

PELATURA, TAGLIO & CONSERVAZIONE

PEELING, CUTTING AND STORAGE

EPLUCHAGE, COUPE ET CONSERVATION

SCHÄLEN, SCHNITT UND KONSERVIERUNG

PELADO, CORTE Y CONSERVACIÓN

ОЧИСТКА ОТ КОЖУРЫ, РЕЗКА И ХРАНЕНИЕ



fimar
FOOD PROCESSING EQUIPMENT



INDICE

TAGLIAVERDURE: 4000 "L'ortolana" - 2000R "La Romagnola" - 3000 - 2500pag. 3	3
VEGETABLE CUTTER / COUPE-LEGUMES / GEMÜSESCHNEIDER / CORTAVERDURAS / ОВОЩЕРЕЗКА	
TAGLIAVERDURE FNTpag. 6	6
VEGETABLE CUTTER / COUPE-LEGUMES / GEMÜSESCHNEIDER / CORTAVERDURAS / ОВОЩЕРЕЗКА	
DISCHIpag. 7	7
DISCS / DISQUES / SCHEIBEN / DISCOS / ДИСКАМИ	
TAGLIAMOZZARELLA TAC - TASpag. 9	9
MOZZARELLA CUTTER / COUPE-MOZZARELLE / MOZZARELLA-SCHNEIDER CORTA-MOZZARELLA / СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦЦАРЕЛЛЫ	
CUTTER CLpag. 11	11
CUTTER / CUTTER / CUTTER / КУТТЕР	
CUTTER BC3Npag. 13	13
CUTTER / CUTTER / CUTTER / КУТТЕР	
LAVAVERDURE LAVpag. 14	14
VEGETABLE WASHER / LAVEUSE POUR LEGUMES / GEMÜSEWÄSCHER LAVADORA DE VERDURA / ОВОЩЕМОЕЧНАЯ МАШИНА	
PELAPATATE PPN/PPF - LAVACOZZE LCN/LCFpag. 15	15
POTATO PEELER - MUSSEL WASHER / EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER / PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ	
AFFETTATRICI A GRAVITÀ H - HS - HL - HRpag. 20	20
GRAVITY SLICER / COUPE-JAMBONS A GRAVITE / AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTLEM SCHNEIDBLOCK CORTADORAS DE GRAVEDAD / ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	
AFFETTATRICI VERTICALI K - Vpag. 22	22
VERTICAL SLICER / COUPE-JAMBONS VERTICAL / VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINEN CORTADORAS VERTICALES / ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ	
AFFETTATRICI A VOLANOpag. 24	24
FLYWHEEL MANUAL SLICER / COUPE-JAMBONS A VOLANT / SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINEN CORTADORAS CON VOLANTE / СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА	
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCDpag. 25	25
CUPOLA VACUUM PACK MACHINE / MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A CLOCHE VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE / MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO DE CAMPANA КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА	
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE MSDpag. 27	27
VACUUM PACK MACHINE WITH A HEAT SEAL BAR / MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A BARRE DE SOUDURE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN MIT SCHWEISSLEISTE / MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO CON BARRA SOLDADORA ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ	
MIXER AD IMMERSIONE MX - FXpag. 29	29
IMMERSION BLENDER / MIXEUR A IMMERSION / EINTAUCH-MIXSTAB / MEZCLADOR / ПОГРУЖНОЙ МИКСЕР	
CONTENITORI ISOTERMICI GREEN CUBEpag. 31	31
ISOTHERMAL CONTAINERS GREEN CUBE / RECIPIENTS ISOTHERMES GREEN CUBE / CONTENEDORES ISOTÉRMICOS GREEN CUBE	
GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE Epag. 33	33
GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIES E / GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE E / GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE E	
GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE Ppag. 34	34
GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIES P / GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P / GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P	
GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GNpag. 36	36
GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIES GN / GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN / GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN	
GREEN PLATE MOD. GP4pag. 37	37
GREEN PLATE MOD. GP4 / GREEN PLATE MOD. GP4 / GREEN PLATE MOD. GP4	
GREEN CUBE ACCESSORIpag. 38	38
GREEN CUBE ACCESSORIES / GREEN CUBE ACCESSOIRES / GREEN CUBE ACCESORIOS	

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD086V02. FINITO DI STAMPARE NEL MAGGIO 2011.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD086V02. PRINTING COMPLETED IN MAY 2011.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAÎNE ÉDITION. MOD086V02. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN MAI 2011.

DIE HIER GENANNTE DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD086V02. FERTIG GEDRUCKT IM MAI 2011.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD086V02. ACABADO DE IMPRIMIR EN MAYO DE 2011.

ПРИБЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD086V02. НАПЕЧАТАНО В МАИ 2011 г.

LAVORAZIONE CARNE



- Tritacarne
- Abbinati Tritacarne & Grattugia
- Grattugia
- Segaossi a nastro
- Impastatrici per carne
- Insaccatrici manuali
- Pressamburger

LAVORAZIONE PASTA



- Impastatrici a spirale
- Impastatrici planetarie
- Kitchenaid
- Impastatrice a forcella
- Macchine per pasta fresca
- Sfogliatrici
- Stendipizza
- Imperia

COTTURA



- Forni per pizzeria
- Forni a convezione
- Fornetto
- Piastre ad induzione
- Forni a microonde
- Griglie a pietra lavica
- Fry Top
- Gyros
- Salamandre
- Friggitrici
- Cuocipasta

SNACK BAR



- Frullatori e Frullatori frappé
- Spremiagrumi
- Tritaghiaccio
- Gruppo multiplo
- Centrifuga
- Tostiere
- Tostapane
- Piastre elettriche
- Crepiere
- Hot Dog
- Pressagelato



Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

TAGLIAVERDURA 4000 "L'ortolana": Macchina dalle elevate prestazioni, ottima qualità di taglio poiché il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore. Carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore di raccolta - doppia bocca inserimento prodotto - pulsantiera a pressione.

TAGLIAVERDURA 2000R "La Romagnola": Restyling del tagliaverdura TV2000 "La Romagnola", presente da oltre 20 anni con successo su tutti i mercati internazionali. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto.

TAGLIAVERDURA 3000: Carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto.

TAGLIAVERDURA 2500: Carcassa rivestita con vernice poliuretanic anti-graffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - disponibile solo monofase.

Accessori: dischi da taglio in vari modelli.

An appliance for cutting/slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, nuts; shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beetroots and Mozzarella.

VEGETABLE CUTTER 4000 "L'ortolana": High performance machine, excellent slicing quality since cut product falls directly in the collection container without using the ejection disk. Body, mouth and collection container made of AISI 304 stainless steel - safety switch on the handle, mouth and collection container - double product insertion mouth - pressure push button panel.

VEGETABLE CUTTER 2000R "La Romagnola": "La Romagnola", the TV2000 vegetable slicer successfully sold world-wide for over 20 years, has been restyled. AISI 304 stainless steel removable body and inlet - safety micro switch on the handle and inlet - dual product loading inlet.

VEGETABLE CUTTER 3000: AISI 430 stainless steel body and inlet - safety micro switch on the handle - dual product loading inlet.

VEGETABLE CUTTER 2500: Scratchproof polyurethane painted body - plastic inlet suited for contact with food - safety micro switch on the handle - dual product loading inlet - single-phase only available.

Accessories: cutting discs of various types.

Machine pour couper/trancher les fruits, les légumes de différentes formes et tailles, râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noix, effiler les carottes, le céleri, les pommes de terre, les pommes, le céleri-rave, la betterave, la mozzarella.

COUPE-LEGUMES 4000 "L'ortolana": Machine à performances élevées, excellente qualité de coupe puisque le produit travaillé tombe directement dans le récipient de collecte sans utiliser le disque expulseur. Corps, bouche et récipient de collecte en acier inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur le manche, la bouche et le récipient de collecte - double bouche d'alimentation de produit - clavier à pression.

COUPE-LEGUMES 2000R "La Romagnola": Nouveau design du coupe-légumes TV2000 "La Romagnola", présente depuis plus de 20 ans avec succès sur tous les marchés internationaux. Corps et goulotte escamotable en acier inox AISI 304 - microcontact de sécurité sur la poignée et la goulotte - double goulotte d'introduction.

COUPE-LEGUMES 3000: Corps et goulotte en acier inox AISI 430 - microcontact de sécurité sur la poignée - double goulotte d'introduction.



TV4000 "L'ortolana"



TV4000 "L'ortolana" smontato



2000R "La Romagnola"
3000



2000R "La Romagnola"

COUPE-LEGUMES 2500: Corps recouvert de peinture au polyuréthane anti-écaillures - goulotte en plastique apte au contact avec les aliments - microcontact de sécurité sur la poignée - double goulotte d'introduction - disponible uniquement en monophasé.

Accessoires: disques à découper de différents modèles.

🇩🇪 Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, zum Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Nüssen, zum Raspeln von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete und Mozzarella.

GEMÜSESCHNEIDER 4000 "L'ortolana": Gerät mit hohem Leistungsvermögen und optimaler Schnittqualität, da das verarbeitete Produkt direkt in den Sammelbehälter fällt, ohne Benutzung der Auswerfscheibe. Gehäuse, Öffnung und Sammelbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Griff, an der Öffnung und am Sammelbehälter - Doppelöffnung für Produktzufuhr - Druckknopftafel.

GEMÜSESCHNEIDER 2000R "La Romagnola": Neues Design für den Gemüseschneider TV2000 "La Romagnola", bereits seit mehr als 20 Jahren präsent auf allen internationalen Märkten. Gehäuse und abnehmbare Öffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff und auf der Öffnung - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung.

GEMÜSESCHNEIDER 3000: Gehäuse und Öffnung aus Edelstahl AISI 430 - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung.

GEMÜSESCHNEIDER 2500: Gehäuse mit kratzfestem Polyurethan-Lack beschichtet - Öffnung aus für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetem Plastikmaterial - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung - nur Monophasé erhältlich.

Zubehör: Schneidscheiben in verschiedenen Modellen.

🇪🇸 Máquina para cortar / rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.

CORTAVERDURAS 4000 "L'ortolana": Máquina de grandes prestaciones, excelente calidad de corte ya que el producto cortado cae directamente en el contenedor de recolección sin utilizar el disco expulsor. Carcasa, boca y contenedor de recolección de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor de recolección - boca doble para introducir el producto - botonera a presión.

CORTAVERDURAS 2000R "La Romagnola": Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", presente exitosamente desde hace más de 20 años en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto.

CORTAVERDURAS 3000: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto.

CORTAVERDURAS 2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - disponible sólo versión monofásica.

Accesorios: Discos de corte de varios modelos.

🇷🇺 Машина предназначена для резки/тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, мягкого сыра моцарелла.



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	4000 "L'ortolana"	2000R "La Romagnola" - 3000	2500
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	230V/1N/50Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	310 rpm	255 rpm	
DIMENSIONI BOCCA OVALE OVAL OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE OVALE ABMESSUNGEN DER OVALEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA OVALADA РАЗМЕРЫ ОВАЛЬНОГО ОТВЕРСТИЯ		~ 150x70 (mm)	~ 155x75 (mm)	
DIMENSIONI BOCCA TONDA ROUND OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE RONDE ABMESSUNGEN DER RUNDEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA REDONDA РАЗМЕРЫ КРУГЛОГО ОТВЕРСТИЯ		ø 56 (mm)		
DIMENSIONI PENTOLA RACCOLTA PRODOTTO PRODUCT COLLECTION CONTAINER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CUVE DE RECUPERATION DU PRODUIT ABMESSUNGEN PRODUKTSAMMELTOPF DIMENSIONES CONTENEDOR RECOLECCIÓN PRODUCTO РАЗМЕРЫ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ СБОРА ПРОДУКТА		Ø 240x165h (mm); 7,40 lt.	/	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	280x630x550h (mm)	220x610x520h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	27 Kg	22 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	34 Kg	24 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		670x370x630h (mm)	620x300x580h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,156 m ³	0,108 m ³	

ОВОЩЕРЕЗКА 4000 "L'ortolana": Высокие эксплуатационные характеристики, отличное качество резки благодаря тому, что обработанный продукт падает непосредственно в емкость для сбора продукта без применения выталкивающего диска. Корпус, загрузочное отверстие и емкость для сбора продукта из нержавеющей стали AISI 304, предохранительные микровыключатели на ручке, на отверстии и на емкости для сбора продукта, двойное отверстие для загрузки продукта, пульт с нажимными кнопками.

ОВОЩЕРЕЗКА 2000R "La Romagnola": Модернизированная модель овощерезки TV2000 "La Romagnola", которая на протяжении более 20 лет пользуется успехом на рынке. Корпус и съемная крышка с загрузочным отверстием из нержавеющей стали AISI 304, предохранительный выключатель на ручке и на отверстии, двойное отверстие для загрузки продукта.

ОВОЩЕРЕЗКА 3000: Корпус и съемная крышка с загрузочным отверстием из нержавеющей стали AISI 430, предохранительный выключатель на ручке, двойное отверстие для загрузки продукта.

ОВОЩЕРЕЗКА 2500: Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям полиуретановой краской, загрузочное отверстие из пищевой пластмассы, предохранительный выключатель на ручке, двойное отверстие для загрузки продукта, предлагается только в однофазном исполнении.

Комплектующие: режущие диски различных моделей.



2500



TAGLIAVERDURE FNT

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LEGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTAVERDURAS
ОВОЩЕРЕЗКА

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FNT	FNT2V
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz 230-400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	255 rpm	255/165 rpm
DIMENSIONI BOCCA OVALE OVAL OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE OVALE ABMESSUNGEN DER OVALEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA OVALADA РАЗМЕРЫ ОВАЛЬНОГО ОТВЕРСТИЯ		~147x75 (mm)	
DIMENSIONI BOCCA TONDA ROUND OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE RONDE ABMESSUNGEN DER RUNDEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA REDONDA РАЗМЕРЫ КРУГЛОГО ОТВЕРСТИЯ		ø 46 (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	240x450x580h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETO	18 Kg	19 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	20 Kg	21 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		620x300x580h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,108 m ³	



FNT

Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

Carcassa in acciaio inox - coperchio e maniglia in policarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto.

Accessori: dischi da taglio in vari modelli.

An appliance for cutting/slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, nuts; shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beetroots and Mozzarella.

Stainless steel body - cover and handle in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the handle and the inlet - dual inlet for insertion of the food product.

Accessories: cutting discs of various types.

Machine pour couper/trancher les fruits, les légumes de différentes formes et tailles, râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noisettes, effiler les carottes, le céleri, les pommes de terre, les pommes, le céleri-rave, la betterave, la mozzarella.

Corps en acier inox - couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire - microcontact de sécurité sur la poignée et la goulotte - double goulotte d'introduction.

Accessoires: disques à découper de différents modèles.

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, zum Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Nüssen, zum Raspeln von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete und Mozzarella.

Rahmen mit Kratzschutz-Lacküberzug - Deckel und Griff aus lebensmittelechtem Polykarbonat - Sicherheitsmikroschalter auf Griff und Öffnung - Doppelte Produkteinführöffnung.

Zubehör: Schneidscheiben in verschiedenen Modellen

Máquina para cortar / rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.

Carcasa de acero inoxidable - tapa y manija de policarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto.

Accesorios: Discos de corte de varios modelos.

Машина предназначена для резки/тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, мягкого сыра моцарелла.

Корпус из нержавеющей стали, крышка и рукоятка из пищевого поликарбоната, предохранительный микровыключатель на рукоятке и на отверстии, двойное отверстие для загрузки продукта.

