

Serie *Promotion*

slicing machines



SLICING MACHINES:

Small-sized heavy-duty slicing machine, especially designed to slice easily sausages, hams, cooked meats, cheese, fish, tough meats, etc. Large-sized hoppers mounted on noiseless sliding carriages, which run on self-lubricating bushes and ball bearings. Polished hygienic rust-proof casting of special anodized aluminium alloy. Poli-V belt transmission. Powerful, noiseless single-phase motors. Special chromium-plated steel blades are ground and hardened for long service life. Built-in sharpening device with adjustable emery grindstones. Gauge control knob with various setting adjusts cut thickness from 0 to 14 mm. Carriage and blade cover can be removed simply by unscrewing a handwheel.

AUFSCNITTMASCHINEN:

Extrem platzsparende und leistungsstarke Aufschnittmaschine für Wurstwaren, Schinken, Braten, Käse, Fisch, Fleisch usw., mit großer auf einem geräuscharmen, über selbstschmierende Buchsen und Kugellager laufenden Gleitwagen montierter Ablageplatte. Das Gerät aus eloxiertem, hochglänzendem, hygienischem und rostfreiem Spezial Alulegierungsguß hat einen Poli-V Riemenantrieb mit leistungsstarkem und geräuscharmem Einphasenmotor sowie ein Schneidblatt aus gehärtetem, verchromtem, geschliffenem, langlebigem Spezialstahl und eingebauter Schleifvorrichtung mit zwei Geschwindigkeitsstufen und einstellbarem Schleifstein. Die Schnittdicke kann über einen Nockenmechanismus und graduiertem Schaltgriff zwischen 0 und 14 mm eingestellt werden.

TRANCHEUSES:

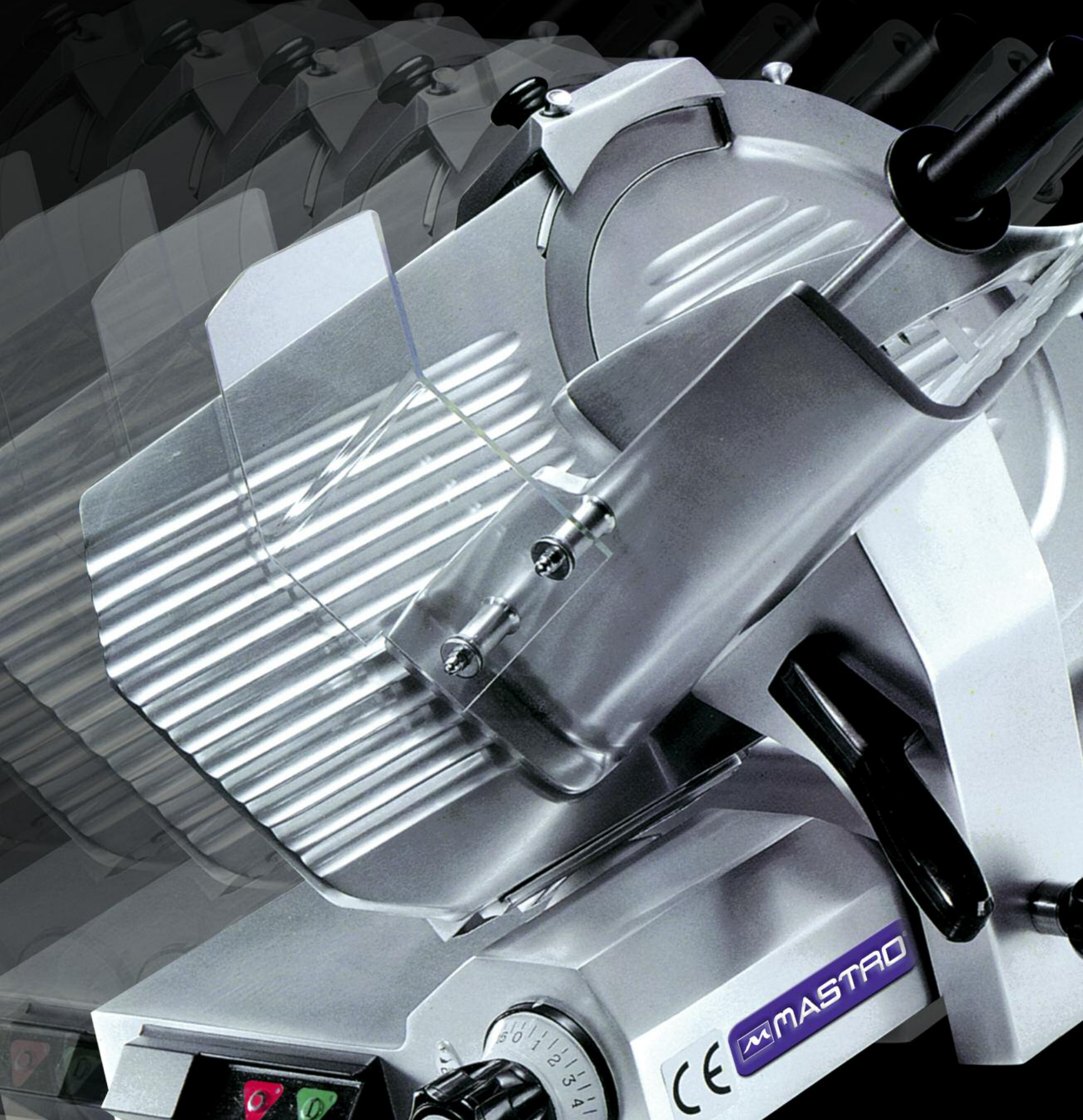
Trancheurs très performants et au moindre encombrement, spécialement conçus pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromages, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes de Dessieu à graissage automatiques et coussinets à billes. Fusion en alliage spéciale d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entraînement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux monohasés. Lames en acier spéciales, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendantes et réglables. Bouton gradué à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm. Le chariot et le protège-lame peuvent être enlevés en dévissant un volant à main.

CORTADORAS DE FIAMBRES:

Máquina de reducidas dimensiones y máximo rendimiento, proyectada especialmente para cortar con facilidad embutidos, jamón, asados, quesos, pescado, carnes duras, etc. Con Plato de apoyo de gran tamaño colocado sobre un carro deslizador silencioso, montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes de bolas. Está fabricada con una aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénica y anticorrosiva. La transmisión es accionada por una correa Poli V. Motor monofásico, potente y silencioso. Hoja de acero especial, templada, cromada y rectificada de larga duración. Dispone de un afilador incorporado de dos tiempos con muelas esmeriladas y regulación calibrada. Espesor de corte variable de 0 a 14 mm con sistema de leva accionado por una moneta graduada.

	order nr.	model	dim. extern	blade	power total	voltage	suitable for	cut capacity	weight	price
			mm							
	FEB0001	L22GACEV	263 · 415 · 335	220	140	230/50Hz/1N	• deli product	230 · 165	13	460,-
	FEB0002	L25GACEV	263 · 415 · 365	250	140	230/50Hz/1N	• cheese	230 · 185	14	510,-
	FEB0003	A300P	315 · 455 · 420	300	230	230/50Hz/1N	• Wurst	245 · 220	29	1.080,-
	FEB0004	A350	385 · 540 · 465	350	400	230/50Hz/1N	• Schinken	290 · 255	36	1.560,-
	FEB0005	VCA300	385 · 540 · 500	300	230	230/50Hz/1N	• Käse	280 · 220	43	1.890,-
	FEB0006	VCA350	385 · 540 · 528	350	400	230/50Hz/1N	• meat	280 · 260	46	2.390,-
	FEB0007	VSA300	385 · 540 · 500	300	230	230/50Hz/1N	• Fleisch	280 · 220	43	1.890,-
	FEB0008	VSA350	385 · 540 · 528	350	400	230/50Hz/1N	• deli product	280 · 260	46	2.390,-
							• cheese			
							• Wurst			
							• Schinken			
							• Käse			

Professional



Serie Prestige



slicing machines

LEONARDO350BS2

LEONARDO330VCO

LEONARDO350VCS



LEONARDO

The newest model in the family of perfect machines, LEONARDO represents the evolution of the previous slicing machines as for functionality, ergonomics, cleaning, aesthetics and safety. Numerous features make it a state-of-the-art instrument: no outer screws, blade protection ring without spokes for easy cleaning, stainless steel controls, aluminium knobs and rustproof steel accessories. Moreover, LEONARDO can cut till 30 mm thickness, and is fitted with a removable cover on the thickness plate support, protecting the most difficult spots to clean, a washer on the blade shaft. The distance between the top of the machine and the blade edge is 38 mm. Some useful features to ease cleaning and to keep Leonardo always glittering and in perfect form: - deflector with bayonet fixing, specially studied to deflect the slice and let it come out more easily and with a more regular shape; - power supply cable located under the machine - incorporated sharpener comes with box and lid and is completely removable

LEONARDO

Die letzte geborene der Familie von perfekten Maschinen, Leonardo stellt die Entwicklung von vorherigen Aufschnittmaschinen als Zweckdienlichkeit, Ergonomie, Reinigung, Ästhetik und Sicherheit dar. Die Kennzeichen, die diese Maschine an der Spitz stehen lassen, sind viele: zuerst die totale Abwesenheit von äusseren Schrauben, dann die Messerringschutz ohne Strahlen für eine leichtere Reinigung, und die Steuerung aus Edelstahl gebaut, die Aluminiumknöpfe und noch etwas, alle die Zubehören aus rostfreiem Metall. Ferner wurde Leonardo mit eine Schnittstärke von 30 mm, mit einer abnehmbaren Abdeckung auf dem Wellehalter, die, die Teile schwer zu reinigen, beschützt, mit einem Abstand zwischen dem Kopf von der Aufschnittmaschine und Messerschneide von mm 38 und mit einer Dichtung auf der Messerschneide ausgestattet. Wertvolle Einzelheiten, um die Reinigung zu erleichtern und Leonardo immer glänzend und perfekt zu bewahren: Abstreifer mit Bayonettverschluss, geeignet, um die Schnitte ablenken und leichter mit einer regelmäßigen Form auskommen zu lassen; - Speisekabel unter der Maschine ausgestattet; - Eingebautes Schleifapparat mit Kasten und Abdeckung mit Struktur ganz entnehmbar.

INGRANAGGI

Elegant design for a slicer realised in polished aluminium alloy and with anodic alimentary treatment. Details and components of great reliability for granting excellent performances and long life time. Special stainless steel forged blade, hardened and grinded. Machine studied and realized as per security standards in force:- low voltage electric plant with relay for microswitch on blade cover and black out;- electronic Switch of exclusif design, water-tight with double brightning switch for tension and running;- mounted sharpening device. Gearing transmission with endless screw (worm gear) that doesn't need maintenance. Upon require: motor with different voltage and frequency.

INGRANAGGI

Eine Aufschnittmaschine von eleganter Ästhetik, mit polierter Aluminiumlegierung und eloxierter Nahrungsbehandlung realisiert. Vollständige Sicherheit Details und Bestandteile, um ausgezeichnete Leistungen und grosse Lebenszeit zu garantieren. Messer aus spezialem nitriertem Stahl geschmiedet wird, ausgeschleift und tempriert. De Maschine entspricht den gültigen Sicherheitsnormen:- Elektrische Anlage mit Niederspannung, mit Relais Mikroschalter aus dem Messerschutz und Black-out;- Elektronischer Schalter exklusiv gezeichnet. Wassergeprüft mit doppeltem leuchtendem Anzeiger - Spannung und Gang;- Eingebautes Schleifapparat mit Blockierung, damit man das Schleifapparat nicht ausziehen kann;- Kraftübertragung durch Ritzelantrieb, die keine Bedienung braucht. Auf Wunsch: Motoren mit verschiedenen Spannung und Frequenz.

INGRANAGGI

Trancheur d'esthétique élégante réalisé en aluminium poli avec traitement de anodisation pour utilisation alimentaire. Détails et composants de grande fiabilité pour garantir excellentes performances et une longue vie utile. Lame forgée en acier spécial nitruisé, trempée et rectifiée. Machine projetée et réalisée selon les normes de sécurité en vigueur:- installation électrique à basse tension et relais pour microinterrupteur sur parelame et manque de courant;- interrupteur électronique de design exclusif, étanche à l'eau, avec double indicateur de tension et marche lumineux;- ensemble aiguisoir incorporé avec blocage empêchant l'enlèvement. Transmission par engrenages avec vis sans fin qui n'a pas besoin de manutention. Sur demande: moteurs de frequences et voltages différentes.

INGRANAGGI

Cortador de elegante diseño realizado en aleación de aluminio lustrado y con tratamiento anódico para alimentos. Detalles y componentes de grande precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración en el tiempo. Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada. Máquina estudiada y realizada siguiendo las normas de accidentes de trabajo vigentes:- instalación eléctrica a baja tensión con relé para microinterruptor en el protector de la cuchilla y bloqueo de la tensión;- botonera electrónica con diseño exclusivo con doble indicador luminoso de tensión y de movimiento;- grupo afilador incorporado. Transmisión por medio de engranajes con tornillo sin fin que no necesita mantenimiento. A pedido: motores de diferentes voltajes y frecuencias.

LEONARDO

se caractérisent par des lignes sobres et arrondies qui, grâce à l'absence de vis et d'arêtes externes, créent un équilibre parfait et fonctionnel entre élégance et hygiène. Les commandes sont en acier inox, tous les accessoires, y compris les boutons et les poignées, sont construits avec un métal totalement inoxydable, et les pivots sur lesquels coulisent les éléments sont rodés et traités mécaniquement. Le plan de mesure de l'épaisseur a une ouverture de 22 mm pour les Leonardo 330 et de 30 mm pour les Leonardo 350, le couvercle sur le support du plan de mesure de l'épaisseur, pour protéger les parties les plus difficiles à nettoyer, est amovible. La distance entre la tête de la trancheuse et le fil de la lame est de 38 mm pour les Leonardo 330 et de 70 mm pour les Leonardo 350. Un pare-tranche avec encastrement à baïonnette a été spécialement étudié pour dévier la tranche et la faire sortir plus facilement et avec une forme régulière, tandis que les butoirs du chariot ont été réalisés avec un caoutchouc particulier sur les modèles 350.

