230-400/50                      | 1,10 (1,50)                        | 900                            | 90  | 140x80                                | 20,0  | 470x300x520                                    | 22,0  |
| <b>GD</b>  | 540     | 220     | 380     | 230/50 - 230-400/50                      | 0,75 (1,00)                        | 1400                           | 70  | 140x80                                | 21,0  | 470x300x520                                    | 24,0  |
| <b>GS</b>  | 540     | 220     | 380     | 230/50 - 230-400/50                      | 0,75 (1,00)                        | 1400                           | 70  | 140x80                                | 18,0  | 400x310x400                                    | 20,0  |
| <b>GSD</b> | 380     | 220     | 380     | 230/50 - 230-400/50                      | 0,75 (1,00)                        | 1400                           | 70  | 140x80                                | 18,0  | 400x310x400                                    | 20,0  |
| <b>GM</b>  | 280     | 170     | 310     | 230/50                                   | 0,38 (0,50)                        | 1400                           | 30  | 110x65                                | 8,00  | 300x260x360                                    | 9,00  |



**GD**



**GMR**



**GMB**



**GM**



**GG HP2**



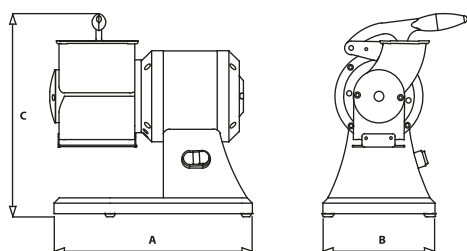
**GG HP2**



**GG HP4**

## GG2HP GG4HP

- Apparecchi per uso professionale
  - Ideale per supermarket e grandi comunità
  - Struttura in alluminio pressofuso lucidato o verniciato
  - Motore asincrono ventilato di grande potenza
  - Freno motore
  - Micro interruttore alla parte grattugia
  - Rullo in acciaio inossidabile
  - Grata di protezione allo scarico in acciaio inox
  - Termica di protezione al motore
  - Scodella raccolta forma in acciaio inox
  - Versione GG indicata esclusivamente per grandi produzioni
  - Versione GG scodella raccolta forma in plastica
  - Norme CE
  - Fabbricato in Italia
- Professional equipment
  - Ideally suited for supermarkets and intensive work
  - Structured in pressure die cast polished or varnished aluminium
  - Powerful Ventilated asynchronous motor
  - Motor brake
  - Safety micro switch
  - Stainless steel grating roll
  - Stainless steel grid to avoid contact with moving parts
  - Thermal overload protection
  - Stainless steel cheese bowl
  - GG model recommended for intensive use only
  - GG model comes with plastic cheese bowl
  - CE approved
  - Proudly Made in Italy



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Giri/grattugia<br>Grater RPM | Produzione oraria grattugia<br>Grater production per hour | Bocca grattugia<br>Grater mouth | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo mono/tri fase<br>Gross weight single/three phase |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|------------------------------|---|---------------------------------|---|--|---|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | kg                           | kg  | mm                              | kg  | mm                                       | kg  |
| <b>GG HP2</b> | 500 | 280 | 570 | 230/50 - 230-400/50           | 1,5 (2,00)             | 1400                         | 100   | 180x110                         | 30,0  | 750x480x640                              | 34,0  |
| <b>GG HP4</b> | 700 | 400 | 600 | 230/50 - 230-400/50           | 3,00 (4,00)            | 1400                         | 120   | 285x150                         | 40,0  | 850x570x750                              | 44,0  |





## Pesto alla genovese / *Genovese pesto sauce*

### Liguria



#### Preparazione / *Directions*

Porre l'aglio sbucciato in un recipiente assieme a qualche grano di sale grosso. Frullare finché l'aglio si sarà ridotto in crema, aggiungere le foglie di basilico insieme ad un pizzico di sale grosso, aggiungere i pinoli e continuare a frullare per ridurre in crema. Aggiungere i formaggi un po' alla volta per rendere ancora più cremosa la salsa, mescolando continuamente. Aggiungere l'olio di oliva extravergine mescolando sempre con il mixer. Amalgamare bene gli ingredienti fino ad ottenere una salsa omogenea.

*Process basil, oil, parmesan, pine nuts, pecorino, and garlic in a food processor until smooth; season with salt.*



#### INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

½ spicchio d'aglio a persona  
Sale marino grosso q.b.  
100 ml di olio di oliva extravergine  
25 gr di foglie di basilico ligure a persona  
1 cucchiaino a persona di pecorino grattugiato  
15 g di pinoli a persona  
35 g di parmigiano reggiano grattugiato

½ clove of garlics  
Coarse sea salt to taste  
100 ml spoon of extra virgin olive oil  
25 g of basil leaves  
1 spoon of grated pecorino  
15 g pine nut  
35 g grated parmesan





Mixer 450 W

400





# MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità fissa

STICK BLENDERS HEAVY DUTY LINE fixed speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 350 VF



MIXER 450 VF



MIXER 650 VF



30/80 Lt.



FM 300



80/120 Lt.



FM 400



150/230 Lt.



FM 500



250/330 Lt.



FM 600

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno esclusivo
- Apparecchio per grandi lavorazioni
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox disponibili 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- Heavy duty hand mixer available in 3 motor sizes to meet the demands of any kitchens 350W, 450W and 650W
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Ergonomic handle for comfortable use
- Liquid crystal digital display
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm
- Bayonet attachments clutch, and double sealed shafts for hygienic use
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- CE approved
- Patented machine
- Proudly Made in Italy



Lame in acciaio INOX  
facili da smontare  
Steel blades easy  
to disassemble

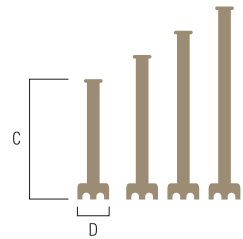
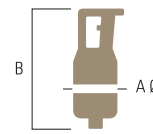


FSPS Supporto  
parete singolo  
Single wall support



Display luminoso con tasto di avvio  
Luminous display with start button

FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero  
Adjustable pot support with free articulated joint



|   | Codice<br>Model code | A   | B   | C   | D  | B+C  | Peso netto<br>Net weight |       | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---|----------------------|-----|-----|-----|----|------|--------------------------|-------|-------------------------------|------------------------|-------------------|--|
|   |                      | mm  | mm  | mm  | mm | mm   | kg                       | lt.   | Volt/Hz                       | Watt                   | Giri/Rpm          | mm                                       |
| <b>MIXER 350 VF</b>                                 |                      |     |     |     |    |      |                          |       |                               |                        |                   |  |
| Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm. | FM350VF300           | 130 | 360 | 330 | 95 | 680  | 3,8                      | 30    | 230 V - 50/60                 | 350                    | 15.000            | 350x470x140                              |
| Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm. | FM350VF400           |     |     | 430 |    | 780  | 4,05                     | 80    |                               |                        |                   | 350x470x140                              |
| Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm. | FM350VF500           |     |     | 530 |    | 880  | 4,25                     | 150   |                               |                        |                   | 800x300x140                              |
| Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm. | FM350VF600           |     |     | 630 |    | 980  | 4,5                      | 250   |                               |                        |                   | 800x300x140                              |
| <b>MIXER 450 VF</b>                                 |                      |     |     |     |    |      |                          |       |                               |                        |                   |  |
| Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm. | FM450VF300           | 130 | 380 | 330 | 95 | 700  | 4,4                      | 50    | 230 V - 50/60                 | 450                    | 17.000            | 350x470x140                              |
| Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm. | FM450VF400           |     |     | 430 |    | 800  | 4,65                     | 100   |                               |                        |                   | 350x470x140                              |
| Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm. | FM450VF500           |     |     | 530 |    | 900  | 4,85                     | 200   |                               |                        |                   | 800x300x140                              |
| Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm. | FM450VF600           |     |     | 630 |    | 1000 | 5,1                      | 300   |                               |                        |                   | 800x300x140                              |
| <b>MIXER 650 VF</b>                                 |                      |     |     |     |    |      |                          |       |                               |                        |                   |  |
| Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm. | FM650VF300           | 130 | 400 | 330 | 95 | 720  | 4,8                      | 80    | 230 V - 50/60                 | 650                    | 13.000            | 350x470x140                              |
| Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm. | FM650VF400           |     |     | 430 |    | 820  | 5,05                     | 120   |                               |                        |                   | 350x470x140                              |
| Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm. | FM650VF500           |     |     | 530 |    | 920  | 5,25                     | 230   |                               |                        |                   | 800x300x140                              |
| Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm. | FM650VF600           |     |     | 630 |    | 1020 | 5,5                      | 330   |                               |                        |                   | 800x300x140                              |
| <b>COMPONENTI / Components</b>                      |                      |     |     |     |    |      |                          |       |                               |                        |                   |  |
| Corpo Motore 350VF/Body Motor Mixer 350VF           | FM350VF              | 130 | 360 |     |    |      | 2,6                      |       | 230 V - 50/60                 | 350                    | 15.000            |  |
| Corpo Motore 450VF/Body Motor Mixer 450VF           | FM450VF              |     | 380 |     |    |      | 3,2                      |       |                               | 450                    | 17.000            | 440x190x160                              |
| Corpo Motore 650VF/Body Motor Mixer 650VF           | FM650VF              |     | 400 |     |    |      | 3,6                      |       |                               | 650                    | 13.000            |  |
| Mescolatore 300 mm./Blender Tube 300 mm.            | FM300                |     |     | 330 | 95 |      | 1,20                     | 30/80 |                               |                        |                   | 650x100x100                              |
| Mescolatore 400 mm./Blender Tube 400 mm.            | FM400                |     |     | 430 |    | 1,45 | 80/120                   |       |                               |                        |                   |  |
| Mescolatore 500 mm./Blender Tube 500 mm.            | FM500                |     |     | 530 |    | 1,65 | 150/230                  |       |                               |                        |                   |  |
| Mescolatore 600 mm./Blender Tube 600 mm.            | FM600                |     |     | 630 |    | 1,90 | 250/330                  |       |                               |                        |                   |  |



# MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità variabile

STICK BLENDERS HEAVY DUTY LINE variable speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



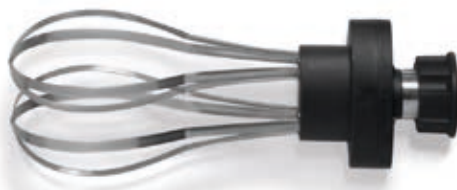
MIXER 350 VV



MIXER 450 VV



MIXER 650 VV



FAF



30/80 Lt.



FM 300



80/120 Lt.



FM 400



150/230 Lt.



FM 500



250/330 Lt.



FM 600

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno esclusivo
- Apparecchio per grandi lavorazioni
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità con interruttore digitale
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e frusta in acciaio inox
- Mescolatore in acciaio inox disponibili 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore e frusta a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- Heavy duty hand mixer available in 3 motor sizes to meet the demands of any kitchens 350W, 450W and 650W
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Variable speed digital switch
- Ergonomic handle for comfortable use
- Liquid crystal digital display
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm 360 mm whisk attachment also available
- Bayonet attachments clutch, and double sealed shafts for hygienic use
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- CE approved
- Patented machine
- Proudly Made in Italy

**INOX**

Lame in acciaio INOX  
facili da smontare  
S/steel blades easy  
to disassemble

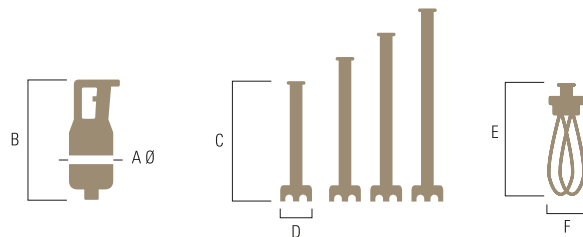


FSPC Support parete  
Wall support



Regolatore a 9 velocità  
con display luminoso  
Luminous display  
with 9 speeds regulator

FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero  
Adjustable pot support with free articulated joint



MIXERS

|   | Codice<br>Model code | A   | B   | C   | D  | B+C  | E   | F   | B+E | Peso netto<br>Net weight | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed                     | Dimensioni imballaggio<br>Packaging dimensions |             |
|---|----------------------|-----|-----|-----|----|------|-----|-----|-----|--------------------------|-------------------------------|------------------------|---------------------------------------|--|-------------|
|   |                      | mm  | mm  | mm  | mm | mm   | mm  | mm  | mm  | kg                       | Volt/Hz                       | Watt                   | Giri/Rpm                              | mm   |             |
| <b>MIXER 350 VV</b>   |                      |     |     |     |    |      |     |     |     |                          |                               |                        |                                       |  |             |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm. | FM350VVC300          | 130 | 360 | 330 | 95 | 680  | 360 | 120 | 710 | 4,7                      | 230 V - 50/60                 | 350                    | ●<br>2.000<br>9.000<br>MAX<br>15.000  | 350x470x140                                    |             |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm. | FM350VVC400          |     |     | 430 |    | 780  |     |     |     | 4,95                     |                               |                        |                                       | 80   | 350x470x140 |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm. | FM350VVC500          |     |     | 530 |    | 880  |     |     |     | 5,15                     |                               |                        |                                       | 150  | 800x300x140 |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm. | FM350VVC600          |     |     | 630 |    | 980  |     |     |     | 5,4                      |                               |                        |                                       | 250  | 800x300x140 |
| <b>MIXER 450 VV</b>   |                      |     |     |     |    |      |     |     |     |                          |                               |                        |                                       |  |             |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm. | FM450VVC300          | 130 | 380 | 330 | 95 | 700  | 360 | 120 | 730 | 5,3                      | 230 V - 50/60                 | 450                    | ■<br>2.000<br>11.000<br>MAX<br>17.000 | 350x470x140                                    |             |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm. | FM450VVC400          |     |     | 430 |    | 800  |     |     |     | 5,55                     |                               |                        |                                       | 100  | 350x470x140 |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm. | FM450VVC500          |     |     | 530 |    | 900  |     |     |     | 5,75                     |                               |                        |                                       | 200  | 800x300x140 |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm. | FM450VVC600          |     |     | 630 |    | 1000 |     |     |     | 6,10                     |                               |                        |                                       | 300  | 800x300x140 |
| <b>MIXER 650 VV</b>   |                      |     |     |     |    |      |     |     |     |                          |                               |                        |                                       |  |             |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm. | FM650VVC300          | 130 | 400 | 330 | 95 | 720  | 360 | 120 | 750 | 5,7                      | 230 V - 50/60                 | 650                    | ▲<br>2.000<br>9.000<br>MAX<br>13.000  | 350x470x140                                    |             |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm. | FM650VVC400          |     |     | 430 |    | 820  |     |     |     | 5,95                     |                               |                        |                                       | 120  | 350x470x140 |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm. | FM650VVC500          |     |     | 530 |    | 920  |     |     |     | 6,15                     |                               |                        |                                       | 230  | 800x300x140 |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm. | FM650VVC600          |     |     | 630 |    | 1020 |     |     |     | 6,40                     |                               |                        |                                       | 330  | 800x300x140 |
| <b>COMPONENTI / Components</b>                                  |                      |     |     |     |    |      |     |     |     |                          |                               |                        |                                       |  |             |
| Corpo Motore 350VV/Body Motor Mixer 350VV                       | FM350VV              | 130 | 360 |     |    |      |     |     |     | 2,6                      | 230 V - 50/60                 | 350                    | ●                                     |  |             |
| Corpo Motore 450VV/Body Motor Mixer 450VV                       | FM450VV              |     | 380 |     |    |      |     |     |     | 3,2                      |                               | 450                    | ■                                     | 440x190x160                                    |             |
| Corpo Motore 650VV/Body Motor Mixer 650VV                       | FM650VV              |     | 400 |     |    |      |     |     |     | 3,6                      |                               | 650                    | ▲                                     |  |             |
| Mescolatore 300 mm./Blender Tube 300 mm.                        | FM300                |     |     | 330 | 95 |      |     |     |     | 1,20                     | 30/80                         |                        |                                       | 650x100x100                                    |             |
| Mescolatore 400 mm./Blender Tube 400 mm.                        | FM400                |     |     | 430 |    |      |     |     |     | 1,45                     | 80/120                        |                        |                                       |  |             |
| Mescolatore 500 mm./Blender Tube 500 mm.                        | FM500                |     |     | 530 |    |      |     |     |     | 1,65                     | 150/230                       |                        |                                       |  |             |
| Mescolatore 600 mm./Blender Tube 600 mm.                        | FM600                |     |     | 630 |    |      |     |     |     | 1,90                     | 250/330                       |                        |                                       |  |             |
| Frusta /Whip  | FAF                  |     |     |     |    |      | 360 | 120 |     | 0,90                     | 80                            |                        |                                       | 390x120x90                                     |             |



## Tiramisù / Tiramisù

### Veneto



#### Preparazione / Directions

Prendere le uova e dividere gli albumi dai tuorli, aggiungere ai tuorli metà dello zucchero e montare con la frusta elettrica fino ad ottenere un bel composto spumoso, cremoso e chiaro. Aggiungere il mascarpone al composto di tuorli; in seguito montate gli albumi sempre con la frusta. Quando saranno semimontati aggiungere l'altra metà dello zucchero e continuare a montare a neve. Aggiungere gli albumi ai tuorli, mascarpone e zucchero. Disporre i savoiardi sul fondo delle coppette o in un'unica teglia, versarvi il caffè facendo attenzione a non inzupparli troppo. Disporre la crema sopra i savoiardi. Spolverare con il cacao in polvere. Cospargere la superficie con le scaglie di cioccolato. Riporre in frigo per qualche ora per far compattare.

*In a medium saucepan, whisk together egg yolks and sugar until well blended. Add mascarpone into yolk mixture and whisk until the cream and mascarpone have completely combined. Meanwhile, beat egg whites until they have the consistency of thickly whipped cream and mix them to the mascarpone and yolk mixture. Get your serving dish ready. Put the coffee into a shallow dish and dip in a few sponge fingers at a time, turning for a few secs until they are nicely soaked, but not soggy. Layer these into your dish until you have used half the biscuits, then spread over half of the creamy mixture. Using the coarse side of the grater, grate over most of the chocolate. Then repeat the layers (you should use up all the coffee), finishing with the creamy layer. Cover and chill for a few hrs or overnight. To serve, dust with cocoa powder and grate over the remainder of the chocolate.*



#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

6 uova medie  
120 g di zucchero + 2 cucchiari per il caffè  
500 g di mascarpone  
Caffè q.b. per bagnare i savoiardi  
Cacao in polvere q.b. per spolverizzare il tiramisù  
Cioccolato in scaglie q.b. per ricoprire il tiramisù  
400 g di biscotti Savoiaardi

6 eggs  
120 g sugar + 2 spoon for coffee  
500 g mascarpone cheese  
Coffee to taste, to soak ladyfinger  
Dry cocoa to taste  
Chocolate chips  
400 g ladyfinger





# MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità fissa

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE fixed speed

## MIXER 250 VF



Mescolatore *Blending Tube* 250 mm

## MIXER 250 VF



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



20 Lt.



FM 250



15 Lt.



FM 200

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox
- Innesto a baionetta
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 2 lengths: 200-250 mm
- Full stainless steel, high performance blade and all food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy



**INOX**



Lame in acciaio INOX facili da smontare  
S/steel blades easy to disassemble



FSPM  
Supporto parete mini per mixer 250  
Wall support for mixer 250

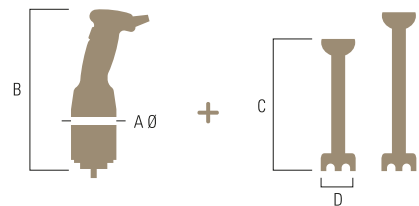


Estrema facilità di smontaggio utensile  
Impugnatura ergonomica

Easy accessory changing clutch  
Ergonomic handle



Semplicità d'uso  
User friendly



MIXERS

**MIXER 250 VF**

|   | Confice Model code | A  | B   | C   | D  | B+C | E  | F  | Peso netto Net weight | Peso lordo Gross weight | Alimentazione Power supply | Potenza Motor power | Velocità Speed | Dimensioni imballo Packing dimensions |
|---|--------------------|----|-----|-----|----|-----|----|----|-----------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------|----------------|---------------------------------------|
|   |                    | mm | mm  | mm  | mm | mm  | mm | mm | kg                    | lt.                     | Volt/Hz                    | Watt                | Giri/Rpm       | mm                                    |
| Corpo+Mescolatore 200 mm./Body+Blender Tube 200 mm. | FM250VF200         | 75 | 285 | 220 | 75 | 470 |    |    | 1,4                   | 15                      | 250Watt 230V-50/60 HZ      | 250                 | 15.000         | 250x360x80                            |
| Corpo+Mescolatore 250 mm./Body+Blender Tube 250 mm. | FM250VF250         |    |     | 270 |    | 520 |    |    | 1,45                  | 20                      |                            |                     |                | 250x360x80                            |

**COMPONENTI / Components**

|   |         |    |     |     |    |  |  |  |      |    |                       |     |        |             |
|---|---------|----|-----|-----|----|--|--|--|------|----|-----------------------|-----|--------|-------------|
| Corpo Motore 250VF/Body Motor Mixer 250VF | FM250VF | 75 | 285 |     |    |  |  |  | 1    |    | 250Watt 230V-50/60 HZ | 250 | 15.000 |             |
| Mescolatore 200 mm./Blender Tube 200 mm.  | FM200   |    |     | 220 | 75 |  |  |  | 0,40 | 15 |                       |     |        | 390x120x115 |
| Mescolatore 250 mm./Blender Tube 250 mm.  | FM250   |    |     | 270 |    |  |  |  | 0,45 | 20 |                       |     |        |             |



# MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità variabile

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE variable speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