Комплектующие: режущие диски различных моделей.

DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.
E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.
E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.
E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.
E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.
Z4: barbabietole, cavolo rosso, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.
Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape. La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

DISCS FOR SLICING

E1 - E2 - S1 - S2: Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and mushrooms.
E3: Apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.
E4 - E6: Beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.
E5: Tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.
E8 - E10 - E14: Boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

DISCS FOR SHREDDING /GRATING

Z2 - Z3: Carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: Beetroots, red cabbage, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.
V: Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.
Z7: Mozzarella.

DISCS FOR CUTTING IN CUBES

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

DISCS FOR CUTTING MATCHSTICK SIZE

H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips.
The combination of discs B6 - B8 - B10 with discs E6 - E8 - E10 obtains matchstick size pieces for the whole length of the food product with the desired thickness.

DISQUES POUR COUPER EN TRANCHES

E1 - E2 - S1 - S2: Frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.
E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.
E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.
E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.
E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES POUR ÉMINCER OU RÂPER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.
Z4: betteraves, chou rouge, radis, fromage de type gruyère, chocolat.
V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.
Z7: mozzarella.

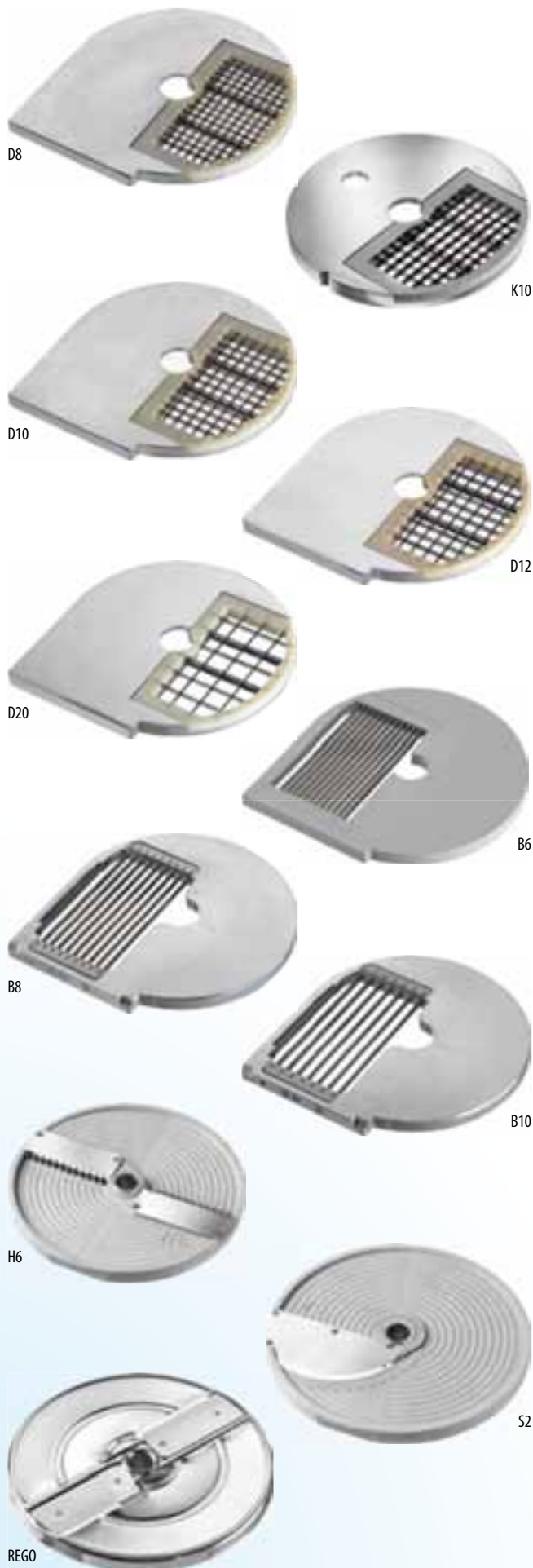
DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une vaste gamme de dés pour minestrone et macédoines.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN ALLUMETTES

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves.
La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir des allumettes sur toute la longueur de produit selon l'épaisseur voulue.





● SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBENSCHNITT

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffeln, Chips, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, gekochte Kartoffeln, Kohl, Rüben, Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas, Grapefruit.
E8 - E10 - E14: Gekochte Kartoffeln und Karotten, Auberginen, Rote Beete.

● SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel, Rüben.
Z4: Rote Beete, Rotkohl, Wurzeln, Greyzer Käse, Schokolade.
V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Schokolade, Nüsse.
Z7: Mozzarella.

● SCHNEIDSCHIBEN ZUM WÜRFELN

Die Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 erlaubt den Erhalt einer großen Vielzahl von Würfelgrößen für Gemüsesuppen und Obstsalate.

● SCHNEIDSCHIBEN FÜR STÄBCHENSCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben.

Die Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 erlaubt den Erhalt von Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Stärke.

● DISCOS PARA CORTAR EN LONCHAS

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.

E3: Manzanos, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.

E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.

E5: Tomates, limones, naranjas, manzanos, ananás y pomelos.

E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

● DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanos y nabos.

Z4: Remolachas, repollo rojo, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.

V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.
Z7: mozzarella.

● DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para menestras y macedonias.

● DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos.

La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos con todo el largo del producto y con el espesor deseado.

● ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ

E1 - E2 - S1 - S2: Картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, грибы.

E3: яблоки, бананы, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.

E4 - E6: свекла, вареный картофель, капуста, репа, лук.

E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы, грейпфруты.

E8 - E10 - E14: вареные картофель и морковь, баклажаны, свекла.

● ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ/НАТИРАНИЯ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.

Z4: свекла, красная капуста, корнеплоды, швейцарский сыр, шоколад.

V: сыр Пармезан, сухари, миндаль, орехи, шоколад, фундук.

Z7: сыр моцарелла.

● ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Использование дисков D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 - E14 позволяет получать кубики самых разных форм и размеров для овощных супов, фруктовых салатов, и картофеля-фри.

● ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, корнеплоды, морковь, картофель, репа.


Использование дисков B6 - B8 - B10 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 позволяет нарезать соломку требуемой толщины по всей длине продукта.




TVM TAGLIAVERDURE MANUALE

MANUAL VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES MANUEL
MANUELLER GEMÜSESCHNEIDER
CORTAVERDURAS MANUAL
РУЧНАЯ ОВОЩЕРЕЗКА




 Macchina per affettare manualmente frutta, verdure, wurstel, prosciutto cotto, mozzarella, ecc... Costruita in acciaio inox AISI 304 - telai per taglio con lame in acciaio inox - accessorio schiaccia patate in acciaio inox- pressori e accessorio per taglio verticale in polipropilene alimentare.


Accessori: telai per fette da 5 e 10 mm - telai per cubetti da 10 e 15 mm - accessorio schiaccia patate - accessorio per taglio verticale con 3 fori Ø 32,42 e 52 mm.

 Machine for manually slicing fruit, vegetables, frankfurters, cooked ham, mozzarella, etc. Made in AISI 304 stainless steel - cutting frames with stainless steel blades - potato masher accessory in stainless steel - pushers and accessory for vertical cutting in food-grade polypropylene.


Accessories: 5 and 10 mm slicing frames - 10 and 15 mm dicing frames - potato masher accessory - accessory for vertical cutting with 3 holes, diam. 32, 42 and 52 mm.

 Appareil pour couper manuellement en tranches les fruits, les légumes, les saucisses de Francfort, le jambon blanc, la mozzarella, etc. Fabriqué en acier inox AISI 304 - châssis pour couper à lames en acier inox - accessoire presse-purée en acier inox- poussoirs et accessoire pour la coupe verticale en polypropylène alimentaire.


Accessoires: châssis pour tranches de 5 et 10 mm - châssis pour cubes de 10 et 15 mm - accessoire presse-purée - accessoire pour la coupe verticale à 3 trous Ø 32,42 et 52 mm.

 Maschine für manuellen Scheibenschnitt von Obst, Gemüse, Würstchen, gekochtem Schinken, Mozzarella usw.. Fertigung aus Edelstahl AISI 304 - Schnittgehäuse mit Schneidklingen aus Edelstahl - Kartoffelstampfer-Zubehör aus Edelstahl - Druckteile und Zubehör für Senkrechtschnitt aus lebensmitteleuglichem Polypropylen.

Zubehör: Schnittgehäuse für Scheiben zwischen 5 und 10 mm - Schnittgehäuse für Würfel zwischen 10 und 15 mm - Kartoffelstampfer-Zubehör - Zubehör für Senkrechtschnitt mit 3 Öffnungen Ø 32,42 und 52 mm.

 Máquina para cortar manualmente fruta, verdura, salchichas, jamón de york, mozzarella, etc. Fabricada con acero inoxidable AISI 304. Bastidores para el corte con cuchillas de acero inoxidable. Accesorio pasapurés de acero inoxidable y elementos compresores y accesorio para el corte vertical de polipropileno apto para el contacto con alimentos.

Accesorios: bastidores para cortar lonchas de 5 y 10 mm. Bastidores para cortar en forma de dado de 10 y 15 mm. Accesorio pasapurés. Accesorio para el corte vertical con tres orificios: de 32, 42 y 52 mm de diámetro.

 Машина для ручной нарезки фруктов, овощей, сосисок, вареной ветчины, моцареллы и т.д. Выполнена из нержавеющей стали AISI 304 - режущие рамы с ножами из нержавеющей стали - картофелемялка из нержавеющей стали - прижимы и принадлежность для вертикальной резки из полипропилена для пищевых продуктов.

Принадлежности: рамы для ломтиков толщиной 5 и 10 мм - рамы для кубиков размером 10 и 15 мм - картофелемялка - принадлежность для вертикальной резки с 3 отверстиями Ø 32,42 и 52 мм.



DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	255x230x235/350 h mm
DIMENSIONI TELAI DI TAGLIO CUTTING FRAME DIMENSIONS DIMENSIONS DES CHASSIS DE COUPE SCHNITTGEHÄUSE-ABMESSUNGEN MEDIDAS DE LOS BASTIDORES DE CORTE РАЗМЕРЫ РЕЖУЩИХ РАМ		205x100 mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	2,1 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	3,6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		360x260x270 h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,025 m ³



- Guarda il video del tagliaverdure manuale TVM su www.fimarspa.it
- Watch the TVM manual vegetable cutter video at www.fimarspa.it
- Consultez le vidéo du coupe-légumes manuel TVM sur www.fimarspa.it
- Schauen Sie sich das Video des manuellen Gemüseschneiders TVM auf www.fimarspa.it an
- Mira el video del cortaverduras manual TVM en www.fimarspa.it
- Посмотрите ролик ручной овощерезки TVM на сайте www.fimarspa.it



TELAIO PER CUBETTI
DICING FRAME

TELAIO PER FETTE
SLICING FRAME

KIT TAGLIO VERTICALE
KIT FOR VERTICAL CUTTING

ACCESSORIO SCHIACCIA PATATE
POTATO MASHER ACCESSORY

TVM tagliaverdure manuale

Manual vegetable cutter / Coupe-légumes manuel / Manueller Gemüseschneider
Cortaverduras manual / Ручная овощерезка

NORME CE
CE VERSION

€ EURO

Tagliaverdure + 2 telai per fette 5 e 10 mm

Vegetable cutter + 2 slicing frames 5 and 10 mm

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Telaio per fette 5 mm

Slicing frame 5 mm

Telaio per fette 10 mm

Slicing frame 10 mm

Telaio per cubetti 10 mm (momentaneamente non disponibile)

Dicing frame 10 mm (temporarily unavailable)

Telaio per cubetti 15x10 mm max (momentaneamente non disponibile)

Dicing frame 15x10 mm max (temporarily unavailable)

Kit per taglio verticale (disponibile da ottobre 2012)

Kit for vertical cutting (available from october 2012)

Accessorio schiaccia patate

Potato masher accessory

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD135V01. FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2012.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD135V01. PRINTING COMPLETED IN SEPTEMBER 2012.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAINE ÉDITION. MOD135V01. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN SEPTEMBRE 2012.

DIE HIER GENANNTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEDLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD135V01. FERTIG GEDRUCKT IM SEPTEMBER 2012.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD135V01. ACABADO DE IMPRIMIR EN SEPTIEMBRE DE 2012.


ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD135V01. НАПЕЧАТАНО В СЕНТЯБРЕ 2012 г.



 **fimar**[®]


Italy - Via Sandro Pertini, 29 - 47826 Villa Verucchio (RN)
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
E.mail mail@fimarspa.it - Internet www.fimarspa.it



 Macchina realizzata appositamente per sfilacciare (TAS) e cubettare (TAC) mozzarella. Carcassa in acciaio inox - corpo centrale e coperchio in alluminio - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.


TAGLIAMOZZARELLA TAS: Macchina per sfilacciare mozzarella in varie misure; in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

TAGLIAMOZZARELLA TAC: Macchina per ottenere cubetti di mozzarella in varie misure in base ai dischi utilizzati. La produzione oraria varia dai 120-190 Kg in base ai dischi utilizzati.

 An appliance appropriately realized for shredding (TAS) Mozzarella and also cutting Mozzarella into cubes (TAC). Stainless steel body - central body and cover in aluminium - safety microswitch on the cover and the handle.


MOZZARELLA CUTTER TAS: An appliance for shredding Mozzarella in various sizes. On the basis of the utilization of the various discs, a mixed shredding and a spaghetti cut is obtained.

MOZZARELLA CUTTER TAC: An appliance for obtaining Mozzarella cubes in various sizes on the basis of the discs utilized. The hourly production varies from 120 - 190 kgs on the basis of the discs utilized.

 Machines spécialement conçues pour effiler (TAS) et couper la mozzarella en dés (TAC). Corps en acier inox - corps central et couvercle en aluminium - microcontacts de sécurité sur le couvercle et la poignée.


COUPE - MOZZARELLE MOD. TAS: Machines pour effiler la mozzarella en différentes tailles. Selon le disque utilisé, on obtient un effilochage mixte ou une découpe en forme de spaghetti.

COUPE - MOZZARELLE MOD. TAC: Machine pour obtenir des dés de mozzarella de différentes tailles selon les disques employés. La production par heure varie de 120-190 Kg en fonction des disques utilisés.

 Eigens zur Zerfransung (TAS) und zum Würfeln (TAC) von Mozzarella entwickelte Maschine. Rahmen aus Inox-Stahl - Zentralkörper aus Aluminium - Sicherheitsschalter auf Deckel und Griff.


MOZZARELLA-SCHNEIDER MOD. TAS: Maschine zur Zerfransung von Mozzarella in verschiedenen Größen. Je nach Einsatz der verschiedenen Scheiben erhalten Sie sowohl einen gemischten als auch einen Spaghetti-Schnitt.

MOZZARELLA-SCHNEIDER MOD. TAC: Maschine zum Erhalt von Mozzarella-Würfeln in verschiedenen Größen je nach den verwendeten Scheiben. Die Stundenproduktion variiert zwischen 120 und 190 kg je nach den verwendeten Scheiben.

 Máquinas realizadas especialmente para deshilar (TAS) y cortar en cubitos (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable - cuerpo central y tapa de aluminio - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.

CORTA-MOZZARELLA MOD. TAS: Máquinas para deshilar mozzarella con diferentes tamaños; en función del uso de los diferentes discos se consigue ya sea un deshilado mixto que un corte tipo espagueti.

CORTA-MOZZARELLA MOD. TAC: Máquina para cortar en cubitos la mozzarella, de varios tamaños, dependiendo de los discos empleados. La producción horaria varía de los 120-190 kg dependiendo de los discos utilizados.