LEONARDO

La última nacida en la familia de las máquinas perfectas, Leonardo representa la evolución de las cortadoras anteriores en funcionalidad, ergonomía, limpieza, estética y seguridad. Las características que la hacen un instrumento a la vanguardia son muchas: empezando por la completa ausencia de tornillos exteriores y la presencia de un anillo de protección de la hoja sin rayos para facilitar la limpieza, a los mandos en acero inoxidable, a las manopolas en aluminio y todos los accesorios en metal inatacable por la oxidación causada por el agua. Además Leonardo ofrece un espesor de corte de 30 mm., una cobertura amovible del soporte de la vela che protege las partes más difíciles que limpiar, una distancia entre la cabeza de la cortadora y el hilo de la hoja de 38 mm y de una guarnición sobre la polea de la hoja. Importantes características para una limpieza sencilla y para que Leonardo siempre sea brillante y en forma perfecta: - parafetta con incastro a baionetta estudiado especialmente para deflectar la loncha y dejarla salir más fácilmente y en forma más regular; - cable de alimentación puesto bajo de la máquina; - afilador incorporado completo de vasca y cobertura completamente amovible.

order nr.	model	dimension extern	blade	cut		power total	voltage	suitable for	weight	price
		mm	Ø mm	thickness mm	capacity mm	watt			kg	Euro
FEB0018	LEONARDO330VCO	650 · 640 · 525h	330	22	215 · 235	210	230/50Hz/1N	• deli product • cheese • Wurst • Käse	33	3.400,-
FEB0019	LEONARDO350BS2	900 · 750 · 690h	350	30	245 · 320	290	230/50Hz/1N		53	3.500,-
FEB0020	LEONARDO350VCS	840 · 720 · 640h	350	30	245 · 300	290	230/50Hz/1N		• meat • Fleisch	55

Automatic

**VV MOD.
DOUBLE SPEED**

- Gear with feeding worm
- Getriebe mit Schraube ohne Ende



INGRANAGGI

AUTOMATIC

- Connecting rod drive of the carriage.
- Separate carriage drive motor with oil bath reduction.
- Separate controls for the blade and carriage.
- Carriage release system for manual slicing.
- 3 control systems:

Standard on/off switch

VV: on/off switch with speed control

AUTOMATIC

- Wagenhub mit pleuelstanges mechanisches System.
- Motor für Wagenhub mit unabhngiger Bedienung u. lbad Zahnradschutzkasten.
- Separate Bedinungen fr Messer u. Schlitten.
- Schlitten kann auch manuell arbeiten.
- 3 Kontrollsysteme:

Standard: Ein- u. Ausschalter

VV: mit Geschwindigkeitsregler

AUTOMATIC

- Entraînement du chariot avec bielle.
- Moteur entraînement indépendant avec réducteur en bain d'huile.
- Panneaux commande pour lame et entraînement du chariot indépendants.
- Déblocage de l'entraînement pour fonctionnement en manuel.
- 3 systèmes de contrôle:

Standard: on/off

VV: on/ff avec variateur de vitesse

AUTOMATIC

- Arrastre de carro con sistema mecnico de biela.
- Motor arrastre con mando separado con reductor con bao de aceite.
- Mandos separados para cuchilla y automatismo.
- Posibilidad de desbloqueo del automatismo para un funcionamiento manual.
- 3 sistemas de control:

Standard on/off

VV: on/off con variador de velocidad

	order nr.	model	dim. extern	blade	power total	voltage	suitable for	cut	weight	price	
			mm	Ø mm	watt			capacity mm	thickness mm	kg	Euro
Automatic 	FEB0021	300AUTOMATIC	665 · 635 · 730	300	390	230/50Hz/1N	• deli product	210 · 235	14	48	3.500,-
	FEB0022	350AUTOMATIC	760 · 655 · 810	350	470	230/50Hz/1N	• cheese	250 · 280	14	65	4.100,-
	FEB0023	330VVAUTOMATIC	665 · 635 · 730	330	352	230/50Hz/1N	• Wurst	210 · 235	14	53	4.200,-
	FEB0026	370VVAUTOMATIC	765 · 695 · 810	370	439	230/50Hz/1N	• Schinken	260 · 285	14	65	4.800,-
INGRANAGGI  • Gear with feeding worm • Getriebe mit Schraube ohne Ende	FEB0009	GEMMA300INGR	650 · 640 · 590	300	210	230/50Hz/1N		215 · 220	14	37	2.250,-
	FEB0010	INGRANAGGI350	770 · 610 · 630	350	310	230/50Hz/1N	• deli product	250 · 285	13	51	2.890,-
							• cheese				
	FEB0024	INGRANAGGI370	770 · 610 · 630	370	310	230/50Hz/1N	• Wurst	265 · 285	13	52	2.980,-
							• Schinken				
	FEB0025	INGRANAGGI390	770 · 610 · 630	390	310	230/50Hz/1N	• Kse	270 · 285	13	54	3.250,-

- Gear with feeding worm
- Getriebe mit Schraube ohne Ende

Serie *Verona*

l i n e a p r e p a r a t i o n

meat mincers



FTG12712



FTS10712
FTS11722



order nr.	model	dim. extern	motor	voltage	plate	output kg/h		structure	weight	price
		mm				meat	cheese			
FIF0001	FTS10712	380·220·440	0,75 1400	230/50Hz/1N	70	200	—	inox	19	649,-
FIF0002	FTS11722	430·250·480	1,1 900	230/50Hz/1N	82	300	—	inox	22	849,-
FIF0004	FTG12712	550·270·460	0,75 210/1400	230/50Hz/1N	70	200	50	inox	22	890,-
FIF0003	FTI13932	500·350·550	2,2 1400	230/50Hz/1N	103	600	—	inox	44	2.200,-
FIF0005	FTG121022	610·270·440	1,1 900/1400	230/50Hz/1N	82	250	130	inox	28	1.190,-
FHZ0001	FGM113	285·245·310	0,38 1400	230/50Hz/1N	—	—	30	inox	9	345,-
FHZ0003	FGS107	410·270·380	0,75 1400	230/50Hz/1N	—	—	100	inox	19	690,-



FTI13932



FTGI21022

MEAT MINCER - GRATERS

Manufactured for the most up-to-date requirements of kitchens, hotels, restaurants, bakeries, pizzerias, pastry shops, refectories. With built-in cheese or bread grater. Also suitable for the cutting, the preparation of meat sauce, hamburgers and other. The biggest output in cheese grating.

FLEISCHWOLF- KÄSEREIBEN

Insbesondere geeignet für anspruchsvolle Küchenbetriebe - Hotels - Restaurants - Pensionen - Bäckereien - Konditoreien und Pizzerias. Fleischwolf - Reibekombination: Mit eingebauter Hartkäse- und Brotreibe. Ideale Verwendung für Ragout Wurst - Hamburger und Frikadellen. Hartkäse wird in schnellem Arbeitsgang bis zum Endstück gerieben.

HACHOIR ET HACHOIR-RAPES

Adapté aux cuisines modernes et exigeantes d'hôtels, Restaurants, cantines et pensions, boulangeries, pâtisseries, pizzerias et fabriques de pâtes alimentaires. Hachoir avec râpe: avec râpe à pain et fromage, incorporée. Appareil idéal pour la coupe, pour hâcher la viande pour ragout, préparer les charcuteries, hamburgers et boulettes de viande. L'appareil râpe le fromage dur en une passe rapide et jusqu'à la fin.

PICADORA DE CARNE- PICADORES RALLADORES

Apropiada especialmente para cocinas modernas y exigentes, hoteles, restaurantes, pensiones, panaderías, pastelerías y pizzerías. Combinación picadora-ralladora: Con raspador incorporado para queso duro y pan. Aplicación ideal carne para guisado, fiambres, hamburguesas y albóndigas de carne. El queso duro es rallado de forma rápida hasta el trozo final.



**FGM113
FGS107**



Strong machine, simply and compact, gives a high performance and power. It offers the possibility of grating cheese and bread with uniformity.

Sehr stabile Maschine; einfach zu bedienen und für große Leistung, bietet die Möglichkeit Hartkäse oder Brot gleichmäßig zu reiben.

Machine très robuste, facile à utiliser et d'un rendement élevé. Elle permet de râper uniformément le fromage et le pain

Máquina muy robusta de fácil manejo y de gran rendimiento; ofrece la posibilidad de rallar queso y pan de forma uniforme.

Serie Prestige

linea para profesionistas

meat mincers



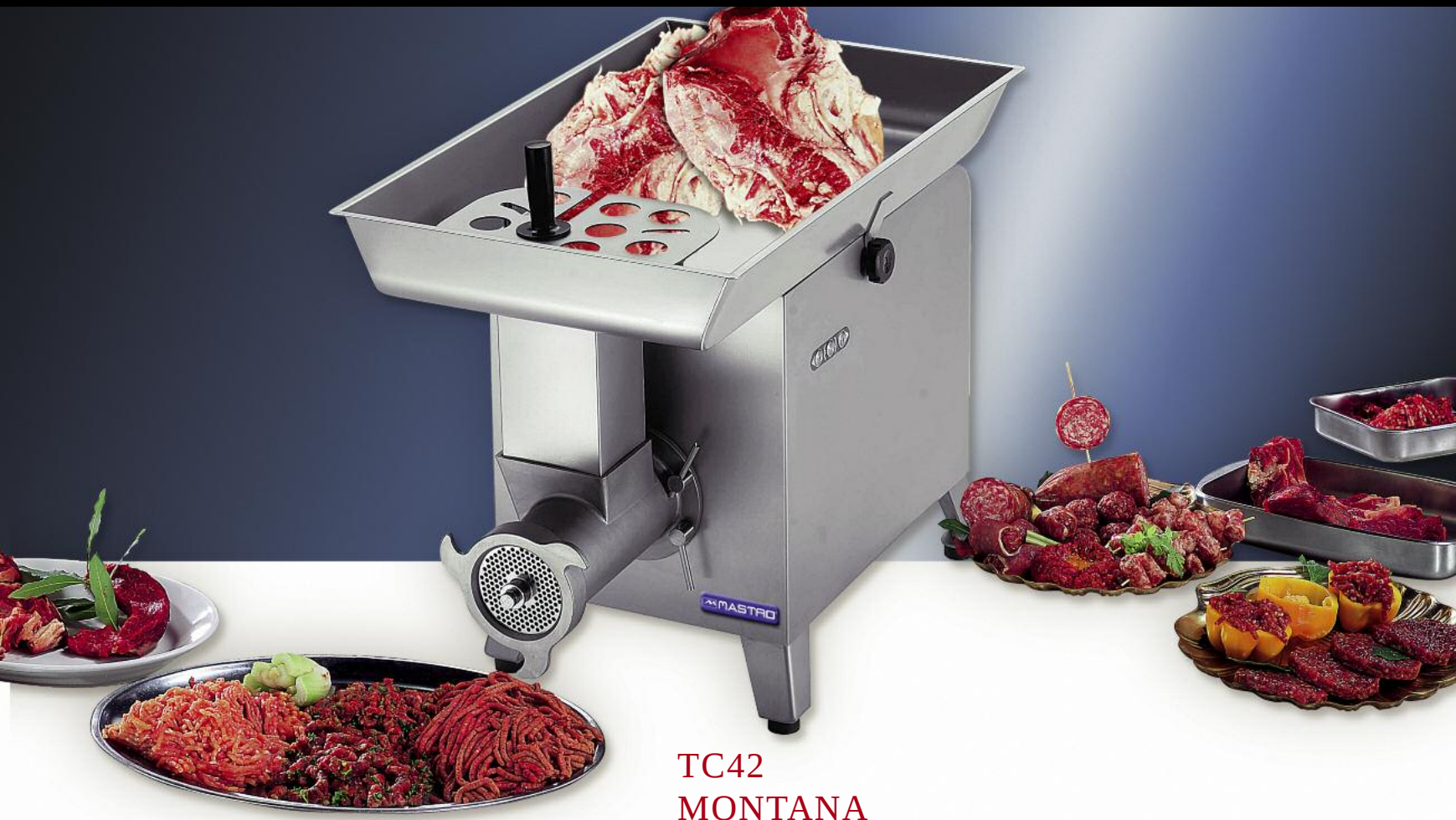
TC FROZEN
A new proposal from Mastro joins the already wide range of equipment for the restaurant and catering professional, and for butchers in particular: the Frozen refrigerated by smooth lines with no sharp edges or folds, its elegant looks and AISI 304 stainless steel all in one design. This high-technology product of innovative design features: · an AISI 304 stainless steel microcast mincer outlet, suitable for both Enterprise and Unger · a large refrigerated hopper · a working temperature ranging from -2°C to +4°C · a powerful 150W refrigerator compressor · straightforward and accessible controls.

TC FROZEN
Ein neuer Vorschlag von Mastro bereichert die weitgefächerte Palette von Ausstattungen für die Profis der Gastronomie und im besonderen für Metzger: der gekühlte Fleischwolf Frozen. Extrem kompakt zeichnet er sich durch die weichen Linien und das vollkommene Fehlen von Kanten und Ecken aus bildet einen eleganten Monoblock aus rostfreiem Stahl AISI 304. Dieses neue hochtechnologische Produkt mit innovativem Design zeichnet sich außerdem aus durch: · Die Öffnung aus Mikroguss aus rostfreiem Stahl AISI 304, Entreprise oder Unger · den geräumigen gekühlten Trichter · die Betriebstemperatur von -2°C bis +4°C · den leistungsstarken Kühlkompressor zu 150 Watt · die einfachen und leicht zugänglichen Steuerungen.

TC FROZEN
Un nouveau modèle signé Mastro complète aujourd'hui la vaste gamme d'équipements destinés aux professionnels de la restauration et tout particulièrement aux bouchers: le hachoir à viande réfrigéré Frozen. Extrêmement compact et caractérisé par des lignes arrondies et par l'absence d'arêtes et d'angle de pli, il se présente comme un élégant monobloc en acier inox AISI 304. Ce produit haute technologie au design innovant, présente les caractéristiques suivantes: · bouche de hachage en microfusion d'acier inox AISI 304, aussi bien entreprise que Unger · grande trémie réfrigérée · température de travail: de -2°C à +4°C · compresseur frigorifique puissant de 150 W · commandes simples et accessibles.

TC FROZEN
Una nueva propuesta firmada Mastro enriquece la amplia gama de utensilios para los profesionales del sector de suministro de comidas y particularmente para el carnicero profesional: el picador de carne refrigerado Frozen. Extremadamente compacto se caracteriza por sus líneas delicadas y por la ausencia de esquinas y ángulos, se presenta como un elegante monobloco de acero inox AISI 304. Este producto de alta tecnología y diseño innovador se distingue por: · la boca en microfusión de acero inox AISI 304, sea entreprise que unger · la amplia tolva refrigerada · la temperatura de elaboración de -2°C a +4°C · el potente compresor frigorífero de 150 watt · los mandos simples y accesibles

order nr.	model	dimension extern	power total	voltage	motor	plate	output	weight	price
		mm	kW			mm	kg/h	kg	Euro
FIF0013	TC22BARCELONAM	310·350·530h	1,4	230/50Hz/1N	ventilated	4,5	300	32	2.180,-
FIF0013/T	TC22BARCELONAT	310·350·530h	1,4	400/50Hz/3N	ventilated	4,5	300	32	2.180,-
FIF0009	TC22FROZEN	455·405·850h	1,4	400/50Hz/3N	refrigerated	4,5	300	53	4.650,-
FIF0010	TC32FROZEN	555·440·900h	2,2	400/50Hz/3N	refrigerated	6,0	500	65	5.290,-
FIF0014	TC42MONTANA5	557·960·736h	3,6	230/50Hz/1N	ventilated	6,0	1200	106	6.900,-



TC42 MONTANA

BARCELONA

With its refined design, the mixer complements any environment. Here is the ideal machine for heavy duty use in butchers' shops and supermarkets. · 24 V, IP 54 controls with reverse motion (CE version). · Powerful ventilated motors, for continuous work. · Sealed gear box with hardened gears in oil bath. · Waterproof sealed gearbox with double insulating system. · S/Steel AISI 304 conveying screw and head. · Fast and sturdy fixing head system. · Practical plates and knives container under the hopper. · Easy cleaning. · Noiseless, powerful and reliable machine.