Mescolatore Blending Tube 200 mm

**MIXER 250 VV**



Mescolatore Blending Tube 250 mm

**MIXER 250 VV**



Frusta Whip

**MIXER 250 VV**



20 Lt.



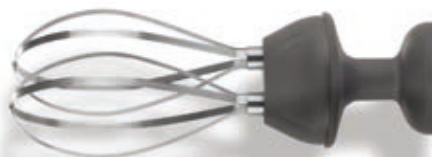
**FM 250**



15 Lt.



**FM 200**



**FAFLM**



Tubo Emulsionatore  
*Emulsifying Tube*  
**FE 250\***



Tubo Emulsionatore  
*Emulsifying Tube*  
**FE 200\***

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e fruste in acciaio inox
- Mescolatori ed emulsionatori disponibile in due misure: 200 e 250 mm
- Innesto a baionetta
- Lame e disco emulsionatore in acciaio INOX
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Variable speed
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts
- Blender and emulsifying tubes available in 2 lengths: 200-250 mm
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy



**INOX**

Disco emulsionatore  
Emulsifying disc

Lame in acciaio  
INOX facilmente  
intercambiabili  
S/steel easy  
interchangeable  
blades



FSPCM Supporto parete mini  
per mixer 250  
Wall support for mixer 250



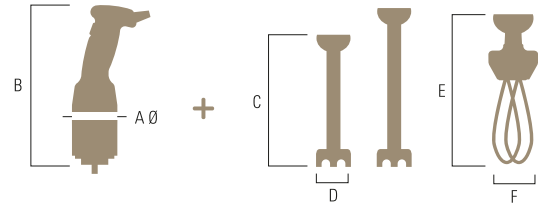
FSPM Supporto parete mini  
per combi 250  
Wall support mini for combi 250



Nuova frusta  
New whip

Estrema facilità  
di smontaggio utensile  
Impugnatura ergonomica  
Variatore di velocità

Easy accessory  
changing clutch  
Ergonomic handle  
Speed variator



|   | Codice<br>Model code | A  | B   | C   | D  | B+C | E   | F  | B+E | Peso netto<br>Net weight |     | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed    | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---|----------------------|----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|--------------------------|-----|-------------------------------|------------------------|----------------------|--|
|   |                      | mm | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | mm | mm  | kg                       | lt. | Volt/Hz                       | Watt                   | Giri/Rpm             | mm                                       |
| <b>MIXER 250 VV</b>   |                      |    |     |     |    |     |     |    |     |                          |     |                               |                        |                      |  |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 200 mm./Body+Whip+Blender Tube 200 mm. | FM250VVC200          | 75 | 285 | 220 | 75 | 470 | 290 | 90 | 590 | 1,4                      | 15  | 250Watt 230V-50/60 HZ         | 250                    | ●<br>2.500<br>15.000 | 380x340x90                               |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 250 mm./Body+Whip+Blender Tube 250 mm. | FM250VVC250          |    |     | 270 |    | 520 |     |    |     | 1,45                     | 20  |                               |                        |                      | 250x360x80                               |
| <b>COMPONENTI / Components</b>                                  |                      |    |     |     |    |     |     |    |     |                          |     |                               |                        |                      |  |
| Corpo Motore 250V/Body Motor Mixer 250V                         | FM250V               | 75 | 285 |     |    |     |     |    |     | 1                        |     | 250Watt 230V-50/60 HZ         | 250                    | ●                    | 390x120x115                              |
| Mescolatore 200 mm./Blender Tube 200 mm.                        | FM200                |    |     | 220 | 75 |     |     |    |     | 0,40                     | 15  |                               |                        |                      |  |
| Mescolatore 250 mm./Blender Tube 250 mm.                        | FM250                |    |     | 270 |    |     |     |    |     | 0,45                     | 20  |                               |                        |                      |  |
| Tubo Emulsionatore 200mm./Emulsifying Tube 200mm.               | FE 200               |    |     | 220 | 75 |     |     |    |     | 0,40                     | 15  |                               |                        |                      |  |
| Tubo Emulsionatore 250mm./Emulsifying Tube 250mm.               | FE250                |    |     | 270 |    |     |     |    |     | 0,45                     | 20  |                               |                        |                      |  |
| Frusta/Whip   | FAFLM                |    |     |     |    |     | 290 | 90 |     | 0,45                     |     |                               |                        |                      |  |



# MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità variabile

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE variable speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 300 VV



MIXER 400 VV



FAFL



30/50 Lt.



FM 300L



50/80 Lt.



FM 400L



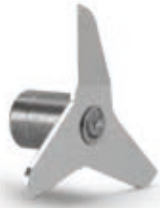
80/100 Lt.



FM 500L

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e frusta in acciaio inox
- Mescolatore disponibile in 3 misure 300-400-500 mm
- Innesto a baionetta
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

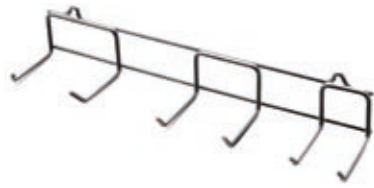
- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included / Variable speed
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 3 lengths 300-400-500 mm
- Full stainless steel, high performance blade c
- All food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy



**INOX**

Lame in acciaio INOX  
facili da smontare  
S/steel blades easy  
to disassemble

FSPC Supporto parete per Combi  
Wall support for Combi



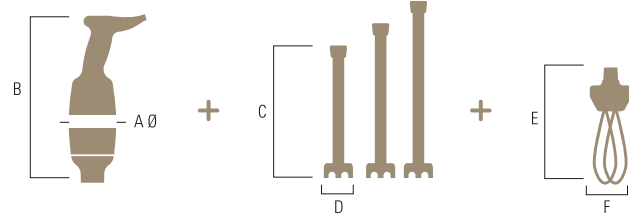
Innesto a sgancio rapido  
che semplifica l'inserimento  
degli accessori  
Quick-and-Easy clutch



FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero  
Adjustable pot support with free articulated joint



Pulsante in dimensioni ottimali  
Display luminoso con regolatore a 9 velocità  
Handy starter  
Luminous display with 9 speeds regulator



|  | Codice<br>Model code | A   | B   | C   | D  | B+C | E   | F   | B+E | Peso netto<br>Net weight | lit.   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|--|----------------------|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|--------------------------|--------|-------------------------------|------------------------|-------------------|--|
|  |                      | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | mm  | mm  | kg                       |        | Volt/Hz                       | Watt                   | Giri/Rpm          | mm                                       |
| <b>MIXER 300 VV</b>  |                      |     |     |     |    |     |     |     |     |                          |        |                               |                        |                   |  |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body + Whip + Blender Tube 300 mm | FM300VC300           |     |     | 340 |    | 650 |     |     |     | 3,45                     | 30     |                               |                        | ●                 | 350x470x140                              |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body + Whip + Blender Tube 400 mm | FM300VC400           | 100 | 350 | 440 | 85 | 750 | 330 | 120 | 640 | 3,60                     | 50     | 230 V - 50/60                 | 300                    | ●                 | 350x470x140                              |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body + Whip + Blender Tube 500 mm | FM300VC500           |     |     | 540 |    | 850 |     |     |     | 3,80                     | 80     |                               |                        | ●                 | 800x300x140                              |
| <b>MIXER 400 VV</b>  |                      |     |     |     |    |     |     |     |     |                          |        |                               |                        |                   |  |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body + Whip + Blender Tube 300 mm | FM400VC300           |     |     | 340 |    | 650 |     |     |     | 3,75                     | 50     |                               |                        | ■                 | 350x470x140                              |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body + Whip + Blender Tube 400 mm | FM400VC400           | 100 | 350 | 440 | 85 | 750 | 330 | 120 | 640 | 3,90                     | 80     | 230 V - 50/60                 | 400                    | ■                 | 350x470x140                              |
| Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body + Whip + Blender Tube 500 mm | FM400VC500           |     |     | 540 |    | 850 |     |     |     | 4,10                     | 100    |                               |                        | ■                 | 800x300x140                              |
| <b>COMPONENTI / Components</b>                                     |                      |     |     |     |    |     |     |     |     |                          |        |                               |                        |                   |  |
| Corpo Motore 300 VV/Body Motor Mixer 300VV                         | FM300VV              | 100 | 350 |     |    |     |     |     |     | 1,80                     |        | 230 V - 50/60                 | 300                    | ●                 | 440x190x160                              |
| Corpo Motore 400 VV/Body Motor Mixer 400VV                         | FM400VV              |     |     |     |    |     |     |     |     | 2,10                     |        |                               | 400                    | ■                 |  |
| Mescolatore 300 mm./Blender Tube 300 mm.                           | FM300L               |     |     | 340 |    |     |     |     |     | 0,85                     | 30/50  |                               |                        |                   | 650x100x100                              |
| Mescolatore 400 mm./Blender Tube 400 mm.                           | FM400L               |     |     | 440 | 85 |     |     |     |     | 1,00                     | 50/80  |                               |                        |                   |  |
| Mescolatore 500 mm./Blender Tube 500 mm.                           | FM500L               |     |     | 540 |    |     |     |     |     | 1,20                     | 80/100 |                               |                        |                   |  |
| Frusta/Whip  | FAFL                 |     |     |     |    |     | 330 | 120 |     | 0,80                     | 40     |                               |                        |                   | 390x120x115                              |



## Carpaccio di tonno agli agrumi *Citrus juice tuna carpaccio*

### Sicilia



#### Preparazione / Directions

Affettare del tonno crudo e porlo in una casseruola dai bordi alti, spremere il succo di limone e ricoprire completamente il tonno. Lasciare marinare in frigorifero per almeno 20 minuti.  
Spremere un'arancia, mettere il succo in una ciotola e unire due cucchiaini di olio d'oliva extravergine. Unire al succo d'arancia una spolverata di pepe nero, sale e prezzemolo. Mescolare il tutto per ottenere un'emulsione. Prendere le altre arance e sbuciarle eliminando anche la parte bianca, incidere ogni singolo spicchio e tagliare a tocchetti. Togliere dal frigo le fette di tonno ormai marinate. Scolare le fette di tonno dal succo di limone, disporle su un piatto adagiandovi sopra qualche foglia di lattughino, aggiungere i tocchetti di arancia e condire con l'emulsione di succo d'arancia, per profumare il piatto aggiungete qualche grano di pepe rosa.

*Cut tuna into very thin slices like beef carpaccio, squeeze a lemon and pour the juice on the tuna slices to cover them all. Place the tuna slices in the fridge and marinate them for 20 mins. Meanwhile, squeeze an orange and mix the juice with oil, salt, parsley and black pepper. Place the tuna slices on a serving dish and garnish with orange bits, lettuce and pink peppercorns.*



#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 300 grammi di Tonno fresco                 | 300 g tuna                        |
| 3 Limoni                                   | 3 lemons                          |
| 3 Arance                                   | 3 oranges                         |
| Lattughino                                 | Lettuce                           |
| 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva | 2 spoon of extra virgin olive oil |
| Prezzemolo q.b.                            | Parsley to taste                  |
| Sale q.b.                                  | Salt to taste                     |
| Pepe nero q.b.                             | Black pepper to taste             |
| Pepe rosa q.b.                             | Pink pepper to taste              |



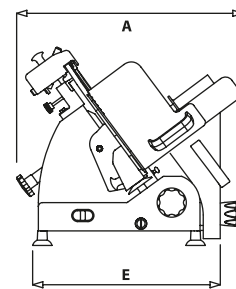
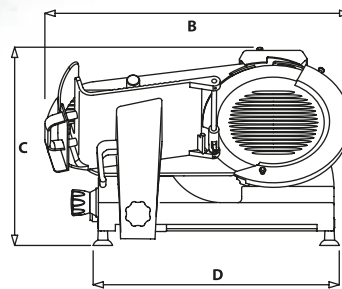


# AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE 220 250 SERIE 220 250 275 ECO

GRAVITY SLICER 220 250 MODELS ECO SLICER 220 250 275 MODELS



250



220



250



## 220 250

- Apparecchio per uso professionale
- Per bar, ristoranti, piccole comunità
- Macchina realizzata in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama di produzione nazionale
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Versione CE con blocco al carrello
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Protezione in plastica al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato
- Corsa carrello maggiorata ( mod. 250)
- Norme CE
- Fabbricata in Italia Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for the small hotel, pub, snack bar, café, club etc
- Slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make blades
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Capacious food plate
- Safety carriage plastic cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

## 220 250 275 ECO

- Apparecchio per uso domestico
- Per piccole comunità e famiglie
- Macchina in alluminio pressofuso verniciato
- Lama tornita
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Piatto porta salumi scorrevole
- Protezione in plexiglass al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Motore asincrono ventilato
- Affilatoio incorporato
- Norme CE domestico
- Fabbricata in Italia

- Home use equipment
- Ideally suited for families
- Medium duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Turned blade
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- Sliding feeding pan
- Safety carriage plexiglass cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Ventilated asynchronous motor
- Sharpening accessory included
- CE approved domestic
- Proudly Made in Italy

|                | Ø Lama<br>Ø Blade size | A   | B   | C   | D   | E   | Corsa carrello<br>Carriage sliding | Capo taglio<br>Cutting capacity | Spessore taglio<br>Slice thickness | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballaggio<br>Packing dimensions |
|----------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|
|                | mm                     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm                                 | mm                              | mm                                 | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | kg                       | mm   |
| <b>220</b>     | 220                    | 400 | 450 | 370 | 420 | 330 | 240                                | 170x210                         | 14,0                               | 230/50                        | 0,25 (0,35)            | 13,0                     | 560x470x460                                  |
| <b>250</b>     | 250                    | 440 | 570 | 370 | 470 | 310 | 260                                | 190x250                         | 14,0                               | 230/50                        | 0,25 (0,35)            | 19,0                     | 560x470x460                                  |
| <b>220 ECO</b> | 220                    | 385 | 480 | 340 | 415 | 265 | 255                                | 230x160                         | 15,0                               | 230/50                        | 0,14 (0,19)            | 12,0                     | 540x470x390                                  |
| <b>250 ECO</b> | 250                    | 385 | 480 | 365 | 415 | 265 | 255                                | 230x185                         | 15,0                               | 230/50                        | 0,14 (0,19)            | 14,0                     | 560x470x390                                  |
| <b>275 ECO</b> | 275                    | 410 | 505 | 375 | 415 | 265 | 255                                | 230x190                         | 15,0                               | 230/50                        | 0,15 (0,20)            | 16,0                     | 530x490x430                                  |



**220 ECO**



**250 ECO**



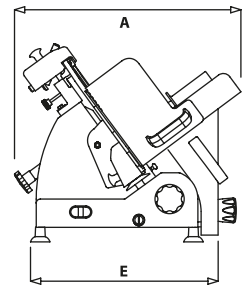
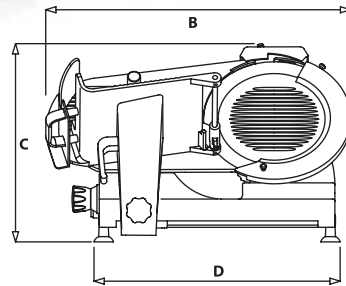
**275 ECO**



# AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE 275 300 330 350

GRAVITY SLICER 275 300 330 350 MODELS

**300**



**275**



**300**



**330**

## 275 300

- Macchine per uso professionale
- Destinate a macellerie, comunità, hotel, alberghi, ristoranti
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama forgiata di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Curata nei dettagli
- Priva di spigoli
- Protezione in plastica al carrello
- Trasmissione con robusta cinghia in poliestere
- Scheda elettrica a 24 volt
- Interruttore digitale
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, pub, snack bar, café, club, restaurants, butcheries, etc
- made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make forged blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage
- Capacious food plate
- High quality gravity feed slicer
- No Sharp corners slicer
- Safety carriage plastic cover
- Powerful polyester belt driven transmission
- 24 volt. Low tension card
- Digital ON/OFF switch
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

## 330 350

- Macchine affetta salumi professionali
- Destinate a macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama tornita di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Protezione al carrello in plexiglas
- Supporto vela maggiorato
- Vela spessore 15mm. (unica in Italia)
- Ampio piatto porta salumi
- Priva di spigoli
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliestere
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make turned blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage locking
- Safety carriage plexiglass cover
- 15 mm. fence thickness (sole in Italy)
- Capacious feeding pan
- No Sharp corners slicer
- High quality gravity feed slicer
- Powerful polyester belt driven transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

|            | Ø Lama<br>Ø Blade size | A   | B   | C   | D   | E   | Corsa carrello<br>Carriage sliding | Cap. taglio<br>Cutting capacity | Spessore taglio<br>Slice thickness | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|
|            | mm                     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm                                 | mm                              | mm                                 | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | kg                       | mm                                       |
| <b>275</b> | 275                    | 500 | 630 | 420 | 470 | 320 | 270                                | 230x160                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,27 (0,35)            | 20                       | 650x570x520                              |
| <b>300</b> | 300                    | 500 | 630 | 420 | 470 | 320 | 270                                | 230x160                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,27 (0,35)            | 23                       | 650x570x520                              |
| <b>330</b> | 330                    | 500 | 780 | 480 | 600 | 420 | 330                                | 240x250                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,38 (0,50)            | 38,0                     | 790x700x610                              |
| <b>350</b> | 350                    | 500 | 800 | 480 | 600 | 420 | 330                                | 240x250                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,38 (0,50)            | 40,0                     | 790x700x610                              |



**350**

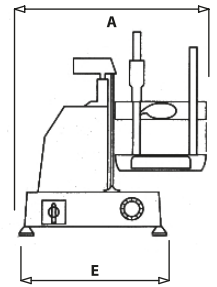
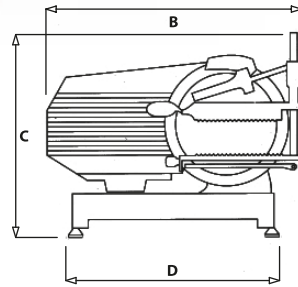


# AFFETTATRICI VERTICALI SERIE 300 330 350 370

VERTICAL SLICER 300 330 350 370 MODELS



**350**



**300**



**330**



**350**

- Macchine professionali
- Ideali per macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Lama temprata
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello
- Anello di protezione alla lama
- Supporto vela maggiorato
- Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliestere
- Motore asincrono ventilato
- Affilatoio incorporato
- Chiusura al basamento
- Interruttore digitale
- Scheda a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
  - Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
  - Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
  - Tempered blade
  - Permanently lubricated carriage ball bearings
  - CE approved carriage locking
  - Blade safety ring
  - High quality vertical feed slicer
  - Polyester Belt transmission
  - Ventilated asynchronous motor
  - Sharpening accessory included
  - Digital ON/OFF switch
  - 24 Low tension card included
  - CE approved
- Proudly Made in Italy



|            | Ø Lama<br>Ø Blade size | A   | B   | C   | D   | E   | Corsa carrello<br>Carriage sliding | Cap. taglio<br>Cutting capacity | Spessore taglio<br>Slice thickness | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|
|            | mm                     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm                                 | mm                              | mm                                 | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | kg                       | mm                                       |
| <b>300</b> | 300                    | 520 | 600 | 480 | 470 | 350 | 300                                | 270x190                         | 15,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,30 (0,40)            | 24,0                     | 720x570x520                              |
| <b>330</b> | 330                    | 600 | 700 | 530 | 580 | 420 | 340                                | 310x230                         | 16,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,40 (0,50)            | 40,0                     | 790x700x610                              |
| <b>350</b> | 350                    | 600 | 720 | 540 | 580 | 420 | 390                                | 310x230                         | 16,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,40 (0,50)            | 45,0                     | 790x700x610                              |
| <b>370</b> | 370                    | 620 | 760 | 570 | 620 | 430 | 420                                | 310x250                         | 16,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,40 (0,50)            | 47,0                     | 790x700x610                              |



**370**



# AFFETTACARNE SERIE 300 350 370

MEAT SLICER 300 350 370 MODELS



**350**



**300**



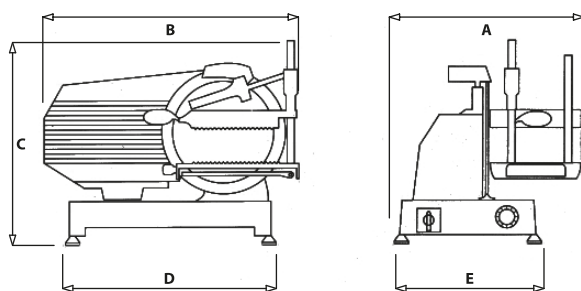
**350**



**370**

- Macchine professionali
- Destinate a macellerie e supermarket
- Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato
- Lama forgiata e temprata
- Grande capacità di taglio
- Boccole carrello autolubrificanti
- Versione CE con blocco al carrello
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Braccio stringi salumi a cigno
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Motore asincrono ventilato
- Interruttore digitale
- Scheda a 24 volt
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Forged and hardened blade
- Wide cutting capacity
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Swan shaped clamp lever
- High quality vertical feed slicer
- Belt transmission
- Ventilated asynchronous motor
- Digital ON/OFF switch
- 24 Low tension card included
- Sharpener included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|            | Ø Lama<br>Ø Blade size | A   | B   | C   | D   | E   | Corsa carrello<br>Carriage sliding | Cap. taglio<br>Cutting capacity | Spessore taglio<br>Slice thickness | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|
|            | mm                     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm                                 | mm                              | mm                                 | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | kg                       | mm                                       |
| <b>300</b> | 300                    | 520 | 500 | 480 | 500 | 330 | 300                                | 270x190                         | 16,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,35 (0,40)            | 32,0                     | 650x570x520                              |
| <b>350</b> | 350                    | 670 | 570 | 530 | 570 | 420 | 340                                | 300x245                         | 16,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,40 (0,50)            | 43,0                     | 790x700x610                              |
| <b>370</b> | 370                    | 680 | 620 | 570 | 620 | 430 | 400                                | 340x250                         | 16,0                               | 230/50 - 230-400/50           | 0,40 (0,50)            | 46,0                     | 790x700x610                              |



## Cozze alla tarantina / *Tarantina mussels*

### Puglia



#### Preparazione / Directions

Lavare e pulire bene le cozze. Aggiungete in un tegame l'olio extra vergine d'oliva, l'aglio intero, il prezzemolo e le cozze, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco finché le cozze non si saranno aperte. Filtrare il liquido di cottura e tenetelo da parte. Fare dorare in una pentola capiente l'aglio tritato nell'olio e aggiungere anche il peperoncino tritato, unite poi la polpa di pomodoro, salare poco poiché il sugo delle cozze risulta già saporito. Cuocere il tutto per cinque minuti. Aggiungere le cozze insieme al loro sugo precedentemente filtrato restringere per almeno cinque minuti. Cospargete con una buona manciata di prezzemolo tritato e pepare. Servire le cozze alla tarantina calde accompagnandole con fette di pane pugliese tostate.