 Машины, специально разработанные для измельчения (TAS) и нарезки кубиками (TAC) сыра моцарелла. Корпус выполнен из нержавеющей стали, основной блок и крышка - из алюминия, на крышке и рукоятке имеются предохранительные микровыключатели.

СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ MOD. TAS: Машины, предназначенные для крошения сыра моцарелла на кусочки различных размеров; в зависимости от используемых дисков позволяет крошить или нарезать соломкой.

СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ MOD. TAC: Машина служит для нарезки сыра моцарелла на кубики различных размеров в зависимости от используемых дисков. Почасовая производительность варьируется в пределах 120-190 кг в зависимости от используемых дисков.





TAGLIAMOZZARELLA TAC - TAS

MOZZARELLA CUTTER
COUPE-MOZZARELLE
MOZZARELLA-SCHNEIDER
CORTA-MOZZARELLA
СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TAS	TAC
POTENZA MONOFASE SINGLE PHASE POWER PUISSANCE MONOPHASEE EINPHASENLEISTUNG POTENCIA MONOFÁSICA МОЩНОСТЬ ОДНОФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ		0,3 kW (0,4 HP)	0,4 kW (0,55 HP)
POTENZA TRIFASE THREE PHASE POWER PUISSANCE TRIPHASEE DREIHPHASENLEISTUNG POTENCIA TRIFÁSICA МОЩНОСТЬ ТРЕХФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ		0,35 kW (0,5 HP)	0,45 kW (0,6 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	300 rpm	140 rpm
DIMENSIONI BOCCA (FORMA IRREGOLARE) OUTLET DIMENSIONS (IRREGULAR SHAPE) DIMENSIONS DE LA BOUCHE (FORME IRREGULIERE) ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG (UNREGELMÄSSIGE FORM) DIMENSIONES BOCA (FORMA IRREGULAR) РАЗМЕРЫ ОТВЕРСТИЯ (СЛОЖНАЯ ФОРМА)		~ 80x65mm	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	250÷300 Kg/h	120÷190 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	330x380x690h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	15 Kg	17 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	17 Kg	19 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		430x400x800h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,138 m ³	



TAS - 2PZ8



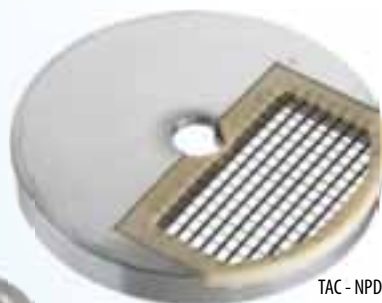
TAS - 4PZ8



TAS - PZ4




TAC - P5




TAC - NPD 8x8x8




TAS - PZ7

 Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d'appoggio vasca - freno motore - doppia velocità (solo su modello CL/5 e CL/8) - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.


Accessori: coltello a 2 o 4 lame sbattitrici - coltello a 2 o 4 lame taglienti.

 An appliance to homogenize, knead, crumble and mix. Stainless steel body - upper cover in transparent food-safe polycarbonate - pressure keyboard, safety microswitch on the cover and on the base of the pan support - motor brake - dual speed (only on models CL/5 and CL/8) - pan capacity 3 - 5 - 8 litres - equipped with a twin-bladed knife.


Accessories: 2 or 4 blade beaters - 2 or 4 bladed knife.

 Machine pour pétrir, émietter et mélanger. Corps en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - boîte à boutons-poussoirs - microcontacts de sécurité sur le couvercle et sur le socle de la cuve - frein moteur - double vitesse (uniquement sur les modèles CL/5 et CL/8) - capacité de la cuve 3-5-8 litres - munie d'un couteau à 2 lames tranchantes.


Accessoires: Couteau à 2 ou 4 lames batteuses - couteau à 2 ou 4 lames tranchantes.

 Maschine zum Kneten, Zerkleinern und Mischen. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Drucktastentafel - Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel und am Stützsockel der Schale - Motorbremse - Doppelte Geschwindigkeit (nur beim Modell CL/5 und CL/8) - Schalenfassungsvermögen 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 Schneidklingen.

Zubehör: Messer mit 2 oder 4 Schlagklingen - Messer mit 2 oder 4 Schneidklingen.

 Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en la base de apoyo de la cuba - freno motor - doble velocidad (sólo en los modelos CL/5 y CL/8) - capacidad de la cuba 3-5-8 litros - en dotación un cuchillo de dos hojas cortantes.

Accesorios: Cuchillo de 2 o 4 hojas batidoras - cuchillo de 2 o 4 hojas cortantes.

 Машина служит для замешивания, измельчения и перемешивания. Корпус из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, пульт с нажимными кнопками, предохранительные микровыключатели на крышке и на основании опоры дежи, тормоз двигателя, две скорости (только в моделях CL/5 и CL/8), емкость дежи 3-5-8 литров, оснащена 2-лопастным ножом.

Комплектующие: 2 или 4 лопастной нож для взбивания, 2 или 4 лопастной нож для резки.



CL/5V2



CL/8



CUTTER CL

CUTTER
CUTTER
CUTTER
CUTTER
КУТТЕР

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CL/3	CL/5	CL/8	CL/52V	CL/82V
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)			0,6 - 0,8 kW (0,8 - 1,1 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz			400V/3N/50Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	1400 rpm			1400/2800 rpm	
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTNER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		3 Lt. (ø 210x105h)	5 Lt. (ø 210x160h)	8 Lt. (ø 210x205h)	5 Lt. (ø 210x160h)	8 Lt. (ø 210x205h)
CAPACITÀ MAX LIQUIDI IN VASCA MAX LIQUID CAPACITY IN TANK CONTENANCE MAX LIQUIDES DANS LA CUVE MAXIMALES FASSUNGSVERMÖGEN FÜR FLÜSSIGKEITEN IN DEM BEHÄLTNER CAPACIDAD MÁX LIQUIDOS EN CUBA МАКС ВМЕСТИМОСТЬ ЖИДКОСТИ В ДЕЖЕ		1,8 Lt.	2,1 Lt.	2,4 Lt.	2,1 Lt.	2,4 Lt.
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	240x310x460h (mm)	240x310x570h (mm)	240x310x620h (mm)	240x310x570h (mm)	240x310x620h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТО	18 Kg	19 Kg		21 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	20 Kg	21 Kg		23 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		400x300x670h (mm)				
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,080 m ³				



Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.

Anodised aluminium body - stainless steel removable tank and blades - food-safe transparent polycarbonate upper lid - safety micro switches on lid and tank - 3-litre tank capacity - 2 cutting edge knife included.

Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur couvercle et cuve - contenance cuve 3 litres - muni de couteau à 2 lames.

Gehäuse aus Eloxaluminium - Behälter und Klinge aus Edelstahl (ausziehbar) - Oberer Deckel aus transparentem Lebensmittel-Polykarbonat - Sicherheitsmikroschalter auf Deckel und Behälter - Fassungsvermögen Behälter 3 Liter - ausgestattet mit Messer mit Doppelschneideklinge.

Carcasa de aluminio anodizado - cuba y cuchillas de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la cuba - capacidad de la cuba 3 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.

Корпус из анодированного алюминия - съемные дежа и ножи из нержавеющей стали - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - защитные микровыключатели на крышке и деже - емкость дежи 3 литра - оснащена 2-лопастным ножом.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	730 rpm
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		3 Lt. (ø 210x110h mm)
CAPACITÀ MAX LIQUIDI IN VASCA MAX LIQUID CAPACITY IN TANK CONTENANCE MAX LIQUIDES DANS LA CUVE MAXIMALES FASSUNGSVERMÖGEN FÜR FLÜSSIGKEITEN IN DEM BEHÄLTER CAPACIDAD MÁX LIQUIDOS EN CUBA МАКС ВМЕСТИМОСТЬ ЖИДКОСТИ В ДЕЖЕ		1,7 Lt.
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x320x320(620)h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	12 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	13,50 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x380x380h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,067 m ³





LAVAVERDURE LAV

VEGETABLE WASHER
LAVEUSE POUR LEGUMES
GEMÜSEWÄSCHER
LAVADORA DE VERDURA
ОВОЩЕМОЕЧНАЯ МАШИНА

POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37-0,11 kW (0,5-0,15 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3N/50Hz
CAPACITÀ CESTELLO BASKET CAPACITY CAPACITÉ DU PANIER KORBKAPAZITÄT CAPACIDAD DE LA CESTA ЕМКОСТЬ КОРЗИНЫ		4 Kg (verdure pesanti - heavy vegetables - légumes compacts schwere gemüse - verdura con peso - тяжелые овощи)
		1,5 Kg (verdure in foglia - leaf vegetables - légumes en feuille blattgemüse - verdura en hojas - листовые овощи)
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	20/25 Kg/h
DURATA CICLO DURÉE DU CYCLE DURACIÓN DEL CICLO	CYCLE DURATION ZYKLUSDAUER ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЦИКЛА	3,5/4,5 minuti
CONSUMO ACQUA PER CICLO WATER CONSUMPTION PER CYCLE CONSOMMATION D'EAU PAR CYCLE WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO DE AGUA POR CICLO РАСХОД ВОДЫ ЗА ОДИН ЦИКЛ		30/35 Lt.
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	450 rpm
DIMENSIONI CESTELLO DIMENSIONS PANIER DIMENSIONES CESTA	BASKET DIMENSIONS KORBABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ КОРЗИНЫ	ø 280x270h
COLLEGAMENTO IDRICO CONNEXION HYDRAULIQUE WASSERANSCHLUB ALIMENTACIÓN HÍDRICA РАЗЪЕМ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИСТОЧНИКУ ВОДОСНАБЖЕНИЯ	WATER SUPPLY	3/4"
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	450x610x800h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	40 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	50 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x550x1070h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,500 m ³



Macchina per lavare e centrifugare ortaggi e verdure. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruptore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale.

An appliance for washing and centrifuging vegetables and salads. Stainless steel structure - upper cover in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the cover - cartridge filter and a filter on the removable pan discharge - discharge pump that can be externally inspected - twin-speed, three-phase motor; one speed for washing, one for the centrifuge - possibility of choosing two washing cycles and three duration times for each cycle - button "dry" for manual centrifugation.

Machine pour laver et centrifuger les légumes. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontact de sécurité sur le couvercle - filtre à tiroir et filtre sur vidange de cuve escamotables - la pompe de vidange peut être inspectée de l'extérieur - moteur triphasé à 2 vitesses, une pour le lavage et une pour la centrifugation - possibilité de choix de deux cycles de lavage et trois temps de durée par cycle - bouton "dry" pour centrifugation manuelle.

Maschine zum Waschen und Schleudern von Gemüse. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Drucktastentafel - Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel - Herausnehmbarer Filtereinsatz und Filter auf dem Wannenabfluss - Von außen inspizierbare Auslasspumpe - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, einer für den Waschgang und einer für den Schleudergang - Möglichkeit der Wahl von zwei Waschzyklen und drei Zeitdauern für jeden Zyklus - taste "dry" für manuelle schleuder.

Máquina para lavar y centrifugar hortalizas y verduras. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga cuba extraíbles - bomba de descarga para controlar desde fuera - motor trifásico de 2 velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir uno de los 2 ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración para cada ciclo - botón "dry" para centrifugación manual.

Машина для мойки и центрифугирования овощей и фруктов. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительный микровыключатель на крышке, съемные кассетный фильтр и фильтр на сливном отверстии бака, сливной насос (может осматриваться извне), 2-скоростной трехфазный двигатель (одна скорость для мойки, другая - для центрифугирования), возможность выбора двух циклов мойки и трех уставок времени для задания продолжительности каждого цикла, сухой кнопочку, чтобы вручную слина.



PELATATE PPN/PPF - Macchina per pelare patate e carote. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile (PTA per 5-10-18Kg, PTB per 25Kg). L'abrasivo laterale è di serie solo sul modello PPN-PPF/25. Il modello PPN5 è da banco.

Accessori: Cavalletto inox CI (di serie sui modelli PPF/5-10-18) - Cavalletto inox CB (di serie sul modello PPF/25) - Piattello abrasivo PTA (di serie sui modelli PPN-PPF/5-10-18) - Piattello abrasivo PTB (di serie sul modello PPN-PPF/25) - Piattello abrasivo PAB (solo per modelli PPN-PPF/5-10-18) - Cestello centrifuga CCV (solo per modelli PPN-PPF/10-18) - Cassetto con filtro in acciaio inox CCF (applicabile solo sui modelli PPF) - Abrasivo laterale (escluso modello PPF-PPN/5).

LAVACOZZE LCN/LCF - Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile. Il modello LCN5 è da banco.

Accessori: cavalletto inox CI (di serie sui modelli LCF/5-10-18) - piattello a spazzole PPC (di serie sui modelli LCN-LCF/5-10-18) - cassetto con filtro in acciaio inox CCF (applicabile solo sui modelli LCF).

POTATO PEELER PPN/PPF - An appliance for peeling potatoes and carrots. Stainless steel structure - upper cover in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the peel residues - an extractable abrasive plate (abrasive plate PTA for 5 - 10 - 18 kgs and abrasive plate PTB for 25 kgs) is included as standard.

The lateral abrasive is only standard on model PPN-PPF/25. Model PPN5 is for counter use.

Accessories: Steel stand CI (standard on models PPF/5-10-18) - Steel stand CB (standard on model PPF/25) - Abrasive plate PTA (standard on models PPN-PPF/5-10-18) - Abrasive plate PTB (standard on model PPN-PPF/25) - Abrasive plate PAB (only for models PPN-PPF/5-10-18) - Centrifuge basket CCV (only for models PPN-PPF/10-18) - Stainless steel cartridge filter CCF (only for models PPF) - Lateral abrasive (excluding model PPF-PPN/5).

MUSSEL WASHER LCN/LCF - An appliance for cleaning mussels. Stainless steel structure - upper cover in transparent food-safe polycarbonate - safety microswitch on the upper cover and on the outlet - button for the ejection of the food product - timer 0 - 4 minutes - automatic jet of water to favour the elimination of the cleaning residues - an extractable plate and brushes is included as standard. Model LCN5 is for counter use.

Accessories: Steel stand CI (standard on models LCF/5-10-18) - Plate and brushes PPC (standard on models LCN-LCF/5-10-18) - Stainless steel cartridge filter CCF (only for models LCF).



PPN/5



PPN/10M

Con abrasivo laterale (optional)
 With lateral abrasive (optional)



PPF/5



PPF/25 + CCF

EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE PPN/PPF - Machine pour éplucher les pommes de terre et les carottes. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus d'épluchure - de série tournette abrasive escamotable (PTA pour 5-10-18Kg, PTB pour 25Kg). L'abrasif latéral n'est de série que sur le modèle PPN-PPF/25. Le modèle PPN5 est un modèle de comptoir.

Accessoires: Chariot inox CI (de série sur les modèles PPF/5-10-18) - Chariot inox CB (de série sur le modèle PPF/25) - Tournette abrasive PTA (de série sur les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Tournette abrasive PTA (de série sur le modèle PPN-PPF/25) - Tournette abrasive PAB (uniquement pour les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Panier de centrifugation CCV (uniquement sur les modèles PPN-PPF/10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCV (applicable uniquement sur les modèles PPF) - Abrasif latéral (sauf modèle PPF-PPN/5).

LAVE-MOULES LCN/LCF - Machine à laver les moules. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie de 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus de nettoyage - de série tournette à brosses escamotable. Le modèle LCN5 est un modèle de comptoir.