BARCELONA

Maschine mit raffiniertem Design und für die unterschiedlichsten Anwendungen geeignet. Ideal für Intensivnutzung in der Metzgereien und Supermärkte. · 24Volt IP54 Schaltungen mit Rücklauf (nur CE Version). · Leistungsfähiger und belüfteter Motor, für ständige Arbeit. · Hermetisches Reduziergetriebe mit Ölbadschmierung. · Reduziergetriebe mit Doppelschutz vor der Flüssigkeiten. · Edelstahl AISI 304 Kopf und Schraubenszapfen. · Schnelles und festes Kopfhaltungs-system. · Behälter für Scheiben und Messer unter dem Trichter. · Einfache Reinigung. · Leise, leistungsstarke und zuverlässige Maschine.

BARCELONA

Machine au design raffiné et indiquée pour les applications les plus variées. Idéal pour emploi intensif dans les boucheries et supermarchés. · Commandes à 24Volt IP54 avec inversion de marche (version CE). · Moteurs puissants et ventilés, pour un travail constant. · Réducteur hermétique en bain d'huile. · Réducteur protégé contre les liquides avec un double système d'isolation. · Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304. · Système de fixation bouche rapide et robuste. · Récipient pour plaques et couteaux sous la trémie. · Nettoyage facile. · Machine silencieuse, puissante et fiable.

BARCELONA

Gracias a su delicado diseño se adapta a cualquier tipo de ambiente, es el instrumento ideal para elaborar grandes cantidades de producto en carnicerías y supermercados. · Mandos IP54 -24 Volt con inversión (versión CE). · Motores potentes ventilados, aptos para uso continuo. · Reductor estanco en baño de aceite. · Reductor protegido de los líquidos con un sistema doble de aislamiento. · Boca y perno arrastrador de acero inox Aisi 304. · Sistema de fijación de la boca rápido y robusto. · Práctico contenedor con tapa para placas y cuchillos. · Fácil limpieza. · Silenciosa, potente y fiable.

MONTANA

Completely made from AISI 304 stainless steel. · Designed for high performance. · Machine works perfectly even if product is processed two or more times. · Hourly output: 1.100 Kg (actual). · Unprocessed meat inside grinding set at working cycle end: 50-90 g. · Stainless steel drive pin. · Tempered steel worm pin. · Grinding set is quickly disassembled of faster cleaning and sanitation. · Square feeding "neck" allows for faster processing cycles. · Large 562900 h 120 mm feeding tray with safety microswitch. · IP 67 water protected stainless steel controls with reverse (on CE versions). · Standard accessories: · Stainless steel self-sharpening knife and 6 mm plate. · Product pusher. · Worm and plate removing tool. · Use and maintenance manual. Available versions: · Table top: "Short" legs with foot. · Medium: "Medium" legs with wheels and brake. · Tall: "Tall" legs, with wheels and brake.

MONTANA

Vollkommen aus Edelstahl AISI 304 · für hohe Leistungen konzipiert · hohe Leistungen auch beim zweiten und den folgenden Mahldurchgängen · effektive Stundenproduktion 1.100 Kg/h · Fleischreste im Mundstück 50-90 g · Mitnehmerstift aus Edelstahl · gehärteter Bolzen für Schraube · schnelle Auseinandernahme der Mahlgruppe für Reinigung und Desinfektion · quadratischer Einführhals zur schnellen Produktzuführung · breiter Trichter 562900 h 120 mm mit Sicherheitsmikro · Edelstahl Druckknöpfe IP 67 mit Umschaltung (Version CE). Standardausrüstung: · selbstschärfende Messer und Scheiben (Durchmesser 6) aus Edelstahl · Stampfer · Werkzeug zum Abnehmen von Schraube und Scheiben · Gebrauchs- und Wartungshandbuch. Verfügbare Ausführungen: · Bankversion: mit kurzen Beinen und Füßen · mittel: mittlere Beine mit Rollen und Bremse · hoch: hohe Beine mit Rollen und Bremse

MONTANA

Complètement en acier inox AISI 304 · étudié pour des performances élevées · hautes performances même pour le deuxième hachage et pour les suivants · production horaire effective 1.100 Kg/h · résidus de viande à l'intérieur de la bouche 50-90 g · pivot entraîneur en acier inox · pivot hélice en acier trempé · démontage rapide du groupe de hachage pour le nettoyage et la désinfection · col d'introduction carré pour une vitesse de chargement plus rapide · ample trémie 562900 h 120 mm avec micro de sécurité · commandes en acier inox IP 67 avec inversion de marche (version CE). Dotation standard: · couteau et plaque diam. 6 auto-aiguissant en inox · pilon · outil pour l'extraction de l'hélice et de la plaque · manuel d'usage et d'entretien. Disponible dans les versions: · de table: sur pieds courts · moyen: pieds moyens avec roues et frein · haut: pieds hauts avec roues et frein.

MONTANA

Completamente de acero inox AISI 304 · estudiado para grandes rendimientos · altos rendimientos también en la segunda pasada y en las sucesivas · producción horaria efectiva 1.100 Kg/h · sobrante carne en el interior de la boca 50-90 g · eje arrastrador de acero inox · eje hélice de acero templado · desmontaje rápido del grupo de picado para la limpieza y esterilización · introducción del cuello en el cuadro para mayor velocidad de carga · tolva amplia 562900 h 120 mm con micro de seguridad · mandos de acero inox IP 67 con inversión de marcha (versión CE). Dotaciones estándar · cuchilla con plancha de diam. 6 autoafiladora inox · mazo para machacar la carne · herramienta para extraer la hélice y las planchas · manual de uso y mantenimiento Disponible en las versiones: · banco: patas bajas con pies de apoyo · medio: patas medias con ruedas y freno · alto: patas altas con ruedas y frenos

Accessories





	order nr.	description							Euro
	MESSER · KNIVES								
	Z/FF2130	for model 12							21,-
	Z/FF2218	for model 22							29,-
	Z/FF0503	for model 32							35,-
	Z/SITCM42	for model 42							50,-
	SCHEIBEN · PLATES · HOLE Ø DIAMETER MM								
	Z/FF	2	3	3,5	4,5	6	for model 12	60,-	
	Z/FF22	2	3	3,5	4,5	6	for model 22	80,-	
	Z/FF32	2	3	3,5	4,5	6	for model 32	108,-	
	Z/SITC42	2	3	3,5	4,5	6	for model 42	244,-	

Exemple of code composition

Beispiel des Codeaufbaus

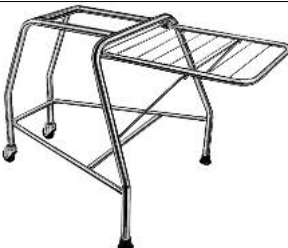
Exemple de composition de code

Ejemplo de la composición del código

Exemplo da composição do código

order nr.	diameter
Scheiben Ø mm	
plates Ø mm	
filieres hole Ø mm	
Z/FF22	3,5

UTENSILS TO CONNECTED TO REDUCED-SIDE CLUTCH

	order nr.	model	version	production kg / h	Euro
	Z/DM0029	HM0029	MEAT MINCER UT. WITH 2 S/S DISKS 4,5 / 6 MM AND 2 KNIVES	200	1.199,-
			FLEISCHWOLFVORSATZ MIT 2 INOX-SCHEIBEN 4,5 / 6 MM UND 2 MESSERN		
	Z/DM0184	HM0184	STRAINER UT. TO CONNECT TO MEAT MINCER PASSIERVORSATZ ZUM FLEISCHWOLF PASSEND	100	470,-
	Z/DM0260	HM0260	DICING AND CUTTING UT. FOR DISKS WITHOUT SHAFT SCHNEID- UND REIBEVORSATZ FÜR SCHEIBEN OHNE SCHAFT		800,-
	Z/DM0264	HM0264	SLICING DISK 4 MM SCHNEIDSCHIBE 4 MM		140,-
	Z/DM0265	HM0265	SLICING DISK 6 MM SCHNEIDSCHIBE 6 MM		140,-
	Z/DM0277	HM0277	DIE PLATE TO BIND TOGETHER WITH Z/DM0264, Z/DM0265 AND Z/DM0922 WÜRFELPLATTENEINSATZ KOMBINIERBAR MIT Z/DM0264, Z/D M0265 UND Z/D M0922		320,-
	Z/DM0922	HM0922	DICING DISC 9X9X9MM - ONLY USEABLE WITH Z/DM0277 WÜRFEGATTER 9X9X9MM - NUR EINSETZBAR MIT Z/DM0277		40,-
• Exemple of code composition • Beispiel der Artikelkomposition			Z/DM0264+Z/DM0277+Z/DM0922 Z/DM0265+Z/DM0277+Z/DM0922		
	Z/DM0053	HM0053	PLANETARY MIXER UT. EQUIPPED WITH WHISK	8 lt.	1.290,-
	Z/DM0056	HM0056	PLANETENMIXERVORSATZ MIT MIXBESEN	12 lt.	1.450,-
	Z/DM0059	HM0059	Z/DM0059 ONLY USEABLE FOR MOTORS WITH 2 SPEED AND WITH Z/DM0026 Z/DM0059 NUR EINSETZBAR FÜR MOTOREN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN UND MIT Z/DM0026	23 lt.	1.990,-
	Z/DM0069	HM0069	DOUGH ROLLER UT. ADJUSTABLE 0,25 TO 3 MM TEIGAUSROLLVORSATZ FÜR STÄRKEN VON 0,25 BIS 3 MM		1.500,-
	Z/DM0026	HM0026	TROLLEY TRANSPORTWAGEN		450,-



FME0001



FME0002

- Stainless steel AISI 304 construction
- the motor and the bowl one above the other
- high stability and an excellent thermal insulation between motor and product.
- All models comply with safety regulations

- Gerät ganz aus Edelstahl AISI 304 gebaut
- Motor und Becken isoliert
- ausgezeichnete thermische Isolation zwischen dem Motor und den Nahrungsmitteln.
- Das Gerät entspricht den Sicherheitsnormen

- Appareil entièrement en acier inox AISI 304,
- moteur et cuve superposés
- raison de la grande solidité de la machine et de l'excellente isolation thermique entre le moteur et les denrées à découper.
- Appareil conforme aux normes de sécurité

- Aparato completamente de acero fino AISI 304
- con motor y cubas sobrepuestas
- por lo que la máquina ofrece una gran resistencia mecánica y un aislamiento térmico excelente entre el motor y los alimentos.
- El aparato cumple con las normas de seguridad.



order nr.	model	dimension extern	power total	voltage	speed	rpm		weight	price
		mm				left	right		
FME0001	HM0280	390·280·420	760	230/50Hz/1N	1	1400	180	28	2.790,-
FME0002	HM0284	390·280·420	1140	400/50Hz/3N	2	700/1400	90/180	30	2.990,-

Serie *Prestige*

l i n e a r e s t a n d a r t i n

meat mixers



IP30M

IP30M

Robust and compact machine, made entirely from stainless steel, fitted with safety microswitch on the grill that stops the movement of the blade with the grill open, and 24V controls with reverse. To make the inside of the container easier to clean, the blade is completely removable and the product can be emptied from the container by completely raising the front part.

IP30M

Machines robustes et compactes entièrement en acier inox, équipées de microinterrupteur de sécurité qui arrête le mouvement des pales quand on ouvre le couvercle, et de commandes à 24 V avec inverseur. Le modèle IP 30 M a une seule pale en acier inox. Pour faciliter le nettoyage de la cuve, les pales sont complètement démontables. Pour décharger le produit on lève complètement la grille.

IP50M

Máquina fuerte y compacta, fabricada completamente de acero inox, dotada de microinterruptor de seguridad en la rejilla, que interrumpe el movimiento de las bolas de rejilla abierta y de mandos a 24V con inversión de marcha. Las amasadoras IP50M poseen una sola bola de acero. Las IP 50 están provistas de dos ejes completamente desmontables de acero inox que giran en sentido contrario entre ellos para facilitar una masa homogénea. Para facilitar la limpieza interna de la tina, las bolas son completamente desmontables; la descarga del producto de las cubas, se puede girar la cuba desenganchando una perilla colocada lateralmente.

IP50M

Machines robustes et compactes entièrement en acier inox, équipées de microinterrupteur de sécurité qui arrête le mouvement des pales quand on ouvre le couvercle, et de commandes à 24 V avec inverseur. Le modèle IP 50 M a une seule pale en acier inox. Pour faciliter le nettoyage de la cuve, les pales sont complètement démontables. Pour décharger le produit on peut renverser la cuve en dévissant une poignée latérale.

IP30M

Robuste und kompakte, vollständig aus Edelstahl gebaute Maschinen, die auf dem Gitter mit einem Mikrosicherheitsschalter zum Stoppen der Bewegung der Schaufeln bei offenem Gitter und einem 24 Volt-Antrieb mit Drehrichtungsumkehr versehen sind. Die Teigknetmaschine IP30M hat nur eine einzige Schaufel aus Edelstahl. Um die Innenreinigung der Wanne zu erleichtern, können die Schaufeln vollständig abmontiert werden; bei dem 30 kg fassenden Modell ist die Frontverkleidung zur Entleerung der Wanne vollständig abnehmbar.

IP30M

Máquina fuerte y compacta, construida completamente de acero inox, dotada de microinterruptor de seguridad en la rejilla, que interrumpe el movimiento de las bolas y rejilla abierta y de mandos a 24V con inversión de marcha. La amasadora IP30M tiene una sola bola de acero. Para facilitar la limpieza interna de la tina, las bolas son completamente desmontables; la descarga del producto de las tinas es posible elevando completamente el frontal.

IP50M

Robuste und kompakte, vollständig aus Edelstahl gebaute Maschinen, die auf dem Gitter mit einem Mikrosicherheitsschalter zum Stoppen der Bewegung der Schaufeln bei offenem Gitter und einem 24 Volt-Antrieb mit Drehrichtungsumkehr versehen sind. Die Teigknetmaschinen IP50M hat nur eine einzige Schaufel aus Edelstahl. Um die Innenreinigung der Wanne zu erleichtern, können die Schaufeln vollständig abmontiert werden; bei dem 50 Kg fassenden Modell ist die Wanne durch das Lösen eines seitlich angebrachten knaufförmigen Griffes gedreht werden kann.

IP50M

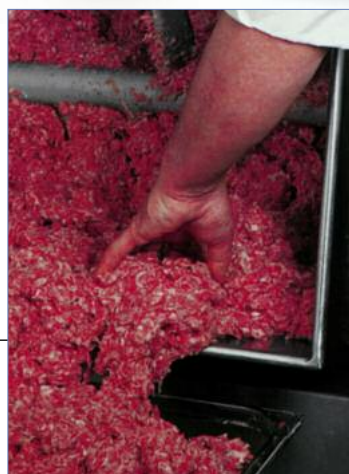
Strong compact machines made entirely of stainless steel are fitted with safety microswitch that stops the movement of the blades when opening the lid, and with 24 V controls with reverse. Model IP50 M is fitted with one stainless steel blade. Completely removable blades for easy cleaning of the tank. To unload the product you can turn the tank upside down by means of a side knob.