Firstly, clean mussels. Then, Heat the olive oil in a large, heavy Dutch oven over the grill grates. Add the red pepper flakes and garlic and stir until fragrant. Season with salt and pepper, then stir in the tomatoes. Cook, stirring, until some of the tomatoes begin to burst. Stir in the wine. Once it begins to simmer, add the mussels and cover with a lid. Cook just until the mussels open, 6 to 8 minutes. Divide the mussels and cooking liquid among soup bowls. Sprinkle with the parsley and drizzle with olive oil. Serve with the grilled Apulian bread. Grill the bread over medium-high heat until golden and brown on both sides. Serve with olive oil.



#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

1 kg cozze  
400 g di polpa di pomodoro  
3 spicchi d'aglio  
Peperoncino piccante tritato q.b.  
½ bicchiere di vino bianco secco  
4 cucchiaini olio extravergine d'oliva  
Pepe nero macinato q.b.  
Sale q.b.  
3 ciuffi di prezzemolo

1 kg mussels  
400 g tomato pulp  
3 clove of garlicks  
hot chopped pepper to taste  
½ glasses of white wine  
4 spoon of extra virgin olive oil  
Black chopped pepper  
Salt to taste  
3 cut of parsley

#### Per accompagnare

4 fette di pane pugliese

#### To combine

4 slice of Pugliese bread







# PELATATE

POTATO PEELER



10 KG ALTO



10 KG



5 KG DA BANCO

5 KG

5 KG ALTO

10 KG

10 KG ALTO

18 KG

18 KG ALTO

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassette filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants and hotels
- Entirely structured in AISI 304 s/steel
- Ventilated asynchronous Italian make motor
- Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort
- Water jets electronic valve
- Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover
- Waste filter drawer included
- Digital and user-friendly control panel
- Electric parts covered by safety ergonomic plastic case
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- IP 55 plastic box control board protection
- Wall or floor discharge outlet
- Belt transmission
- CE approved
- Proudly Made in Italy

Tela abrasiva  
Abrasive wall



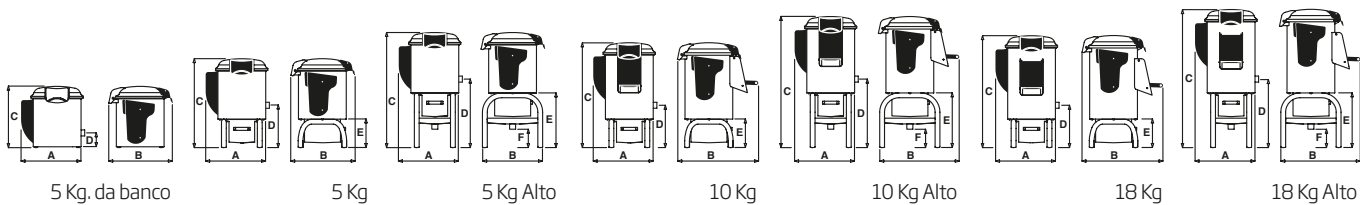
Piatto pelapatate  
Potato peeler plate



OPTIONAL  
Coperchio in acciaio INOX  
Stainless Steel lid



Parete abrasiva facilmente smontabile per una corretta pulizia senza l'utilizzo di utensili  
Easy accessory changing clutch and disassembly for cleaning



|                      | A   | B   | C    | D   | E   | F   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed | Produzione oraria patate<br>Potatoes production per hour | Tempo ciclo pultura<br>Mussel peeling cycle | Carico massimo patate<br>Maximum charge potato | Temperatura acqua<br>Water temperature | Alimentazione tubo flessibile<br>Flexible pipe feeding | Collettore scarico laterale<br>Side discharge manifold | Collettore scarico inferiore<br>Lower discharge manifold | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo su pallet<br>Gross weight pallet |
|----------------------|-----|-----|------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|-------------------|--|---|--|--|--|--|--|--------------------------|--|---|
|                      | mm  | mm  | mm   | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | rpm               | kg/h   | sec.  | Kg   | °C                                     | inch   | mm   | mm   | kg                       | mm                                       | kg  |
| <b>5 KG DA BANCO</b> | 530 | 520 | 520  | 160 | --- | --- | 230/50 - 230-400/50           | 0,37 (0,50)            | 270               | 150  | 60-90                                       | 5  | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | -  | 28,0                     | 670x590x790                              | 31,0  |
| <b>5 KG</b>          | 530 | 520 | 700  | 350 | 210 | --- | 230/50 - 230-400/50           | 0,37 (0,50)            | 270               | 150  | 60-90                                       | 5  | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø40  | 35,0                     | 670x590x880                              | 42,0  |
| <b>5 KG ALTO</b>     | 530 | 520 | 950  | 590 | 450 | 140 | 230/50 - 230-400/50           | 0,37 (0,50)            | 270               | 150  | 60-90                                       | 5  | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø50  | 38,5                     | 670x590x890                              | 45,5  |
| <b>10 KG</b>         | 530 | 660 | 850  | 350 | 210 | --- | 230/50 - 230-400/50           | 0,55 (0,75)            | 320               | 300  | 90-120                                      | 10   | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø40  | 40,0                     | 670x590x1020                             | 47,0  |
| <b>10 KG ALTO</b>    | 530 | 660 | 1100 | 590 | 450 | 140 | 230/50 - 230-400/50           | 0,55 (0,75)            | 320               | 300  | 90-120                                      | 10   | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø50  | 43,0                     | 670x590x1210                             | 50,0  |
| <b>18 KG</b>         | 530 | 660 | 950  | 350 | 210 | --- | 230/50 - 230-400/50           | 0,90 (1,20)            | 320               | 500  | 120-150                                     | 18   | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø40  | 43,5                     | 670x590x1120                             | 50,5  |
| <b>18 KG ALTO</b>    | 530 | 660 | 1200 | 590 | 450 | 140 | 230/50 - 230-400/50           | 0,90 (1,20)            | 320               | 500  | 120-150                                     | 18   | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø50  | 47,0                     | 670x590x1310                             | 54,0  |



10 KG ALTO



10 KG



5 KG DA BANCO

5 KG

5 KG ALTO

10 KG

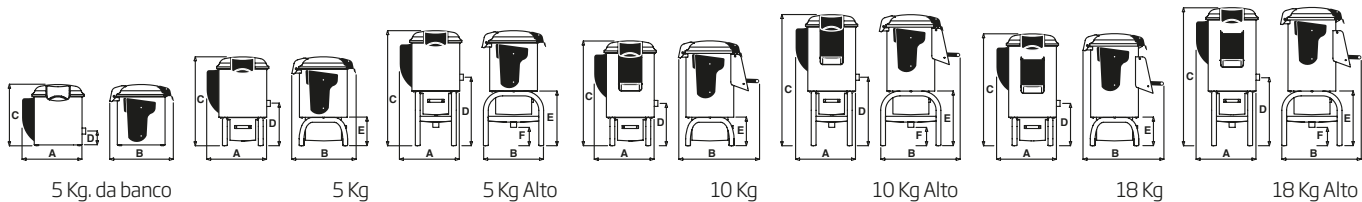
10 KG ALTO

18 KG

18 KG ALTO

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassetto filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Esclusivo piatto per lavorazione cozze brevettato
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants and hotels
- Entirely structured in AISI 304 s/steel
- Ventilated asynchronous Italian make motor
- Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort
- Water jets electronic valve
- Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover
- Waste filter drawer included
- Digital and user-friendly control panel
- Electric parts covered by safety ergonomic plastic case
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- IP 55 plastic box control board protection
- Wall or floor discharge outlet
- Licensed mussel washer plate
- Belt transmission
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|                      | A   | B   | C    | D   | E    | F    | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed | Produzione oraria cozze<br>Mussel production per hour | Tempo ciclo pulitura<br>Mussel peeling cycle | Carico massimo cozze<br>Mussel maximum charge | Temperatura acqua<br>Water temperature | Alimentazione tubo flessibile<br>Flexible pipe feeding | Collettore scarico laterale<br>Side discharge manifold | Collettore scarico inferiore<br>Lower discharge manifold | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Peso lordo su pallet<br>Gross weight pallet |
|----------------------|-----|-----|------|-----|------|------|-------------------------------|------------------------|-------------------|---|--|---|--|--|--|--|--------------------------|--|---|
|                      | mm  | mm  | mm   | mm  | mm   | mm   | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | rpm               | kg/h  | sec.   | Kg  | °C                                     | inch   | mm   | mm   | kg                       | mm                                       | kg  |
| <b>5 KG DA BANCO</b> | 530 | 520 | 520  | 160 | ---- | ---- | 230/50 - 230-400/50           | 0,35 (0,50)            | 145               | 75  | 90-120                                       | 5   | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | -  | 27,0                     | 670x590x790                              | 30,0  |
| <b>5 KG</b>          | 530 | 520 | 700  | 350 | 210  | ---- | 230/50 - 230-400/50           | 0,35 (0,50)            | 145               | 75  | 90-120                                       | 5   | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø40  | 34,0                     | 670x590x880                              | 41,0  |
| <b>5 KG ALTO</b>     | 530 | 520 | 950  | 590 | 450  | 140  | 230/50 - 230-400/50           | 0,35 (0,50)            | 145               | 75  | 90-120                                       | 5   | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø50  | 37,5                     | 670x590x890                              | 44,5  |
| <b>10 KG</b>         | 530 | 660 | 850  | 350 | 210  | ---- | 230/50 - 230-400/50           | 0,35 (0,50)            | 180               | 150   | 120-150                                      | 10  | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø40  | 38,5                     | 670x590x1020                             | 45,5  |
| <b>10 KG ALTO</b>    | 530 | 660 | 1100 | 590 | 450  | 140  | 230/50 - 230-400/50           | 0,35 (0,50)            | 180               | 150   | 120-150                                      | 10  | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø50  | 41,5                     | 670x590x1210                             | 48,5  |
| <b>18 KG</b>         | 530 | 660 | 950  | 350 | 210  | ---- | 230/50 - 230-400/50           | 0,65 (0,90)            | 180               | 250   | 150-180                                      | 18  | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø40  | 42,0                     | 670x590x1120                             | 49,0  |
| <b>18 KG ALTO</b>    | 530 | 660 | 1200 | 590 | 450  | 140  | 230/50 - 230-400/50           | 0,65 (0,90)            | 180               | 250   | 150-180                                      | 18  | 5/20                                   | 3/4  | ø50  | ø50  | 45,5                     | 670x590x1310                             | 52,5  |



# Ratatuja di verdure / *Vegetable ratatouille*

## Piemonte



### Preparazione / *Directions*

Lavare le verdure per poi affettarle a piccoli pezzi. Riporle in contenitori separati. Soffriggere le cipolle in una padella dai bordi alti con l'olio extravergine d'oliva. Aggiungere a seconda tempi di cottura prima le verdure che impiegano di più a cuocere e in seguito le altre partendo dalle carote e dai fagiolini, poco dopo aggiungere le patate, le zucchine, il sedano e per ultime le melanzane. Aggiungere alla fine i pomodori sbucciati senza semi e cuocere a fuoco basso. Bagnare di tanto in tanto con una tazzina di brodo vegetale. Schiacciare le acciughe con una forchetta in un piattino e tritare aglio, capperi, prezzemolo e salvia. Quando tutte le verdure saranno cotte, aggiungere gli aromi tritati poi le acciughe e l'aceto; alzare la fiamma per fare evaporare l'aceto.

*Wash vegetables and chunk them. Place them into separate pans. Set a sauté pan over medium heat and when hot, pour in 2 tbsp olive oil, then add the vegetables carrots and green beans, potatoes, courgettes and celery, and aubergines eventually. Then, tip in tomatoes, and cook them low flamed, pouring veg broth occasionally. In a separate pan, place some anchovy garnished with minced garlic, oil, capers and sage. Once the vegetables are cooked, garnish with the seasonings and some anchovy. Simmer with vinegar and serve.*



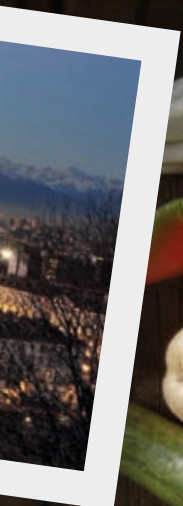
### INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

3 patate  
2 coste di sedano  
2 cipolle  
100 g di fagiolini  
1 carota  
2 zucchine  
1 peperone rosso  
2 pomodori

1 melanzana  
2 acciughe sott'olio  
2 spicchi d'aglio  
1 ciuffo di prezzemolo  
1 rametto di salvia  
6 capperi  
2 cucchiaini d'aceto di vino bianco  
4 cucchiaini olio extravergine d'oliva  
Sale q.b.

3 potatoes  
2 celery  
2 onion  
100 g green beans  
1 carrot  
2 courgettes  
1 red pepper  
2 tomatoes

1 eggplant  
2 anchovies  
2 clove of garlics  
1 parsley  
1 sage  
6 capers  
2 spoon of White wine vinegar  
4 spoon of extra virgin olive oil  
Salt to taste





# TAGLIAVERDURE ÉLITE

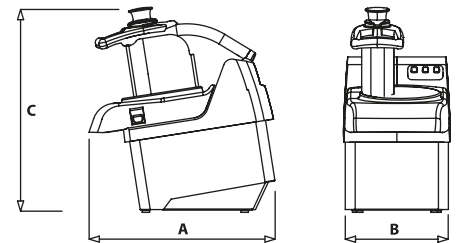
ÉLITE VEGETABLE CUTTER



## TAGLIAVERDURE ÉLITE

- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Carena in acciaio inox 304
- Coperchio in acciaio inox smontabile per pulizia
- Grande scelta di dischi per tagli alimenti
- Tastiera digitale
- Robusto motore asincrono ventilato
- Trasmmissione a cinghie
- Microinterruttore di protezione
- Chiusura al basamento
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for the small hotel, pub, snack bar, café, club etc
- Slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian made blades
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Capacious food plate
- Safety carriage plastic cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



| A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza motore / fase<br>Single/Three phase power | Produzione orofa<br>Production per hour | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-----|-----|-----|-------------------------------|---|---|--------------------------|--|
| mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | kg                                      | kg                       | mm                                       |
| 490 | 280 | 530 | 230/50 - 230-400/50           | 0,58 (0,80)                                       | 250-450 kg/h                            | 18,5                     | 580x350x560                              |

### TAGLIAVERDURE ÉLITE





**DISCHI PER TAGLI ASSORTITI / PLATES FOR VARIOUS OPERATIONS**



**DISCHI OPZIONALI / AVAILABLE PLATES**

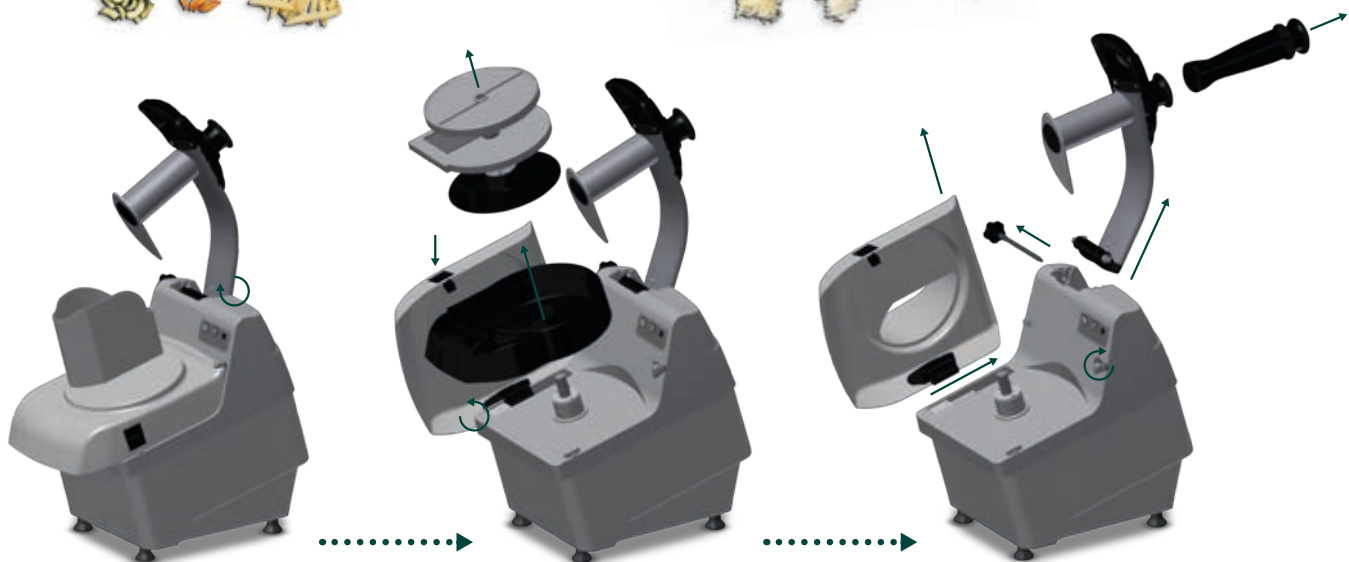
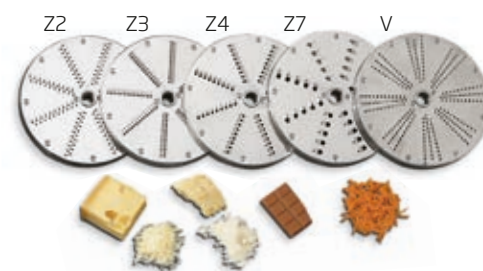
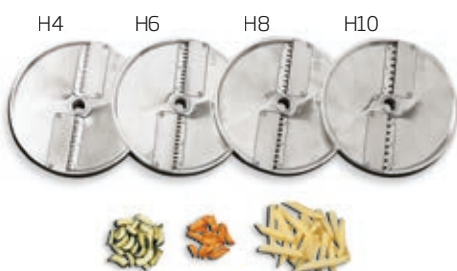
DISCHI PER TAGLIO A FETTE / FINE CUT



DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI / CUBE CUT



DISCHI PER SFILACCIARE GRATTUGGIARE / COARSE CUT





# TAGLIAVERDURE

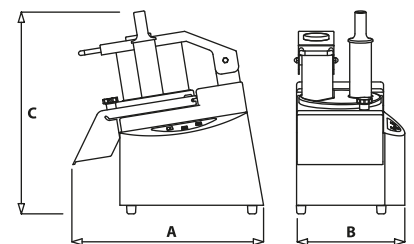
VEGETABLE CUTTER



- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Carena in acciaio inox 304
- Coperchio in acciaio inox smontabile per pulizia
- Grande scelta di dischi per tagli alimenti
- Tastiera digitale
- Robusto motore asincrono ventilato
- Trasmmissione a cinghie
- Microinterruttore di protezione
- Chiusura al basamento
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional heavy duty equipment
- ideally suited for hotels and restaurants
- AISI 304 S/steel casing
- S/steel lid easy removable for cleaning
- Different plates available for various operations i.e. dicing, slicing, shredding, grating and chipping
- Digital control panel
- Heavy duty asynchronous ventilated motor
- Belt transmission
- Safety micro switch
- All moving parts fully interlocked giving additional safety to the user
- ABS pestle
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy

## TAGLIAVERDURE



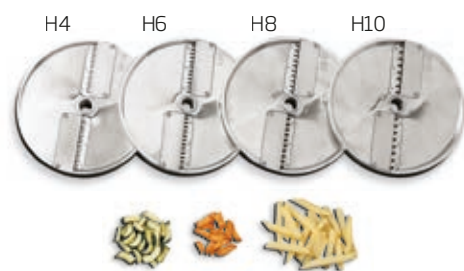
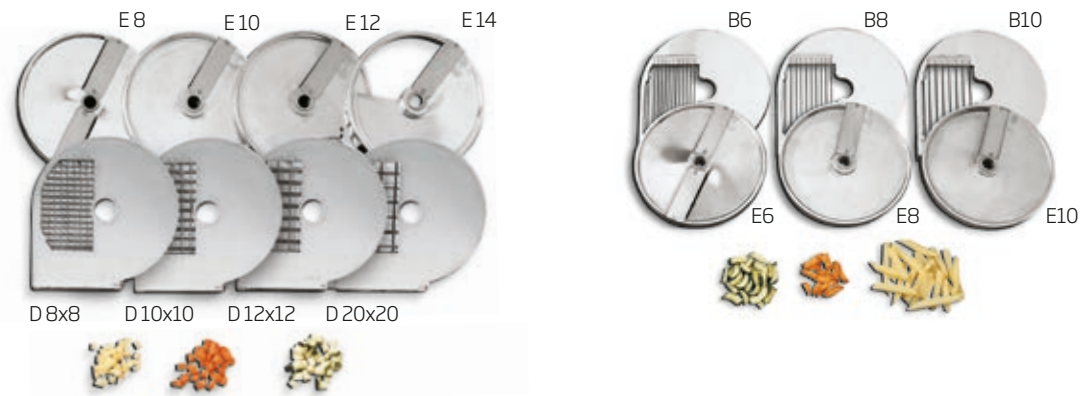
|                      | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/tri fase<br>Single/Three phase power | Produzione oraria<br>Production per hour | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|----------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|--|--------------------------|--|
|                      | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | kg                                       | kg                       | mm                                       |
| <b>TAGLIAVERDURE</b> | 530 | 300 | 480 | 230/50 - 230-400/50           | 0,55 (0,75)                                       | 200                                      | 21,5                     | 600x310x530                              |