Accessoires: Chariot inox CI (de série sur les modèles LCF/5-10-18) - Tournette à brosses PPC (de série sur les modèles LCN-LCF/5-10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCF (applicable uniquement sur les modèles LCF).

KARTOFFELSCHÄLER PPN/PPF - Maschine zum Schälen von Kartoffeln und Karotten. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung - Produktausstoßtaster - Timer 0-4 Minuten - Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Schälabfall - mit ausziehbarem Reibteller (PTA für 5-10-18 kg, PTB für 25 kg). Die Seitenreibe ist serienmäßig nur beim Modell PPN-PPF/25 vorgesehen. Das Modell PPN5 ist für den Tresen bestimmt.

Zubehör: Ständer Inox CI (serienmäßig nur bei den Modellen PPF/5-10-18) - Ständer Inox CB (serienmäßig nur bei den Modellen PPF/25) - Reibteller PTA (serienmäßig nur bei den Modellen PPN-PPF/5-10-18) - Reibteller PTB (serienmäßig nur bei den Modellen PPN-PPF/25) - Reibteller PAB (nur bei den Modellen PPN-PPF/5-10-18) - Zentrifugeneinsatz CCV (nur bei den Modellen PPN-PPF/10-18) - Einsatz mit Filter aus Inox-Stahl CCF (anwendbar nur bei den Modellen PPF) - Seitenreibe (ausgenommen Modell PPF-PPN/5).

MIESMUSCHELWÄSCHER LCN/LCF - Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Rahmen aus Inox-Stahl - Oberer Deckel aus durchsichtigem Polykarbonat für Lebensmittel - Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung - Produktausstoßtaster - Timer 0-4 Minuten - Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Reinigungsabfall - mit ausziehbarem Bürstenteller. Das Modell LCN5 ist für den Tresen.

Zubehör: Ständer Inox CI (serienmäßig nur bei den Modellen LCF/5-10-18) - Bürstenteller PPC (serienmäßig nur bei den Modellen LCN-LCF/5-10-18) - Einsatz mit Filter aus Inox-Stahl CCF (anwendbar nur bei den Modellen LCF).



PELADORA DE PATATAS PPN/PPF - Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en dotación plato abrasivo extraíble (PTA para 5-10-18Kg, PTB para 25Kg). El abrasivo lateral se incluye de serie sólo en el modelo PPN-PPF/25. El modelo PPN5 es para mostrador.

Accesorios: Caballete de acero inoxidable CI (de serie en los modelos PPF/5-10-18) - Caballete de acero inoxidable CB (de serie en el modelo PPF/25) - Plato abrasivo PTA (de serie en los modelos PPN-PPF/5-10-18) - Plato abrasivo PTB (de serie en los modelos PPN-PPF/25) - Plato abrasivo PAB (sólo en los modelos PPN-PPF/5-10-18) - Cesto centrífuga CCV (sólo en los modelos PPN-PPF/10-18) - Cajón con filtro de acero inoxidable CCF (se puede aplicar sólo en los modelos PPF) - Abrasivo lateral (excluido el modelo PPF-PPN/5).

LAVADORA DE MEJILLONES LCN/LCF - Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en dotación plato extraíble con cepillos. El modelo LCN5 es para mostrador.

Accesorios: Caballete de acero inoxidable CI (de serie en los modelos LCF/5-10-18) - Plato con cepillos PPC (de serie en los modelos LCN-LCF/5-10-18) - Cajón con filtro de acero inoxidable CCF (se puede aplicar sólo en los modelos LCF).

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PPN/PPF - Машина для очистки картофеля и моркови. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на выходном отверстии, кнопка для выгрузки продукта, таймер 0÷4 минуты, автоматическая подача струи воды, облегчающая удаление очистков, в комплекте со съемным абразивным диском (PTA для 5-10-18 кг, PTB для 25 кг). Боковой абразив устанавливается серийно в моделях PPN-PPF/25. Модель PPN5 - настольная.

Комплектующие: Стойка из нержавеющей стали CI (серийно устанавливается в моделях PPF/5-10-18) - Стойка из нержавеющей стали CB (серийно устанавливается в модели PPF/25) - Абразивный диск PTA (серийно устанавливается в моделях PPN-PPF/5-10-18) - Абразивный диск PTB (серийно устанавливается в модели PPN-PPF/25) - Абразивный диск PAB (только для моделей PPN-PPF/5-10-18) - Центрифужная корзина CCV (только для моделей PPN-PPF/10-18) - Емкость из нержавеющей стали с фильтром CCF (только для моделей PPF) - Боковой абразив (кроме модели PPF-PPN/5).

МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ LCN/LCF - Машина для очистки мидий. Каркас из нержавеющей стали, верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната, предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на выходном отверстии, кнопка для выгрузки продукта, таймер 0÷4 минуты, автоматическая подача струи воды, облегчающая удаление очистков, в комплекте со съемным щеточным диском. Модель LCN5 - настольная.

Комплектующие: Стойка из нержавеющей стали CI (серийно устанавливается в моделях LCF/5-10-18) - Щеточный диск PPC (серийно устанавливается в моделях LCN-LCF/5-10-18) - Емкость из нержавеющей стали с фильтром CCF (только для моделей LCF).



PTA / PTB



PPC



PAB



CCV



CCF

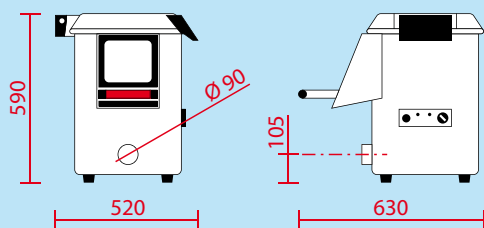


PELATATE PPN/PPF LAVACOZZE LCN/LCF

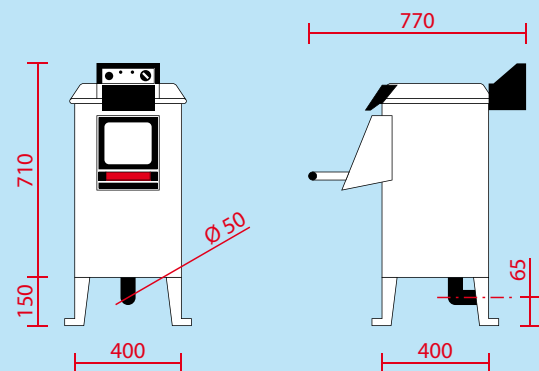
POTATO PEELER - MUSSEL WASHER
EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE - LAVE-MOULES
KARTOFFELSCHÄLER - MIESMUSCHELWÄSCHER
PELADORA DE PATATAS - LAVADORA DE MEJILLONES
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА - МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ МИДИЙ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PPN/5	PPF/5	PPN/10M	PPF/10M	PPN/18M	PPF/18M	PPN/25	PPF/25
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		0,75 kW (1 HP)		1,1 kW (1,5 HP)			
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz							
CARICO MAX CHARGE MAX CARGA MÁX.	MAX LOAD MAXIMALE LADUNG МАКС. ЗАГРУЗКА	5 Kg		10 Kg		18 Kg		25 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	60 Kg/h		120 Kg/h		220 Kg/h		450 Kg/h	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	26 Kg	29 Kg	37 Kg	40 Kg	40 Kg	43 Kg	64 Kg	70 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOWE WICHT ВЕС БРУТТО	37 Kg	39 Kg	48 Kg	51 Kg	51 Kg	54 Kg	82 Kg	88 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x550x890h (mm)		850x 550x 1070h (mm)	850x 550x 890h (mm)	850x550x1070h (mm)		1105x600x1123h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,420 m ³		0,500m ³	0,420 m ³	0,500m ³		0,775 m ³	
DIMENSIONI IMBALLO CI-CB PACKAGED DIMENSIONS CI-CB DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE CI-CB VERPACKUNGSABMESSUNGEN CI-CB DIMENSIONES DEL EMBALAJE CI-CB РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ CI-CB				CI 600x410x 490h (mm)		CI 600x410x 490h (mm)		CB 680x450x 500h (mm)	
VOLUME IMBALLO CI-CB PACKAGED VOLUME CI-CB VOLUME DE L'EMBALLAGE CI-CB VERPACKUNGSVOLUMEN CI-CB VOLUMEN DEL EMBALAJE CI-CB ОБЪЕМ УПАКОВКИ CI-CB				CI 0,121 m ³		CI 0,121 m ³		CB 0,153 m ³	

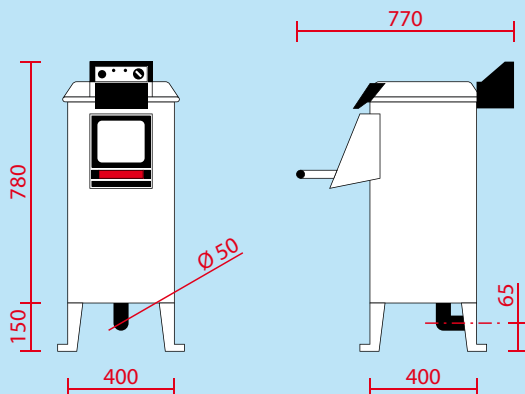
PPN-LCN/5



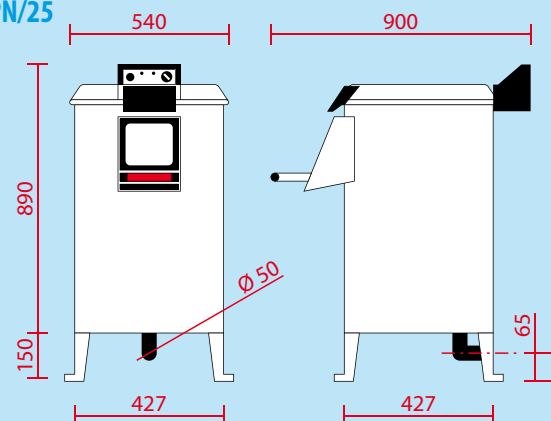
PPN-LCN/10M



PPN-LCN/18M

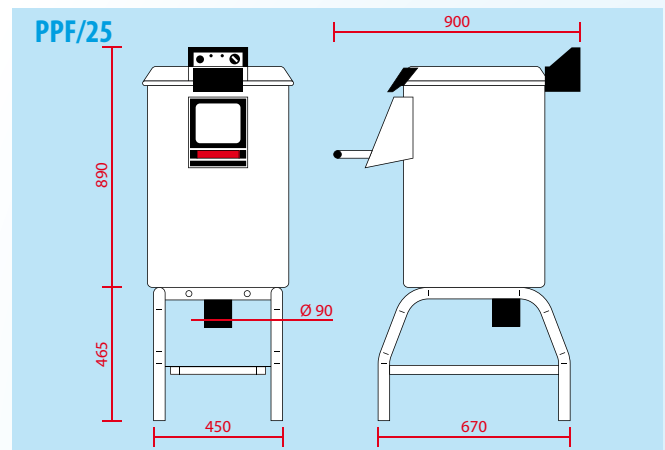
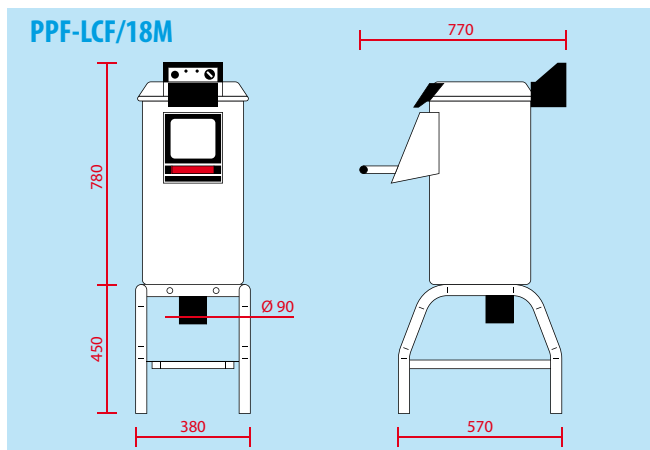
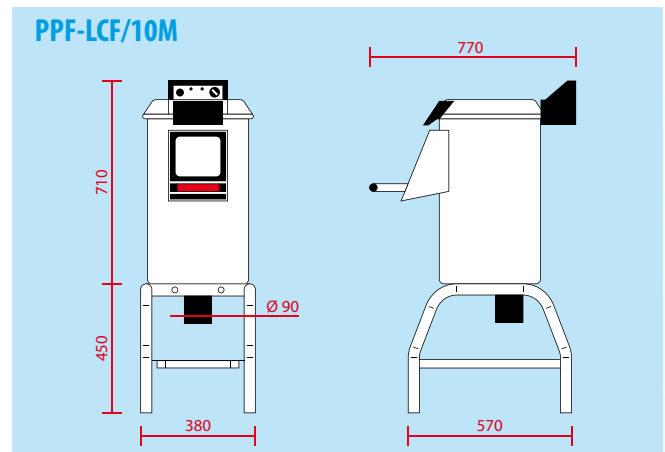
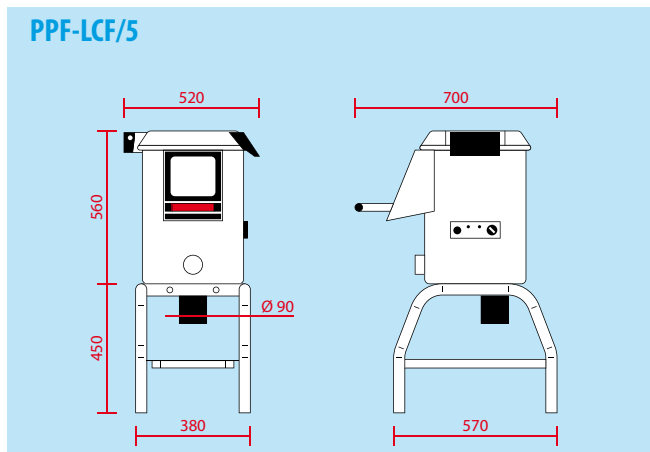


PPN/25





MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	LCN/5	LCF/5	LCN/10M	LCF/10M	LCN/18M	LCF/18M
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,26 kW (0,35 HP)		0,55 kW (0,75 HP)		0,9 kW (1,2 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz					
CARICO MAX CHARGE MAX CARGA MÁX.	MAX LOAD MAXIMALE LADUNG МАКС. ЗАГРУЗКА	3/5 Kg		6/10 Kg		10/18 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	60Kg/h		120Kg/h		220Kg/h	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	26 Kg	29 Kg	37 Kg	40 Kg	40 Kg	43 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	37 Kg	39 Kg	48 Kg	51 Kg	51 Kg	54 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x550x890h (mm)		850x550 x1070h (mm)	850x550 x890h (mm)	850x550x1070h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,420 m ³		0,500 m ³	0,420 m ³	0,500m ³	
DIMENSIONI IMBALLO CI PACKAGED DIMENSIONS CI DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE CI VERPACKUNGSABMESSUNGEN CI DIMENSIONES DEL EMBALAJE CI РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ CI				CI 600x410x 490h (mm)	CI 600x410x 490h (mm)	CI 600x410x 490h (mm)	
VOLUME IMBALLO CI PACKAGED VOLUME CI VOLUME DE L'EMBALLAGE CI VERPACKUNGSVOLUMEN CI VOLUMEN DEL EMBALAJE CI ОБЪЕМ УПАКОВКИ CI				CI 0,121 m ³	CI 0,121 m ³	CI 0,121 m ³	







AFFETTATRICI A GRAVITÀ H - HS - HL - HR


GRAVITY SLICER
COUPE-JAMBONS A GRAVITE
AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTLEM SCHNEIDBLOCK
CORTADORAS DE GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ



H/250


 Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto-vela per rimozione carrello sui modelli HS250-300, HL300, H330-350-370 - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. I modelli HR sono disponibili solo senza norme CE.