IP50M



IP80BA
IP180BA



IP180BA

Strong compact machines made entirely of stainless steel are fitted with safety microswitch that stops the movement of the blades when opening the lid, and with 24 V controls with reverse. IP 180 B/A has two removable stainless steel shafts that turn one opposite to the other for uniform mixing. Completely removable blades for easy cleaning of the tank. To unload the product you can turn the tank upside down by means of a side knob.

IP180BA

Robuste und kompakte, vollständig aus Edelstahl gebaute Maschinen, die auf dem Gitter mit einem Mikrosicherheitsschalter zum Stoppen der Bewegung der Schaufeln bei offenem Gitter und einem 24 Volt-Antrieb mit Drehrichtungsumkehr versehen sind. Die Maschine IP80B/A ist dagegen mit zwei vollständig abmontierbaren Wellen aus Edelstahl ausgestattet, die in entgegengesetzten Richtungen drehen und damit die Homogenität der Teigmischung fördern. Um die Innenreinigung der Wanne zu erleichtern, können die Schaufeln vollständig abmontiert werden; bei dem 180 Kilo fassenden Modell ist die Wanne durch das Lösen eines seitlich angebrachten knaufförmigen Griffes gedreht werden kann.

IP180BA

Machines robustes et compactes entièrement en acier inox, équipées de microinterrupteur de sécurité qui arrête le mouvement des pales quand on ouvre le couvercle, et de commandes à 24 V avec inverseur. Le modèle IP 180 B/A est équipé de deux arbres en acier inox complètement amovibles qui tournent en sens opposé et aident à un mélange homogène. Pour faciliter le nettoyage de la cuve, les pales sont complètement démontables. Pour décharger le produit on peut renverser la cuve en dévissant une poignée latérale.

IP180BA

Máquina fuerte y compacta, construida completamente de acero inox, dotada de microinterruptor de seguridad en la rejilla, que interrumpe el movimiento de las bolas y rejilla abierta y de mandos a 24V con inversión de marcha. La IP80B/A e IP180B/A tienen en cambio dos ejes completamente desmontables de acero inox que giran en sentido contrario entre ellos para facilitar una masa homogénea. Para facilitar la limpieza interna de la tina, las bolas son completamente desmontables; la descarga del producto de las tinas, es posible girando la tina desenganchando una perilla puesta lateralmente.

order nr.	model	dimension extern	power total	voltage	dimension tank	capacity	weight	price
		mm				lt.-kg/H	kg	
FID0005	IP30M	490 · 650 · 920h open	1,5	230/50Hz/1N	300 · 390	37/25	45	3.350,-
FID0006	IP50M	830 · 500 · 1540h open	1,5	230/50Hz/1N	400 · 470	88/50	96	6.700,-
FID0007	IP80BA	1000 · 800 · 1640h open	1,9	400/50Hz/3N	620 · 500	110/80	120	6.830,-
FID0008	IP180BA	1405 · 1290 · 1710h open	2,2	400/50Hz/3N	995 · 550	250/180	170	8.900,-

Serie *Prestige*

l i n e a p r o p a r a t i o n

bone saws



SO1650F2



SO2020
INOX

BONE SAWS

Strong, reliable, safe and easy-to-use bone saws; entirely stainless steel construction and details. Complete with pressing arm, portion-making device, safety microswitch. You can adjust the inclination of the pulley horizontally and vertically to assure the best contact of the blade. High-powered ventilated motors and handy watertight 24 V push-button panel.

Easy cleaning thanks to three construction features:

- easy removable blade and pulleys without tools;
- once you remove the pulleys, the inside becomes a smooth surface;
- all electric parts are watertight.

Sliding table and stainless steel pulleys available.

KNOCHENSÄGEN

Diese robusten, zuverlässigen und sicheren Maschinen sind ausgesprochen einfach zu bedienen. Sowohl die selbsttragende Struktur als auch die Elemente der Maschinen bestehen vollständig aus rostfreiem Edelstahl. Komplet mit Fleischschieber, Portionierer und Sicherheits-Mikroschalter und mit der Möglichkeit, die Schrägstellung der Riemenscheibe sowohl horizontal als auch vertikal zu regulieren, damit das Messer so eng wie möglich am Schneidgut anliegt. Hochleistungs-Lüftermotoren und leicht zugängliches, wasserdichtes Bedienfeld mit 24-Volt Steuerungen.

Die bauliche Details garantieren die problemlose Reinigung der Maschinen:

- die Messer und die Riemenscheiben können mühelos und ohne Hilfe von Werkzeugen abgenommen werden;
- nachdem die Riemenscheiben abgenommen wurden, hat die Maschine eine glatte Oberfläche;
- alle elektrischen Teile sind vollkommen wasserdicht.

Optional: Schlitten und Riemenscheiben aus rostfreiem Edelstahl.

SCIES

Machines robustes, fiables, sûres et faciles à utiliser; bâti et détails entièrement en acier inox. Livrées avec presseur, portionneur et microinterrupteur de sécurité; possibilité de régler l'inclinaison de la poulie soit horizontalement que verticalement pour garantir une parfaite adhérence de la lame. Moteurs très puissants et ventilés et panneau commandes étanche à 24 V facilement accessible.

Extrêmement faciles à nettoyer grâce à trois particularités de construction:

- enlèvement de la lame et des poulies sans outils;
- sans poulies, l'intérieur de la scie devient une surface lisse;
- tous les éléments électriques sont étanches.

En option: table coulissante et poulies en inox.

SIERRA PARA HUESOS

Máquina robusta, fiable, seguras y fáciles de usar, realizadas enteramente en acero inox, tanto en la estructura de autosustentación como en las terminaciones. Están equipadas con empujador de carne, divisora en porciones y microinterruptor de seguridad. La inclinación de la polea puede ser regulada tanto horizontal como verticalmente a fin de garantizar la máxima adherencia a la hoja. Motores ventilados de gran potencia y botonera de mandos 24 voltios, estanca y fácilmente accesible.

Extremadamente sencillas de lavar gracias a características particulares de fabricación:

- fácil remoción de la hoja y de las poleas sin necesidad de utilizar herramientas;
- una vez retirada las poleas la máquina presenta una superficie lisa;
- todas las partes eléctricas son estancas.

Accesorios: carretilla corrediza y poleas inox.



order nr.	model	dimension extem	motor	voltage	belt length	structur	working surface	cut height	cut width	weight	price
		mm	kW/r.p.m.		mm		mm	mm	mm	kg	Euro
FIG0008	S01650F2	460·500·865	0,75/900	230/50Hz/1N	1650	aluminium	400·400	235	200	51	2.450,-
FIG0007	S01650INOX	511·606·803	0,75/900	230/50Hz/1N	1650	inox	430·545	249	195	62	3.300,-
FIG0002	S02020INOX	560·600·970	0,75/900	230/50Hz/1N	2020	inox	480·600	315	235	65	3.990,-
FIG0009	S02400INOX	750·752·1625	1,4/700	400/50Hz/3N	2400	inox	510·710	336	290	125	5.650,-
FIG0010	S03100INOX	965·810·1870	1,9/700	400/50Hz/3N	3100	inox	795·810	445	390	195	7.450,-

Serie Prestige

l i n e a p r o f e s s i o n n e l l e

sausagefillers



ARIES8



ARIES12V



SAUSAGEFILLER

Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details:

- Strong structure made of stainless steel bent inside to present a flat surface easy to be cleaned.
- Stainless steel 18/10 cylinder standing to the newest sanitary-hygienic norms with no edge inside of it and no weld rests, to simplify the cleaning.
- Steel milled gearing.
- System of forward-backward feeding with two velocity.
- Pistons provided with air exhaust valve.
- Complete with three polyethylene funnels,

WURSTFÜLLMASCHINEN

Maschine von einfache Konzeption aber realisiert mit hohe Qualität Baustoffe und Kleinigkeiten:

- Rostfreiem Stahl Struktur, mit innere Faltungen um einfach die ebene Fläche zu reinigen.
- Edelstahl Zylinder 18/10 wie beim neusten Hygienisch-Sanitätsnormen ohne innere Ecke und ohne Schweißung Reste um eine bessere Reinigung.
- Geträste und gehärtete Getriebe auf Rostfreiem Stahl.
- Vorwärts ruckwärts System mit zwei Geschwindigkeiten.
- Kolben ausgerüstet mit Luftauslaßventil.
- Komplet mit drei Polyethylen Trichter in drei verschiedenen Größen

EXTRUDEUSES À SAUCISSES

Machines de ligne très simple, mais réalisées avec matériels et particularités d'une qualité supérieure:

- Structure robuste réalisée en acier inox avec replis vers l'intérieur, se présente une surface lisse et facilement nettoyable.
- Cylindre en acier inox 18/10, conforme aux normes, avec bout rond et sans résidus de soudage à l'intérieur, facile à nettoyer.
- Engrenages en acier, fraisés et trempés.
- Système à deux vitesses du mouvement du piston.
- Pistons équipés avec soupapes de décharge.
- Equipées de trois entonnoirs en polyéthylène de diverses dimensions,

order nr.	model	dimension extem		cylinder	power total	voltage	capacity	weight	price
		mm	length mm						
FIC0003	ARIES8	680 • 240 • 200	370	165	–	–	8	23	990,-
FIC0005	ARIES12V	500 • 450 • 1200	380	200	–	–	12	31	1.350,-
FIC0001	IS15IDRA	480 • 480 • 1320	495	200	520	230/50Hz/1N	15	63	3.650,-
FIC0002	IS25IDRA	560 • 600 • 1230	460	260	520	230/50Hz/1N	25	103	4.700,-
FIC0006	IS35IDRA	640 • 650 • 1115	460	320	520	230/50Hz/1N	35	113	5.400,-
FIC0006/T	IS35IDRAT	640 • 650 • 1115	460	320	520	400/50Hz/3N	35	115	5.330,-

SAUSAGEFILLER - IDRA

Simple and functional, the new IDRA hydraulic vertical sausage fillers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars. Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher category models: · fully stainless steel cover and piston, · silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket, · hermetic protection of the hydraulic cylinder · stainless steel piston rod · polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction · powerful and silent ventilated motor operating at 2.800 rpm with immediate action · automatic piston return when motor stops · 24V controls · high-precision oil flow controller.

WURSTFÜLLMASCHINEN - IDRA

Die neuen hydraulischen vertikalen Wurstfüllmaschinen IDRA sind einfach und funktionell gestaltet und mit einer bei 120 bar Druck arbeitenden Hydraulikanlage ausgestattet. Die Maschinen sind vollständig aus Edelstahl gefertigt, können für die Reinigung ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen komplett zerlegt werden und weisen die Eigenschaften von Modellen der höheren Klasse auf: · Deckel und Kolben vollständig aus Edelstahl · Silikon-dichtungen im Zylinder für hohe Dichtleistung und Haltbarkeit · hermetischer Schutz des ölhydraulischen Zylinders · Kolbenschaft aus Edelstahl · Zylinder aus Edelstahl, poliert und umbördelt, ohne obligatorische Einsatzrichtung · leistungsstarker, geräuscharmer, belüfteter Motor mit 2.800 Umdrehungen und Sofortwirkung · automatischer Kolbenrücklauf bei Abschaltung des Motors · 24V-Schaltungen · Hochpräzisions-Öldurchfluss-regler · Ölbehälter mit Standanzeiger.

EXTRUDEUSES À SAUCISSES - IDRA

Simple et fonctionnels, les nouveaux remplisseurs hydrauliques verticaux IDRA se basent sur une puissante installation hydraulique travaillant à une pression de 120 bars. Entièrement construits en acier inox, totalement démontables sans outils pour le nettoyage, ils offrent des caractéristiques typiques des modèles de classe supérieure: · couvercle et tampon entièrement réalisés en acier inox · joints au silicone à l'intérieur du cylindre pour une meilleure étanchéité et une plus grande longévité des autres joints · protection hermétique cylindre oléodynamique · tige piston en acier inox · cylindre en acier inox, poli et replié, sans direction obligatoire · moteur puissant et silencieux ventilé à 2.800 tours à action immédiate · retour du piston automatique avec arrêt du moteur · commandes 24 V · régulateur du flux d'huile de haute précision · réservoir huile avec indicateur de niveau.

MÁQUINA LLENADORA DE EMBUTIDOS - IDRA

Simple y funcional, las nuevas embutidoras hidráulicas verticales IDRA cuentan con una potente instalación hidráulica que trabaja a 120 Bar de presión. Fabricadas completamente de acero inox, totalmente desmontable para la limpieza sin el empleo de utensilios, son características que hacen de esta máquina un modelo de clase superior: · tapa y tapón totalmente de acero inox · guarniciones de silicona que actúan en el interior del cilindro para una mayor hermeticidad y duración de la misma guarnición · protección hermética cilindro oleodinámico · cilindro de acero inox, lustrado, con bordes redondeados sin lado obligatorio · potente y silencioso motor ventilado a 2.800 giros de acción inmediata · regreso pistón automático con apagado del motor · mandos 24 V · regulador de flujo del aceite de alta precisión



IS15/25/35IDRA

Serie Wimbo

l i n e a p r e p a r a t i o n

knives sterilizers

STUV16W
STUV24W



THE U.V.A. ELECTRIC STERILIZERS

are constructed entirely in AISI 430 stainless steel, with a smoked plexiglass door that retains ultraviolet rays. The knife holder is made of transparent plexiglass and is completely removable for a better clean and allows the sterilisation of the knives without having to rotate them; an exclusive basin is incorporated into the knife holder in the 24W model to collect drips. The mercury vapour lamps, controlled by a 0-120 min. timer, are protected by a metal grill and a safety microswitch that shuts off the lamps when the door is opened, and vice-versa when the door is closed, preventing the escape of UV rays. The courtesy lamp for the 24W model only turns itself on if the switch is in the "ON" position and the timer is at "0".

ELEKTRISCHE UVA-STERILISIERGERÄTE

ganz aus rostfreiem Edelstahl AISI 430. Die Tür aus Rauch-Plexiglas hält die ultravioletten Strahlen zurück. Der Messerhalter aus durchsichtigem Plexiglas kann zur besseren Reinigung ganz herausgenommen werden und gestattet die Sterilisierung der Messer, ohne sie umdrehen zu müssen; exklusive, in den Messerhalter integrierte Tropfenauffangschale beim Mod. 24W. Die von einer Zeitschaltuhr von 0-120 Min. regulierten Quecksilberdampflampen sind durch ein Metallgitter und einen Sicherheits-Mikroschalter geschützt, der die Lampen beim Öffnen der Tür aus-, und beim Schließen einschaltet und so das Austreten der UV-Strahlen verhindert. Spezielle Beleuchtung beim Mod. 24W, die nur einschaltet, wenn der Schalter auf "ON", und die Zeitschaltuhr auf "0" steht.

THE U.V.A. ELECTRIC STERILIZERS

are constructed entirely in AISI 430 stainless steel, with a smoked plexiglass door that retains ultraviolet rays. The knife holder is made of transparent plexiglass and is completely removable for a better clean and allows the sterilisation of the knives without having to rotate them; an exclusive basin is incorporated into the knife holder in the 24W model to collect drips. The mercury vapour lamps, controlled by a 0-120 min. timer, are protected by a metal grill and a safety microswitch that shuts off the lamps when the door is opened, and vice-versa when the door is closed, preventing the escape of UV rays. The courtesy lamp for the 24W model only turns itself on if the switch is in the "ON" position and the timer is at "0".