**DISCHI OPZIONALI / AVAILABLE PLATES**

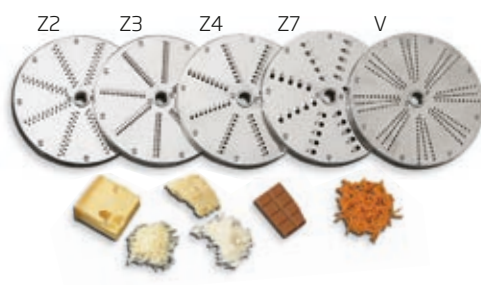
DISCHI PER TAGLIO A FETTE / FINE CUT



DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI / CUBE CUT



DISCHI PER SFILACCIARE GRATTUGGIARE / COARSE CUT



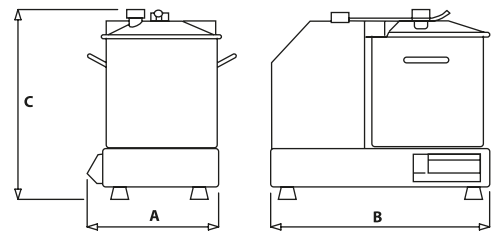


# CUTTER

BOWL CUTTERS



**L6V**



|            | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/tri fase<br>Single/Three phase power | Giri motore<br>Motor revolutions | Volume vasca<br>Tank diameter | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|
|            | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | g/m                              | lt.                           | kg                       | mm                                       |
| <b>L4V</b> | 160 | 365 | 255 | 230/50 - 230-400/50           | 0,35(0,5)   | 1500/2800                        | 3,3                           | 10                       | 450x330x310                              |
| <b>L6V</b> | 160 | 365 | 320 | 230/50 - 230-400/50           | 0,35(0,5)   | 1500/2800                        | 5,3                           | 11                       | 450x330x400                              |
| <b>L9V</b> | 225 | 455 | 380 | 230/50 - 230-400/50           | 0,35(0,5)   | 1500/2800                        | 9,4                           | 23                       | 720x350x500                              |



**L4V**



**L6V**



**L9V**

- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Indispensabile in tutte le cucine
- Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304
- Vasca estraibile
- Motore asincrono ventilato
- Freno motore
- Termica di protezione
- Micro al coperchio
- Comandi digitali
- Coltelli in acciaio inox
- Coperchio in plastica trasparente
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional heavy duty equipment
- Absolutely necessary tool for any kitchens
- Casing entirely made from AISI 304 s/steel
- Removable tank
- Asynchronous ventilated motor
- Motor brake
- Thermal overload protection included
- Safety micro switch on the lid
- Digital controls
- S/steel blades
- Transparent lid
- CE approved
- Proudly Made in Italy

#### LAMA TAGLIENTE / CUTTING BLADE



#### LAMA SEGHETTATA / SAW - TOOTHED BLADE



#### LAMA FORATA / PUNCHED BLADE



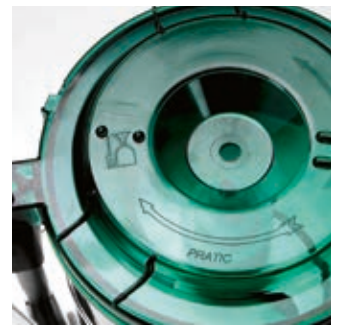


# CUTTER L3 L5 L8

CUTTERS L3 L5 L8



L5



L3



L5



L8

### LAMA TAGLIANTE / CUTTING BLADE



passato di pomodoro  
tomato sauce

pane grattugiato  
breadcrumbs

mozzarella pizza  
mozzarella grating

passato verdure  
vegetables purée

- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Indispensabile in tutte le cucine
- Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304
- Vasca estraibile
- Motore asincrono ventilato
- Freno motore
- Termica di protezione
- Micro al coperchio
- Comandi digitali a 24 volt
- Coltelli in acciaio inox
- Coperchio in plastica trasparente
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional heavy duty equipment
- Absolutely necessary tool for any kitchens
- Casing entirely made from AISI 304 s/steel
- Removable tank
- Asynchronous ventilated motor
- Motor brake
- Thermal overload protection included
- Safety micro switch on the lid
- 24 volt digital controls
- S/steel blades
- Transparent lid
- CE approved
- Proudly Made in Italy

### LAMA SEGHETTATA / SAW - TOOTHED BLADE



carne per ragù  
meat mincing

frutta secca  
dried fruit-nuts

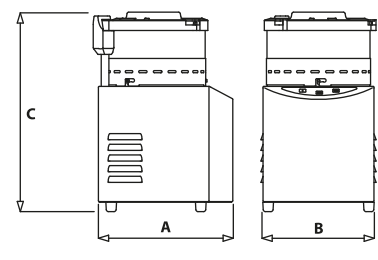
### LAMA FORATA / PUNCHED BLADE



maionese  
mayonnaise

cioccolato  
chocolate

impasti teneri per dolci  
soft mixtures



|              | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/tri fase<br>Single/three phase power | Giri motore<br>Motor revolutions | Volume vasca<br>Tank diameter | Dimensioni vasca<br>Tank dimensions | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballaggio<br>Packing dimensions |
|--------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--|
|              | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | g/m                              | lt                            | mm                                  | kg                       | mm   |
| <b>L3</b>    | 230 | 200 | 410 | 230/50 - 230-400/50           | 0,55 (0,75)                                       | 1400                             | 3                             | ø180x105                            | 13,5                     | 350x320x500                                  |
| <b>L5</b>    | 310 | 270 | 470 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)                                       | 1400                             | 5                             | ø240x120                            | 22                       | 390x370x600                                  |
| <b>L8</b>    | 310 | 270 | 540 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)                                       | 1400                             | 8                             | ø240x180                            | 22                       | 390x370x600                                  |
| <b>L5 2V</b> | 310 | 270 | 470 | 230-400/50                    | 0,67 (1,10)/0,90 (1,50)                           | 700/1400 - 1400/2800             | 5                             | ø240x120                            | 22                       | 390x370x600                                  |
| <b>L8 2V</b> | 310 | 270 | 540 | 230-400/50                    | 0,67 (1,10)/0,90 (1,50)                           | 700/1400 - 1400/2800             | 8                             | ø240x180                            | 22                       | 390x370x600                                  |



# TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE CUTTER



## TAGLIAMOZZARELLA

CONO N.1 / CONE N.1

CONO N.2 / CONE N.2



Per affettare mm. 2  
Holes mm.2 for slicing



Per grattugiare fori mm. 2,5  
Holes mm. 2,5 for shredding or grating



CONO N.3 / CONE N.3

CONO N.4 / CONE N.4



Per verdure fori mm. 4  
Holes mm.4 for vegetables



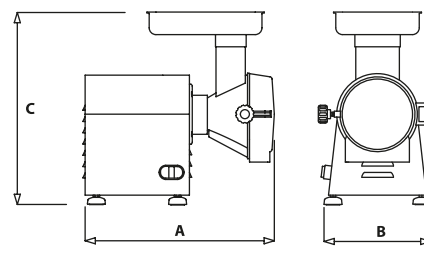
Per mozzarella fori mm. 7  
Holes mm.7 for mozzarella cheese





- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per pizzerie e ristoranti
- Robusta struttura in lamiera di acciaio inox 304
- Riduttore ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Sportello allo scarico in ABS con micro di protezione
- Cono taglia mozzarella in acciaio inox
- Disponibili varie misure
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for pizza shops and restaurants
- Stiffened structure made from AISI 304 s/steel
- Oil immersed gears reducer
- Italian make heavy duty asynchronous motor
- Thermal overload protection included
- ABS discharging chute equippe with safety micro switch
- Stainless steel cutting cones
- Different cutting cones dimensions
- S/steel hopper and tray
- ABS pestle
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- Proudly Made in Italy



|                         | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/tri fase<br>Single/three phase power | Giri motore<br>Motor revolutions | Produzione oraria<br>Production per hour | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-------------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|----------------------------------|--|--------------------------|--|
|                         | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | Giri/Rpm                         | kg                                       | kg                       | mm                                       |
| <b>TAGLIAMOZZARELLA</b> | 420 | 220 | 440 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)                                       | 1400                             | 50                                       | 18                       | 480x300x520                              |



# IMPASTACARNE E INSACCATRICI

STAINLESS STEEL MEAT KNEADER AND SAUSAGE FILLERS



## IMPASTACARNE

- Struttura in acciaio inossidabile
- Indicato per macellerie
- Potente motore asincrono ventilato
- Centralina a 24 volt
- Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Coperchio con micro di sicurezza
- Vasca di lavorazione ribaltabile
- Pala di lavorazione in acciaio inossidabile
- Disponibili ruote - Norme CE - Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Stainless steel bodywork
- Particularly suited for butcheries
- Powerful asynchronous ventilated motor
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- Oil immersed gears - Safety micro switch on the lid
- Folding mixing tank - Stainless steel mixing shovel
- Wheels available - CE approved - Proudly Made in Italy



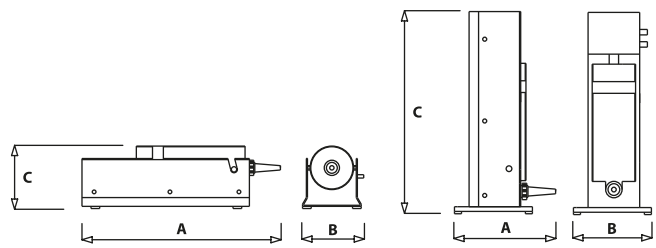
|                 | A   | B    | C    | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Capacità<br>Capacity | Peso Netto<br>Net weight |
|-----------------|-----|------|------|-------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------|
|                 | mm  | mm   | mm   | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | kg                   | kg                       |
| <b>FIC 30M</b>  | 360 | 720  | 570  | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 30                   | 40,0                     |
| <b>FIC 30MC</b> | 360 | 720  | 1030 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | 30                   | 45,0                     |
| <b>FIC 50M</b>  | 460 | 800  | 1020 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)            | 50                   | 80,0                     |
| <b>FIC 50B</b>  | 565 | 800  | 1040 | 230/50 - 230-400/50           | 1,80 (2,50)            | 50                   | 100                      |
| <b>FIC 75M</b>  | 460 | 980  | 1020 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)            | 75                   | 85                       |
| <b>FIC 100B</b> | 565 | 1160 | 1040 | 230/50 - 230-400/50           | 1,80 (2,50)            | 100                  | 110                      |
| <b>FIC 120B</b> | 630 | 1100 | 1080 | 230/50 - 230-400/50           | 1,80 (2,50)            | 120                  | 120                      |

## INSACCATRICI INOX



- Insaccatrice professionale per macellerie
- Struttura in acciaio inossidabile
- Cilindro in acciaio inox 18/8 - AISI 304
- Pistone in alluminio con speciale guarnizione
- Due velocità
- Maniglia lavorazione in alluminio
- Set tre imbuto differenti misure in abs
- Ingranaggi in acciaio
- Cremagliera in acciaio rettificato
- Viteria in acciaio inox
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional sausage filler indispensable for butcheries
- Stainless steel bodywork
- 18/8 - AISI 304 stainless steel cylinder
- Aluminium piston supplied with a special gasket
- Double speed
- Aluminium handle
- ABS funnels kit available in different sizes
- Steel gears
- Rectified steel rack
- Stainless steel bolts and screws
- CE approved
- Proudly Made in Italy

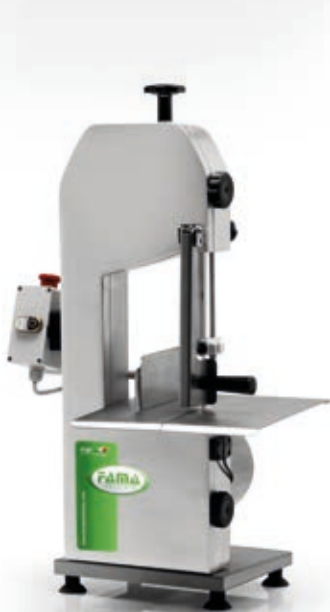


INSACCATRICI INOX

|              | A   | B   | C   | Cilindro<br>Cylinder | Capacità<br>Capacity | Peso Netto<br>Net weight | Dimensione imbuto<br>Funnels dimensions |
|--------------|-----|-----|-----|----------------------|----------------------|--------------------------|---|
|              | mm  | mm  | mm  | mm                   | Lt.                  | kg                       | mm                                      |
| <b>L7V</b>   | 460 | 300 | 740 | ø156                 | 7                    | 19                       | 300x800x370                             |
| <b>L14V</b>  | 480 | 350 | 900 | ø198                 | 14                   | 26,5                     | 400x980x400                             |
| <b>L7O</b>   | 800 | 230 | 240 | ø156                 | 7                    | 19                       | 300x800x370                             |
| <b>L14O</b>  | 980 | 280 | 280 | ø198                 | 14                   | 26,5                     | 400x980x400                             |
| <b>L3ECO</b> | 400 | 200 | 220 | ø136                 | 3                    | 7,5                      | 450x220x240                             |
| <b>L5ECO</b> | 590 | 230 | 240 | ø136                 | 5                    | 11                       | 600x250x240                             |
| <b>L8ECO</b> | 670 | 335 | 205 | ø136                 | 8                    | 12,5                     | 700x260x240                             |



SEGAOSSA ANODIZZATO **1550**



SEGAOSSA ANODIZZATO **1550**



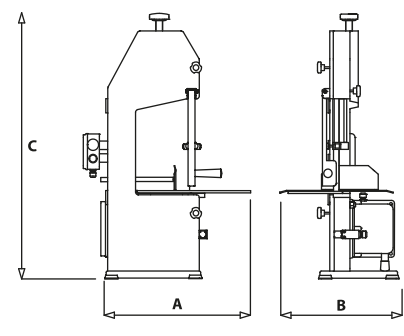
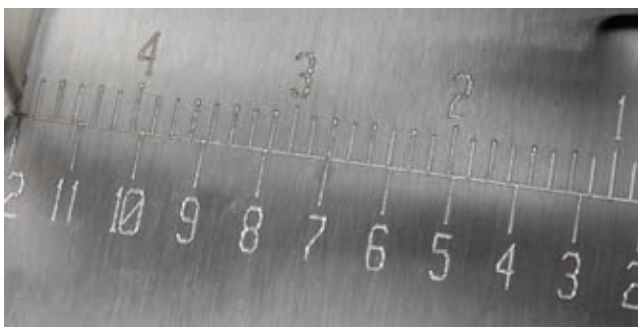
SEGAOSSA ANODIZZATO **1830**



SEGAOSSA VERNICIATO **1550**

- Apparecchio ad uso esclusivo professionale
- Destinato a macellerie, pescherie, grandi comunità,
- Fusione di alluminio anodizzato o verniciato
- Lama in acciaio di produzione nazionale
- Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile
- Spingi carne - Pulegge calibrate
- Rapido sblocco puleggia superiore
- Tendi lama registrabile
- Micro di protezione - Apparecchio certificato
- Norme CE - Fabbriato in Italia

- *Professional heavy duty equipment*
- *Particularly suited for butcheries, fish shops, large community*
- *Fusion made from anodized or polished aluminium*
- *Italian make Steel blade*
- *Wide stainless steel working surface*
- *Meat pusher - Gauged pulley*
- *Upper pulley easy unlock - Adjustable blade stretcher*
- *Safety micro switch - Certified equipment*
- *CE approved - Proudly Made in Italy*



|                        | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/tri fase<br>Single/three phase power | Altezza taglio<br>Cutting height | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|------------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|----------------------------------|--------------------------|--|
|                        | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | mm                               | kg                       | mm                                       |
| <b>ANODIZZATO 1550</b> | 420 | 350 | 850 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)                                       | 170                              | 28                       | 640x370x900                              |
| <b>ANODIZZATO 1830</b> | 500 | 400 | 980 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)                                       | 210                              | 38                       | 640x370x1000                             |
| <b>VERNICIATO 1550</b> | 420 | 350 | 850 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)                                       | 170                              | 28                       | 640x370x900                              |
| <b>VERNICIATO 1830</b> | 500 | 400 | 980 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)                                       | 210                              | 38                       | 640x370x1000                             |

SEGAOSSA VERNICIATO **1830**



# SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE INOX E ABS

INOX AND ABS SEALING BAR VACUUM MACHINE

- Apparecchio per professionale (inox) per uso domestico o semi prof. (ABS)
- Struttura in plastica o in acciaio inox AISI 304
- Aspirazione esterna ad azione manuale
- Elettrovalvola di fine ciclo
- Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale
- Comandi digitali
- Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate
- Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione
- Controllo elettronico del ciclo
- Scheda elettronica
- Tensione 220
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment (s/steel) for home or semi-professional use (ABS)
- Structured in plastic or grade AISI 304 s/steel
- Manual external suction
- Cycle ending electric valve
- Needle Vacuum measurer
- Digital display control
- Suitable for smooth and embossed vacuum bags
- Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance
- Electronic process control
- Electronic control board
- 220 voltage
- CE approved
- Proudly Made in Italy



**FSV 32IT**



**FSV 35IT**



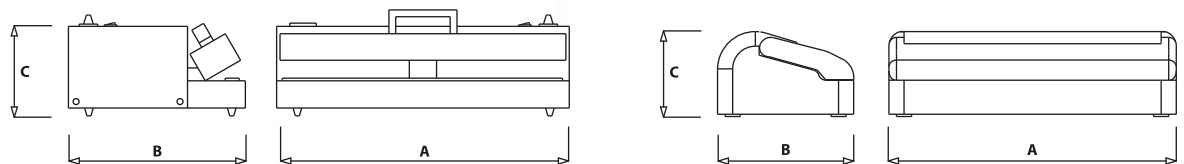
**FSV 45IT**



**FSV 52IT**



**FSV 32T**



|                      | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Pompa per vuoto<br>Vacuum pump | Barra Saldante<br>Sealing bar | Peso Netto<br>Net weight | Dimensione imballo<br>Packing dimensions | Struttura<br>Structured in |
|----------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|----------------------------|
|                      | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | L/min                          | mm                            | kg                       | mm                                       | mm                         |
| <b>FSV 32IT INOX</b> | 360 | 290 | 150 | 230/50                        | 400                    | 15                             | 330                           | 7,0                      | 400x350x200                              | INOX                       |
| <b>FSV 35IT INOX</b> | 420 | 260 | 140 | 230/50                        | 450                    | 15                             | 390                           | 7,5                      | 470x315x210                              | INOX                       |
| <b>FSV 45IT INOX</b> | 470 | 260 | 140 | 230/50                        | 500                    | 15                             | 450                           | 15,0                     | 640x350x290                              | INOX                       |
| <b>FSV 52IT INOX</b> | 690 | 320 | 160 | 230/50                        | 550                    | 30                             | 550                           | 24,0                     | 780x400x320                              | INOX                       |
| <b>FSV 32T ABS</b>   | 360 | 300 | 160 | 230/50                        | 400                    | 12                             | 330                           | 5,0                      | 400x350x200                              | ABS                        |
| <b>FSV 32D ABS</b>   | 380 | 180 | 110 | 230/50                        | 300                    | 16                             | 330                           | 3,3                      | 430x240x170                              | ABS                        |
| <b>FSV 32S ABS</b>   | 380 | 180 | 110 | 230/50                        | 300                    | 16                             | 330                           | 3,2                      | 430x240x170                              | ABS                        |

# SOTTOVUOTO CAMPANA Serie 300 350 400



BELL SHAPED VACUUM MACHINE 300 350 400



400

- Apparecchio per professionale (inox) per uso domestico o semi prof. (ABS)
- Struttura in plastica o in acciaio inox AISI 304
- Aspirazione esterna ad azione manuale
- Elettrovalvola di fine ciclo
- Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale
- Comandi digitali
- Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate
- Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione
- Controllo elettronico del ciclo
- Scheda elettronica
- Tensione 220
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

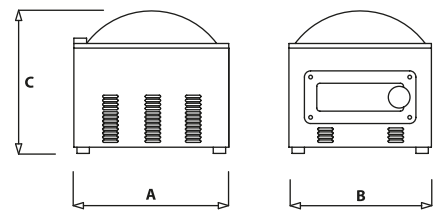


350

- Professional equipment (s/steel) for home or semi-professional use (ABS)
- Structured in plastic or grade AISI 304 s/steel
- Manual external suction
- Cycle ending electric valve
- Needle Vacuum measurer
- Digital display control
- Suitable for smooth and embossed vacuum bags
- Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance
- Electronic process control
- Electronic control board
- 220 voltage
- CE approved
- Proudly Made in Italy