 An appliance for slicing cold meats and salami, cheeses, etc. Anodized aluminium alloy structure (chilled casting) - fence plate safety lock for the removal of the carriage on models HS250-300, HL300, H330-350-370 - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for sharpening of the blade. HR models are only available without CE regulations.


 Machine à couper la charcuterie, les fromages, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot sur les modèles HS250-300, HL300, H330-350-370 - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiser fixe avec paire d'émeris pour l'aiguillage de la lame. Les mod. HR sont disponibles uniquement sans normes CE.



H/300

 Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium (Kokillenguss) - Block Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens bei den Modellen HS250-300, HL300, H330-350-370 - Fester Messerschutzring - Abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Gradskala - Feste Schleifvorrichtung mit Paar Schmirgelementen zum Schärfen des Messers. Die Mod. HR sind nur ohne EG-Vorschriften erhältlich.

 Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano - protección vertical para quitar el carro en los modelos HS250-300, HL300, H330-350-370 - anillo fijo protección cuchilla - paracuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla. Los mod. HR se encuentran disponibles sólo sin normas CE.

 Машина для нарезки колбасных изделий, сыров и т.д. Каркас из легкого алюминиевого сплава с анодированием (получен литьем в оболочковую форму), блокировка лотка-вертикальной заслонки для снятия каретки в моделях HS250-300, HL300, H330-350-370, неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, съемный кожух ножа, ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале, встроенное устройство для заточки ножа с двумя точильными камнями. Мод. HR предлагаются только в исполнении не по стандарту CE.



HR/300



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	H/220	H/250	HS/250	HR/250	H/275	H/300	HS/300	HL/300	HR/300	H/330	H/350	H/370
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)		0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	0,26 kW (0,35 HP)		0,37 kW (0,5 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz					230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz			230V/1N/ 50Hz	230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz		
Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA	Ø BLADE Ø SCNEIDESCHEIBE Ø НОЖА	220mm	250mm			275mm	300mm				330mm	350mm	370mm
SPESORE TAGLIO EPAISSEUR DE COUPE ESPOR DEL CORTE	SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ	0÷15mm											
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE UTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	190x 130h (mm)	210x165h (mm)		190x 165h (mm)	205x 185h (mm)	205x205h (mm)		270x 205h (mm)	220x 220h (mm)	260x 200h (mm)	300x 245h (mm)	290x 265h (mm)
DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		410x 290 (mm)	450x300 (mm)		410x 290 (mm)	450x 300 (mm)	480x350 (mm)		550x 410 (mm)	450x 300 (mm)	550x 410 (mm)	600x 430 (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		580x 405x 340h (mm)	620x425x370h (mm)			620x 440x 390h (mm)	650x495x440h (mm)		770x 540x 460h (mm)	620x 425x 370h (mm)	770x 550x 465h (mm)	890x585x480h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	14 Kg	17 Kg		15 Kg	18 Kg	24 Kg		31 Kg	20 Kg	32 Kg	36 Kg	37 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	16Kg	19 Kg		17 Kg	20 Kg	27 Kg		42 Kg	24 Kg	43 Kg	52 Kg	53 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		490x 470x 400h (mm)	540x460x450h (mm)				640x520x490h (mm)		700x 650x 640h (mm)	640x 520x 490h (mm)	700x 650x 640h (mm)	800x730x670h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,092 m³	0,112 m³				0,163 m³		0,291 m³	0,163 m³	0,291 m³	0,391 m³	



H/350




HL/300




V/250




K/350

 Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto-vela per rimozione carrello (solo sui modelli V escluso modello V250) - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Le affettatrici verticali possono essere fornite, a richiesta, con piatto carne.


Optional: I modelli K possono essere forniti con il dispositivo di chiusura automatica della vela che si attiva al momento dello spegnimento.

 An appliance for slicing cold meats, cheeses, etc. Anodized aluminium alloy structure (chilled casting) - fence plate safety lock for the removal of the carriage (only on models V, excluding model V250) - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for sharpening the blade. Vertical slicers can be supplied with a meat tray on request.


Option: K models can be supplied with an automatic fence closure device that actuates at the moment of switching off the machine.

 Machine à couper la charcuterie, la viande, les fromages, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot (uniquement sur les modèles V sauf modèle V250) - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiseur fixe avec paire d'émeris pour aiguisage de la lame. Sur commande, les trancheuses verticales peuvent être livrées avec un plateau à viande.


En option: Les modèles K peuvent être livrés avec le dispositif de fermeture automatique de la cloison qui s'enclenche lors de l'arrêt.

 Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Fleisch, Käse usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium (Kokillenguss) - Block Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens (nur bei den Modellen V ausgenommen Modell V250) - Fester Messerschutzring - Abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Gradskala - Feste Schleifvorrichtung mit Paar Schmirgelelementen zum Schärfen des Messers. Die vertikalen Aufschnittmaschinen können auf Anfrage mit Fleischsteller geliefert werden.

Optional: Die Modelle K können mit automatischer Abstreifer-Schließvorrichtung geliefert werden, die beim Ausschalten aktiviert wird.

 Máquina para cortar en lonchas embutidos, carne, quesos, etc. Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano - protección vertical para quitar el carro (sólo en los modelos V excluido el modelo V250) - anillo fijo de protección cuchilla - paracuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla. Las cortadoras de embutidos verticales pueden dotarse, a pedido, de plato carne.

Optional: Los modelos K pueden dotarse con el dispositivo de cierre automático de la protección vertical que se activa en el momento del apagado.

 Машина для нарезки колбасных изделий, мяса, сыров и т.д. Каркас из легкого алюминиевого сплава с анодированием (получен литьем в оболочковую форму), блокировка лотка-вертикальной заслонки для снятия каретки (только в моделях V кроме модели V250), неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, съемный кожух ножа, ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале, встроенное устройство для заточки ножа с двумя точильными камнями. Вертикальные слайсеры по запросу могут поставляться в комплекте с лотком для мяса.

Дополнительная комплектация: Модели K могут укомплектовываться устройством автоматического закрывания вертикальной заслонки, которое срабатывает в момент выключения.



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	V/250	VR/300	V/300	V/330	V/350	V/370	K/300	K/330	K/350	K/370
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,26 kW (0,35 HP)						0,37 kW (0,5 HP)			
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/ 50Hz		230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz							
Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA	Ø BLADE Ø SCNEIDESCHEIBE Ø НОЖА	250 mm	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm	
SPESORE TAGLIO EPAISSEUR DE COUPE ESPESOR DEL CORTE	SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ	0 ÷ 15 mm									
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	240x190h (mm)		320x 220h (mm)	330x 240h (mm)	360x 260h (mm)	360x 275h (mm)	260x 200h (mm)	280x 220h (mm)	300x 245h (mm)	340x 265h (mm)
DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		470x370 (mm)		550x 370 (mm)	610x460 (mm)			570x470 (mm)		660x540 (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		530x 430x 500h (mm)	590x 510x 630h (mm)	700x 510x 430h (mm)	740x 580x 480h (mm)	760x645x500h (mm)		710x550x610h (mm)		820x650x640h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	24 Kg	27,6 Kg	35 Kg	44 Kg	45 Kg	46 Kg	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	34 Kg	40 Kg	43 Kg	53 Kg	54 Kg	55 Kg	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		700x 630x 630h (mm)	700x 630x 700h (mm)	780x650x720h (mm)				700x620x700h (mm)		820x720x760h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,278 m ³	0,309 m ³	0,365 m ³				0,304 m ³		0,449 m ³	



V/370M



V/350



AFFETTATRICI A VOLANO

FLYWHEEL MANUAL SLICER
COUPE-JAMBONS A VOLANT
SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS CON VOLANTE
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	V/300 VOLANO	V/350 VOLANO
Ø LAMA Ø LAME Ø CUCHILLA	Ø BLADE Ø SCNEIDESCHEIBE Ø НОЖА	300 mm	350 mm
SPESSORE TAGLIO ÉPAISSEUR DE COUPE ESPOR DEL CORTE	SLICE THICKNESS SCHNITTSTÄRKE ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ	0÷20 mm	0÷25 mm
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	260x190h (mm)	320x245h (mm)
DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		440x360 (mm)	660x550 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	720x600 x500h (mm)	830x720 x640h (mm)
DIMENSIONI PIEDISTALLO DIMENSIONS DU PIED DIMENSIONES PLATAFORMA	STAND DIMENSIONS SOCKELABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ПОДСТАВКИ	560x380 x800h (mm)	730x600 x800h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС НЕТТО	42 Kg	91 Kg
PESO NETTO PIEDISTALLO POIDS NET DU PIED PESO NETO PLATAFORMA	STAND NET WEIGHT NETTOGEWICHT SOCKEL БЕС НЕТТО ПОДСТАВКИ	71 Kg	74 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	75 Kg	123 Kg
PESO LORDO PIEDISTALLO POIDS BRUT DU PIED PESO BRUTO PLATAFORMA	STAND GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT SOCKEL БЕС БРУТТО ПОДСТАВКИ	87 Kg	106 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		840x750 x850h (mm)	1000x900 x980h (mm)
DIMENSIONI IMBALLO PIEDISTALLO STAND PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE DU PIED SOCKELVERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES EMBALAJE PLATAFORMA РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ ПОДСТАВКИ		1000x900x980h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,536 m ³	0,882 m ³
VOLUME IMBALLO PIEDISTALLO STAND PACKAGING VOLUME VOLUME EMBALLE DU PIED SOCKELVERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN EMBALAJE PLATAFORMA ОБЪЕМ УПАКОВКИ ПОДСТАВКИ		0,882 m ³	

Macchina manuale per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello.

Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

A manual machine for slicing cold meats, cheeses, etc. Structure painted in fire-engine red or black - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic advancement of the carriage.

Accessories: pedestal in red or black painted cast iron.

Machine manuelle à couper la charcuterie, les fromages, etc. Structure vernie à chaud de couleur rouge ou noir - anneau fixe de protection de lame - réglage d'épaisseur de coupe et de progression automatique du chariot.

Accessoires: piédestal en fonte peinte de couleur rouge ou noir.

Hand-Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw. Rahmen mit roter oder schwarzer Ofenlackierung - Fester Messerschutzring - Einstellung der Schneidstärke und automatischer Schlittenvorlauf.

Zubehör: Sockel aus rot oder schwarz lackiertem Gusseisen.

Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para protección cuchilla - regulación espesor corte y avance automático del carro.

Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.

Ручная машина для нарезки колбасных изделий, сыров и т.д. Каркас окрашен в красный цвет горячим методом или черная, неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, регулировка толщины нарезки и автоматическая подача каретки.

Комплектующие: подставка из чугуна, окрашенная в красный цвет или черная.



V/350 VOLANO




V/300N VOLANO



V/350 VOLANO
Con piedistallo (optional)
With stand (optional)




 Le macchine sottovuoto a campana consentono di confezionare i cibi in modo pratico e permettono di prolungare i tempi di conservazione, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche.

Grazie all'atmosfera protettiva dei gas inerti ed al sottovuoto, si blocca la proliferazione batterica e si impediscono alterazioni del prodotto da conservare.

Tutte le macchine sono costruite in acciaio inox, hanno la vasca stampata, il display LCD in 5 lingue (I, GB, F, D, E), il coperchio in plexiglass trasparente e sono predisposte per l'utilizzo di gas inerti e per il sottovuoto esterno. La barra saldante è azionata da pistoni pneumatici. Sono disponibili con stampante e tastiera per l'etichettatura del prodotto (escluso modello MCD320).

Tutte le macchine adottano pompe a bagno d'olio BUSCH, azienda leader del mercato mondiale.

Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.


 The Chamber vacuum machines are suitable to pack the food in a practical way and they allow the preservation time to increase, while keeping the organoleptic characteristic unchanged.

Thanks to the protective atmosphere of the inert gases and to the vacuuming, the bacteria proliferation is interrupted and all the alterations of the product to preserve are avoided.

All the machines are manufactured in stainless steel, with a pressed tank, an LCD display in 5 languages (Italian, English, French, German and Spanish) and a transparent Plexiglas lid. They are predisposed for the utilisation with inert gases and for the external vacuuming. The sealing bars are activated by pneumatic pistons. The machines can be manufactured with printer and keyboard in order to prepare the labels for the products (model MCD320 excluded).

All the machines use the oil sealed pumps by BUSCH, leader on the worldwide market.

Accessories: standard smooth bags and cooking bags in several sizes.


 Les machines sous vide à cloche permettent de conditionner les aliments d'une façon pratique et de prolonger les temps de conservation, en maintenant les caractéristiques organoleptiques intactes.

Grâce à l'atmosphère protectrice des gaz inertes et au sous vide, la prolifération des bactéries est arrêtée et toute altération du produit à conserver est empêchée.

Toutes les machines sont construites en acier inox, elles ont la cuve imprimée, le display LCD en 5 langues (I, GB, F, D, E), le couvercle en plexiglas transparent et elles sont équipées pour l'utilisation de gaz inertes et pour le sous vide extern. La barre soudant est actionnée par pistons pneumatiques. Disponibles avec imprimante et clavier pour étiqueter le produit (sauf le modèle MCD320).

Toutes les machines emploient pompes à bain d'huile BUSCH, société leader sur le marché mondial.

Accessoires: sachets lis normaux et pour cuisson en différents formats.

 Die Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen sind geeignet für eine praktische Verpackung von Lebensmitteln und für längere Konservierungszeiten mit der Gewährleistung der organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Die schützende Atmosphäre von Edelgasen und vom Vakuum unterbinden die Vermehrung von Keimen und hindern die Veränderungen des konservierten Produktes.

Maschinen aus Edelstahl, mit bedruckter Schale, LCD Display in 5 Sprachen (I, GB, F, D, E), Deckel aus durchsichtigem Plexiglas und für den Einsatz von Edelgasen und Aussenvakuum vorbereitet.

Schweißstab durch pneumatische Kolben betätigt. Lieferbar mit Drucker und Tastatur um das Produkt zu etikettieren (Mod.MCD320 ausgeschlossen). Eingebaute Oelbadpumpen "Busch" (führende Firma auf dem Weltmarkt).

Zubehör: glatte Beutel und spezielle Beutel für Kochen in verschiedenen Größen.