ESTERILIZADORES ELÉCTRICOS UV,

íntegramente fabricados con acero inoxidable AISI 430, con puerta de plexiglás ahumado que retiene los rayos ultravioletas. El portabisturíes de plexiglás transparente es totalmente extraíble para limpiarlo más fácilmente y permite esterilizar los bisturíes sin tener que girarlos; exclusiva bandeja para la recogida del agua, incorporada en el portabisturíes en el mod. 24W. Las lámparas a los vapores de mercurio, reguladas por un temporizador de 0-120 min., están protegidas por una malla metálica y un microinterruptor de seguridad que apaga las lámparas cuando se abre la puerta y las enciende al cerrarla, evitando que salgan los rayos UV. Lámpara de cortesía para el mod. 24W, que se enciende sólo si el interruptor está en posición "ON" y el temporizador en "0".

order nr.	model	dim. extern mm	power total watt	voltage	capacity knives	version	weight kg	price Euro
GHZ0001	STUV16W	400 · 140 · 620	70	230/50Hz/1N	max. 15	timer 0-120 min.	9	570,-
GHZ0002	STUV24W	400 · 300 · 620	100	230/50Hz/1N	max. 20	ultraviolett system	13	970,-



BURGER MACHINE

New manual burger machine made from anodised aluminium alloy, with a simple and compact rounded shape for easy cleaning. Fitted with built-in cellophane holder, ready for use.

PRESSE-HAMBURGER

Nouveau Presse-hamburger manuel réalisé en alliage d'aluminium anodisé. Design aux lignes arrondies, simple et compact pour un nettoyage facile et rapide. Avec porte-cellophane incorporé prêt à l'usage.

HAMBURGERPRESSE

Neue manuelle Hamburgerpresse gebaut aus eloxierter Aluminiumlegierung, mit abgerundeter Linienführung und einfacher, kompakter Bauweise für eine einfache und schnelle Reinigung. Ausgestattet mit einem eingebauten Folienhalter, sofort gebrauchsfertig.

MÁQUINAS PARA HAMBURGUESAS

Las nuevas Máquinas para hamburguesas SA manuales realizadas en aleación de aluminio anodizado, con una línea redondeada simple y compacta para facilitar y agilizar la limpieza. Dotada de recipiente porta celofán incorporado.



order nr.	model	dim. extern	diameter	weight	price
		mm	Ø mm	kg	Euro
FIB0004	HF100	300 · 310 · 360	100	5,3	330,-
FIB0003	SA130	300 · 310 · 360	130	5,4	370,-
FIB0005	SA150	290 · 400 · 315	150	8,5	399,-

Serie *Crash*

l i n e a p r e p a r a t i o n

chopping blocks



FCZ0007



FCZ0005



FCZ0003



FCZ0011

ACACIA CHOPPING BLOCKS:

Particularly suitable for processing meat, our chopping blocks are made of acacia wood, treated to keep its natural hardness and moisture resistance.

HACKBLÖCKE:

Hergestellt aus Akazienholz, das einer Spezialbehandlung unterzogen wird, damit es seine Härte und Feuchtigkeitsbeständigkeit unverändert bewahrt. Besonders geeignet für die Fleischverarbeitung.

BILLOTS EN BOIS:

fabriqués en bois d'acacia traité pour conserver sa dureté naturelle et sa résistance à l'humidité. Particulièrement adaptés à la découpe de la viande.

CEPOS EN MADERA:

Construidos en acacia, tratados para que mantengan la dureza y la resistencia a la humedad naturales. Son muy idóneos para la elaboración de la carne.



order nr.

model

dimension extern



thickness surface

version



weight

price

		mm	h mm		kg	Euro
FCZ0006	4055050	500 · 500 · 900	50 polyethylene	chopping blocks	40	690,-
FCZ0007	40510050	1000 · 500 · 900	50 polyethylene	inox/polyethylene	50	960,-
FCZ0001	1175050	500 · 500 · 900	170 wood	chopping blocks	50	480,-
FCZ0003	1258060	800 · 600 · 900	250 wood	wood	100	880,-
FCZ0005	13510070	1000 · 700 · 900	350 wood		140	1.600,-
FCZ0011	2705050	500 · 500	25 polyethylene	chopping boards	4	180,-
FCZ0012	2708060	800 · 600	25 polyethylene	polyethylene	6	290,-
FCZ0013	27010070	1000 · 700	25 polyethylene	for blocks	8	400,-



WORK TABLES:

Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of foods, they are essential in butcher`s, fishmonger`s, meat processing factories, foodprocessing industries, hotels & restaurant kitchens.
HD polyethylene work-tops.

ARBEITSTISCHE:

Geeignet für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und allen Nahrungsmitteln im Allgemeinen.
Unentbehrlich in Metzgereien, Fischgeschäften, Wurstwarenfabriken, in der Lebensmittelindustrie, sowie Hotels und Restaurants.

TABLES DE TRAVAIL:

indiquées pour préparer la viande, le poisson, les légumes et toute l'alimentation en général. Indispensables dans les boucheries, poissonneries, charcuteries, dans l'industrie agro-alimentaire, dans l'hôtellerie et la restauration.

MESA Y CEPOS:

Idóneos para óa elaboración de carne pescado, verduras y, en general, de todo alimento, son un accesorio necesario para carnicerías, pescaderías, industrias alimenticias y en la cocina de hoteles y restaurantes. Los tableros en polietileno HD blanco.

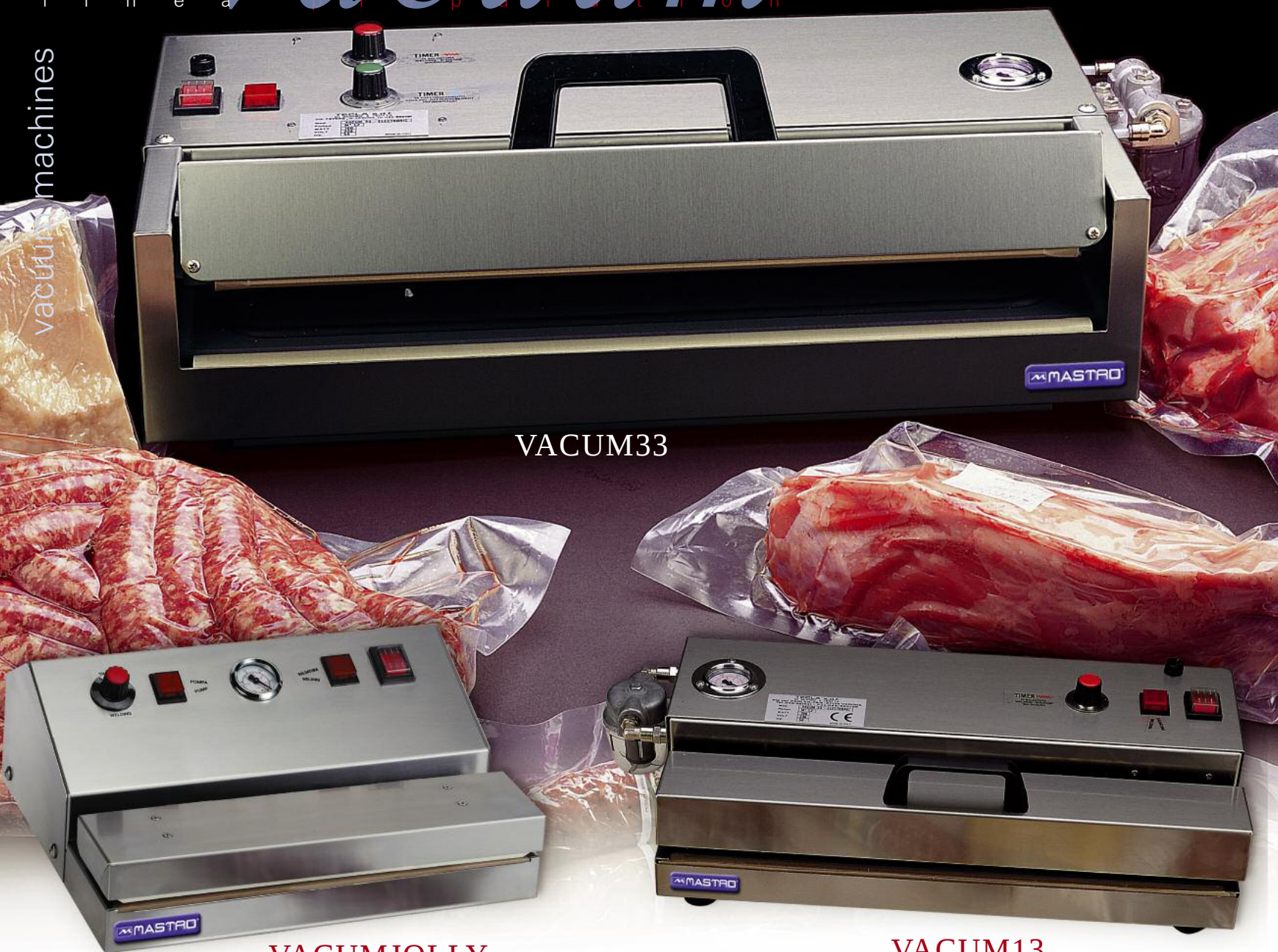


order nr.	model	dimension extern mm	work plate mm	version	weight kg	price Euro
HCA0087	50010070	1000 · 700 · 850	25 h mm	base: inox working surface: polyethylene	40	980,-
HCA0088	50015070	1500 · 700 · 850	25 h mm		60	1.220,-
HCA0089	500200100	2000 · 1000 · 850	25 h mm		90	1.800,-

Serie Vacuum

line a for production

vacuum machines



VACUM33

VACUMJOLLY

VACUM13

order nr.	model	dimension extern mm	sealing bar mm	vacuum pump capacity m ³ /h	vacuum bag dim. mm	pump type	voltage	power total kW	weight kg	price Euro
FGZ0002	VACUMJOLLY	360·290·150	330 mm	Q - 0,8 m ³ /h	—	dry	230/50Hz/1N	0,4	7,0	499,-
FGZ0003	VACUM13	480·240·140	450 mm	Q - 1,9 m ³ /h	480·240·114	dry	230/50Hz/1N	0,5	14,0	1.099,-
FGZ0004	VACUM33	600·330·150	550 mm for double seal	Q - 3,5 m ³ /h double dry body	600·300·150	dry	230/50Hz/1N	0,7	18,0	1.899,-

Special external suction function which consents vacum production in any size bag

Eine spezielle aufsaugende Vorrichtung erlaubt eine Vakuumverpackung in Beuteln aller Größen

THE VACUUM SYSTEM

Which are predominantly used in the packaging of meats, fish, and cheese. The sturdy and solid construction, the advanced technology, and the clear increase in product value makes it easy for the purchaser to decide for these machines. The attractive and functional design of the large single compartment allows for a high and constant performance, the machines can be integrated into the production process simply and without disruption, allowing an increase in value for the complete production management.

DAS VAKUUM-SYSTEM

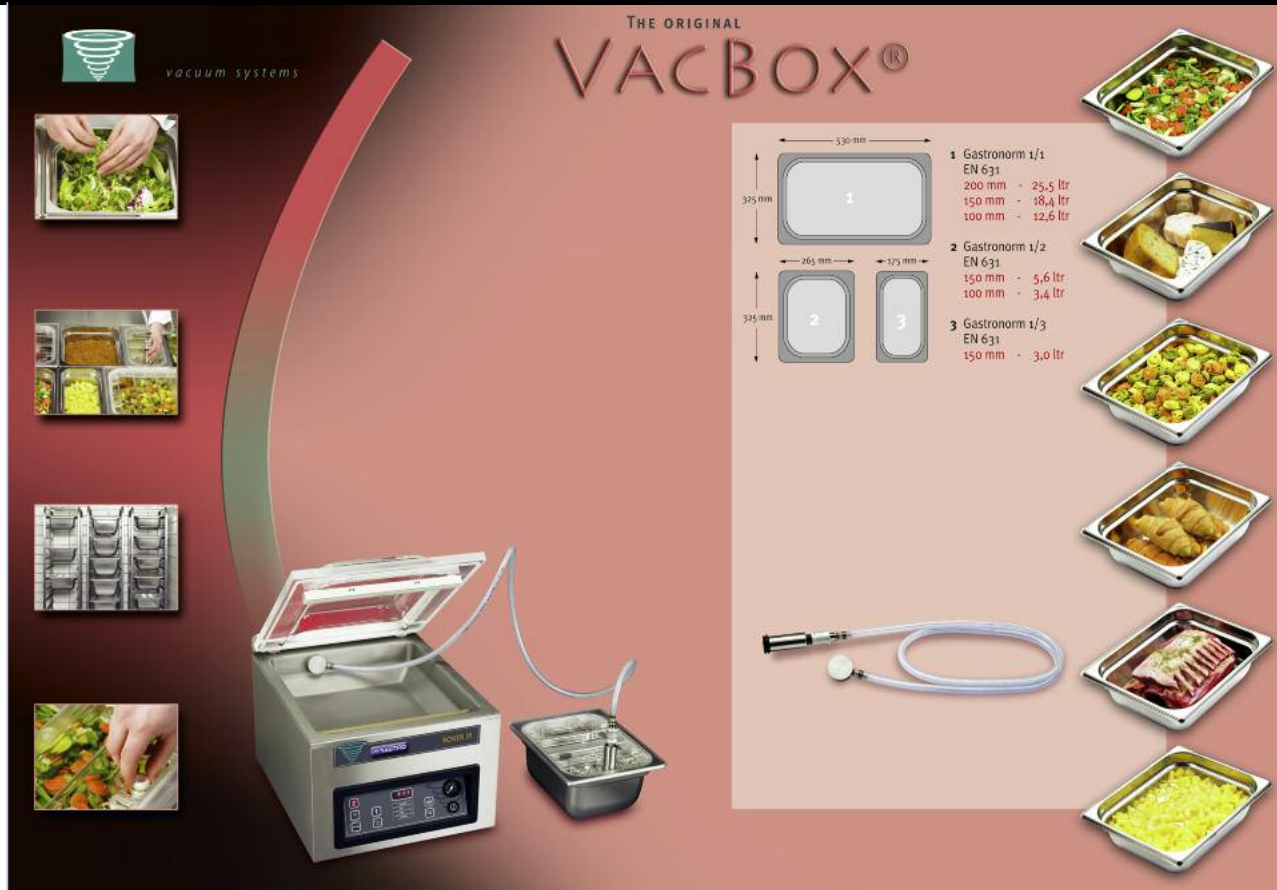
wird vorwiegend in der Verpackung von u.a. Fleisch, Fisch und Käse eingesetzt werden. Die robuste und solide Konstruktion, die fortschrittliche Technik und die klare Wertsteigerung für den Verarbeitungsprozess machen es sehr einfach, sich für diese Maschinen zu entscheiden. Das attraktive und funktionelle Design der großen Einzelkammern zeigt sich deutlich in dem hohen und konstanten Leistungsniveau, der Einfachheit, mit der sich die Maschinen fehlerfrei in den Produktionsprozess einfügen und in der klaren Wertsteigerung für die gesamte Betriebsführung.