300



|                 | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Dimensione Camera<br>Chambre dimensions | Pulsometro<br>Pulsometer | Barra Saldante<br>Sealing bar | Peso Netto<br>Net weight | Dimensione Imballo<br>Packing dimensions |
|-----------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|
|                 | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | mm                                      | m <sup>3</sup> /h        | mm                            | kg                       | mm                                       |
| <b>FSCV 300</b> | 450 | 410 | 450 | 230/50                        | 310x350x170                             | Q=10                     | 300                           | 42                       | 570x660x500                              |
| <b>FSCV 350</b> | 500 | 460 | 420 | 230/50                        | 360x400x170                             | Q=12                     | 350                           | 50                       | 570x660x500                              |
| <b>FSCV 400</b> | 550 | 500 | 460 | 230/50                        | 410x450x200                             | Q=20                     | 400                           | 55                       | 570x660x500                              |



# PRESSHAMBURGER

BURGER PRESS



FHA 400



FHA 100



FHA 400

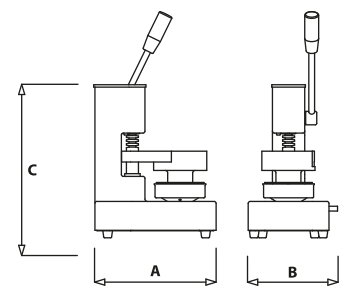
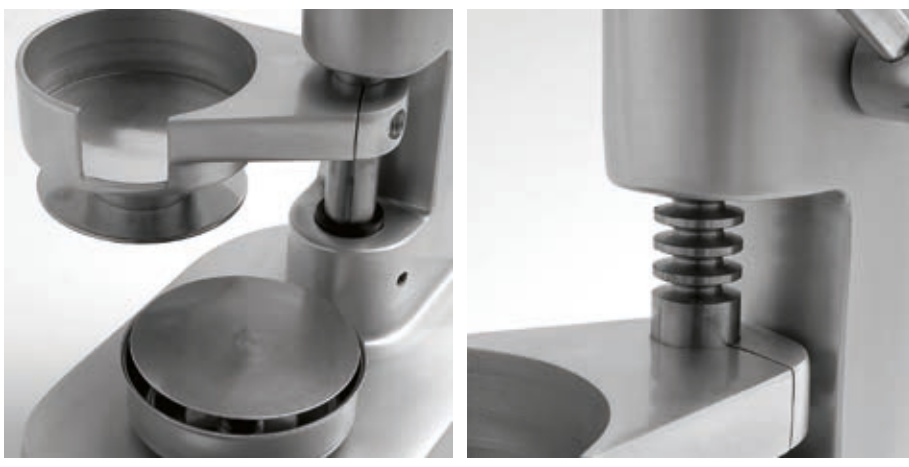


FHA 500



- Apparecchio per uso professionale
- Per macellerie, ristoranti, alberghi
- Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata
- Porta cellophane incorporato
- Contenitore carne in acciaio inox aisi 304
- Cremagliera in acciaio inox
- Ingranaggi in acciaio - Fondo in plastica
- Attrezzo manuale di semplice utilizzo
- Macchina molto robusta
- Norme CE - Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurant, butcheries, hotels
- Structured in food-grade anodized aluminium alloy
- Cellophane case included
- AISI 304 stainless steel meat bowl
- S/steel rack - Steel gears
- Plastic bottom base - User friendly machine
- Strong equipment
- CE approved - Proudly Made in Italy



|                | A   | B   | C   | Cilindro<br>Cylinder | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|----------------|-----|-----|-----|----------------------|--------------------------|--|
|                | mm  | mm  | mm  | mm                   | kg                       | mm                                       |
| <b>FHA 100</b> | 250 | 190 | 320 | ø100                 | 5,0                      | 310x270x350                              |
| <b>FHA 400</b> | 300 | 190 | 280 | ø130                 | 7,0                      | 360x270x310                              |
| <b>FHA 500</b> | 300 | 190 | 280 | ø130                 | 7,0                      | 360x270x310                              |

## Panettone / *Panettone* Italian Christmas cake

### Lombardia



#### Preparazione / Directions

Fare una fontana con 150 g di farina, sbriciolarvi la pasta lievitata e scioglierla con acqua tiepida. Incorporare la farina fino a ottenere un composto liscio e morbido. Impastare omogeneamente con la farina, fare una pagnotta e metterlo in una ciotola infarinata. Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciarla riposare almeno 3 ore. Dopo questo tempo creare sulla spianatoia la fontana con 130 g di farina, porre la pasta lievitata e impastare con acqua tiepida fino a incorporare tutta la farina. Formare una pagnotta, depositarla nella ciotola infarinata, Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciarla riposare 2 ore. Tagliare a cubetti il cedro e l'arancia canditi. Lasciare in acqua tiepida l'uvetta per 20 minuti, scolare e asciugare. Sciogliere in un pentolino 300 g di burro. Versare lo zucchero un'altra casseruola con un po' acqua calda, mescolare sulla fiamma fino a che lo zucchero non sarà sciolto. Unire 12 tuorli e 3 uova intere mescolando con la frusta, dopo aver messo la pentola a bagnomaria in modo lo sciroppo si intiepidisca. Creare una nuova fontana con 1 kg di farina mescolata con 2 cucchiaini di sale, porvi la pagnotta lievitata e incorporare la farina versando il burro fuso. Unire lentamente lo sciroppo. Lavorare a mano per 20 minuti finché la pasta non avrà la consistenza simile a quella del pane (lucida, asciutta, con bollicine) e impastare anche i canditi e l'uvetta. Dividere in tre panetti in una forma leggermente allungata. Disporre i panetti nel forno su un foglio di carta infarinata e imburrata e lasciare lievitare al caldo per 6 ore. Quando sarà ora di cuocere nel forno a 200°C, praticare una croce sulla cima dei panettoni. Passati 5 minuti appoggiare alcuni riccioli di burro e continuare la cottura per 70 minuti.

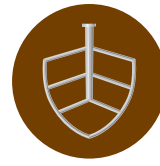
*To make sponge, warm a small bowl by rinsing it with hot water. Pour in warm water and sprinkle 1 sachet yeast on it. Let stand until yeast has dissolved. Stir in 60 g of the flour, cover with cling film, and let stand 30 minutes, or until doubled. Sprinkle remaining yeast over warm milk. Let stand until dissolved. Beat together sugar, eggs, egg yolks and vanilla. Stir in milk-yeast mixture. Add sponge and stir until well incorporated. Combine butter and remaining flour until crumbly. Slowly pour in egg mixture and beat on high speed 3 to 4 minutes, until dough is elastic looking and long strands form. Beat in fruit and zests. Turn dough into oiled bowl, cover with cling film, and leave in a warm place to rise until doubled, about 2 to 3 hours. Fold down moulds to form a 7cm cuff. Brush inside and out with melted butter. Turn out dough onto a lightly floured work surface and knead a few times to deflate. Divide dough into 3 pieces. Roll each piece into a ball and drop into prepared moulds. Place bags on a baking tray about 10cm apart and cover loosely with cling film. Let rise in a warm place until doubled again, about 2 hours.*

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| 250 g di pasta di pane lievitata | 250 g risen bread dough |
| 1350 g di farina bianca          | 1350 g white flour      |
| 400 g di burro                   | 400 g butter            |
| 300 g di zucchero                | 300 g sugar             |
| 15 uova                          | 15 egg                  |
| 200 g di uvetta sultanina        | 200 g raisins           |
| 50 g di cedro candito            | 50 g candied citron     |
| 50 g di arancia candita          | 50 g candied orange     |
| Sale q.b.                        | Salt to taste           |



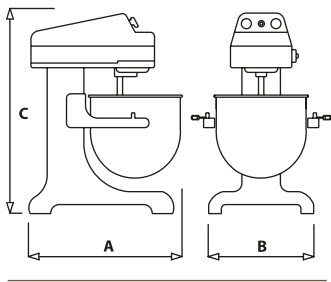




BAKERLINE 10



BAKERLINE 10



|                     | A<br>mm | B<br>mm | C<br>mm | Alimentazione<br>Power supply<br>Volt/Hz | Potenza<br>Motor power<br>Watt | 3 Velocità<br>3 Speed<br>rpm | Capacità<br>Capacity<br>lt. | Peso Netto<br>Net weight<br>kg | Dimensione Imballo<br>Packing dimensions<br>mm |
|---------------------|---------|---------|---------|--|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--|
| <b>BAKERLINE 10</b> | 420     | 480     | 720     | 230/50 - 380/50                          | 370 Watt (0,50)                | 95/175/320                   | 10                          | 65,0                           | 450x530x860                                    |
| <b>BAKERLINE 20</b> | 560     | 570     | 980     | 230/50 - 380/50                          | 550 Watt (0,75)                | 95/175/320                   | 20                          | 98,0                           | 570x630x1010                                   |
| <b>BAKERLINE 30</b> | 585     | 660     | 1150    | 230/50 - 380/50                          | 750 Watt (1,00)                | 95/175/320                   | 30                          | 198,0                          | 650x730x1220                                   |
| <b>BAKERLINE 40</b> | 630     | 690     | 1150    | 230/50 - 380/50                          | 1100 Watt (1,50)               | 95/175/320                   | 40                          | 200,0                          | 650x730x1220                                   |

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto
- inalterabile nel tempo
- Motore asincrono
- Facilmente lavabili
- Utensili in alluminio
- Frusta in acciaio inox
- Micro alla protezione della vasca di lavorazione
- Contenitore di lavorazione in acciaio inox smontabile
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione attiva

- Professional equipment
- Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants, canteens etc.
- Durable enameled bodywork
- Asynchronous motor
- Easy to clean up
- Comes complete with aluminium beater and dough hook tools stainless steel whisk
- Fully CE approved with an electrically interlocked bowl guard and bowl lift
- Stainless steel removable bowl
- Gear driven planetary mixers with a powerful 3-speed transmission allows constant mixing with step-less speed control
- Gears transmission
- Thermal overload protection included



**BAKERLINE 20**



**BAKERLINE 30**



**BAKERLINE 40**

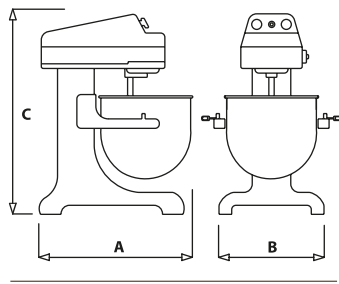


# BakerPK

PK 10



PM 7



|              | A<br>mm | B<br>mm | C<br>mm | Alimentazione<br>Power supply<br>Volt/Hz | Potenza<br>Motor power<br>Kwatt/Hp | Velocità<br>Speed<br>rpm | Capacità<br>Capacity<br>lt. | Peso Netto<br>Net weight<br>kg | Dimensione Imballo<br>Packing dimensions<br>mm |
|--------------|---------|---------|---------|--|------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--|
| <b>PM 7</b>  | 450     | 250     | 420     | 230/50                                   | 0,325 (0,47)                       | 40/250                   | 7,5                         | 15                             | 480x300x500                                    |
| <b>PK 8</b>  | 450     | 300     | 600     | 230/50                                   | 0,18 (0,25)                        | 58/220                   | 7,6                         | 25,0                           | 350x500x640                                    |
| <b>PK 10</b> | 470     | 370     | 770     | 230/50 - 230-400/50                      | 0,25 (0,33)                        | 58/220                   | 9,5                         | 76,9                           | 500x860x20                                     |
| <b>PK 20</b> | 470     | 420     | 870     | 230/50 - 230-400/50                      | 0,37 (0,50)                        | 40/200                   | 19                          | 93,0                           | 550x680x1030                                   |

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto
- inalterabile nel tempo
- Motore asincrono
- Facilmente lavabili
- Utensili in alluminio
- Frusta in acciaio inox
- Micro alla protezione della vasca di lavorazione
- Contenitore di lavorazione in acciaio inox smontabile
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione

- *Professional equipment*
- *Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants, canteens etc.*
- *Durable enameled bodywork*
- *Asynchronous motor*
- *Easy to clean up*
- *Comes complete with aluminium beater and dough*
- *Hook tools stainless steel whisk*
- *Fully CE approved with an electrically interlocked*
- *Bowl guard and bowl lift*
- *Stainless steel removable bowl*
- *Gear driven planetary mixers with a powerful 3-speed*
- *Transmission allows constant mixing with step-less speed control*
- *Gears transmission*
- *Thermal overload protection included*



**PK 8**



**PK 10**



**PK 20**



# PLANETARIE KITCHENAID

KITCHENAID PLANETARIES

# KitchenAid®



PK 5



PK 4,5



PK 5

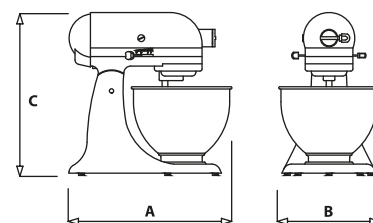


PK 7



- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto
- inalterabile nel tempo
- Motore asincrono
- Facilmente lavabili
- Utensili in alluminio
- Frusta in acciaio inox
- Micro alla protezione della vasca di lavorazione
- Contenitore di lavorazione in acciaio inox smontabile
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione

- Professional equipment
- Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants, canteens etc.
- Durable enameled bodywork
- Asynchronous motor
- Easy to clean up
- Comes complete with aluminium beater and Dough hook tools stainless steel whisk
- Fully CE approved with an electrically interlocked Bowl guard and bowl lift
- Stainless steel removable bowl
- Gear driven planetary mixers with a powerful 3-speed
- Transmission allows constant mixing with step-less speed control
- Gears transmission
- Thermal overload protection included



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed | Capacità<br>Capacity | Peso Netto<br>Net weight | Dimensione imballo<br>Packing dimensions |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|--|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | rpm               | lt.                  | kg                       | mm                                       |
| <b>PK 4,5</b> | 350 | 220 | 350 | 230/240 - 50/60               | 300 Watt               | 58/220            | 4,0                  | 10,5                     | 280x410x410                              |
| <b>PK 5</b>   | 360 | 280 | 420 | 230/240 - 50/60               | 325 Watt               | 58/220            | 4,8                  | 12,0                     | 320x400x500                              |
| <b>PK 7</b>   | 370 | 340 | 420 | 230/240 - 50/60               | 500 Watt               | 40/200            | 6,9                  | 12,2                     | 340x440x500                              |



**IKFGA**  
Tritacarne *Grinder*



**IKMVSA**  
Grattugia a cilindro  
Dotata di tre cilindri per:  
affettare (verdure), taglio medio  
(julienne grattugiare pane), taglio  
grosso (mozzarella, grattugiare  
parmigiano)  
*Slicer with three cylinders:  
slice (vegetables), medium cut  
(julienne grate bread), coarse cut  
(mozzarella, grated parmesan)*



**IKSSA**  
Insaccatrice  
*Sausage stuffer*



**IKEMVSC**  
Set 3 cilindri  
per grattugia  
sminuzzare finemente,  
purè, bastoncini julienne  
*3 cylinders set  
for grater  
Finely chop, mashed potatoes,  
julienne sticks*



**IKPRA**  
Set pasta sfogliatrice  
+ 2 tagli  
(tagliatelle - tagliolini)  
*Pasta set sheeter + 2  
cuts  
(tagliatelle - tagliolini)*



**IKPEXTA**  
Pasta corta 6 trafile  
+ accessori  
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)  
*6 pasta extruders  
+ accessories  
(Not available on 6,9 Lt. CE)*



**IKPSA**  
Rullo sfoglia singolo  
*Roll pastry single*



**IKRAV**  
Set ravioli



**IKFVSP**  
Passatutto  
*Strainer*



**IKJE**  
Spremiagrumi  
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)  
*Juicer  
(Not available on 6,9 Lt. CE)*



**IKSM1JA**  
Estrattore lento  
*Juicer and sauce  
attachment*



**IKA5WJ**  
Vasca termica  
(solo per mod. 5 Lt.)  
*Thermal bowl  
(only for mod. 5 Lt.)*



**IKICAOWH**  
Gelatiera  
*Ice cream*



**IKGMA**  
Mulino cereali  
*Mill*



**PK45SBWH**  
Vasca senza manico  
4,28 Lt. per K45  
*Bowl with handle  
4,28 Lt. for K45*



**IK5ASB**  
Vasca con manico  
4,83 Lt. per K50  
*Bowl with handle  
4,83 Lt. for K50*



**IKB3SS**  
 Vasca senza manico  
 3 Lt. per PK45  
 Bowl with handle  
 3 Lt. for PK45



**IKC7SB**  
 Vasca con manico 6,9 Lt.  
 Bowl with handle 6,9 Lt.



**IKGB**  
 Vasca in vetro  
 con manico 4,83  
 Lt. per K45  
 Glass bowl  
 with handle 4,83  
 Lt. for K45



**IK45SBWH**  
 Vasca con manico  
 4,28 Lt. per K45  
 Bowl with handle  
 4,28 Lt. for K45

ACCESSORI K45  
 ACCESSORIES K45



**IK45WW**  
 Frusta  
 Whip



**IK45B**  
 Spatola  
 Spatula



**IK45DH**  
 Uncino  
 Hook



**IKN1PS**  
 Coperchio  
 versatore  
 Pouring

ACCESSORI K50  
 ACCESSORIES K50



**IK5AWW**  
 Frusta  
 Whip



**IK5AB**  
 Spatola  
 Spatula



**IK5ADH**  
 Uncino  
 Hook



**IK5APSC**  
 Coperchio  
 versatore  
 Pouring



**IK5BC5N**  
 Coperchio  
 vasca  
 Bowl cover

ACCESSORI K70  
 ACCESSORIES K70



**IKFE7T**  
 Spatola con  
 bordo  
 flessibile  
 Soft edge  
 spatula



**IK7EW**  
 Frusta  
 ellittica  
 Elliptical  
 whip



**IK7SFB**  
 Spatola  
 inox  
 S. steel  
 spatula



**IK7FB**  
 Spatola  
 smaltata  
 Enamelled  
 spatula



**IK7SDH**  
 Gancio inox  
 S. steel  
 Hook



**IK7DH**  
 Gancio  
 smaltato  
 Enamelled  
 Hook



**IK7PS**  
 Coperchio  
 versatore  
 Pouring

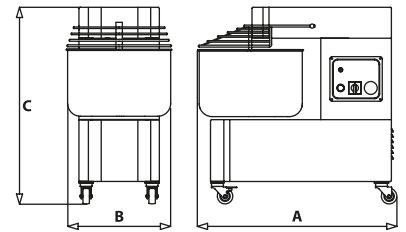


# IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER



## IMPASTATRICE A SPIRALE



7KG



18KG



25KG

- Apparecchi per uso professionale
- Robusta struttura in acciaio
- Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana
- Trasmissione a catena
- Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio
- Pulegge e corone di produzione nazionale
- Micro meccanico al coperchio
- Vasca, spirale e asta in acciaio inox
- Versioni con vasca estraibile
- Versioni con testa sollevabile
- Ruote con freno di serie
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment Pizzerias, restaurants and other food
- Outlets find it invaluable
- Stainless steel and enameled bodywork
- Powerful and durable Italian make motor reducer
- Heavy duty durable chain transmission dough kneader
- Stiffened Steel Transmission shaft
- Italian make pulley and ring
- Safety micro switch on the lid
- Stainless steel bowl, tank and shaft
- Removable bowl models available
- Head lifts for easy bowl and tool removal
- Wheels with brake included easy to clean
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy

|              | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/tri fase<br>Single/three phase power | Capacità d'impasto<br>Dough output | Capacità farina<br>Flour capacity | Volume vasca<br>Tank diameter | Dimensioni vasca<br>Tank dimensions | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|--------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--|
|              | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | kg                                 | kg                                | Lt.                           | mm                                  | kg                       | mm                                       |
| <b>7 KG</b>  | 600 | 290 | 610 | 230/50                        | 0,37 (0,50)                                       | 8                                  | 5                                 | 8                             | ø240x160                            | 40                       | 380x520x700                              |
| <b>18 KG</b> | 630 | 400 | 700 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)                                       | 18                                 | 12                                | 21                            | ø360x210                            | 59                       | 450x770x840                              |
| <b>25 KG</b> | 680 | 440 | 780 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)                                       | 25                                 | 17                                | 32                            | ø400x260                            | 90                       | 510x790x930                              |
| <b>38 KG</b> | 800 | 495 | 798 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)                                       | 38                                 | 25                                | 41                            | ø450x260                            | 104                      | 570x850x930                              |
| <b>44 KG</b> | 800 | 495 | 798 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)                                       | 44                                 | 30                                | 48                            | ø450x300                            | 109                      | 570x850x930                              |



**38KG**



**44KG**



# IMPASTATRICI SERIE TESTA SOLLEVABILE

LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS



IMPASTATRICE  
TESTA SOLLEVABILE  
**25KG**



**18KG**



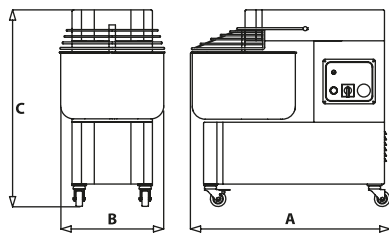
**25KG**



**38KG**

- Apparecchi per uso professionale
- Robusta struttura in acciaio
- Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana
- Trasmissione a catena
- Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio
- Pulegge e corone di produzione nazionale
- Micro meccanico al coperchio
- Vasca, spirale e asta in acciaio inox
- Versioni con vasca estraibile
- Versioni con testa sollevabile
- Ruote con freno di serie
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment Pizzerias, restaurants and other food
- Outlets find it invaluable
- Stainless steel and enameled bodywork
- Powerful and durable Italian make motor reducer
- Heavy duty durable chain transmission dough kneader
- Stiffened Steel Transmission shaft
- Italian make pulley and ring
- Safety micro switch on the lid
- Stainless steel bowl, tank and shaft
- Removable bowl models available
- Head lifts for easy bowl and tool removal
- Wheels with brake included easy to clean
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|              | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/trifase<br>Single/three phase power | Capacità d'impasto<br>Dough output | Capacità farina<br>Flour capacity | Volume vasca<br>Tank diameter | Dimensioni vasca<br>Tank dimensions | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|--------------|-----|-----|-----|-------------------------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--|
|              | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp   | kg                                 | kg                                | lt.                           | mm                                  | kg                       | mm                                       |
| <b>18 KG</b> | 630 | 400 | 700 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)                                      | 17                                 | 12                                | 21                            | ø360x210                            | 59                       | 450x770x840                              |
| <b>25 KG</b> | 680 | 440 | 780 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)                                      | 25                                 | 17                                | 32                            | ø400x260                            | 90                       | 510x790x930                              |
| <b>38 KG</b> | 800 | 495 | 798 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)                                      | 38                                 | 25                                | 41                            | ø450x260                            | 104                      | 570x850x930                              |
| <b>44 KG</b> | 800 | 495 | 798 | 230/50 - 230-400/50           | 1,50 (2,00)                                      | 44                                 | 30                                | 48                            | ø450x300                            | 109                      | 570x850x930                              |