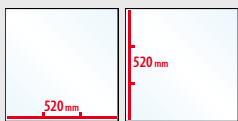
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA MCD

CUPOLA VACUUM PACK MACHINE
MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A CLOCHE
VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE
MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO DE CAMPANA
КОЛПАКОВАЯ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

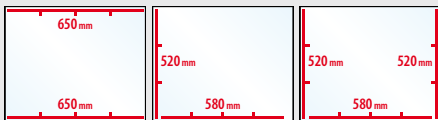
MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MCD/320	MCD/420	MCD/420S	MCD/520	MCD/520S	MCD/520CS	MCD/650CS	MCD/750CS	MCD/950CS	
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,45 kW	0,81 kW		0,83 kW			1,31 kW	1,5 kW	2,2 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz						400V/3N/50-60Hz			
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SALDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEIßSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	320 mm	420 mm		520 mm			650 mm	750 mm	950 mm	
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	8 m³/h	21 m³/h		25 m³/h			40 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	
DIMENSIONI UTILI CAMERA SIZE CAPACITY OF THE CHAMBER DIMENSIONS UTILES DE LA CHAMBRE KAMMERGRÖSSE DIMENSIONES UTILES DE LA CAMARA ПОЛЕЗНЫЕ РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ		330x 330x 230h (mm)	430x430x230h (mm)			530x530x200h (mm)		660x 540x 200h (mm)	760x 540x 200h (mm)	960x 540x 200h (mm)	
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА		98%									
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x420x 410h (mm)	490x530x460h (mm)			590x630x500h (mm)		590x630x 1050h (mm)	770x690x 1050h (mm)	870x690x 1050h (mm)	1050x690x 1050h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	36 Kg	55 Kg	58 Kg	75 Kg	78 Kg	93 Kg	150 Kg	175 Kg	200 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	45 Kg	68 Kg	70 Kg	85 Kg	88 Kg	134 Kg	202 Kg	227 Kg	255 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		620x 580x 630h (mm)	720x 620x 680h (mm)		820x 620x 680h (mm)		820x 620x 1280h (mm)	1050x 850x 1280h (mm)		1250x 850x 1280h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,227 m³	0,304 m³		0,345 m³		0,651 m³	1,142 m³		1,360 m³	

BARRA SALDANTE / HOT-WELD SEALER / BARRE SOUDANTE VERSCHWEIßSTAB / BARRA SALDADORA / СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА

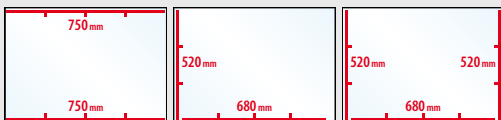
MCD 520CS



MCD 650CS



MCD 750CS



MCD 950CS



Las máquinas de vacío de campana permiten envasar los alimentos de manera práctica y prolongar los tiempos de conservación manteniendo intactas las características organolépticas. Gracias a la atmósfera protectora de los gases inertes y al vacío, se bloquea la proliferación de bacterias y se impiden alteraciones del producto a conservar.

Todas las máquinas están fabricadas de acero inoxidable, tienen la cuba moldeada, el display LCD en 5 idiomas (I, GB, F, D, E), la tapa de plexiglás transparente y están predisuestas para el uso de gases inertes y para el vacío exterior. La barra de soldadura se acciona mediante pistones neumáticos. Se encuentran disponibles con impresora y teclado para el etiquetado del producto (excepto el modelo MCD320). Todas las máquinas adoptan bombas en baño de aceite BUSCH, empresa líder en el mercado mundial.


Accesorios: bolsas lisas normales y para la cocción en varios formatos.

Колпаковые вакуумные упаковочные машины практически упаковывают продукты питания и позволяют и позволяют увеличить время хранения, не изменяя при этом органолептические характеристики. Благодаря защитной атмосфере инертных газов и вакууму, блокируется размножение бактерий и изменение свойств продукта.

Все машины выполнены из нержавеющей стали, оснащены штампованным баком, ЖК-дисплеем на 5 языках (итальянский, английский, французский, немецкий и испанский), колпаком из прозрачного оргстекла, возможность использования инертных газов для внешнего вакуума. Сварочная планка приводится в действие пневматическими поршнями. Может быть установлено печатающее устройство с кнопочным пультом для этикетирования продукта (за исключением модели MCD320). На всех машинах применяются насосы с масляной ванной BUSCH, лидер на мировом рынке.


Комплектующие: обыкновенные гладкие пакеты для варки, в различных форматах.




 Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura.

Carcassa in acciaio inox (escluso mod. MSD300P che è in plastica) - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco (escluso modello MSD500 che è a bagno d'olio). Tutti i modelli sono automatici e digitali, sono provvisti di sensore di regolazione altimetrica. I modelli MSD400 e MSD500 hanno la doppia saldatura.

Accessori: sacchetti goffrati in vari formati - rotoli goffrati per ottenere sacchetti della lunghezza desiderata.


 An appliance for prolonging food conservation times by maintaining the organoleptic characteristics intact. Via the use of appropriate bags and containers a vacuum is created that stops bacteria proliferation at low temperatures. Stainless steel body (excluding mod. MSD300P which is made of plastic) - solenoid valve rapid opening of the heat seal bar - dry pump (excluding model MSD 500 that has an oil bath). All models are automatic, digital and are provided with a height adjustment sensor. Models MSD400 and MSD500 have double sealed seams.

Accessories: embossed bags in various sizes - embossed rolls to obtain bags of the desired length.

 Machine pour prolonger les délais de conservation des aliments, en conservant toutes les caractéristiques organoleptiques. Par l'emploi de sachets ou récipients adaptés, on crée un niveau de vide qui empêche la prolifération des bactéries à basse température.


Corps en acier inox (sauf mod. MSD300P qui est en plastique) - électrovanne d'ouverture rapide de la barre - pompe à sec (sauf modèle MSD500 qui est à bain d'huile). Tous les modèles sont automatiques et numériques. Ils sont munis de capteur de réglage altimétrique. Les modèles MSD400 et MSD500 sont équipés de double soudure.

Accessoires: sachets gaufrés en différents formats - rouleaux gaufrés pour obtenir des sachets de la longueur voulue.

 Maschine zur Gewährleistung längerer Konservierungszeiten der Lebensmittel und der organoleptischen Eigenschaften. Mit Hilfe spezieller Beutel oder Behälter entsteht ein Vakuumlevel, das die Vermehrung von Keimen bei niedriger Temperatur unterbindet.

Rahmen aus Inox-Stahl (ausgeschlossen Modell MSD300P aus Plastik) - Elektroventil zur schnellen Öffnung der Schweißleiste - Trockenpumpe (ausgenommen Modell MSD500, dieses ist mit Ölbad ausgestattet). Alle die Modelle sind automatisch und digital sowie ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Die Modelle MSD400 und MSD500 sind mit doppelter Schweißung ausgestattet.

Zubehör: Gaufrierte Beutel in verschiedenen Größen - Gaufrierte Rollen zum Erhalt von Beuteln der gewünschten Länge.

 Máquinas para prolongar los tiempos de conservación de los alimentos, manteniendo intactas las características organolépticas. Utilizando las bolsas o los contenedores específicos se crea un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura.

Carcasa de acero inoxidable (excluido el mod. MSD300P fabricado con plástico) - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco (excluida en el modelo MSD500 en baño de aceite). Todos los modelos son automáticos y digitales, están provistos de sensor de regulación altimétrica. Los modelos MSD400 y MSD500 realizan la soldadura doble.

Accesorios: Bolsas gofradas de formatos diferentes - Rollos gofrados para confeccionar bolsas de largo variable.



MSD/300P



MSD/300




MSD/400



MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE MSD

VACUUM PACK MACHINE WITH A HEAT SEAL BAR
MACHINES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A BARRE DE SOUDURE
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN MIT SCHWEISSLEISTE
MÁQUINAS DE EMPAQUETADO AL VACÍO CON BARRA SOLDADORA
ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА СО СВАРНОЙ ПЛАНКОЙ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MSD/300P	MSD/300	MSD/400	MSD/500
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,49 kW		1,1 kW	1,2 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			
BARRA SALDANTE BARRE SOUDANTE BARRA SOLDADORA	HOT-WELD SEALER VERSCHWEISSSTAB СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	320 mm		420 mm	520 mm
POMPA VUOTO POMPE DE VIDE BOMBA DE VACÍO	VACUUM PUMP VAKUUMPUMPE ВАКУУМНЫЙ НАСОС	0,9 m ³ /h		1,8 m ³ /h	3 m ³ /h
VUOTO MAX OTTENIBILE MAX ACHIEVABLE VACUUM VIDE MAX POSSIBLE MAXIMAL ERZIELBARES VAKUUM MÁX VACÍO МАКС УРОВЕНЬ ВАКУУМА		80 %			98 %
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x310x140h (mm)	390x310x200h (mm)	560x290x210h (mm)	600x450x250h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	4,5 Kg	7 Kg	13 Kg	26 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	5,5 Kg	8 Kg	14 Kg	31 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		420x350x190h (mm)	420x360x260h (mm)	610x340x270h (mm)	700x640x490h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,028 m ³	0,039 m ³	0,056 m ³	0,220 m ³

 Эти машины позволяют продлевать срок хранения пищевых продуктов, сохраняя неизменными их органолептические свойства. При использовании специальных пакетов или контейнеров, в них создается такой уровень вакуума, который при низкой температуре способен приостановить рост микроорганизмов.


Каркас из нержавеющей стали (за исключением мод. MSD300P, которая выполнена из пластмассы), электроклапан для быстрого открывания планки, вакуумный насос с сухим уплотнением (за исключением модели MSD500, где насос работает в масляной ванне). Все модел являются автоматическими цифровыми и оснащены датчиками регулировки высоты. Модели MSD400 и MSD500 оснащены устройством двойной сварки.

Комплектующие: гофрированные пакеты различных форматов - рулоны с гофрированной пленкой для получения пакетов нужной длины.




MSD/500



 Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. **MESCOLATORE** per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox. **FRUSTA** per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Realizzata in acciaio inox.


I modelli MX40 e FX40 si differenziano nel tipo di impugnatura. Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm.

Accessori: mescolatori in acciaio inox da 300, 500 e 600 mm di lunghezza.

 An appliance to obtain various food products on the basis of the utensil utilized. **MIXER** to realize minestrone, vegetable purée, sauces, batters, mayonnaise, tomato purée, pesto, etc. Entirely manufactured in stainless steel. **WHIPPER** to obtain whipped cream, custards, omelettes, soufflés, etc. Manufactured in stainless steel.


Models MX40 and FX40 differ only in the type of handle. The MX25 model is only equipped with a 30 cm mixer.

Accessories: stainless steel blenders of 300mm, 500mm and 600mm length.

 Machine pour obtenir différents produits en fonction de l'outil utilisé: **MÉLANGEUR** pour préparer des minestrone, des purées de légumes, des sauces, des pâtes à frire, des mayonnaises, de la purée de tomate, du pesto, etc. Fabriqué entièrement en acier inox. **FOUET** pour battre la crème fouettée, les crèmes, les omelettes, les soufflés, etc. Fabriqué en acier inox.


Les modèles MX40 et FX40 se distinguent par le type de poignée. Le modèle MX25 n'est équipé que du mélangeur de 30 cm.

Accessoires: mélangeurs en acier inox de 300, 500 et 600 mm de long.

 Maschine zum Erhalt verschiedener Produkte je nach dem verwendeten Werkzeug: **MISCHAGGREGAT** zur Herstellung von Gemüsesuppen, Gemüsepurees, Saucen, Mayonnaise, Tomatenpaste, Pesto usw. Vollständig in Inox-Stahl ausgeführt. **SCHNEEBESEN** zur Herstellung von Schlagsahne, Cremes, Omelettes, Soufflés usw. Ausgeführt in Inox-Stahl.


Die Modelle MX40 und FX40 unterscheiden sich in der Art des Griffes. Das Modell MX25 ist nur mit dem 30cm-Mixer ausgestattet.

Zubehör: Mischaggregat aus Inox-Stahl von 300, 500 und 600 mm Länge.

 Máquina indicada para preparar diferentes productos en función del utensilio empleado: **MEZCLADOR** para realizar menestras, purés de verduras, salsas, masa para rebozar, mayonesas, zumo de tomate, pesto, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable. **BATIDOR** para preparar nata montada, cremas, omelet, soufflé, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable.

Los modelos MX40 y FX40 se diferencian por el tipo de empuñadura. El modelo MX25 posee solamente el mezclador de 30 cm.

Accesorios: Batidores de acero inoxidable de 300, 500 y 600 mm de largo.

 Машина служит для приготовления различной продукции в зависимости от используемых насадок: **СМЕСИТЕЛЬ** для приготовления овощных супов и пюре, соусов, жидкого теста, майонеза, томатной пасты, соуса песто и т.д. Полностью выполнен из нержавеющей стали. **ВЕНЧИК** для приготовления взбитых сливок, кремов, омлетов, суфле и т.д. Выполнен из нержавеющей стали.

Модели MX40 и FX40 отличаются между собой по типу рукоятки. Модель MX25 оснащена только смесителем на 30 см.

Комплектующие: смесители из нержавеющей стали длиной 300, 500 и 600 мм.





MIXER AD IMMERSIONE MX - FX

IMMERSION BLENDER
MIXEUR A IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
MEZCLADOR
ПОГРУЖНОЙ МИКСЕР

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MX/25	MX/40	FX/40
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	250W	400W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		
VELOCITÀ MESCOLATORE VITESSE MIXEUR VELOCIDAD MEZCLADOR	MIXER SPEED MISCHERGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ СМЕСИТЕЛЯ	13000 rpm	2500÷11000 rpm	
VELOCITÀ FRUSTA VITESSE FOUET VELOCIDAD BATIDOR	WHIP SPEED SCHNEEBESENESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ВЕНЧИКА		250÷1500 rpm	
LUNGHEZZA MESCOLATORE LONGUEUR MIXEUR LARGO MEZCLADOR	MIXER LENGTH MISCHERLÄNGE ДЛИНА СМЕСИТЕЛЯ	270 mm	300 mm - 400 mm - 500 mm - 600 mm	
LUNGHEZZA FRUSTA LONGUEUR FOUET LARGO BATIDOR	WHIP LENGTH SCHNEEBESENENLÄNGE ДЛИНА ВЕНЧИКА		350 mm	
LIVELLO MAX DI IMMERSIONE MESCOLATORE MAX MIXER IMMERSION LEVEL NIVEAU MAX D'IMMERSION DU MIXEUR MAXIMALE EINTAUCHTIEFE MISCHER NIVEL MÁX. DE INMERSIÓN MEZCLADOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ СМЕСИТЕЛЯ		150 mm	(300mm) 190 mm (400mm) 290 mm (500mm) 390 mm (600mm) 490 mm	
LIVELLO MAX DI IMMERSIONE FRUSTA MAX WHIP IMMERSION LEVEL MAXIMALE EINTAUCHTIEFE SCHNEEBESEN NIVEAU MAX D'IMMERSION DU FOUET NIVEL MÁX. DE INMERSIÓN BATIDOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА			200 mm	
CAPACITÀ VASCA CAPACITE CUVÉ CAPACIDAD CUBA	HOLDING CAPACITY FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER ЕМКОСТЬ ДЕЖИ	30 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 250 mm	60 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 400 mm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		135x100x600h (mm)	155x120x790h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 155x120x710h (mm) con frusta / with whip	170x120x740h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 170x120x660h (mm) con frusta / with whip
PESO MESCOLATORE MIXER WEIGHT POIDS MIXEUR MISCHERGEWICHT PESO MEZCLADOR BEC СМЕСИТЕЛЯ		0,6 Kg	(300mm) 1,2 Kg (400mm) 1,4 Kg (500mm) 1,6 Kg (600mm) 1,8 Kg	
PESO FRUSTA POIDS DU FOUET PESO BATIDOR	WHIP WEIGHT SCHNEEBESENGEWICHT BEC ВЕНЧИКА		1 Kg	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC HETTO	2,2 Kg	4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip	4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	3,4 Kg	6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip	6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		410x280x170h (mm)	490x390x170h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,020 m ³	0,032 m ³	



FX/40



MESCOLATORE - MIXER



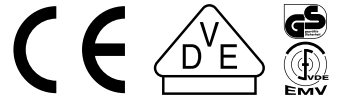
FRUSTA - WHIP




MX/40



Tutte le apparecchiature sono certificate VDE, ove richiesto
All equipment is VDE certified, where required
Tous les appareils sont certifiés VDE, conformément aux normes
En caso de solicitarse, todos los aparatos poseen el certificado VDE





 Il meglio della tecnologia tedesca ci ha permesso di realizzare una nuovissima linea di prodotti che si distingue per l'altissima qualità e la grande versatilità di impiego. I contenitori isotermeici GREEN CUBE hanno le seguenti caratteristiche: lunga durata nel tempo, facilità di utilizzo, possibilità di igienizzare, modularità e grande funzionalità. Tali doti determinano l'altissima qualità di un prodotto che ha come scopo principale il vantaggio del cliente.