MACHINE SOUS-VIDE

Destinées à l'emballage, entre autres, de la viande, du poisson et du fromage. Leur conception robuste, solide à l'usage, la technique avancée qu'elles intègrent et leur valorisation du processus de transformation emportent facilement la décision en leur faveur. Leur design attractif et fonct., capacité des compartiments se révèlent dans leur rendement constamment élevé, dans la simplicité avec laquelle les machines s'intègrent infailliblement dans un processus de production, et dans la valorisation claire et nette de toute la gestion.

SISTEMA DE VACÍO

Que se usan principalmente en el embalaje de carne, pescado y queso, entre otros. La construcción robusta y sólida, la técnica avanzada y el claro aumento de valor para el proceso de elaboración facilitan mucho el decidirse por estas máquinas. El diseño atractivo y funcional de las cámaras grande individuales se muestra claramente en el alto y constante nivel de rendimiento, en la simplicidad con la que las máquinas se incorporan sin fallas en el proceso de producción y en el claro aumento del valor para toda la explotación.



THE ORIGINAL VACBOX®

vacuum systems

1 Gastronorm 1/1 EN 631
200 mm - 25,5 ltr
150 mm - 18,4 ltr
100 mm - 12,6 ltr

2 Gastronorm 1/2 EN 631
150 mm - 5,6 ltr
100 mm - 3,4 ltr

3 Gastronorm 1/3 EN 631
150 mm - 3,0 ltr



VAC GN CONTAINER

GASTROVAC3

MULTIPLA

order nr.	model	dimension extem mm	sealing bar mm	vacuum pump capacity m³/h	vacuum bag dim. mm	pump type	voltage	power total kW	weight kg	price Euro
FGZ0011	MULTIPLA	550 · 230 · 370	450 mm for double seal	Q - 3 m³/h double dry body	600 · 300 · 150	dry	230/50Hz/1N	0,7	16	1.590,-
FGZ0010	GASTROVAC3	400 · 240 · 250	—	Q - 3 m³/h	—	dry	230/50Hz/1N	0,5	15	1.066,-
Z/KVA11200	VAC11200	GN container 1/1 h. 200 with Lid								160,-
Z/KVA12150	VAC12150	GN container 1/2 h. 150 with Lid								90,-
Z/KVA13150	VAC13150	GN container 1/3 h. 150 with Lid								60,-

Serie Vacuum

l i n e a p r e p a r a t i o n

vacuum machines



MINIJUMBO
JUMBOPLUS

BOXER42
JUMBO35



THE VACUUM SYSTEM

The stainless steel **single compartment machines** are professional models which are predominantly used in the packaging of meats, fish, and cheese. The sturdy and solid construction, the advanced technology, and the clear increase in product value makes it easy for the purchaser to decide for these machines. The attractive and functional design of the large single compartment allows for a high and constant performance, the machines can be integrated into the production process simply and without disruption, allowing an increase in value for the complete production management. The housing of all models is completely constructed from stainless steel. We guarantee top quality in vacuum system technology.

Double Chamber machines: Vacuum chambers are not isolated units, they are one member in a complete manufacturing chain. The double chamber units are of advanced construction suitable for use in industry. They can be quickly and efficiently integrated into the production line and show a clear increase in results.

VAKUUM-SYSTEM

Die Edelstahl- Einzelkammern: sind professionelle Maschinen, die vorwiegend in der Verpackung von u.a. Fleisch, Fisch und Käse eingesetzt werden. Die robuste und solide Konstruktion, die fortschrittliche Technik und die klare Wertsteigerung für den Verarbeitungsprozess machen es sehr einfach, sich für diese Maschinen zu entscheiden. Das attraktive und funktionelle Design der großen Einzelkammern zeigt sich deutlich in dem hohen und konstanten Leistungsniveau, der Einfachheit, mit der sich die Maschinen fehlerfrei in den Produktionsprozess einfügen und in der klaren Wertsteigerung für die gesamte Betriebsführung. Das Gehäuse ist vollständig aus Edelstahl. Wir garantieren eine überragende Qualität in der Vakuum-System-Technologie.

Doppelkammer-Maschinen: Vakuumsysteme stehen niemals für sich alleine, sie sind viel mehr ein Glied in der kompletten Betriebsführung. Die Doppelkammer-Maschinen sind für industrielle Anwendungen konstruiert. Sie können schnell und effizient im Produktionsbereich eingesetzt werden und führen dabei zu deutlichen Ergebnissen im gesamten Prozess.

order nr.	model	dimension extern mm	capacity pump m³/h	chamber dim. mm	sealing bar mm	cycle sec	voltage	power total kW	weight kg	price Euro
FGZ0005	MINIJUMBO	330·450·295	0,004 m³/h	280·310·85 inox	280 mm	25 - 60 sec	230/50Hz/1N	0,4	29	2.280,-
FGZ0012	JUMBOPLUS	330·450·295	0,008 m³/h	280·310·85 inox	280 mm	15 - 35 sec	230/50Hz/1N	0,45	32	2.800,-
FGZ0013	JUMBO35	450·525·385	0,16 m³/h	350·370·150 inox	350 mm	15 - 30 sec	230/50Hz/1N	0,55	55	3.400,-
FGZ0006	BOXER42	490·525·430	0,21 m³/h	420·370·180 aluminium	420 mm	15 - 35 sec	230/50Hz/1N	0,55	68	4.700,-

FALCON2/60



MARLIN52



FALCON80

MACHINE SOUS-VIDE

Les conditionneuses à un compartiment: en acier inox, sont des machines professionnelles principalement destinées à l'emballage, entre autres, de la viande, du poisson et du fromage. Leur conception robuste, solide à l'usage, la technique avancée qu'elles intègrent et leur valorisation du processus de transformation emportent facilement la décision en leur faveur. Leur design attractif et fonct., capacité des compartiments se révèlent dans leur rendement constamment élevé, dans la simplicité avec laquelle les machines s'intègrent infailliblement dans un processus de production, et dans la valorisation claire et nette de toute la gestion. Corps de la machine intégralement en acier inox. Nous garantissons une technologie du vide d'une qualité hors pair.

Conditionneuses à compartiment double: Les systèmes sous vide ne figurent jamais seuls dans une entreprise, mais représentent au contraire un maillon important dans sa gestion d'ensemble. Les conditionneuses double compartiment sont le fruit d'une conception avancée, destinée aux applications industrielles. Elles peuvent s'employer rapidement et efficacement dans un domaine de production et apportent des résultats nets dans l'ensemble du processus.

SISTEMA DE VACÍO

Las cámaras individuales: son máquinas profesionales que se usan principalmente en el embalaje de carne, pescado y queso, entre otros. La construcción robusta y sólida, la técnica avanzada y el claro aumento de valor para el proceso de elaboración facilitan mucho el decidirse por estas máquinas. El diseño atractivo y funcional de las cámaras grande individuales se muestra claramente en el alto y constante nivel de rendimiento, en la simplicidad con la que las máquinas se incorporan sin fallas en el proceso de producción y en el claro aumento del valor para toda la explotación. La caja es completamente de acero fino. Nosotros garantizamos una calidad sobresaliente en la tecnología del sistema de vacío.

Cámaras dobles: Los sistemas de vacío jamás están solos, sino que son más bien un eslabón en la explotación total. Las cámaras dobles son una construcción de avance para la aplicación industrial. Pueden ser incorporadas rápida y eficientemente en el ámbito de la producción llevando a resultados claros en todo el proceso.

order nr.	model	dimension extern mm	capacity pump m³/h	chamber dim. mm	sealing bar mm	cycle sec	voltage	power total kW	weight kg	price Euro
FGZ0007	MARLIN52	700·690·1030	0,63 m³/h	500·520·200 inox	2x 520 mm	15 - 40 sec	400/50Hz/3N	3,5	175	8.400,-
FGZ0008	FALCON80	900·820·1070	100 m³/h	800·500·235 inox	1x 500 mm 1x 800 mm	15 - 40 sec	400/50Hz/3N	5	220	12.850,-
FGZ0009	FALCON260	1060·880·1070	0,63 m³/h	2x 450·580·235 inox	4x 450 mm	15 - 40 sec	400/50Hz/3N	3,5	240	12.990,-

Serie *Dispenser*

packing machines



DISPENSER

Designed for packaging foods like meat, cheese, pasta, fruits and vegetables, our dispensers offer a fast hygienic service in supermarkets, butcher's, delicatessens where fresh products retail needs a quick and safe daily packaging. Different model 45K and 50M2 to meet the requirements of different services. Stainless steel construction, anodized aluminium roller and rods, heating surface, adjustable by thermostat by teflon-coated section for models 45K (do not smoke).

Film cutting by low-voltage wire for model 50M2

DISPENSER

Speziell entwickelt für das Verpacken von frischen Nahrungsmitteln wie Fleisch, Käse, Teigwaren, Obst und Gemüse; die Dispenser garantieren einen schnellen und hygienischen Service in Supermärkten, Metzgereien und Gastronomiebetrieben im allgemeine: überall dort, wo der Handel mit frischen Produkten eine schnelle und sichere tägliche Verpackung erfordert. Die verschiedenen Modelle erfüllen die Anforderungen unterschiedlicher Arbeiten. Struktur aus rostfreiem Edelstahl, Rollen und Stangen aus eloxiertem Aluminium, mit Thermostat regulierbare Heizfläche, profil aus teflon (keine Rauchentwicklung) für modell 45K. Heißschnitt der Folie bei Niederspannung für mod. 50M2.

DISPENSER

Conçu pour l'emballage des aliments comme viandes, fromages, pâtes, fruits et légumes, nos dérouleurs de film étirable offrent un service rapide et hygiénique dans les supermarchés, les boucheries et les gastronomies où le commerce des produits frais demande un emballage quotidien rapide et sûr. Différents modèles, 45K, 50M2, pour répondre aux exigences de différentes activités. Construction inox, rouleaux et baguettes en aluminium anodisé, plateau chauffant réglable par thermostat pour profil téflonisé (ne font pas de fumée) modèle 45K.

Coupe de la pellicule par fil chaud à basse tension pour modèle 50M2

DISPENSER

Ideal para el empaquetamiento de alimentos como carne, quesos, pasta, fruta y verduras frescas; los dispensers ofrecen un servicio veloz e higiénico en los supermercados, carnicerías y gastronomías en general, donde el comercio de productos frescos necesita un empaquetamiento diario, veloz y seguro. 45K y 50M2 distintos modelos para responder a las exigencias de varias actividades. Estructura de acero inox, rodillos y ejes de aluminio anodizado, plano calentador regulable por medio de termostato para los dispensers teflón para los modelos 45K (no provocan humo).

Corte de la película por medio de un filo caliente de baja tensión para los model 50M2



order nr.

model

dimension
extern

max. film roll

power total

voltage

heating surface

weight

price

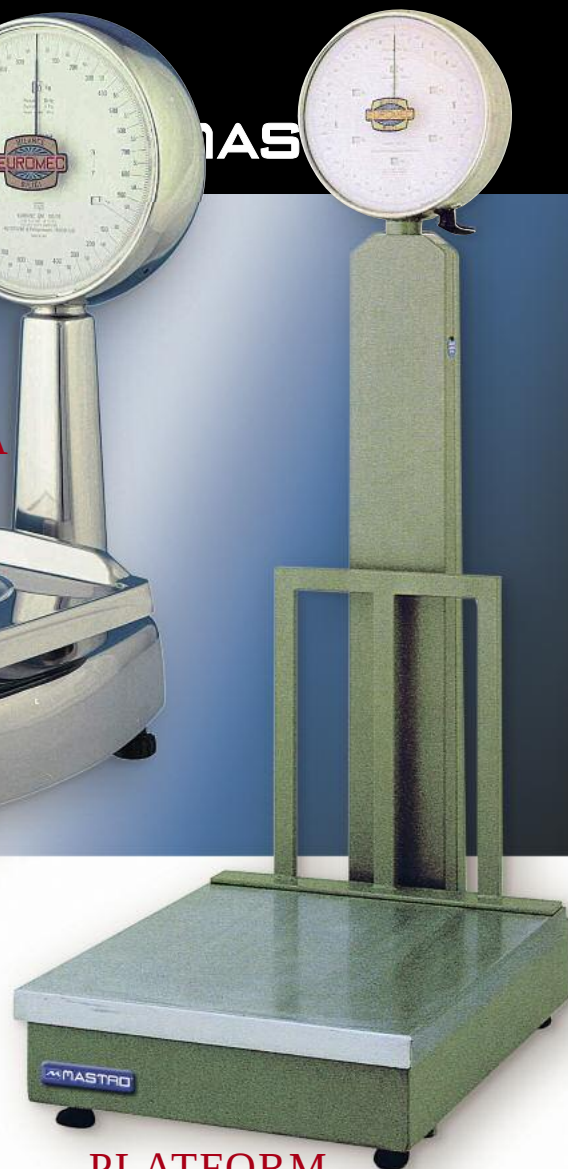
		mm	mm	watt		mm	kg	Euro
FGZ0014	45K	485 · 600 · 140	400	450	230/50Hz/1N	385 · 125	7,0	340,-
FGZ0015	50M2	590 · 625 · 290	500	450	230/50Hz/1N	290 · 165	15,0	580,-



ELECTRONIC



PANORAMA



PLATFORM



order nr.	model	dim. extern	load	dim. platform	voltage	structure	weight	price
		dim. mm		mm			kg	Euro
FBZ0016	MEC3IND	390·380·160	1 gr	370·270	230/50Hz/1N	inox	12	1.450,-
FBZ0017	MEC6IND	390·380·160	2 gr	370·370	230/50Hz/1N	inox	12	1.370,-
FBZ0002	GM1005	290·430·730	2 gr	310·340	—	inox	22	2.100,-
FBZ0003	GM10010	290·430·730	5 gr	310·340	—	inox	22	2.200,-
FBZ0012	GM200CA	600·830·1730	100 gr	600·670	—	green epoxy powder coated steel stainless steel platform	63	2.700,-
FBZ0014	GM500B	800·1180·1620	200 gr	800·900	—	stainless steel covered head rotating Ø 350 mm	115	3.200,-
FBZ0015	GM1000B	800·1180·1620	500 gr	1000·900	—	ASE head with double dialm five circle rapid locking mechanism	125	3.300,-

Serie Mixers

	order nr.	model	dim. mm		voltage	power		tank capacity		Euro
			shaft/stab	whisk/schneebesen		watt	r.p.m.	lt.	kg	
	FJZ0010	VORTEX430	300	—	230/50Hz/1N	430	0 /14.000	40	3	340,-
	FJZ0011	VORTEX500	500	—	230/50Hz/1N	550	0 /14.000	60	4	370,-
	FJZ0012	VORTEX750	500	—	230/50Hz/1N	750	0 /14.000	120	5	420,-
	Z/SFRUSTA	FRUSTA	—	404	—	—	—	—	0,5	205,-
	FJZ0005	CMP300COMBI	300	220	230/50Hz/1N	300	mixer 2300-9600 whisk 500-1800	30	6	1.050,-
	FJZ0014	MP350COMBI	350	280	230/50Hz/1N	400	mixer 1500-9000 whisk 250-1500	50	7	1.250,-
	FJZ0006	MP450COMBI	450	280	230/50Hz/1N	440	mixer 1500-9000 whisk 250-1500	100	9	1.350,-
	FJZ0007	MT200	960 • 600 • 1700		400/50Hz/3N	1100	1400	200	70	9.600,-
	FJZ0008	MT500	960 • 600 • 1700		400/50Hz/3N	1900	2 speeds 900 1400	500	90	9.900,-



FJZ0007
FJZ0008

Serie Prestige

l i n e a p r o p a r a t i o n

potato peelers



POTATO PEELERS AND
MUSSEL CLEANERS



PP4EXPOM
PP8EXPOM

PPJ10
PPJ20

POTATO PEELER

Electric potato peeler, manufactured entirely in stainless steel. Standing to all safety requirements with NVR device, safety microswitch on door and on lid, lead screw with unclamping. Poli V belt speed reducer easily adjusting. Unloading door in stainless steel. Adjustable feet. Transparent lid to control the working phase. On request trestle with rejects collector sieve.