**44KG**





# IMPASTATRICI A FORCELLA

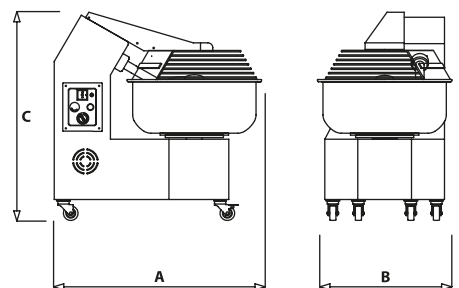
FORKED DOUGH MIXERS



25 kg



35 kg



|              | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/tri fase<br>Single/three phase power | Capacità d'impasto<br>Dough output | Capacità farina<br>Flour capacity | Volume vasca<br>Tank diameter | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballaggio<br>Packing dimensions |
|--------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|
|              | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | kg                                 | kg                                | lt.                           | kg                       | mm   |
| <b>25 Kg</b> | 850 | 550 | 870 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)/1,10 (1,50)                           | 25                                 | 16                                | 30                            | 140                      | 700x960x1000                                 |
| <b>35 kg</b> | 865 | 580 | 870 | 230/50 - 230-400/50           | 1,10 (1,50)/1,10 (1,50)                           | 35                                 | 23                                | 40                            | 145                      | 700x960x1000                                 |

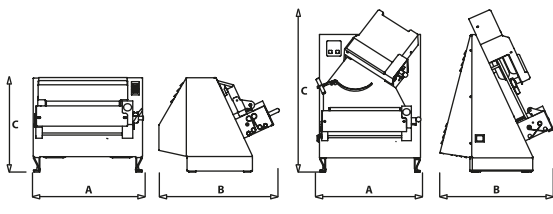




**L 30H**

- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- Motore ventilato
- Termica di protezione
- Trasmissione a catena
- Regolazione spessore con leva
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels
- Stiffened AISI 304
- Oil immersed hermetic gear reducer
- Ventilated motor
- Thermal overload protection
- Chain transmission
- Thicknessing adjusting lever
- S/steel working surface
- Different sized cutting tools available
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|              | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza mono/tri fase<br>Single/three phase power | Peso porzione d'impasto<br>Dough portion size | Diámetro pizza<br>Pizza base diameter | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|--------------|-----|-----|-----|-------------------------------|---|---|---------------------------------------|--------------------------|--|
|              | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp  | g   | cm                                    | kg                       | mm                                       |
| <b>L 30H</b> | 420 | 420 | 370 | 230/50                        | 0,38 (0,50)                                       | 50/700  | 10/30                                 | 20                       | 510x490x540                              |
| <b>L 40H</b> | 520 | 520 | 370 | 230/50                        | 0,38 (0,50)                                       | 50/700  | 10/40                                 | 25                       | 610x540x950                              |
| <b>L 30I</b> | 420 | 420 | 700 | 230/50                        | 0,38 (0,50)                                       | 50/700  | 10/30                                 | 27,5                     | 510x450x770                              |
| <b>L 40I</b> | 520 | 520 | 800 | 230/50                        | 0,38 (0,50)                                       | 50/1000                                       | 10/40                                 | 34,5                     | 610x540x950                              |
| <b>L 40P</b> | 520 | 520 | 690 | 230/50                        | 0,38 (0,50)                                       | 50/1000                                       | 10/40                                 | 35                       | 610x540x950                              |



**L 40H**



**L 30I - L 40I**



**L 40P**



# SFOGLIATRICI PER PASTA

DOUGH SHEETER



MANUALE



ELETTRICA



N.1 CAPELLI D'ANGELO  
THIN NOODLES mm 1,5



N.2 TAGLIATELLE  
TAGLIATELLE mm 2



N.3 TRENETTE  
TRENETTE mm 4



N.4 FETTUCCINE  
RIBBON-SHAPED PASTA mm 6,5



N.5 LASAGNETTE  
LASAGNETTE mm 12



N.6 SPAGHETTI  
SPAGHETTI mm ø2

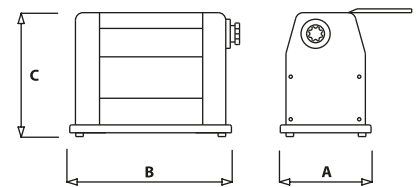


N.7 REGINETTE  
REGINETTE mm 12



- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore a ingranaggi
- Motore ventilato
- Termica di protezione
- Trasmissione a catena
- Regolazione spessore con leva
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels
- Stiffened AISI 304
- Gear reducer
- Ventilated motor
- Thermal overload protection
- Chain transmission
- Thickening adjusting lever
- S/steel working surface
- Different size cutting tools available
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



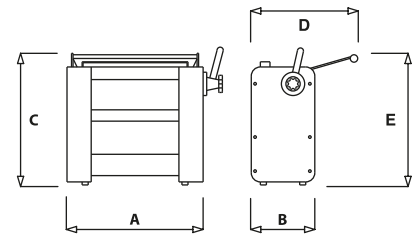
|           | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-----------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|
|           | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | kg                       | mm                                       |
| MANUALE   | 220 | 300 | 250 | ----                          | ----                   | 11,0                     | 560x470x470                              |
| ELETTRICA | 350 | 365 | 290 | 230/50                        | 190                    | 16,0                     | 560x470x470                              |



**320**



- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- Motore ventilato
- Termica di protezione
- Trasmissione a catena
- Regolazione spessore con leva
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia



- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels
- Stiffened AISI 304
- Oil immersed hermetic gear reducer
- Ventilated motor
- Thermal overload protection
- Chain transmission
- Thickening adjusting lever
- S/steel working surface
- Different size cutting tools available
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy

|            | A   | B   | C   | D   | E   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Dimensione rullo<br>Roll dimensions | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballaggio<br>Packing dimensions |
|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--|
|            | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | mm                                  | kg                       | mm   |
| <b>320</b> | 450 | 210 | 380 | 350 | 420 | 230/50 - 230-400/50           | 0,45 (0,60)            | ø55x320                             | 41,5                     | 590x360x510                                  |
| <b>400</b> | 540 | 210 | 380 | 350 | 420 | 230/50 - 230-400/50           | 0,45 (0,60)            | ø55x400                             | 46,0                     | 590x360x510                                  |
| <b>500</b> | 640 | 210 | 380 | 350 | 420 | 230/50 - 230-400/50           | 0,45 (0,60)            | ø55x500                             | 51,5                     | 780x390x620                                  |



**320**



**400**



**500**



MF4

MF4D

- FRULLINI
- Apparecchi per uso professionale
- Struttura in alluminio preso fuso e plastica
- Motore ventilato
- Bicchieri in acciaio inox
- Due velocità
- Farfalla in acciaio inox
- Disponibile anche la versione doppia e da muro

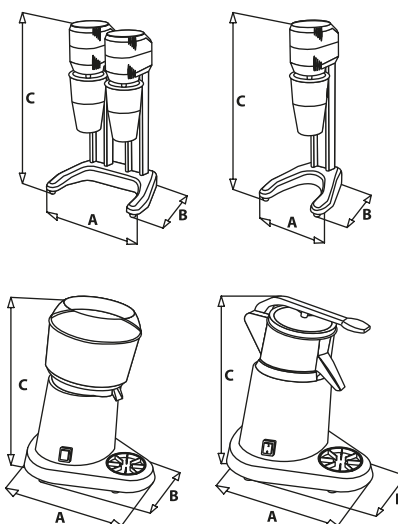
- SPREMIAGRUMI
- Apparecchio professionale
- Ideale per bar , ristoranti, piano bar, caffè bar,
- Struttura in alluminio pressofuso e verniciato
- Motore ventilato - Passino in acciaio inox
- Vasca di lavorazione rimovibile in acciaio inox o abs
- Lavaggio vasca in lavastoviglie
- Pigna in abs estraibile per il lavaggio
- Versione a leva per grandi lavorazioni
- Microinterruttore sulla pigna
- Basamento con sottobicchiere salva goccia
- Paraspruzzi di serie nella versione senza leva
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- DRINKS MIXERS
- Professional equipment
- Structured in plastic and pressure die cast aluminium
- Ventilated motor - Grade stainless steel jug
- Two speed included - Stainless steel blending blades
- Double jug and wall mounted options also available

- CITRUS JUICER
- Professional equipment
- Ideally suited small hotel, pub, snack bar, café, club etc
- Structured in pressure die cast and varnished aluminium
- Ventilated motor - Stainless steel juice filter
- Removable stainless steel or ABS container
- Tank suitable for dishwasher
- Removable ABS reamer for easy and effective cleaning
- Lever model recommended heavy processing
- Safety switch activating
- Drip-saving saucer base
- Polycarbonate splash guard included for leverless models
- CE approved
- Proudly Made in Italy



## MSP2



|              | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed | Capacità<br>Capacity | Contenitore<br>Jug | Opilva<br>Reamer | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballaggio<br>Packing dimensions |
|--------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|------------------|--------------------------|--|
|              | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | rpm               | mm                   | mm                 |                  | kg                       | mm   |
| <b>MF4D</b>  | 340 | 220 | 500 | 230/50                        | 140x2                  | 15000             | 0,9x2                | ----               | ----             | 5,5                      | 440x300x700                                  |
| <b>MF4T</b>  | 200 | 220 | 500 | 230/50                        | 140                    | 15000             | 0,9                  | ----               | ----             | 3,0                      | 300x300x600                                  |
| <b>MF4DT</b> | 340 | 220 | 500 | 230/50                        | 140x2                  | 15000             | 0,9x2                | ----               | ----             | 5,0                      | 440x300x700                                  |
| <b>MF4</b>   | 200 | 220 | 500 | 230/50                        | 140                    | 15000             | 0,9                  | ----               | ----             | 3,0                      | 300x300x600                                  |
| <b>MSE</b>   | 320 | 220 | 360 | 230/50                        | 300                    | 1400              | ----                 | 220 /abs           | abs              | 5,5                      | 400x300x440                                  |
| <b>MSP</b>   | 320 | 220 | 360 | 230/50                        | 300                    | 1400              | ----                 | 220/inox           | abs              | 6,5                      | 400x300x440                                  |
| <b>MSP2</b>  | 320 | 220 | 360 | 230/50                        | 340                    | 1400              | ----                 | 110/inox           | inox             | 8,0                      | 380x300x440                                  |



MSE



MSP



MSP2

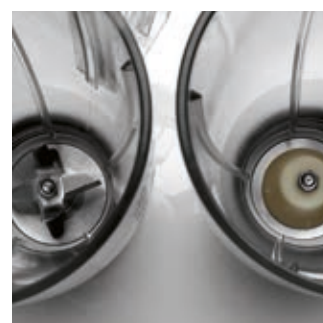


# FRULLATORI

BLENDERS



MT 1



MT1



MT1D



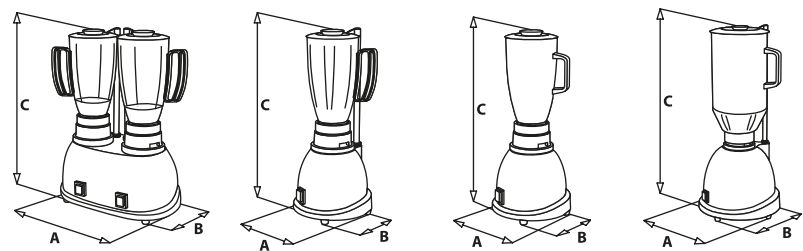
MTQ



MTFIVE

- Apparecchi professionali per bar moderni
- Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato
- Motore ventilato
- Bicchiere in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie
- Disponibile anche in acciaio inox
- Quattro lame in acciaio inox
- Due velocità di serie
- Trasmmissione in gomma vulcanizzata
- Micro al coperchio del bicchiere
- Curato nei particolari
- Linea filante per una facile pulizia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium
- Ventilated motor
- Infrangible polyester jug suitable for dishwasher
- Stainless steel option available
- 4 Strong stainless steel blades
- 2 speed option included
- Vulcanized rubber transmission
- Safety micro switch assembled on the jug
- High grade finishing
- Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Velocità<br>Speed | Capacità<br>Capacity | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballaggio<br>Packing dimensions |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|--|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | rpm               | Lt.                  | kg                       | mm   |
| <b>MT1</b>    | 200 | 200 | 470 | 230/50                        | 400                    | 10000/15000       | 1,7                  | 4,0                      | 300x300x600                                  |
| <b>MT1D</b>   | 350 | 200 | 470 | 230/50                        | 400x2                  | 10000/15000       | 1,7x2                | 7,5                      | 500x300x600                                  |
| <b>MTQ</b>    | 208 | 210 | 485 | 230/50                        | 750                    | 14000/24000       | 2,0                  | 5,0                      | 310x300x530                                  |
| <b>MTFIVE</b> | 245 | 260 | 540 | 230/50                        | 750                    | 14000/24000       | 5                    | 7,0                      | 340x330x640                                  |
| <b>MT1I</b>   | 200 | 200 | 470 | 230/50                        | 400                    | 10000/15000       | 1,7                  | 4,0                      | 440x300x700                                  |
| <b>MT1DI</b>  | 350 | 200 | 470 | 230/50                        | 400x2                  | 10000/15000       | 1,7x2                | 7,5                      | 500x300x600                                  |
| <b>MT5</b>    | 230 | 230 | 550 | 230/50                        | 800                    | 3000              | 5,4                  | 10,0                     | 440x300x700                                  |



**MT1I**



**MT1DI**



**MT5**



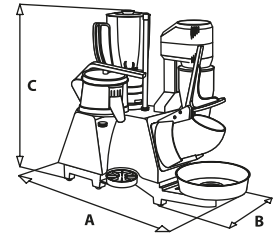
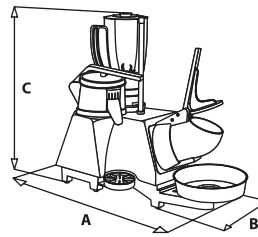
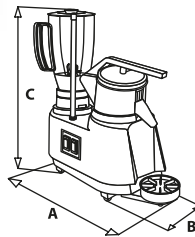
# FRULLATORI

BLENDERS



- Apparecchi per uso professionale
  - Ideali per bar, piano bar, discoteche, pub
  - Struttura in alluminio verniciato
  - Particolari in acciaio inox
  - Campane in plastica trasparente
  - Disponibili in acciaio inox
  - Motori ventilati
  - Costruiti in Italia
  - Passino in acciaio inox
  - Vasca di lavorazione agrumi rimovibile in acciaio inox
  - Campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie
  - Norme CE
  - Fabbriato in Italia
- Professional equipment
  - Ideally suited for bar, restaurant, pub, club, etc
  - Structured in varnished aluminium
  - Stainless steel finishing
  - Transparent plastic tank
  - Stainless steel option is also available
  - Ventilated motors
  - Italian make
  - Stainless steel filter
  - Removable s/steel reamer
  - Infrangible polyester tank suitable for dish washer
  - CE approved
  - Proudly Made in Italy

## MG13



|             | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza frullatore<br>Blender power | Potenza trita ghiaccio<br>Ice shaver power | Potenza frullino<br>Spindle mixer power | Potenza spremiagrumi<br>Fruit juicer power | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-------------|-----|-----|-----|-------------------------------|-------------------------------------|--|---|--|--------------------------|--|
|             | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                                | Watt                                       | Watt                                    | Watt                                       | kg                       | mm                                       |
| <b>MG13</b> | 440 | 200 | 470 | 230/50                        | 400                                 | ---  | ---                                     | 340  | 14,0                     | 500x310x600                              |
| <b>MG20</b> | 570 | 320 | 530 | 230/50                        | 400                                 | 340  | ---                                     | 340  | 24,0                     | 600x440x600                              |
| <b>MG50</b> | 570 | 320 | 530 | 230/50                        | 400                                 | 340  | 140                                     | 340  | 26,0                     | 600x440x600                              |



MG13



MG20



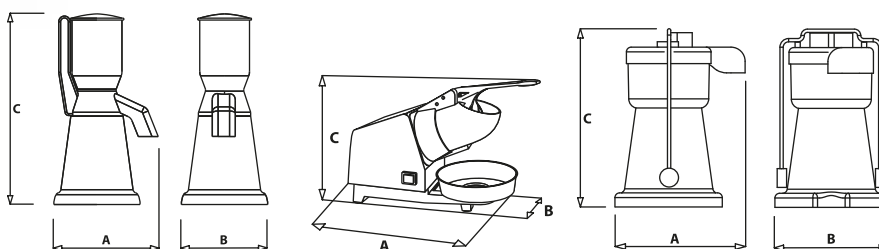
MG50





- TRITAGHIACCIO
  - Apparecchio professionale per bar, ristoranti, hotel
  - Ideale per tritare il ghiaccio per granite
  - Struttura in alluminio presso fuso verniciato
  - Micro di sicurezza al manico della bocca di carico
  - Lame taglia ghiaccio in acciaio inox
  - Motore ventilato - Norme CE
  - Fabbricato in Italia
- CENTRIFUGA
  - Apparecchio per uso professionale
  - Bar, pensioni, alberghi, hotel, cucine
  - Completamente in alluminio anodizzato
  - Filtro e lame in acciaio inossidabile
  - Coperchio in plastica lavabile
  - Cestello in acciaio inossidabile lavabile
  - Micro di protezione
  - Pestello in plastica
  - Motore asincrono ventilato
  - Velocità contenuta per salvaguardia proteine alimento
  - Scheda elettronica - Pulsante digitale
  - Copertura in plastica al fondo
  - Norme CE - Fabbricato in Italia
- ICE SHAVER
  - Ideally suited for hotels, bar, restaurants, etc
  - Prepares ice for the preparation of slush drinks
  - Structured in varnished pressure die cast aluminium
  - Safety micro switch assembled on the loading handle
  - Grade s/steel cutting blades
  - Ventilated motor
  - CE approved - Proudly Made in Italy
- CENTRIFUGAL JUICE EXTRACTOR
  - Professional equipment
  - Ideally suited for bar, hotels, restaurants, pub
  - Entirely made from anodized aluminium
  - Blade and filter made from stainless steel
  - Plastic lid suitable for dish washer
  - Easy clean up stainless steel juicer basket
  - Safety micro switch - Plastic pestle
  - Asynchronous ventilated motor
  - Speed turning designed to save food proteins while processing
  - Electronic control board
  - Digital on/off switch
  - Bottom base plastic cover
  - CE approved - Proudly Made in Italy

**MSG100**



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Contenitore<br>Jug | Giri<br>Revolutions | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------|--|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | mm                 | rpm                 | kg                       | mm                                       |
| <b>MSG100</b> | 300 | 220 | 520 | 230/50                        | 450                    | -----              | 1400                | 11,5                     | 710x280x440                              |
| <b>MTG6</b>   | 420 | 210 | 320 | 230/50                        | 340                    | -----              | 1400                | 9,5                      | 500x330x400                              |
| <b>MCF100</b> | 350 | 260 | 440 | 230/50                        | 400                    | ø180 - h270        | 8,0                 | 14,0                     | 470x300x530                              |