CARATTERISTICHE GENERALI

Materiali costruttivi:

- polipropilene (PP): adatto e sicuro per il contatto con gli alimenti, non viene danneggiato dai componenti chimici presenti nei detersivi, impedisce la proliferazione batterica, solido e resistente agli urti;
- poliuretano (PUR): schiuma isolante;
- poliammide (PA): per chiusure, maniglie e binari di appoggio.

Campi di impiego:


- trasporto di cibi caldi e freddi;
- trasporto di bevande calde e fredde.

Temperature di utilizzo:

- Da -20°C fino a +100 °C;
- Disinfezione termica (lavastoviglie fino a +130°C).

Altri dati:

- allacciamento alla rete 230 V - AC 1N - 50 Hz;
- tutti i contenitori sono impilabili;
- facile montaggio di parti accessorie e sostituzione agevole degli elementi soggetti ad usura;
- compatibilità con sistemi gastronorm ed euronorm;
- modernissima tecnologia riscaldante, autoregolante (non utilizza comandi elettronici e termostati, soggetti a manutenzioni e riparazioni);
- facile inserimento e smontaggio delle resistenze;
- molteplici possibilità di trasformazione di un singolo prodotto (modularità);
- lavabile in lavastoviglie (dopo aver tolto le resistenze);
- ogni green cube è dotato di porta targhetta.

 The best of German technology has led to a new line of products distinguished by its high quality and versatility. GREEN CUBE isothermal containers have the following features: durable, easy to use, washable, modular and highly functional. These features create a high quality product whose main goal is to benefit the customer.

GENERAL SPECIFICATIONS

Construction materials:

- polypropylene (PP): suited and safe for food contact, it is not damaged by the chemical components in detergents. Solid and resistant, it prevents bacterial proliferation;
- polyurethane (PUR): insulation foam;
- polyamide (PA): for locks, handles and support tracks.

Fields of use:


- hot and cold food transport;
- hot and cold beverage transport.

Working temperatures:

- From -20° C to +100° C;
- Heat disinfection (dishwasher safe up to +130° C).

Other data:

- connection to 230 V – AC 1N – 50 Hz mains;
- all containers are stackable;
- easy accessory assembly and replacement of parts subject to wear;
- compatible with gastronorm and euronorm systems;
- modern heating technology, self-regulating (does not use electronic and thermostat controls, subject to maintenance and repairs);
- easy resistance installation and removal;
- multiple product transformation possibilities (modular);
- dishwasher safe (after removing the resistances);
- each green cube has a label holder.

 Le meilleur de la technologie allemande nous a permis de réaliser une toute nouvelle ligne de produits qui se distingue par son excellente qualité et l'universalité d'emploi. Les récipients isothermes GREEN CUBE se caractérisent par leur : longévité, facilité d'emploi, possibilité de désinfection, modularité et grande fonctionnalité. Ces critères justifient l'excellente qualité d'un produit qui a pour objectif principal l'intérêt du client.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Matières de fabrication:

- polypropylène (PP): adapté et sûr pour le contact avec les aliments, il ne s'abîme pas au contact des produits chimiques contenus dans les détergents, il empêche la prolifération bactérienne, solide et résistant aux chocs ;
- polyuréthane (PUR): mousse isolante ;
- polyamide (PA): pour les fermetures, poignées et glissières d'appui.

Domaines d'utilisation:


- transport d'aliments chauds et froids ;
- transport de boissons chaudes et froides.

Températures d'utilisation:

- De -20°C à +100 °C ;
- Désinfection thermique (lave-vaisselle jusqu'à + 130°C).

Autres données:

- raccordement au secteur 230 V - AC 1N - 50 Hz;
- Tous les récipients sont empilables;
- montage aisé de pièces accessoires et remplacement facile des éléments soumis à l'usure;
- compatibilité avec les systèmes gastronorm et euronorm ;
- technologie chauffante moderne, autorégulatrice (ne requiert pas de commandes électroniques, ni thermostats à entretenir ou réparer);
- introduction et démontage faciles des résistances;
- multiples possibilités de transformation d'un simple produit (modularité);
- lavable en lave-vaisselle (après avoir enlevé les résistances);
- chaque green cube est muni de porte plaquette.

 Lo mejor de la tecnología alemana nos ha permitido realizar una nueva línea de productos que se caracteriza por su elevada calidad y su gran versatilidad de uso. Los contenedores isotérmicos GREEN CUBE se caracterizan por: Prolongada vida útil, facilidad de uso, posibilidad de desinfección, modularidad y gran funcionalidad. Dichas características se traducen en una altísima calidad cuyo objetivo principal es la ventaja del cliente.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Materiales de fabricación:

- Polipropileno (PP): Se adapta y es seguro para el contacto con los alimentos, no se alteran por componentes químicos presentes en los detergentes, impide la proliferación bacteriana, es sólido y resistente a golpes;
- Poliuretano (PUR): Espuma aislante;
- Poliamida (PA): Para cerrar, manijas y rieles de apoyo.

Campi di impiego:

- Transporte de alimentos tanto fríos como calientes;
- Transporte de bebidas frías o calientes.

Temperature di utilizzo:

- Desde -20°C hasta +100 °C;
- Desinfección térmica (lavavajillas hasta +130°C).


Altri dati:


- Conectar a la red 230 V - AC 1N - 50 Hz;
- Todos los contenedores se pueden apilar;
- Montaje fácil de las partes componentes y sustitución sencilla de los elementos sujetos al desgaste;
- Compatibilidad con sistemas gastronorm y euronorm;
- Moderna tecnología de calentamiento, autoregular (no emplea mandos electrónicos ni termostatos que requieren mantenimiento y reparaciones);
- Fácil montaje y desmontaje de las resistencias;
- Múltiples posibilidades de transformación de cada producto (modularidad);
- Lavable en lavavajillas (una vez extraídas las resistencias);
- Cada green cube posee un porta-placa.





GC 226 EP



 Versione economica predisposta per l'inserimento successivo della resistenza per riscaldare i cibi ed il contenitore per bevande GN. Dimensioni 630x370x308h mm, h impilato 302 mm. Peso netto 6,0 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.


 Economic version designed for subsequent resistance installation to heat food and GN beverage container. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 302 mm. Net weight 6,0 Kg. Gastronorm. Heatable.

 Version économique prévue pour l'introduction ultérieure de la résistance pour réchauffer les aliments et le récipient à boissons GN. Dimensions 630x370x308h mm, h empilée 302 mm. Poids net 6,0 Kg. Gastronorm. Réchauffable.


 Versión económica preparada para la inserción posterior de la resistencia para calentar los alimentos y el contenedor para bebidas GN. Dimensiones 630x370x308h mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 6,0 kg. Gastronorm. Puede calentarse.


GC 226 EH



 Versione con resistenza (attivo); trasporta e riscalda i cibi nei contenitori GN. Modalità di funzionamento a secco o a bagnomaria (consigliato). Dimensioni 630x370x308h mm, h impilato 302 mm. Peso netto 7,3 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.

 Version with resistance (active); transports and heats food in GN containers. Dry or double boiler (recommended) operating modes. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 302 mm. Net weight 7.3 Kg Gastronorm. Heatable.

 Version à résistance (active). Transporte et réchauffe les aliments dans les récipients GN. Mode de fonctionnement à sec ou au bain-marie (conseillé). Dimensions 630x370x308h mm, h empilée 302 mm. Poids net 7,3 Kg. Gastronorm. Réchauffable.


 Versión con resistencia (activa); transporta y calienta los alimentos en los contenedores GN. Modalidad de funcionamiento en seco y a baño maría (aconsejado). Dimensiones 630x370x308h mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 7,3 Kg. Gastronorm. Puede calentarse.





GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P


GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIES P
GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P
GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P



 La versione P (predisposto) è il modello tutto fare. Caratterizzato da un sistema di costruzione modulare, consente diversi utilizzi: può essere impiegato per mantenere cibi e bevande caldi e freddi tramite l'utilizzo di diversi accessori successivamente integrabili; esempio: resistenza, contenitore con rubinetto, elemento rinfrescante.


 The P version (preset) is the do-it-all model. Distinguished by a modularly constructed system, it permits various usages: it can be used to keep food and beverages hot and cold by using different installable accessories, for example: resistance, container with spout, cooling element.


 La version P (préparée) est le modèle à tout faire. Caractérisé par un système de fabrication modulaire, il permet divers emplois : peut être utilisé pour conserver les aliments et les boissons chaudes et froides grâce à l'emploi d'accessoires encastrables, par exemple : résistance, récipient à robinet, élément rafraîchissant.


 La versión P (predisuesto) es el modelo para todo uso. Caracterizado por un sistema de fabricación modular, permite diferentes usos: Puede ser empleado para mantener los alimentos y las bebidas tanto calientes como frías mediante el uso de diferentes accesorios que se pueden integrar, como por ejemplo: Resistencia, contenedor con grifo, elemento refrescante.


GC 226 P



 Versione predisposta per un futuro inserimento di resistenza e contenitore per liquidi. Dotato di tappo. Dimensioni 630x370x308h mm, h impilato 302 mm. Peso netto 6,2 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.

 Version preset for future installation of resistance and beverage container. Cap included. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 302 mm. Net weight 6.2 Kg. Gastronorm. Heatable.


 Version prévue pour l'introduction ultérieure de résistance et récipient à liquides. Munie de bouchon. Dimensions 630x370x308h mm, h empilée 302 mm Poids net 6,2 Kg. Gastronorm. Réchauffable.


 Versión preparada para introducir posteriormente la resistencia y el contenedor de líquidos. Dotado con tapón. Dimensiones 630x370x308h mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 6,2 kg. Gastronorm. Puede calentarse.





GC 226 PH



 Versione attiva completa di resistenza per riscaldare i cibi nei contenitori GN. Dotato di tappo e resistenza. Dimensioni 630x370x308h mm, h impilato 302 mm. Peso netto 7,5 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.


 Active version complete with resistance to heat food in GN containers. Cap and resistance included. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 302 mm. Net weight 7.5 Kg. Gastronorm. Heatable.


 Version active à résistance pour réchauffer les aliments dans les récipients GN. Munie de bouchon et résistance. Dimensions 630x370x308h mm, h empilée 302 mm. Poids net 7,5 Kg. Gastronorm. Réchauffable.


 Versión activa completa con resistencia para calentar los alimentos en los contenedores. GN. Dotado de tapón y resistencia. Dimensiones 630x370x308h mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 7,5 kg. Gastronorm. Puede calentarse.


GC 226 PC



 Versione con elemento accumulatore di freddo per trasporto di cibi freschi nei contenitori GN. Dotato di tappo, coperchio più alto e elemento rinfrescante. Dimensioni 630x370x338h mm, h impilato 332 mm. Peso netto 10 Kg. Gastronorm. Refrigerato.

 Version with cold accumulator element for fresh food transport in GN containers. Cap, higher lid and cooling element included. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 332 mm. Net weight 10 Kg Gastronorm. Refrigerated.


 Version avec accumulateur de froid pour le transport des aliments frais dans les récipients GN. Munie de bouchon, couvercle plus élevé et élément rafraîchissant. Dimensions 630x370x338h mm, h empilée 332 mm. Poids net 10 Kg. Gastronorm. Réfrigérée.


 Versión con elemento acumulador de frío para el transporte de alimentos frescos en los contenedores GN. Dotado de tapón, tapa más alta y elemento refrescante. Dimensiones 630x370x338h mm, h de apilado 332 mm. Peso neto 10 kg. Gastronorm. Refrigerado.





GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN

GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIES GN
GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN
GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN

 È la versione grande dei green cube; consente il trasporto di più contenitori GN1/1 per cibi caldi e freddi. La capienza massima è di 2 contenitori GN1/1 H 200 e relative frazioni (vedere schemi nelle pagine successive). I contenitori GN utilizzati in questo modello possono raggiungere una temperatura non superiore a 100°C.

 This is the large green cube version to transport several hot and cold GN 1/1 food containers. Maximum capacity is 2 GN 1/1 H 200 containers and relevant fractions (see diagrams on following pages). GN containers used in this model can exceed 100°C.

 C'est la grande version green cube. Elle permet le transport de plusieurs récipients GN1/1 pour aliments chauds et froids. La contenance maximale est de 2 récipients GN1/1 H 200 et ses divisions (voir schémas dans les pages suivantes). Les récipients GN utilisés dans ce modèle peuvent atteindre une température ne dépassant pas 100 °C.


 Es la versión grande de los green cube; permite el transporte de más contenedores GN1/1 con alimentos calientes y fríos. La capienza máxima es de 2 contenedores GN1/1 H 200 e relative frazioni (vedere schemi nelle pagine successive). Los contenedores GN empleados en este modelo pueden alcanzar una temperatura no superior a los 100°C.




GC 552 GN



 Versione standard per il trasporto di contenitori GN1/1. Dimensioni 636x448x560h mm, h impilato 550 mm. Peso netto 12,10 kg. Gastronorm.


 Standard version for GN 1/1 container transport. Dimensions 636x448x560h mm, h stacked 550 mm. Net weight 12,10 kg. Gastronorm.


 Version standard pour le transport de récipients GN1/1. Dimensions 636x448x560h mm, h empilée 550 mm. Poids net 12,10 kg. Gastronorm.


 Versión estándar para el transporte de contenedores GN1/1. Dimensiones 636x448x560h mm, h de apilado 550 mm. Peso neto 12,10 kg. Gastronorm.


GC 552 GNH



 Versione attiva con resistenza ventilata integrata nella porta e facilmente removibile; garantisce la potenza riscaldante necessaria e la distribuzione uniforme del calore per riscaldare i cibi nei contenitori GN. Dotato di porta con resistenza e cavo elettrico. Dimensioni 636x498x560h mm, h impilato 550 mm. Peso netto 14,80 kg. Gastronorm. Riscaldabile.

 Active version with easy to remove ventilated resistance built into the door; guaranteed heating power and even heat distribution to heat food in GN containers. Door with resistance and electrical cord included. Dimensions 630x498x560h mm, h stacked 550 mm. Net weight 14.80 Kg. Gastronorm. Heatable.


 Version active à résistance ventilée intégrée dans la porte et facilement amovible. Elle garantit la puissance chauffante nécessaire et la distribution uniforme de la chaleur pour chauffer les aliments dans les récipients GN. Munie de porte à résistance et câble électrique. Dimensions 636x498x560h mm, h empilée 550 mm. Poids net 14,80 Kg. Gastronorm. Réchauffable.

 Versión activa con resistencia ventilada integrada en la puerta y fácil de extraer; garantiza la potencia calentadora necesaria y la distribución uniforme del calor para calentar los alimentos en los contenedores GN. Dotado de puerta con resistencia y cable eléctrico. Dimensiones 636x498x560h mm, h de apilado 550 mm. Peso neto 14,80 kg Gastronorm. Puede calentarse.