KARTOFFELSCHÄLMASCHINE

Elektrischer Kartoffelschäler ganz aus rostfreierem Stahl gebaut. Sicherheitsvorschriften entsprechend, mit NVR Vorrichtung und mit Sicherheitsmicroschalter auf dem Deckel und auf der Tür, pilzförmiger Notbruchknopf. Poli V Riemenantriebspanner einfach regulierbar. Tür aus rostfreiem Stahl. Regulierbare Füße. Durchsichtiger Oberdeckel um die Bearbeitung zu kontrollieren. Es ist möglich ein Gestell mit einem Resthalter anzubringen.

EPLUCHEUR À POMMES DE TERRE

Eplucheuse électrique à colonne construite entièrement en acier inox. Normes de sécurité avec dispositif NVR, avec micro sur la porte et le couvercle, poussoir arrêt d'urgence avec déblocage. Réducteur de vitesse à courroie poli V facilement réglable. Porte de décharge en acier inox. Pieds réglables. Couvercle supérieur transparent pour contrôler le travail. Possibilité d'avoir un chevalet avec sas pour rebuts.

PELADOR DE PATATAS

Pelador de patatas eléctrico de columna construido enteramente de acero inox. Bajo las normas de Seguridad con dispositivo NVR, micro de seguridad en la puerta y en la tapa, botón de emergencia con forma de hongo con desbloqueo. Reductor de velocidad con correa poliV regulable con mucha facilidad. Puerta de descarga de acero para PP4, de aluminio anodizado para PP 8-15. Patas regulable. Tapa superior transparente para el control del estado del trabajo. Posibilidad de aplicar el caballete con el anexo del tamiz para la recolección de los desperdicios.



order nr.

model

dimension extern

power total

voltage

production

capacity tank

weight

price

		mm	watt/hp		for product	kg	kg	Euro
FLC0011	PP4EXPOM	400·420·920	380	230/50Hz/1N	100 kg/h potatoes	4	31	1.890,-
FLC0012/MONO	PP8EXPOM	400·500·1100	500	230/50Hz/1N	200 kg/h potatoes	8	43	2.290,-
FLC0014	PPJ10M	470·775·1310 open	735	230/50Hz/1N	mussels/ potatoes	10	55	2.990,-
FLC0015	PPJ20	560·880·1310 open	1102	400/50Hz/3N		20	70	3.490,-



C9VV

C6VV

C4VV

C4 W / C6 W / C9 W

Stainless steel AISI 304 construction; the motor and the bowl are placed side by side. An essential instrument in kitchens that makes it possible to cut, to chop, to knead and to whip different products without changing knives. All models comply with safety regulations thanks to NVR device, microswitch on the lid, 24 V controls and bottom coverage.

C4 W / C6 W / C9 W

Gerät ganz aus Edelstahl AISI 304 gebaut, mit Motor und Becken nebeneinander angeordnet. Ein Juwel der Erfahrung, das ohne Werkzeuge zu wechseln, schneidet, zerkleinert, schlägt und knetet. Das Gerät entspricht den Sicherheitsnormen: Relaischalter auf dem Deckel, Niederspannungsteuerung 24V Untenabdeckung.

C4 W / C6 W / C9 W

Construction en acier inox AISI 304, avec moteur et cuve placés côte à côte. Appareils indispensables en cuisine, ils permettent de couper, hacher, pétrir, mélanger différents produits sans changer utensiles. Tous les modèles sont conformes aux lois de sécurité en vigueur grâce au dispositif NVR, microinterrupteur sur couvercle, commandes à 24 V et couverture inférieure.

C4 W / C6 W / C9 W

Construction en acier inox AISI 304, avec moteur et cuve placés côte à côte. Appareils indispensables en cuisine, ils permettent de couper, hacher, pétrir, mélanger différents produits sans changer utensiles. Tous les modèles sont conformes aux lois de sécurité en vigueur grâce au dispositif NVR, microinterrupteur sur couvercle, commandes à 24 V et couverture inférieure.



order nr.	model	dimension extern mm	power total watt	voltage	tank capacity Lt.	motor r.p.m.	weight kg	price Euro
FLA0014	C4VV	380 · 320 · 270	350	230/50Hz/1N	3,3	1100/2600	11	790,-
FLA0015	C6VV	380 · 320 · 320	350	230/50Hz/1N	5,3	1100/2600	12	990,-
FLA0016	C9VV	470 · 330 · 400	2x 350	230/50Hz/1N	9,4	1100/2600	26	1.550,-

Serie Vegetable Cutters

	order nr.	model	cutting thickness mm	combination with disc	blades for mod.	Euro
	FLE0001	E1	1 mm		CUTTING DISK SUITABLE FOR: CABBAGE SCHNEIDESCHEIBE GEEIGNET FÜR: CUCUMBER, ANANAS	77,-
	FLE0002	E2	2 mm			
	FLE0003	E3	3 mm			
	FLE0004	E4	4 mm			
	FLE0005	E6	6 mm			
	FLE0006	E8	8 mm			
	FLE0007	E10	10 mm			
	FLE0025	E14	14 mm			
	FLE0008	Z2	2 mm		SHREDDER DISK SUITABLE FOR: CAROTTS, BREAD, NUTS ... REIBESCHEIBE GEEIGNET FÜR: ZWIEBELN, WEIßKRAUT ...	77,-
	FLE0009	Z3	3 mm			
	FLE0010	Z4	4 mm			
	FLE0011	Z7	7 mm			
	FLE0022	ZV	<1 mm			
	FLE0012	H4	4x4 mm		STRIP DISK STREIFENSCHNEIBE	116,-
	FLE0013	H6	6x6 mm			
	FLE0014	H8	8x8 mm			
	FLE0015	H10	10x10 mm			
	FLE0016	D8X8	8 mm	E8	DICER WÜRFELGATTER	116,-
	FLE0017	D10X10	10 mm	E10		
	FLE0018	D12X12	12 mm	E14		
	FLE0019	B6	6 mm	E6	FRENCH FRIES CUTTING DISK POMMESGATTER	99,-
	FLE0020	B8	8 mm	E8		

order nr.	model	dimension extern	voltage	power total	motor	capacity	weight	price
		mm		watt	r.p.m.	kg/h	kg	Euro
FLA0004/M	TV98	255·600·490	230/50 Hz/1N	550	300	400	25	1.040,-
FLA0022	TMINOX	280·510·460	230/50 Hz/1N	520	300	400	26	1.150,-



TV98

VEGETABLE CUTTER

Really versatile and easy to use vegetable cutters, suitable for processing any kind of vegetables and fruits, cheese, etc. Ejectors allows you to process cheeses, delicate fruits or vegetables with equal ease. The construction is made of high impact hygienic materials, such as stainless steel, anodized aluminium and alimentary ABS. Stainless steel hopper lid is completely removable for easy cleaning and changing of accessories. Heavy-duty ventilated motors. Wide selection of discs and grids, suitable for all applications. The vegetable cutter is manufactured in accordance with safety regulations.

GEMÜSESCHNEIDER

Extrem vielfältig, für jede Art von Gemüse, Obst, Käse und vieles mehr. Dieses System erweist sich besonders vorteilhaft für Hartkäse sowie weiche Obst- und Gemüsesorten. Aus extrem widerstandsfähigen und lebensmittelechten Materialien wie Edelstahl, eloxiertem Aluminium und ABS. Das Gerät kann mit einem, zu Reinigungszwecken, abnehmbaren Deckel aus Edelstahl geliefert werden. Große Scheibenauswahl für jeden Verwendungszweck. Der leistungsstarke und belüftete Motor ermöglicht eine hohe Beanspruchung des Gemüseschneiders. Das Gerät wurde gemäß den allgemeinen Sicherheitsvorschriften gebaut.

CUTTER - COUPE-LÉGUMES:

Appareil extrêmement polyvalent, adapté à toute variété de légumes, fruits, fromages etc., les fruits et légumes tendres. Tous ses composants ont été fabriqués dans des matériaux extrêmement résistants et adaptés au contact alimentaire comme l'acier inox, l'aluminium anodisé et l'ABS. Appareil livrable avec un couvercle en acier inox amovible pour le nettoyage. Grand choix de disques adaptés à chaque application. Ce coupe-légumes peut supporter de fortes contraintes grâce à son puissant moteur ventilé. Appareil construit conforme à la réglementation de sécurité.

CORTADORA DE VERDURAS

De gran versatilidad, para todo tipo de verduras, frutas, quesos y muchos productos más. Este sistema es especialmente ventajoso para el queso así como para frutas y verduras blandas. Todos los elementos están fabricados de materiales agradables a los alimentos, como acero fino, aluminio anodizado, plata y ABS. El aparato puede ser suministrado con una tapa de acero fino retirable para la limpieza. Gran selección de discos para cada tipo de aplicación. El motor ventilado potente permite un alto esfuerzo de la cortadora de verduras. El aparato fue fabricada según las normas generales de seguridad.

TMINOX



TMINOX



TMINOX



Serie Cutters

	order nr.	model	dim. mm	power		speed	basement	tank	capacity	kg	Euro	
				kW	volt	rpm						
	FLA0006	R2	180·270·325	0,25	230/50Hz/1N	1500	1	ABS	inox	2,9 lt	10	1.390,-
	FLA0007	R31500	210·310·405	0,50	230/50Hz/1N	1500	1	ABS	inox	3,5 lt.	13	1.790,-
	FLA0008	R4VV	226·304·460	1,1	230/50Hz/1N	300–3000	control	cast iron	inox	4,0 lt.	17	2.850,-
	FLA0009	R6VV	216·380·520	1,5	230/50Hz/1N	300–3000	control	cast iron	inox	6,5 lt.	25	4.650,-
	FLA0010	R10	360·565·570	2,2	400/50Hz/3N	1500 - 3000	control	cast iron	inox	11,5 lt.	51	6.350,-
	FLA0011	R20	375·635·705	4,4	400/50Hz/3N	1500 - 3000	control	cast iron	inox	17,5 lt.	75	8.900,-



Serie Vertical Cutters

	order nr.	model	dim. mm	power		2 speeds	version	basement	capacity tank	knives included	kg	Euro
				kW	volt	rpm						
	FLZ0004	R23	700·600·1250	4,5	400/50Hz/3N	1500 3000	timer 0-15 min	inox	23 lt.	3	110	13.600,-
	FLZ0001	R30	720·800·1250	5,4	400/50Hz/3N	1500 3000	timer 0-15 min	inox	28 lt.	3	110	14.900,-
	FLZ0002	R45	760·870·1400	10	400/50Hz/3N	1500 3000	timer 0-15 min	inox	45 lt.	3	138	19.900,-
	FLZ0005	R60	810·870·1400	11	400/50Hz/3N	1500 3000	timer 0-15 min	inox	60 lt.	3	150	25.900,-
	FLZ0006	R30SV	700·800·1250	4,5	400/50Hz/3N	1500 3000	vacuum system	inox	23 lt.	3	110	17.000,-
	FLZ0007	R45SV	760·870·1400	10	400/50Hz/3N	1500 3000	vacuum system	inox	45 lt.	3	138	22.800,-
	FLZ0008	R60SV	810·870·1400	11	400/50Hz/3N	1500 3000	vacuum system	inox	60 lt.	3	150	28.500,-

Extractable bowl

Extractable bowl

VERTICAL CUTTER

The Vertical cutter mixers fitted with tilting bowl have been designed for processing large quantities of meat, vegetables and smooth-textured mousses, as well as for grinding and kneading foodstuffs in a minimum of time. Easy to handle and use, providing an excellent and incomparable finished product, they have applications in canteens, delicatessens, catering establishments and even bakeries. The Mastro range of Vertical cutter-mixers has been designed for 100% compliance with even the strictest health and safety standards. Whichever model you choose, it will prove itself to be a sound investment, saving you time and money

VERTIKALKUTTER

Die Vertikalkutter mit Kippschüssel wurden für das Verarbeiten großer Mengen von Fleisch und Gemüse, zur Herstellung feiner Füllungen und Cremes sowie zum Zerkleinern und Kneten in kürzester Zeit konzipiert. Sie sind leicht zu bedienen, äußerst robust, gewährleisten eine einwandfreie Endproduktqualität und sind sowohl für Großküchen als auch für Fleischereien und Delikatessengeschäfte sowie für Konditoreien geeignet. Aufgrund ihrer Konzeption entsprechen die Vertikalkutter von Mastro den strengsten Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Für welches Modell Sie sich auch entscheiden, es wird Ihnen mit Sicherheit einen unschätzbaren Zeitgewinn verschaffen.

LES CUTTERS VERTICAUX

Les cutters verticaux à cuve basculante ont été conçus pour le travail en grandes quantités des viandes, légumes, farces fines, mousses, ainsi que pour les broyages et les pétrissages en un minimum de temps. Faciles à manipuler et à utiliser, robustes, offrant un résultat en produit fini incomparable, ils ont des applications aussi bien en collectivités qu'en charcuteries-traiteurs ou même en pâtisseries. De part leur conception, les cutters verticaux Robot-Coupe répondent parfaitement aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité. Quelque soit votre choix dans cette gamme, il sera un investissement sûr pour un gain de temps inestimable.