**MSG100**



**MTG6**



**MCF100**



# MACINA CAFFÈ E GRATTUGIA

COMBO COFFEE GRINDER AND GRATER



CS



CS



CD



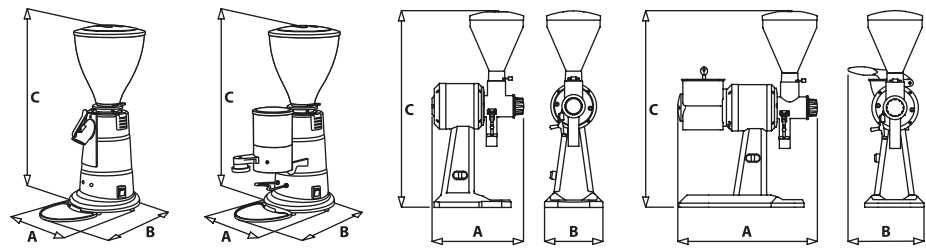
GC



GCP

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per negozi, bar, alberghi
- Struttura in alluminio lucidato o verniciato
- Campana in plastica infrangibile
- Regolazione manuale alla campana
- Macine in acciaio rettificato
- Manopola regolazione spessore taglio
- Ferma sacchetto
- Pulsante avviamento digitale
- Scheda elettronica a 24 vol
- Dosatore per caffè (FMX)
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, restaurant, shops
- Structured in polished or varnished aluminium
- Infrangible plastic bowl
- Manual Adjustable bowl lever
- Rectified steel grindstone
- Adjustable cut thickening knob
- Bag locking
- Digital starting button
- 24 vol control board
- FMX comes with coffee doser included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|             | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Dimensioni mola<br>Grinding wheel dimensions | Giri<br>Revolutions | Produzione oraria caffè/pepe<br>Coffee/pepper production per hour | Produzione oraria formaggio<br>Cheese production per hour | Peso netto mono/tri fase<br>Net weight single/three phase | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--|---------------------|---|---|---|--|
|             | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Kwatt/Hp               | mm   | rpm                 | kg  | kg  | kg  | mm                                       |
| <b>FMC6</b> | 220 | 360 | 600 | 230/50                        | 340                    | ø 65   | 1400                | 3/4   | ----  | 10,0  | 440x300x700                              |
| <b>FMX</b>  | 220 | 360 | 600 | 230/50                        | 340                    | ø 65   | 1400                | 3/4   | ----  | 11,5  | 440x300x700                              |
| <b>FMXT</b> | 220 | 360 | 600 | 230/50                        | 340                    | ø 65   | 1400                | 3/4   | ----  | 11,5  | 440x300x700                              |
| <b>FMXA</b> | 220 | 360 | 600 | 230/50                        | 340                    | ø 65   | 1400                | 3/4   | ----  | 12,0  | 440x300x700                              |
| <b>CS</b>   | 350 | 220 | 720 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | ø 65   | 1400                | 10,0  | ----  | 26,0/26,0   | 590x300x420                              |
| <b>CD</b>   | 500 | 220 | 720 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | ø 65   | 1400                | 10+10   | ----  | 29,0/29,0   | 700x410x510                              |
| <b>GC</b>   | 500 | 260 | 650 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | ø 65   | 1400                | 10,0  | 50,0  | 32,0/32,0   | 700x400x510                              |
| <b>GCP</b>  | 650 | 260 | 650 | 230/50 - 230-400/50           | 0,75 (1,00)            | ø 65   | 1400                | 10,0  | 50,0  | 52,0/52,0   | 700x400x510                              |



**FMC6**



**FMX**



# FRIGGITRICI

FRYERS



MFR40



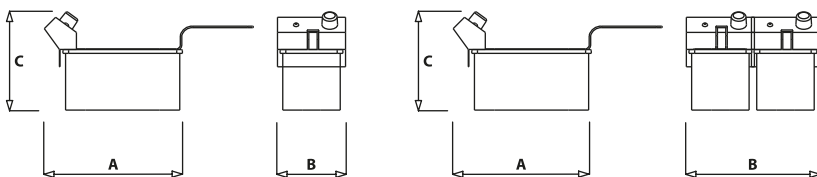
MFR240



MFR80



MFR280



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Dimensioni vasca<br>Tank dimension | Vasche<br>Tank | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------|----------------|--|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | mm                                 | Lt.            | Kg.            | mm                                       |
| <b>MFR40</b>  | 430 | 245 | 310 | 230/50-60                     | 2000                   | 140x240x100                        | 4,0            | 5,0            | 500x270x340                              |
| <b>MFR240</b> | 430 | 430 | 310 | 230/50-60                     | 2000x2                 | 140x240x100                        | 4,0+4,0        | 8,5            | 480x440x380                              |
| <b>MFR80</b>  | 430 | 340 | 310 | 230/50-60                     | 3250                   | 220x240x100                        | 8,0            | 6,0            | 520x400x350                              |
| <b>MFR280</b> | 430 | 620 | 310 | 230/50-60                     | 3250x2                 | 220x240x100                        | 8,0+8,0        | 11,0           | 600x500x400                              |



**MFR80R**



**MFR280R**



**MFR10R**



**MFR210R**

- Apparecchio per uso professionale
- Indispensabile per bar, alberghi, tavole calde, ristoranti
- Struttura realizzata con lamiera di acciaio inossidabile
- Vasca di cottura in acciaio inossidabile con rubinetto
- Vasca estraibile per lavaggio
- Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica
- Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione
- Resistenze a lunga durata
- Raggiungimento temperatura immediato
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurant, pub, snack bar
- Structured in s/steel plate
- Frying tank made from s/steel with tap
- Removable tank for cleaning
- S/steel splash guard with plastic handle
- Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle
- Heavy duty Heating elements
- Fast oil heating
- CE approved
- Proudly Made in Italy

|                | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Dimensioni vasca<br>Tank dimension | Vasche<br>Tank | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|----------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------|----------------|--|
|                | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | mm                                 | Lt.            | Kg.            | mm                                       |
| <b>MFR80R</b>  | 430 | 340 | 355 | 230/50                        | 3250                   | 220x240x100                        | 8,0            | 7,0            | 550x380x400                              |
| <b>MFR280R</b> | 430 | 560 | 355 | 230/50                        | 3250x2                 | 220x240x100                        | 8,0+8,0        | 15,5           | 600x500x400                              |
| <b>MFR10R</b>  | 480 | 300 | 360 | 230/50                        | 3500                   | 220x240x100                        | 10,0           | 8,5            | 600x340x420                              |
| <b>MFR210R</b> | 480 | 600 | 360 | 230/50                        | 3500x2                 | 220x240x100                        | 10,0+10,0      | 16,0           | 620x600x440                              |



# FRIGGITRICI

FRYERS



MFR12R



MFR212R



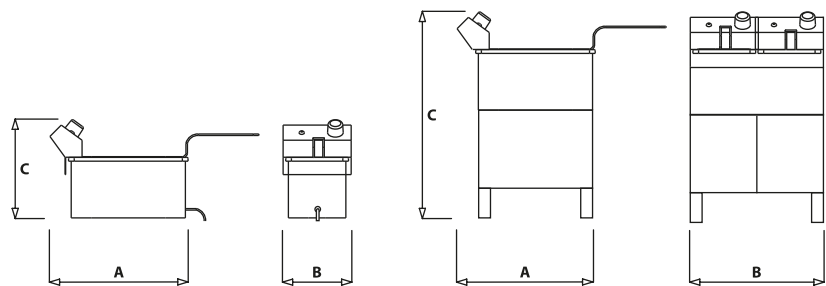
MFR12M



MFR212M

- Apparecchio per uso professionale
- Indispensabile per bar, alberghi, tavole calde, ristoranti
- Struttura realizzata con lamiera di acciaio inossidabile
- Vasca di cottura in acciaio inossidabile con rubinetto
- Vasca estraibile per lavaggio
- Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica
- Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione
- Resistenze a lunga durata
- Raggiungimento temperatura immediato
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurant, pub, snack bar
- Structured in s/steel plate
- Frying tank made from s/steel with tap
- Removable tank for cleaning
- S/steel splash guard with plastic handle
- Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle
- Heavy duty Heating elements
- Fast oil heating
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|                | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Dimensioni vasca<br>Tank dimension | Vasche<br>Tank | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|----------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------|----------------|--|
|                | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | Watt                   | mm                                 | Lt.            | Kg.            | mm                                       |
| <b>MFR12R</b>  | 400 | 700 | 420 | 400/50/60                     | 9000                   | 210x280x120                        | 12             | 18,4           | 800x500x600                              |
| <b>MFR212R</b> | 800 | 700 | 420 | 400/50/60                     | 9000x2                 | 210x280x120                        | 12+12          | 36,0           | 870x780x600                              |
| <b>MFR12M</b>  | 400 | 700 | 960 | 400/50/60                     | 9000                   | 210x280x120                        | 12             | 27,5           | 720x430x108                              |
| <b>MFR212M</b> | 800 | 700 | 960 | 400/50/60                     | 9000x2                 | 210x280x120                        | 12+12          | 54,2           | 900x800x108                              |



# PIETRA LAVICA

LAVA STONE

- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza.
- Erogazione del gas controllata da un rubinetto valvolato di sicurezza.
- Griglia di cottura in ghisa
- Cassetto raccogli grassi esterno al top ed estraibile per una migliore pulizia.
- Versione da appoggio
- Potenza gas 5,5 KW / 11 KW
- In dotazione: 1 griglia carne.

- *Manufactured in AISI 304 s/steel*
- *Heated by s/steel stabilized flame burners with leading burner and thermal coupling.*
- *Tap gas nozzle with safety valve*
- *Cast iron grilling surface*
- *Removable stainless steel drip tray for easy cleaning*
- *Counter top model*
- *5.5 KW / 11 KW Gas power*
- *Supplied with one grill for meat*



FPL 60/30



FPL 65/40



FPL 60/60



FPL 65/70

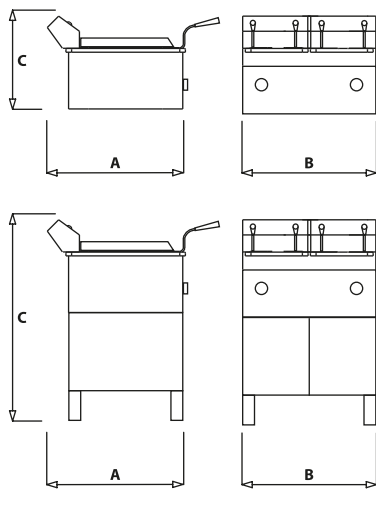


FPL 60/30 B

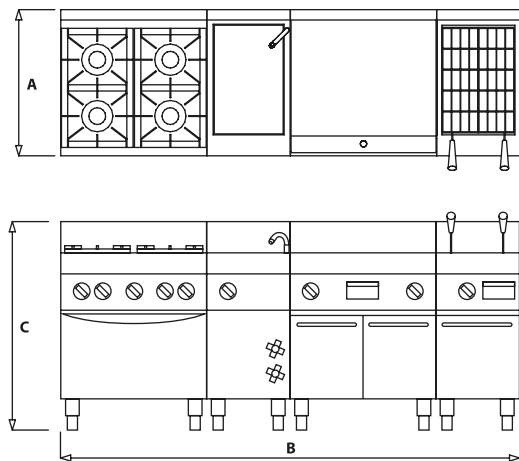


FPL 65/40 B2





|                     | A   | B   | C   | Altezza supporto<br>Cabinet height | Potenza gas<br>Gas power | Bruciatori<br>Burners | Peso<br>Weight | Peso Supporto<br>Cabinet Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions | Dimensioni imballo supporto<br>Cabinet Packing dimensions |
|---------------------|-----|-----|-----|------------------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------|---------------------------------|--|---|
|                     | mm  | mm  | mm  | mm                                 | kW                       |                       | Kg.            | Kg.                             | mm                                       | mm  |
| <b>FPL 60/30</b>    | 280 | 360 | 600 | ---                                | 5,5                      | 1                     | 18             | ---                             | 350x660x560                              | ---   |
| <b>FPL 65/40</b>    | 280 | 400 | 560 | ---                                | 5,5                      | 1                     | 58             | ---                             | 650x660x560                              | ---   |
| <b>FPL 60/60</b>    | 280 | 600 | 600 | ---                                | 11                       | 2                     | 45             | ---                             | 450x690x560                              | ---   |
| <b>FPL 65/70</b>    | 280 | 700 | 650 | ---                                | 11                       | 2                     | 59             | ---                             | 750x690x560                              | ---   |
| <b>FPL 60/30 B</b>  | 280 | 360 | 600 | 920                                | 5,5                      | 1                     | 18             | 12,5                            | 350x660x560                              | 300x600x920   |
| <b>FPL 65/40 B</b>  | 280 | 400 | 560 | 920                                | 5,5                      | 1                     | 58             | 16                              | 650x660x560                              | 400x650x920   |
| <b>FPL 60/60 B2</b> | 280 | 600 | 600 | 920                                | 11                       | 2                     | 45             | 14                              | 450x690x560                              | 600x600x920   |
| <b>FPL 65/70 B2</b> | 280 | 700 | 650 | 920                                | 11                       | 2                     | 59             | 17                              | 750x690x560                              | 700x650x920   |



**BLOCCO COTTURA**

|   | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza bruciatori<br>Burners Power | Potenza forno<br>Oven power | Uscia<br>Tank | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---|-----|-----|-----|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------|----------------|--|
|   | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | kW                                  | kW                          | Lt.           | Kg.            | mm                                       |
| <b>7070 CFG CUCINA 4 FUOCHI SU FORNO GAS</b>                  | 700 | 700 | 850 | 000                           | 2x3,7+2x5,5                         | 5                           | ---           | 64             | 740x740x1170                             |
| <b>7040 CPG CUOCIPASTA GAS CESTI ESCLUSI</b>                  | 700 | 400 | 850 | 000                           | 11,8                                | ---                         | 40            | 50             | 440x740x1170                             |
| <b>7070 FTG-P FRYTOP GAS PIASTRA LISCIA SU VANO CON PORTE</b> | 700 | 700 | 850 | 000                           | 11,4                                | ---                         | ---           | 85             | 740x740x1170                             |
| <b>7040 GRL-P GRIGLIA A PIETRA LAVICA CON PORTA</b>           | 700 | 400 | 850 | 000                           | 7,5                                 | ---                         | ---           | 64             | 440x740x1170                             |



## FORNI CONVEZIONE

### CONVECTION OVENS

#### ■ FORNI A CONVEZIONE

- Forno elettrico a Convezione con pulsante umidificatore, interno ed esterno realizzati in acciaio Inox.
- Elevato isolamento termico da 50mm
- Camera di cottura saldata con angoli arrotondati, porta doppio vetro (4mm), vetro, base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna, cremagliera teglie removibile, passo teglie 75mm, 2 ventole autoreverse da 2800giri/min.
- Maniglia ergonomica, riscaldamento elettrico tramite potenti resistenze posizionate dietro il deflettore
- Pannello di controllo: regolazione temperatura da 10 a 280°C - regolazione tempo da 1 a 120
- Pulsante umidificatore manuale

#### ■ CONVECTION OVENS

- *Electrical convection oven with humidifier switch, stainless steel inside and outside.*
- *High performing 50 mm thermal insulation.*
- *Welded cooking chamber with rounded corners, double glass door (4 mm) with ergonomic handle, diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge, removable tray for collection of liquefied waste, 75 mm griddle pitch, 2800rpm two-directional wheel fan.*
- *Heating is transferred by two powerful electric resistances placed behind deflector.*
- *Control panel: 10 to 280°C thermal range control. 1 to 120 timer*
- *Manual humidifier switch.*



**FFM100S**  
**FFM101G**  
**FFM102U**



**FFM103C**



**DECS11M**

#### ■ FORNI A MICROONDE

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per bar, ristoranti, alberghi
- Interamente in acciaio inox
- 1100 watt di potenza
- Ampia camera di cottura
- Piatto fisso
- Timer di regolazione
- Apertura porta senza pulsante
- Privi di spigoli
- Norme CE

#### ■ MICROWAVE OVENS

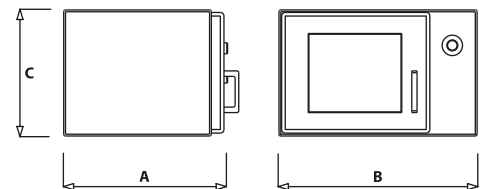
- *Professional equipment*
- *Ideally suited for restaurants, bar, hotels*
- *Structured in s/steel*
- *1100 watt Power*
- *Capacious cooking chamber*
- *Fixed plate*
- *Timer control*
- *Buttonless door releasing*
- *No corners model*
- *CE approved*



**FFM103PF**



**FFM105C**



|                 | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Dimensioni interne<br>Internal dimensions | Temperatura<br>Temperature | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-----------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---|----------------------------|----------------|--|
|                 | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | kW                     | mm  | °C                         | Kg.            | mm                                       |
| <b>FFM100S</b>  | 557 | 585 | 568 | 230/50/60 hz                  | 2,8                    | 433x333                                   | 10-280                     | 34,0           | 670x640x720                              |
| <b>FFM101G</b>  | 557 | 585 | 568 | 230/50/60 hz                  | 2,8                    | 433x333                                   | 10-280                     | 35,5           | 680x600x730                              |
| <b>FFM102U</b>  | 557 | 585 | 568 | 230/50/60 hz                  | 2,8                    | 433x333                                   | 10-280                     | 33,5           | 680x600x730                              |
| <b>FFM103C</b>  | 724 | 670 | 598 | 230/50/60 hz                  | 3,3                    | 4X GN 1/1                                 | 10-280                     | 52,0           | 750x770x770                              |
| <b>FFM103PF</b> | 825 | 685 | 560 | 230/50/60 hz                  | 6,2                    | 4X GN 1/1                                 | 10-280                     | 59,0           | 850x790x730                              |
| <b>FFM105C</b>  | 825 | 710 | 710 | 400/50/60 hz                  | 7,2                    | 6X GN 1/1                                 | 10-280                     | 85,0           | 880x820x870                              |
| <b>DECS11M</b>  | 480 | 560 | 345 | 230/50 hz                     | 1,0                    | ----                                      | ----                       | 15,0           | 560x650x450                              |



# FORNI PER PIZZA

PIZZA OVENS



**B1**



**B1+1**



**B1 V**



**B1+1 V**



**B7**



**B7+7**

|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Dimensioni interne<br>Internal dimensions | Temperatura<br>Temperature | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|---|----------------------------|----------------|--|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | kW                     | mm  | °C                         | Kg.            | mm                                       |
| <b>B1</b>     | 585 | 480 | 245 | 230/50                        | 1,6                    | 410x360x80                                | 50-350                     | 23,0           | 660x540x330                              |
| <b>B1+1</b>   | 585 | 480 | 420 | 230/50                        | 3,2                    | 410x360x80x2                              | 50-350                     | 37,0           | 660x540x500                              |
| <b>B1 V</b>   | 555 | 290 | 460 | 230/50                        | 2,2                    | 410x410x110                               | 50-500                     | 26,0           | 610x610x450                              |
| <b>B1+1 V</b> | 555 | 535 | 460 | 230/50 - 380                  | 4,4                    | 410x410x110x2                             | 50-500                     | 46,0           | 610x610x720                              |
| <b>B7</b>     | 715 | 310 | 570 | 230/50 - 380                  | 4,0                    | 500x510x110                               | 50-500                     | 45,0           | 800x730x450                              |
| <b>B7+7</b>   | 715 | 550 | 570 | 230/50 - 380                  | 8,0                    | 500x510x110x2                             | 50-500                     | 79,0           | 800x730x900                              |

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per ristoranti, pizzerie e bar
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304
- Sportello con vetro per alte temperature
- Suolo forno in materiale refrattario
- Resistenze corazzate
- Timer al pannello di controllo
- Illuminazione interna
- Temperatura da 50°C a 500°C
- Termostati per il controllo della temperatura
- Isolamento in fibra ceramica
- A richiesta cavalletto in acciaio inox
- Termometro

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, bar, pizza shops
- Structured in AISI 304 s/steel
- Glass door for high temperature cooking
- Cooking base made from refractory material
- Stiffened heating element
- Timer panel control
- Internal lighting
- Temperature ranging from 50°C up to 500°C
- Thermostat and
- Tiled fibre insulation
- S/steel floor stand (on demand)
- Thermometer



**B8**



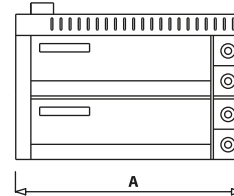
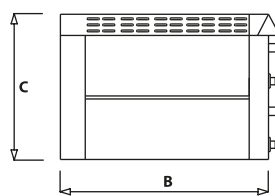
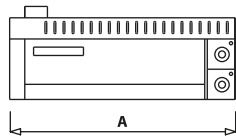
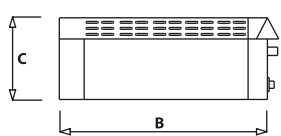
**B8+8**



**B9**



**B9+9**



|             | A    | B    | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Dimensioni interne<br>Internal dimensions | Temperatura<br>Temperature | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-------------|------|------|-----|-------------------------------|------------------------|---|----------------------------|----------------|--|
|             | mm   | mm   | mm  | Volt/Hz                       | kW                     | mm  | °C                         | Kg.            | mm                                       |
| <b>B8</b>   | 1010 | 850  | 420 | 230/50 - 380                  | 6,0                    | 720x720x145                               | 50-500                     | 95,0           | 1090x1040x580                            |
| <b>B8+8</b> | 1010 | 850  | 750 | 230/50 - 380                  | 12                     | 720x720x145x2                             | 50-500                     | 165,0          | 1090x1040x930                            |
| <b>B9</b>   | 1010 | 1210 | 420 | 230/50 - 380                  | 9,0                    | 720x1080x145                              | 50-500                     | 137,0          | 1090x1400x580                            |
| <b>B9+9</b> | 1010 | 1210 | 750 | 230/50 - 380                  | 18                     | 720x1080x145x2                            | 50-500                     | 232,0          | 1090x1400x930                            |



**FS40**



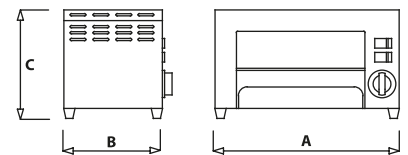
**FS70**



**FS60**

Struttura in acciaio inox. I modelli 70 e 60 hanno le resistenze corazzate, mentre il modello 40 ha i tubi al quarzo che garantiscono un utilizzo immediato. I modelli 40 e 60 hanno il regolatore di potenza. Modello 60 con testa mobile.

*Stainless steel body. The models 70 and 60 have armored elements, while the model 40 has quartz tubes that guarantee an immediate use. The models 40 and 60 have the power regulator. Model type 60 head up.*



|             | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|----------------|--|
|             | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | kW                     | Kg.            | mm                                       |
| <b>FS40</b> | 560 | 360 | 390 | 230/50-60                     | 2,2                    | 16,5           | 560x360x390                              |
| <b>FS60</b> | 600 | 480 | 470 | 230/50-60                     | 4,0                    | 43,8           | 600x480x500                              |
| <b>FS70</b> | 760 | 360 | 500 | 230/50-60                     | 3,2                    | 23,1           | 760x360x470                              |



Q4



Q6



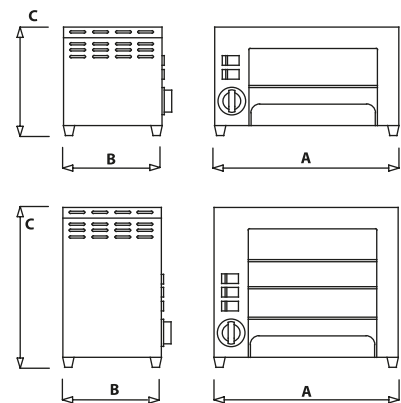
Q12



Q18

- FORNETTI
- Apparecchi per uso professionale
- Per bar, ristoranti, alberghi
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304
- A riscaldamento veloce
- Ideali per riscaldare panini, pizze, piada e cuocere piccoli crostacei o pesci
- Pinze in acciaio
- Griglie di cottura asportabili
- Cassetto raccolta scarti
- Timer di regolazione
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- SMALL OVENS
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, bar, hotels
- Structured in AISI 304 s/steel
- Fast Heating
- Recommended for sandwich, pizza, shellfish
- S/steel pliers
- Removable Cooking grate
- Breadcrumbs drawer
- Timer control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



|            | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Numero pinze<br>No. of pliers | Peso<br>Weight | Dimensioni Imballo<br>Packing dimensions |
|------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|----------------|--|
|            | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | kW                     |                               | Kg.            | mm                                       |
| <b>Q4</b>  | 320 | 230 | 220 | 230/50                        | 1,2                    | 2                             | 4,0            | 370x300x300                              |
| <b>Q6</b>  | 430 | 230 | 230 | 230/50                        | 1,9                    | 3                             | 5,5            | 500x300x300                              |
| <b>Q12</b> | 430 | 230 | 350 | 230/50                        | 3,0                    | 6                             | 8,5            | 500x300x430                              |
| <b>Q18</b> | 430 | 230 | 350 | 230/50                        | 4,0                    | 9                             | 10,0           | 500x300x440                              |



# TOSTAPANE

TOASTER

- TOSTAPANE A PINZA
- Apparecchio ideale per sandwich e fette di pane, disponibile in 2 e 4 pinze
- Solidità della struttura in acciaio inox inossidabile e garanzia di durata nel tempo
- Forni verticali indipendenti
- Coperchio e basamento lucido
- Robuste pinze in acciaio Inox per l'uso (14x14)
- Elementi riscaldanti a lunga durata
- Con sistema autopulente
- Manopola ergonomica soft-touch
- Tensione v. 230/50-60hz

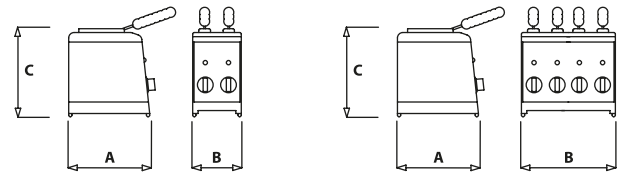
- CLASSICAL TOASTER AVAILABLE WITH 2 OR 4 PLIERS
- Ideal for sandwiches and bread slices
- Robust and durable stainless steel structure
- Polished top and bottom
- Stainless steel robust pliers for professional use
- Independent vertical ovens
- Long-life heating elements with self-cleaning system
- Soft-touch ergonomic knob
- Power 230V 50 & 60 Hz



MTP100



MTP101



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Produzione oraria<br>Production per hour | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--|----------------|--|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | kW                     | Pz.                                      | Kg.            | mm                                       |
| <b>MTP100</b> | 300 | 180 | 300 | 230/50                        | 1,2                    | 60 fette                                 | 4,0            | 360x250x370                              |
| <b>MTP101</b> | 300 | 370 | 300 | 230/50                        | 2,4                    | 120 fette                                | 9,0            | 500x400x460                              |



# ROLLER TOAST



## ROLLER TOASTER

- ROLLER TOAST
- Apparecchio per uso professionale
- Ottimo per realizzare crostini, pizzette, bruschette, pane tostato
- Necessario per ristoranti, bar, alberghi
- Carena interamente realizzata
- In acciaio inossidabile AISI 304
- Tappeto per tostatura pane in acciaio inox
- Motore ventilato
- Scivoli per pane tostato in acciaio inox lucidato
- Variatore di velocità
- Timer
- Cassetto raccolta briciole
- Design moderno
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

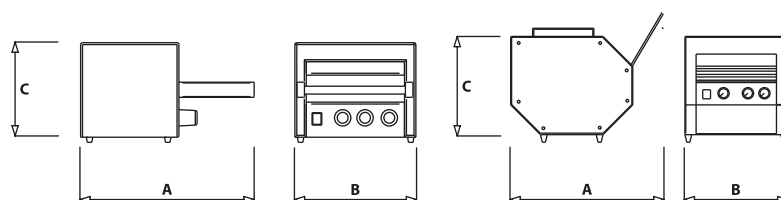
- ROLLER TOASTER
- Professional equipment
- Recommended for toasting pizza, bread, crouton
- Particularly suited for restaurant, pub, hotels
- Casing entirely made from AISI 304 s/steel
- S/steel Toasting surface
- Ventilated motor
- Polished stainless steel bread chute
- Speed variator
- Timer control
- Breadcrumbs collecting drawer
- State-of-the-art design
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MRT600



MRT700



|               | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Produzione oraria<br>Production per hour | Peso<br>Weight | Dimensioni imballaggio<br>Packing dimensions |
|---------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|--|----------------|--|
|               | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | kW                     | Pz.                                      | Kg.            | mm   |
| <b>MRT600</b> | 410 | 340 | 360 | 230/50                        | 1,7                    | 600 fette                                | 8,0            | 500x400x450                                  |
| <b>MRT700</b> | 410 | 340 | 360 | 230/50                        | 2,1                    | 700 fette                                | 15,5           | 500x400x450                                  |



# PIASTRE GRILL

SANDWICH GRILLS



PSINGS



PCORTS



PDR3000S



PSING



PCORT



PDR3000

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, alberghi e hotel
- Struttura in acciaio inossidabile
- Cassetto estraibile per raccolta grassi
- Spazzola per pulizia
- Varie dimensioni di piano di lavoro
- Piani di cottura lisci, a righe
- Manopole di regolazione soft-touch
- Piastra superiore regolabile
- Piastre in ghisa smaltate con trattamento ceramico
- Resistenti a ruggine, acidi e sale
- Regolazione temperatura con termostato
- in acciaio inox fino 300°C
- Piastre in vetroceramica a riscaldamento veloce
- 300°C in 3 minuti
- Le piastre in vetro ceramica sono a basso consumo di energia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

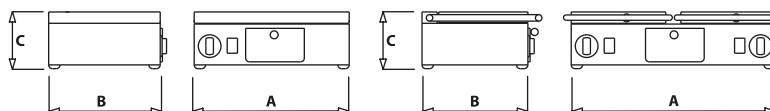
- Cast iron and Pyroceram grills
- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar
- Structured in stainless steel
- Removable drawer for grease collection
- Brush tool for cleaning
- Wide range of cooking surfaces
- Smooth or ruled cooking surface option available
- Soft-touch control handles
- Adjustable Upper plate
- Enamelled Cast iron grills with ceramic treatment
- Rust and sour resistant
- S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree
- Pyroceram grills are fast heating ones
- They reach 300° in 3 minutes
- Pyroceram grills are Low Energy input models
- CE approved
- Proudly Made in Italy



\*Di serie fornite con piani lisci, ma a richiesta sono disponibili con piano superiore rigato  
 \*Standard with smooth flats, by request available also the upper flat with ruled surface

**\*UPM**

**UPD**



|          | A   | B   | C   | Piano utile inferiore<br>Bottom plate dimensions | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Temperatura max<br>Temperature max | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|----------|-----|-----|-----|--|-------------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------|--|
|          | mm  | mm  | mm  | mm   | Volt/Hz                       | kW                     | °C                                 | Kg.            | mm                                       |
| PSINGS   | 260 | 435 | 235 | 220x255  | 230/50                        | 1,55                   | 300                                | 16,0           | 490x320x330                              |
| PCORTS   | 380 | 435 | 235 | 355x255  | 230/50                        | 2,1                    | 300                                | 22,0           | 430x420x270                              |
| PDR3000S | 515 | 435 | 235 | 500x255  | 230/50                        | 3,0                    | 300                                | 28,0           | 560x430x270                              |
| PSING    | 310 | 380 | 170 | 240x290  | 230/50                        | 1,7                    | 300                                | 13,0           | 380x380x260                              |
| PCORT    | 450 | 380 | 170 | 230x430  | 230/50                        | 2,8                    | 300                                | 19,0           | 590x400x250                              |
| PDR3000  | 630 | 380 | 170 | 245x610  | 230/50                        | 3,5                    | 300                                | 28,0           | 800x400x260                              |
| UPM      | 410 | 480 | 210 | 280x380  | 230/50                        | 2,1                    | 300                                | 13,0           | 500x500x270                              |
| UPD      | 640 | 480 | 210 | 280x585  | 230/50                        | 3,2                    | 300                                | 21,5           | 730x500x290                              |

Piano utile  
Plate dimensions  
mm

Alimentazione  
Power supply  
Volt/Hz

Potenza  
Motor power  
kW

Peso  
Weight  
Kg.



**PFIND30**



**PFIND35**

|                   |       |        |     |     |
|-------------------|-------|--------|-----|-----|
| PFIND30 INDUZIONE | ø 225 | 230/50 | 3,0 | 4,5 |
| PFIND35 INDUZIONE | ø 240 | 230/50 | 3,5 | 4,5 |



# CREPIERA ELETTRICA

PANCAKE MACHINE

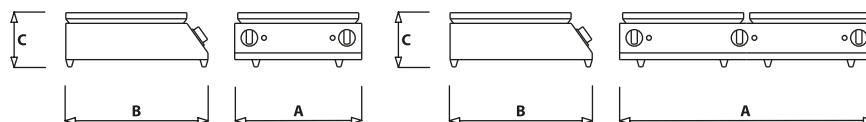
- Apparecchio ad uso professionale
  - Ideale per bar, ristoranti, alberghi
  - Struttura in acciaio inox
  - Timer di regolazione
  - Led di controllo al pannello
  - Cavo di collegamento ignifugo
  - Piatto in ghisa
  - Distribuzione termica omogenea
  - Resistenze corazzate
  - Forma compatta
  - Poco ingombro
  - Norme CE
  - Fabbricato in Italia
- Professional equipment
  - Particularly suited for restaurants, pub, hotels
  - Structured in s/steel
  - Timer control
  - LED Panel control
  - Fireproof cable
  - Cast iron cooking surface
  - Homogeneous heating
  - Stiffened heating element
  - Compact shape
  - Reduced overall dimensions
  - CE approved
  - Proudly Made in Italy



CPS



CPD



|                       | A   | B   | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Temperatura<br>Temperature | Diámetro<br>Diameter | Peso<br>Weight | Dimensioni Imballo<br>Packing dimensions |
|-----------------------|-----|-----|-----|-------------------------------|------------------------|----------------------------|----------------------|----------------|--|
|                       | mm  | mm  | mm  | Volt/Hz                       | kW                     | °C                         | mm                   | Kg.            | mm                                       |
| <b>CPS SINGOLA 35</b> | 370 | 420 | 160 | 230/50 monofase               | 2,4                    | 70-300                     | 350                  | 13,0           | 440x500x240                              |
| <b>CPS SINGOLA 40</b> | 470 | 420 | 160 | 230/50 monofase               | 2,4                    | 70-300                     | 400                  | 18,0           | 440x500x240                              |
| <b>CPD DOPPIA</b>     | 760 | 420 | 160 | 230-400/50 trifase            | 4,8                    | 70-300                     | 400x2                | 36,0           | 440x900x240                              |

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, alberghi e hotel
- Struttura in acciaio inossidabile
- Cassetto estraibile per raccolta grassi
- Varie dimensioni di piano di lavoro
- Manopole di regolazione soft-touch
- Resistenti a ruggine, acidi e sale
- Piastre in vetroceramica a riscaldamento veloce
- Le piastre in vetro ceramica sono a basso consumo di energia
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar
- Structured in stainless steel
- Removable drawer for grease collection
- Wide range of cooking surfaces
- Soft-touch control handles
- Rust and sour resistant
- Pyroceram grills fast heating
- Pyroceram grills are Low Energy input models
- CE approved
- Proudly Made in Italy



PFT3040V



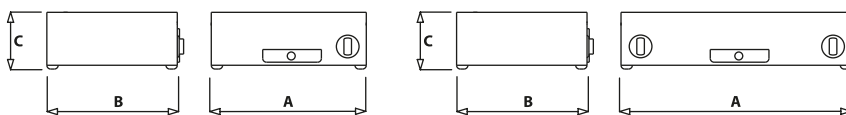
PFT3060V



PFTM



PFTD



|          | A   | B   | C   | Piano utile inferiore<br>Bottom plate dimensions | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Temperatura max<br>Temperature max | Peso<br>Weight | Dimensioni imballaggio<br>Packing dimensions |
|----------|-----|-----|-----|--|-------------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------|--|
|          | mm  | mm  | mm  | mm   | Volt/Hz                       | Watt                   | °C                                 | Kg.            | mm   |
| PFT3040V | 440 | 365 | 135 | 300x400  | 230/50                        | 1500                   | 0-300                              | 7,5            | 500x440x210                                  |
| PFT3060V | 630 | 465 | 135 | 400x600  | 230/50                        | 3000                   | 0-300                              | 14,5           | 690x550x200                                  |
| PFTM     | 360 | 340 | 150 | 280x360  | 230/50                        | 1,1                    | -                                  | 7,5            | 500x500x290                                  |
| PFTD     | 520 | 580 | 160 | 510x550  | 230/50                        | 3                      | -                                  | 16,0           | 700x590x250                                  |



## BANCHI REFRIGERATI

REFRIGERATED CABINETS



**FBR3600TN**  
+ **FV20033**



**FBR2610TN**  
+ **FV20033**



**FBR2600TN**  
+ **FV15033**

- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI304
- Top in granito
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione
- Ricircolo aria fredda
- Gruppo incorporato estraibile
- Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento
- Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Spessore isolamento 60 mm
- Guarnizione magnetica facilmente estraibile
- Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia
- Chiusura pannello frontale con chiave
- Piedini AISI304 regolabili
- Pannello posteriore in acciaio inox

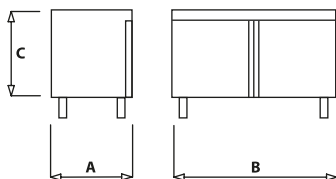
- *Internal and external structure entirely made of AISI304 stainless steel*
- *Granite worktop*
- *Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator*
- *Cold air recirculation*
- *Incorporated refrigeration unit*
- *Digital thermostat for temperature control and defrosting*
- *Electrical heating element around door frame to eliminate condensation*
- *Automatic condensation evaporation*
- *60 mm insulation thickness*
- *Easily removable magnetic gasket*
- *Internal rounded edges for easy cleaning*
- *Front panel with keylock*
- *Adjustable stainless steel AISI304 feet*
- *Back panel in stainless steel*



FBR2100TN



FBR3100TN



|           | A    | B   | C    | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Power | Temperatura<br>Temperature | Volume vasca<br>Tank diameter | Peso netto<br>Net weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-----------|------|-----|------|-------------------------------|------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|
|           | mm   | mm  | mm   | Volt/Hz                       | kW               | °C                         | lt.                           | kg                       | mm                                       |
| FBR3600TN | 1510 | 800 | 1000 | 230/50                        | 0,30             | +2 +8                      | 390                           | 312                      | 2060x830x1020                            |
| FBR2610TN | 2025 | 800 | 1000 | 230/50                        | 0,30             | +2 +8                      | 560                           | 312                      | 2060x830x1020                            |
| FBR2600TN | 2025 | 800 | 1000 | 230/50                        | 0,35             | +2 +8                      | 580                           | 260                      | 1540x830x1020                            |
| FBR2100TN | 1360 | 700 | 860  | 230/50                        | 0,30             | +2 +8                      | 282                           | 113                      | 1560x830x910                             |
| FBR3100TN | 1795 | 700 | 860  | 230/50                        | 0,30             | +2 +8                      | 417                           | 152                      | 2060x830x910                             |



# VETRINE REFRIGERATE PER PIZZERIA

REFRIGERATED PIZZA DISPLAY



**FV12033**

**VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA**  
Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica. Gruppo incorporato. Termostato digitale per il controllo della temperatura. Spessore isolamento 40mm. Vetri di protezione inclusi. Idonee a contenere bacinelle gastronorm inox o in policarbonato (bacinelle e coperchi esclusi).

*REFRIGERATED DISPLAY CASE FOR PIZZERIA*  
Internal and external structure entirely made of AISI 304 stainless steel. Static refrigeration. Built-in refrigeration unit. Digital temperature control thermostat. Insulation thickness 40mm. Protection glass included. Suited for Gastronorm stainless steel or polycarbonate pans (pans and covers not included).



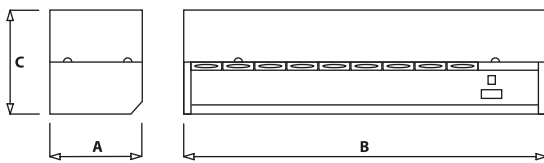
**FV15033**



**FV18033**



**FV20033**



|                         | A   | B    | C   | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Power | Temperatura<br>Temperature | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|-------------------------|-----|------|-----|-------------------------------|------------------|----------------------------|----------------|--|
|                         | mm  | mm   | mm  | Volt/Hz                       | kW               | °C                         | Kg.            | mm                                       |
| <b>FV12033</b> 5XGN1/4  | 335 | 1200 | 435 | 230/50                        | 0,10             | +2 +8                      | 50             | 1270x380x410                             |
| <b>FV15033</b> 7XGN1/4  | 335 | 1500 | 435 | 230/50                        | 0,13             | +2 +8                      | 58             | 1570x380x410                             |
| <b>FV18033</b> 9XGN1/4  | 335 | 1800 | 435 | 230/50                        | 0,15             | +2 +8                      | 65             | 1870x380x410                             |
| <b>FV20033</b> 10XGN1/4 | 335 | 2000 | 435 | 230/50                        | 0,15             | +2 +8                      | 70             | 2070x380x410                             |





**FFR650TN C°-2+8**



**FFR1410TN C°-2+8**



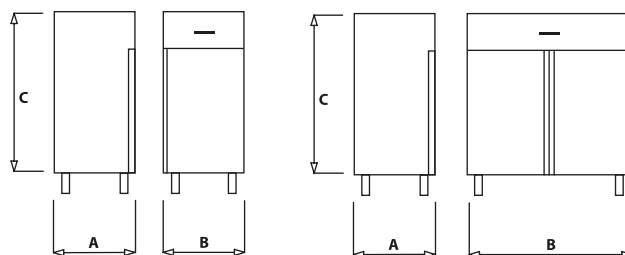
**FFR650BT C°-18 -22**



**FFR1410BT C°-18 -22**

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI GN2/1  
Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione. Gruppo incorporato. Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento. Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta reversibile. Spessore isolamento 60 mm. Porta con impugnature ergonomiche e guarnizione magnetica facilmente estraibile. Cella con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Luce interna. Chiusura porta con chiave. Piedini in AISI 304 regolabili. Pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio zincato.

VENTILATED REFRIGERATED CABINETS GN2/1  
Internal and external structure entirely made of AISI 304 stainless steel. Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator. Incorporated refrigeration unit. Digital thermostat for temperature control and for defrosting. Electrical heating element around door frame to eliminate condensation. Automatic condensation evaporation. Reversible door. 60 mm insulation thickness. Doors with ergonomic handles and easily removable magnetic gasket. Internal rounded edges for easy cleaning. Internal light. Door with keylock. Adjustable stainless steel AISI 304 feet. External bottom and back panels in galvanized steel.



|                  | A    | B   | C    | Alimentazione<br>Power supply | Potenza<br>Motor power | Temperatura<br>Temperature | Dimensioni vasca<br>Tank dimension | Vasche<br>Tank | Capacità<br>Capacity | Peso<br>Weight | Dimensioni imballo<br>Packing dimensions |
|------------------|------|-----|------|-------------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------|----------------|--|
|                  | mm   | mm  | mm   | Volt/Hz                       | Watt                   | °C                         | mm                                 | Lt.            | Lt.                  | Kg.            | mm                                       |
| <b>FFR650TN</b>  | 740  | 830 | 2010 | 230/50                        | 300                    | -2 +8                      | 135x245x105                        | 4,0            | 650                  | 134            | 770x860x2180                             |
| <b>FFR650BT</b>  | 740  | 830 | 2010 | 230/50                        | 700                    | -18 -22                    | 135x245x105x2                      | 4,0+4,0        | 650                  | 138            | 770x860x2180                             |
| <b>FFR1410TN</b> | 1480 | 830 | 2010 | 230/50                        | 650                    | -2 +8                      | 210x250x110                        | 8,0            | 1333                 | 198            | 1510x860x2180                            |
| <b>FFR1410BT</b> | 1480 | 830 | 2010 | 230/50                        | 950                    | -18 -22                    | 210x250x110x2                      | 8,0+8,0        | 1333                 | 208            | 1510x860x2180                            |

## CREDITS



---

Grafica e Impaginazione **Magazzino.it**

Fotografia **Mauro Foli**

Stampa **Grapho 5 Service**







[www.famaindustrie.com](http://www.famaindustrie.com)

**Fama Industrie** srl  
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)  
Tel +39.0541.388222 - 384509  
Fax +39.0541.385662  
[fama@famaindustrie.com](mailto:fama@famaindustrie.com)



MADE IN ITALY