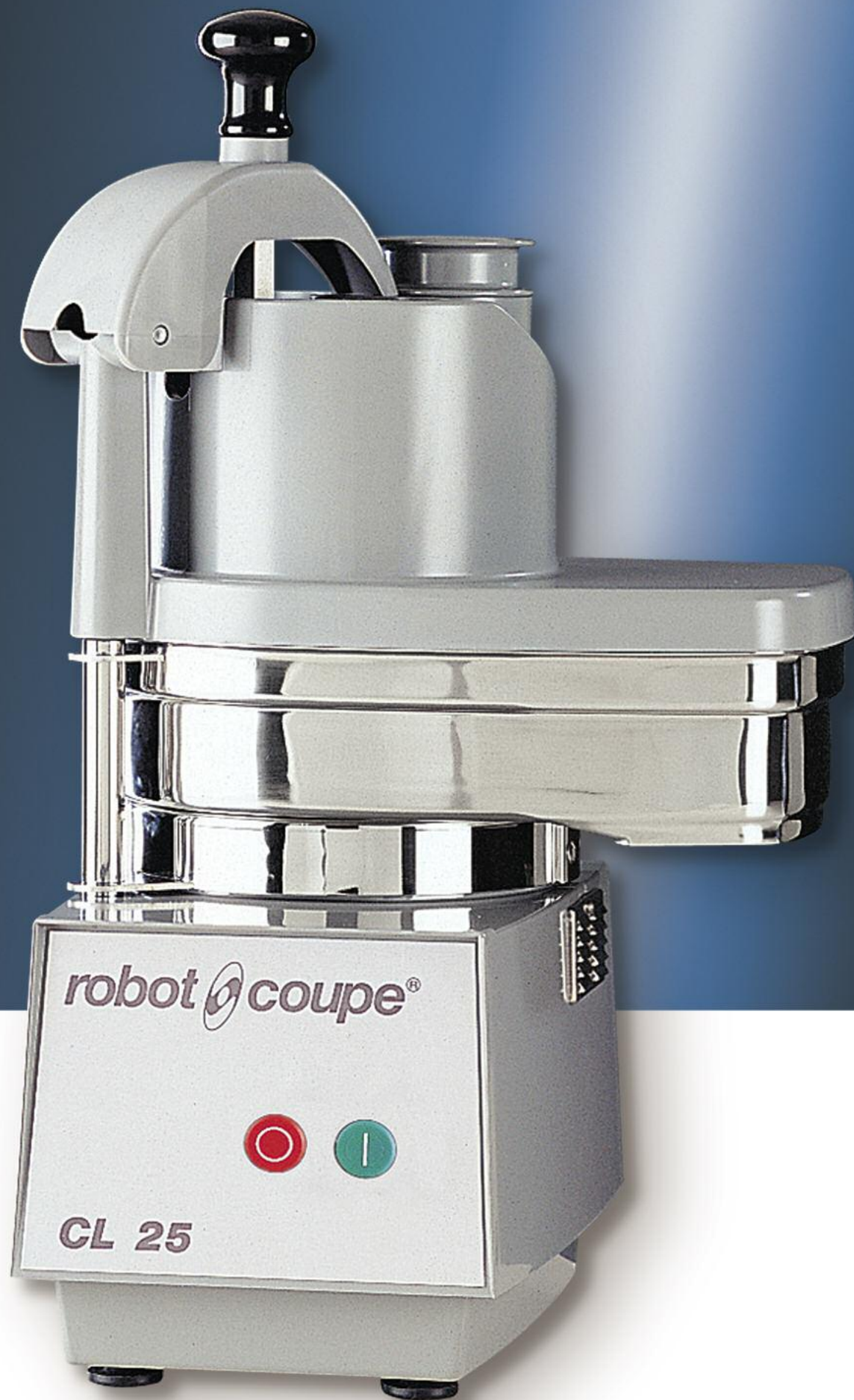
CUTTER VERTICALI

cutter verticali a vasca ribaltabile sono stati ideati per le lavorazioni in grandi quantità di carni, verdure, ripieni fini, mousse oltre che per le frantumazioni e impasti in meno tempo possibile. Sono apparecchi facili da manipolare e da utilizzare, robusti e che offrono un risultato eccezionale. Possono essere utilizzati per grandi utenze come pure da salumerie-rosticcerie e da pasticcerie. Grazie al modo in cui sono realizzati, i cutter verticali Mastro soddisfano perfettamente le norme più severe in materia d'igiene e di sicurezza. Qualunque sia la vostra scelta all'interno di questa gamma, sarà sicuramente un investimento sicuro che vi farà guadagnare un tempo inestimabile.



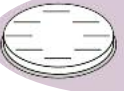
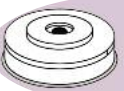
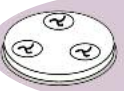
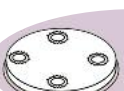
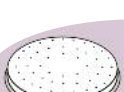
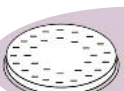
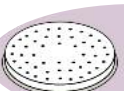
Serie Vegetable Cutters

	order nr.	model	dim. mm	power		covers/ day	suitable for	basement	kg	Euro
				kW	volt					
	FLA0017	CL25	210·300·550	0,45	230/50Hz/1N	80	cutting rubbing cutting tube Ø 62 mm	ABS	15	1.390,-
	FLA0018	CL30	210·320·600	0,5	230/50Hz/1N	80	cutting rubbing dicing cutting tube Ø 62 mm	caston iron	16	1.650,-
	FLA0019	CL50DULTRA	350·320·590	0,6	230/50Hz/1N	300	cutting rubbing dicing 5 –25 mm cutting tube Ø 58 mm event for mozzarella	inox	17	2.190,-
	FLA0020	CL55 AUTOMATIC	300·360·1110	0,9	400/50Hz/3N	700	cutting rubbing dicing 5 –25 mm	inox	24	5.200,-
	FLA0021	CL60 AUTOMATIC	600·720·1225	1,5	400/50Hz/3N	3000	cutting rubbing dicing 5 –25 mm	inox aluminium	50	9.900,-



Serie Pasta

pasta machines

order nr.	model	for model	version		Euro		
Z/DMPF15	13	CBF0001	stencil for le caserecce	9·5 mm	63,-		
	14		stencil for fettuccine	8 mm	63,-		CASERECCCE
	15		stencil for pasta sfoglia	135 mm	85,-		
	16		stencil for cannellone for ripieno	Ø 25 mm	63,-		FETTUCCINE
	17		stencil for fusilli	Ø 9 mm	63,-		
	18		stencil for pappardelle	16 mm	63,-		
	19		stencil for gnocchi	Ø 12 mm	63,-		PASTA SFOGLIA
	20		stencil for bucatini	Ø 4 mm	63,-		
	21		stencil for maccheroni	Ø 8,5 mm	63,-		
	22		stencil for capelli d'angelo	Ø 1 mm	63,-		CANNELLONE FOR RIPIENO
	23		stencil for spaghetti	Ø 2 mm	63,-		
	24		stencil for tagliolini	3 mm	63,-		
	39		stencil for spaghetti chitarra	2·2 mm	63,-		FUSILLI
	43		stencil for bigoli	Ø 3 mm	63,-		
Z/DMPF4	1	CBF0002	stencil for le caserecce	9·5 mm	85,-		
	2		stencil for fusilli	Ø 9 mm	85,-		PAPPADELLE
	3		stencil for pappardelle	16 mm	85,-		
	4		stencil for gnocchi	Ø 12 mm	85,-		
	5		stencil for bucatini	Ø 4 mm	85,-		GNOCCHI
	6		stencil for maccheroni	Ø 8,5 mm	85,-		
	10		stencil for fettuccine	8 mm	85,-		
	11		stencil for pasta sfoglia	155 mm	85,-		BUCATINI
	12		stencil for cannellone for ripieno	Ø 25 mm	104,-		
	40		stencil for spaghetti chitarra	2·2 mm	85,-		
	41		stencil for bigoli	Ø 3 mm	85,-		MACCHERONI
	7		stencil for capelli d'angelo	Ø 1 mm	85,-		
	8		stencil for spaghetti	Ø 2 mm	85,-		
	9		stencil for tagliolini	3 mm	85,-		CAPELLI D'ANGELO
Z/DMPF8	25	CBF0003	stencil for le caserecce	9·5 mm	149,-		
	26		stencil for fettuccine	8 mm	149,-		
	27		stencil for pasta sfoglia	205 mm	185,-		TAGLIOLINI
	28		stencil for cannellone for ripieno	Ø 30 mm	149,-		
	29		stencil for fusilli	Ø 9 mm	149,-		
	30		stencil for pappardelle	16 mm	149,-		BIGOLI
	31		stencil for gnocchi	Ø 12 mm	149,-		
	32		stencil for bucatini	Ø 4 mm	149,-		
	33		stencil for maccheroni	Ø 8,5 mm	149,-		
	34		stencil for capelli d'angelo	Ø 1 mm	149,-		SPAGHETTI
	35		stencil for spaghetti	Ø 2 mm	149,-		
	36		stencil for tagliolini	3 mm	149,-		
	38		stencil for spaghetti chitarra	2·2 mm	149,-		SPAGHETTI CHITARRA



CBF0001

CBF0002



CBF0003

THE PASTA MACHINES

It does everything by itself: you only have to put in the ingredients and after few minutes you will have ready the desired pasta in different kinds of types and sizes. The machine guarantees the best hygiene conditions as the parts, which are in contact with the dough, can be easily removed for cleaning and are manufactured in stainless steel. Built in metal whit movements on ball bearings and permanently greasing, requiring practically no maintenance. All models are designed according to national and international norms for accident prevention. Options on request:

- Electronic pasta cutter mod. MPF 2,5 (Standard on mod. MPF 4 - 8)
- Trolley to carry the machine (Standard on model MPF 8).

DIE NUDELTEIGMASCHINEN

Sie macht allein alles: es genügt die Zutaten einzugeben und nach einigen Minuten ist die Teigware in den gewünschten Arten und Formen bereit. Die Maschine gewährleistet höchste Hygiene, da alle Teile, die mit der Teigware in Berührung kommen, aus Inox-Stahl hergestellt und zur Banteile Reinigung leicht ausbaubar sind. Mechanische Banteile mit dauergeschmierter Kugellagerbewegung: sie benötigt praktisch keine Wartung. Alle Modelle sind nach in- und ausländischen Unfallverhütungs-Vorschriften gebaut.

- Zubehöre auf Anfrage:
- Elektronisches Teigschneider mod. MPF 2,5 (Standard für mod. MPF 4 - 8).
 - Transportwagen (Standard für mod. MPF 8).

LA MACHINE SERT À LA FABRICATION DES PÂTES FRAÎCHE ET CONVIENT

La machine fait tout elle-même: il suffit d'introduire les ingrédients et en quelques minutes la pâte, des types et des formats désirés, c'est prête. La machine garantit un maximum d'hygiène puisque les parties en contact avec la pâte sont construites en acier inox et sont facilement extractibles pour le lavage. Construction métallique, avec mouvements sur roulements à billes et lubrification à vie, elle est pratiquement exempte d'entretien. Tous les modèles sont construits selon les normes pour la prévention des accidents en vigueur sur le territoire national et à l'étranger.

- Accessoires à demande:
- Coupe-pâte électronique mod. MPF 2,5 (Standard pour le mod. MPF 4 - 8)
 - Chariot porte-machine (Standard pour le mod. MPF 8).

LA UNA MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN DE PASTA FRESCA,

Hace todo por sí misma, basta introducir los ingredientes y en pocos minutos la pasta está preparada en los tipos y formatos deseados. Esta máquina garantiza la higiene total porque las partes en contacto con la masa, fácilmente extraíbles, son de acero inox. Carcasa metálica con cojinetes de esfera y lubricación de por vida, prácticamente no necesita mantenimiento. Todos los modelos se fabrican según las normas de seguridad nacionales y internacionales.

- Accesorios a pedido:
- Cortapasta electrónico mod. MPF 2,5 (estándar sobre el mod. MPF 4-8).
 - Carro portamáquina (estándar sobre el mod. MPF 8).



order nr.	model	dimension extern	power total	voltage	capacity hopper	output	weight	price
		mm	kW		kg	kg/h	kg	
CBF0001	MPF15	250 · 480 · 290	0,3	230/50Hz/1N	1,5	5	20	1.450,-
CBF0002	MPF4	350 · 760 · 450	0,75	400/50Hz/3N	4,0	13	45	4.290,-
CBF0003	MPF8	450 · 720 · 750	1,0	400/50Hz/3N	8,0	25	80	6.490,-

Serie Prestige

Linea ricambi e accessori

pasta machines



order nr.	model	for model	version	Euro
Z/D3BRONZO	BRONZO	CBF0004	STENCIL / TRAFILA BRONZO	160,-
Z/D3SFOGLI	SFOGLIA		STENCIL / TRAFILA SFOGLIA	220,-
Z/D3PENNE	PENNE		STENCIL / TRAFILA PENNE CON TAGLIAPASTA	790,-
Z/D3RAVIOL	RAVIOLI		GRUPPO RAVIOLI	2.290,-
Z/D6BRONZO	BRONZO	CBF0005	STENCIL / TRAFILA BRONZO	230,-
Z/D6SFOGLI	SFOGLIA		STENCIL / TRAFILA SFOGLIA	280,-
Z/D6PENNE	PENNE		STENCIL / TRAFILA PENNE CON TAGLIAPASTA	990,-
Z/D6RAVOL	RAVIOLI		GRUPPO RAVIOLI	3.480,-
Z/D12BRONZ	BRONZO	CBF0006	STENCIL / TRAFILA BRONZO	230,-
Z/D12SFOGL	SFOGLIA		STENCIL / TRAFILA SFOGLIA	280,-
Z/D12PENNE	PENNE		STENCIL / TRAFILA PENNE CON TAGLIAPASTA	990,-
Z/D12RAVIO	RAVIOLI		GRUPPO RAVIOLI	3.480,-



CBF0006



CBF0005



CBF0004

THE PASTA MACHINES

The machines suitable for pasta shops and bakeries, supermarkets. They can produce a lot of different shapes and sizes of fresh pasta. All the parts in contact with the dough are made in stainl. steel, excepting the die, made in food-compatible alloy. In order to allow an easy and perfect cleaning, the internal corners of the mixing hopper are rounded and the body is made in a single block of stainless steel without sharp comers or grooves.

DIE NUDELTEIGMASCHINEN

Die Nudelteigmaschinen, ideal für Pastageschäfte, Bäckereien, Restaurants und Supermärkte. Ein einfaches Austauschen der Matrizie genügt, um die verschiedensten Formen von Teigwaren. Um die Haltbarkeit zu verlängern, sind alle Teile, die in Kontakt mit dem Teig kommen, aus Edelstahl hergestellt worden. Matrizie aus Messing. Die Knetwanne hat die inneren Ecken abgerundet und der Aufbau ist aus einem einzigen Edelstahlblock hergestellt worden, um auf diese Weise Kanten und Schlitzte zu vermeiden und eine perfekte Reinigung zu erlauben.

LA MACHINE SERT À LA FABRICATION DES PÂTES FRAÎCHE ET CONVIENT

Les sont machines à pâtes fraîches idéales pour les fabriques de pâtes alimentaires. Afin d'augmenter la durée de vie de la machine, toutes les pièces entrant en contact avec la pâte ont été fabriquées en acier inox, à l'exception de la filière réalisée dans un alliage apte au contact alimentaire. Cuve de pétrissage à bord intérieurs arrondis et capotage monobloc en acier inox pour éviter la présence de recoins et de fentes et permettre ainsi un nettoyage parfait.

LA UNA MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN DE PASTA FRESCA

Las máquina para la producción de pasta fresca. Para prolongar la vida útil, todas las piezas que entran en contacto con la masa son de acero fino, con excepción de la matriz, hecha de aleación agradable a los alimentos. El recipiente para el amasado tiene los cantos interiores redondeados y la caja ha sido fabricada de un solo bloque de acero fino para evitar así los cantos y las ranuras permitiendo así una limpieza perfecta.



order nr.	model	dimension extern mm	power total kW	voltage	capacity hopper kg	production kg/h	weight kg	price Euro
CBF0004	P3	365 · 500 · 445	0,75	400/50Hz/3N	3	8-10	58	5.480,-
CBF0005	P6	400 · 580 · 1120	1,12	400/50Hz/3N	6	15-18	108	7.690,-
CBF0006	P12	550 · 580 · 1550	1,87	400/50Hz/3N	12	25-35	147	11.320,-