GP4	SOLO CONTENITORE CONTAINER ONLY	RECIPIENT UNIQUEMENT SOLO CONTENEDOR
GP4P	KIT PIATTO 3 SCOMPARTI + 3 CIOTOLE KIT: PLATE WITH 3 COMPARTMENTS + 3 BASINS	KIT PLATEAU 3 COMPARTIMENTS + 3 BOLS KIT PLATO 3 COMPARTIMIENTOS + 3 ESCUDILLAS
GP4C	KIT COPERCHI PER PIATTI IN PP CON GURNIZIONE KIT: COVERS FOR PLATES IN PP WITH SEAL	KIT COUVERCLES POUR PLATEAUX EN PP AVEC JOINT KIT TAPAS PARA PLATOS DE PP CON GUARNICIÓN
GP4A	ACCUMULATORE TERMICO PER PIATTO GRANDE THERMAL BATTERY FOR LARGE PLATE	ACCUMULATEUR THERMIQUE POUR GRAND PLATEAU ACUMULADOR TÉRMICO PARA PLATO GRANDE



 Vassoio per il trasporto di menù pronti caldi e freddi, composto da base e coperchio, a prova d'urto, isolamento ottimale. Le geometrie ricavate nella base e nel coperchio impediscono che il calore passi dalla zona calda a quella fredda, i coperchi dei piatti impediscono la tracimazione facilitandone il trasporto. Dimensioni 370x530x110h mm. Peso netto 3,2 Kg.


OPTIONAL:

- accumulatore termico per piatto grande: in acciaio, con all'interno cera speciale che permette di allungare i tempi di mantenimento dei pasti;
- servizio di 4 pezzi in porcellana (1 piatto suddiviso in tre parti, 1 scodella per minestra, 2 ciotole per cibi freddi);
- serie coperchi per piatti in PP con guarnizioni.

 Tray to transport hot and cold prepared menus, composed of base and cover, crash-proof, with optimal isolation. The geometric design obtained on the base and on the cover prevent heat transfer from the hot to the cold area, the plate covers prevent spilling facilitating transport. Dimensions 370x530x110h mm. Net weight 3,2 Kg.


OPTIONAL:

- thermal battery for large plates: in steel, with special wax inside that allows the time of conservation of the meals to be lengthened;
- dinner service of 4 pieces in porcelain (1 plate subdivided in three parts, 1 soup bowl, 2 basins for cold foods);
- serie of plate covers in PP with seals.

 Plateau pour le transport de menus préparés chauds et froids. Il se compose d'un fond et d'un couvercle à l'épreuve des chocs, excellente isolation. Les formes géométrique du fond et du couvercle empêchent que la chaleur passe de la zone chaude à la froide, les couvercles des plats empêchent la débordement ce qui facilite leur transport. Dimensions 370x530x110h mm. Poids net 3,2 Kg.

EN OPTION :

- accumulateur thermique pour grand plateau : en acier, avec l'intérieur en cire spéciale qui permet de prolonger les délais de conservation des plats.
- service de 4 pièces en porcelaine (1 plat divisé en trois parties, 1 assiette à soupe, 2 assiettes pour aliments froids),
- série de couvercles pour plateaux en PP avec joints.


 Bandeja para el transporte de menús listos, tanto calientes como fríos, compuesta por base y tapa, a prueba de golpes, óptimo aislamiento. Las geometrías obtenidas en la base y en la tapa impiden que el calor pase de la zona caliente a la fría, las tapas de los platos impiden el derrame facilitando el transporte. Dimensiones 370x530x110h mm. Peso neto 3,2 kg.


OPCIONAL:


- Acumulador térmico para plato grande: De acero, interior con cera especial que permite alargar los tiempos de mantenimiento de las comidas
- Servicio de 4 piezas de porcelana (1 plato subdividido en tres partes, 1 cuenco para sopa, 2 escudillas para alimentos fríos
- Serie tapas para platos de PP con guarnición.


AF2652



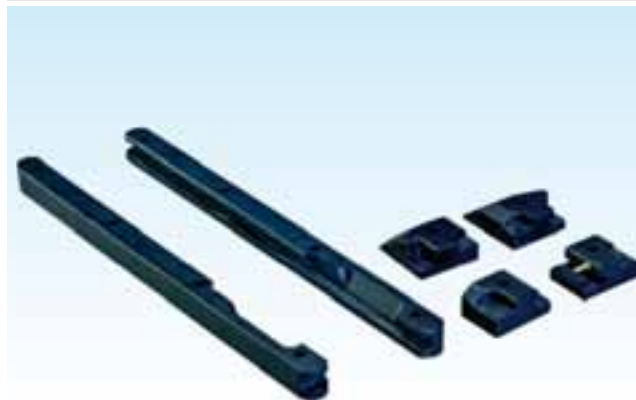
 **ACCUMULATORE DI FREDDO PER GREEN CUBE MOD.226/552** - Piastre eutettiche per l'inserimento all'interno dei green cube mod.226-552. Per l'utilizzo nel mod. 226 è necessario il coperchio alto mod. CA226. Per l'utilizzo nel mod. 552 l'inserimento è diretto nelle guide del green cube. Dimensioni GN1/1. Tempi di raffreddamento della piastra 3 ore a -18°C. Peso netto 1,6 Kg.


 **COLD ACCUMULATOR FOR GREEN CUBE MOD.226/552** - Eutectic plates for green cube mod. 226-552. High lid mod. CA 226 required for use with mod. 226. For use in mod. 552, insertion is direct in green cube guides. Dimensions GN 1/1. Plate cooling time 3 hours at -18°C. Net weight 1.6 Kg.


 **ACCUMULATEUR DE FROID PER GREEN CUBE MOD.226/552** - Plaques eutectiques pour l'introduction dans les green cube mod. 226-552. Pour l'emploi dans le mod. 226, le couvercle haut mod. CA226 est nécessaire. Pour l'emploi dans le mod. 552, l'introduction dans les glissières du green cube est directe. Dimensions GN1/1. Temps de refroidissement de la plaque 3 heures à -18°C. Poids net 1,6 kg.


 **ACUMULADOR DE FRÍO PARA GREEN CUBE MOD.226/552** - Placas eutécticas para la inserción dentro de los green cube mod.226-552. Para utilizar en el mod. 226 es necesaria la tapa alta mod. CA226. Para utilizar en el mod. 552 la inserción es directa en las guías del contenedor green cube. Dimensiones GN1/1. Tiempos de enfriamiento de la placa 3 horas a -18°C. Peso neto neto 1,6 kg.


SAI552



 **SISTEMA DI ARRESTO PER GREEN CUBE MOD. 552 IMPILATI** - È un sistema che aggancia i green cube mod. 552 fra di loro per un trasporto più semplice e sicuro. In materiale PA 6 (poliammide).


 **LOCK SYSTEM FOR GREEN CUBE MOD. 552 STACKED** - The system locks green cube mod. 552 together for easier and safer transport. PA 6 material (polyamide).


 **SYSTEME D'ARRET POUR GREEN CUBE MOD. 552 EMPILÉS** - C'est un système qui permet d'accrocher les green cube mod. 552 pour les transporter de manière simple et sûre. En PA 6 (polyamide).


 **SISTEMA DE FIJACIÓN PARA GREEN CUBE MOD. 552 APILADOS** - Es un sistema que engancha los green cube mod. 552 entre sí para un transporte más sencillo y seguro. De material PA 6 (poliamida).


RE226



 **RESISTENZA ELETTRICA PER GREEN CUBE MOD. 226** - Brevettata, autoregolante, di facile montaggio, certificata VDE. La temperatura massima raggiungibile è di circa 125°C. Allacciamento 230 V. AC1N - 50Hz - Potenza 500 W.

 **ELECTRICAL RESISTANCE FOR GREEN CUBE MOD.226** - Patented, self-regulating, easy to assemble, VDE certified. Maximum obtainable temperature is about 125°C. 230 V AC 1N - 50 Hz power supply - Power 500 W.

 **RESISTANCE ELECTRIQUE POUR GREEN CUBE MOD. 226** - Brevetée, à régulation automatique, montage facile, certifiée VDE. La température maximale est d'environ 125°C. Raccordement 230 V. AC1N - 50Hz - Puissance 500W.

 **RESISTENCIA ELÉCTRICA PARA GREEN CUBE MOD.226** - Patentada, autoregular, montaje sencillo, con certificación VDE. La temperatura máxima que puede alcanzar es de 125°C. Conexión 230 V. AC1N - 50Hz - Potencia 500 W.



RE552



RESISTENZA ELETTRICA PER GREEN CUBE MOD. 552 - Resistenza ventilata, auto-regolante, di facile montaggio, certificata VDE. Temperatura massima raggiungibile 90°C, non necessita regolazione mediante termostato. Alimentazione 230 V - AC 1 N - 50 Hz. Potenza 300 W.

ELECTRICAL RESISTANCE FOR GREEN CUBE MOD. 552 - Ventilated resistance, self-regulating, easy to assemble, VDE certified. Maximum obtainable temperature 90°C, does not require thermostat regulation. 230 V - AC 1 N - 50 Hz power supply Power 300 W.

RESISTANCE ELECTRIQUE POUR GREEN CUBE MOD. 552 - Résistance ventilée, à régulation automatique, montage facile, certifiée VDE. Température maximale 90°C, ne requiert pas de régulation par thermostat. Alimentation 230 V - AC 1 N - 50 Hz. Puissance 300W.

RESISTENCIA ELÉCTRICA PARA GREEN CUBE MOD. 552 - Resistencia ventilada, autoregurable, montaje sencillo y certificación VDE. La temperatura máxima que se alcanza es de 90°C, no requiere regulación con termostato. Alimentación 230 V - AC 1 N - 50 Hz. Potencia 300 W.

CI552



CARRELLO INOX PER IL TRASPORTO DI N° 3 GREEN CUBE MOD.552 - Dotato di due ruote piroettanti con freno e due fisse. Portata massima 180 Kg (3 green cube mod. 552 pieni). Dimensioni 1000x600x850 h. Peso 13,40 kg.

STAINLESS STEEL TROLLEY TO TRANSPORT 3 GREEN CUBES MOD.552 - Equipped with two pivot wheels with brakes and two fixed wheels. Maximum capacity 180 Kg (3 green cube mod. 552 full). Dimensions 1000x600x850 h. Weight 13,40 kg.

CHARIOT INOX POUR LE TRANSPORT DE 3 GREEN CUBE MOD.552 - Muni de deux roues pivotantes avec frein et deux fixes. Débit maximum 180 Kg (3 green cube mod. 552 pleins). Dimensions 1000x600x850 h. Poids 13,40 kg.

CARRO DE ACERO INOXIDABLE PARA EL TRANSPORTE DE N° 3 GREEN CUBE MOD.552 - Posee dos ruedas locas con freno y dos ruedas fijas. Capacidad máxima 180 kg (3 green cube mod. 552 llenos). Dimensiones 1000x600x850 h. Peso 13,40 kg.

CA226



COPERCHIO PER ACCUMULATORE DI FREDDO NEL GREEN CUBE MOD.226 - Coperchio per l'utilizzo dell'accumulatore di freddo. Peso netto 2,4 Kg.

LID FOR COLD ACCUMULATOR IN GREEN CUBE MOD.226 - Lid for cold accumulator use. Net weight 2.4 Kg

COUVERCLE POUR ACCUMULATEUR DE FROID DANS LE GREEN CUBE MOD.226 - Couvercle pour l'emploi de l'accumulateur de froid. Poids net 2,4 Kg.

TAPA PARA ACUMULADOR DE FRÍO EN GREEN CUBE MOD.226 - Tapa para el uso del acumulador de frío. Peso neto 2,4 kg.

CS2652



CAVO CON SPINA METRI 2 PER GREEN CUBE MOD.226-552

2 METER CORD WITH PLUG FOR GREEN CUBE MOD.226-552

CABLE AVEC FICHE 2 METRES PER GREEN CUBE MOD.226-552

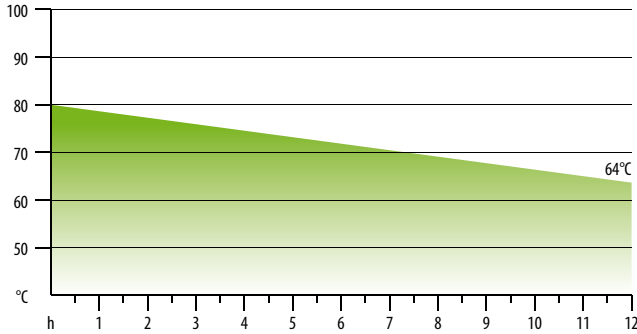
CABLE CON ENCHUFE DE 2 METROS PARA GREEN CUBE MOD.226-552



GRAFICO ANDAMENTO DELLA TEMPERATURA

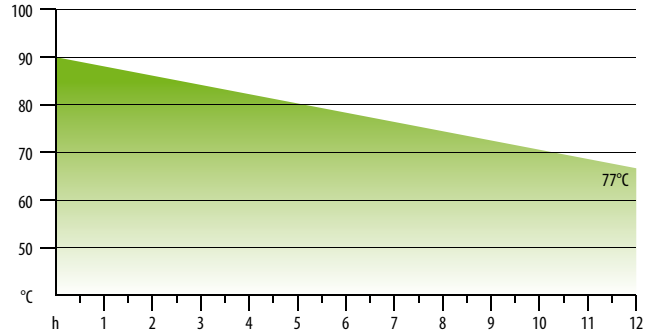
TEMPERATURE TREND GRAPH
 COURBE DE TEMPERATURE
 GRÁFICO DE VARIACIÓN DE LA TEMPERATURA

GREEN CUBE GC 226 EP - GC 226 P



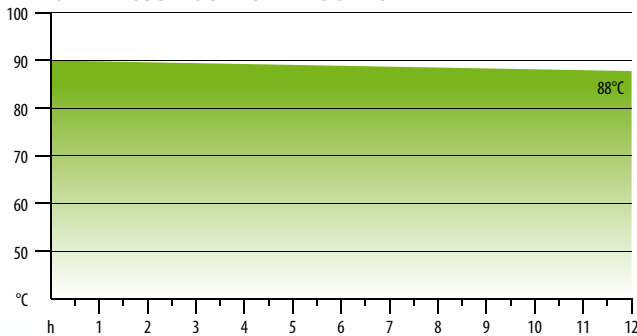
Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Mezzo utilizzato: Acqua (20 l)	Means used: Water (20 l)	Moyen employé: Eau (20 l)	Medio empleado: Agua (20 l)
Temperatura ambiente: ca. 20 °C	Room temperature: approx. 20 °C	Température ambiante: env. 20 °C	Temperatura ambiente: aprox. 20 °C

GREEN CUBE GC 552 GN - GC 552 GN/EN



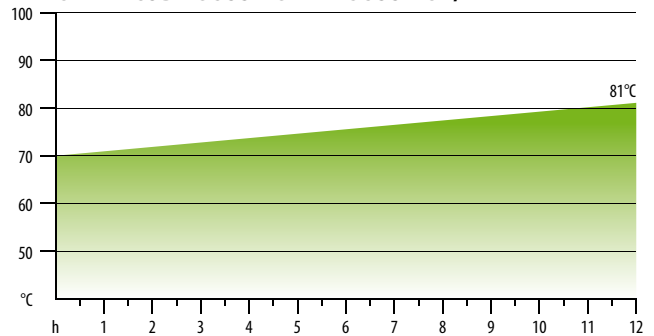
Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Mezzo utilizzato: 2 x 20 l Acqua (2x GN 1/1 200 mm)	Means used: 2 x 20 l Water (2x GN 1/1 200 mm)	Moyen employé: 2 x 20 l Eau (2x GN 1/1 200 mm)	Medio empleado: 2 x 20 l Agua (2x GN 1/1 200 mm)
Temperatura ambiente: ca. 23 °C	Room temperature: approx. 23 °C	Température ambiante: env. 23 °C	Temperatura ambiente: aprox. 23 °C

GREEN CUBE GC 226 EH - GC 226 PH



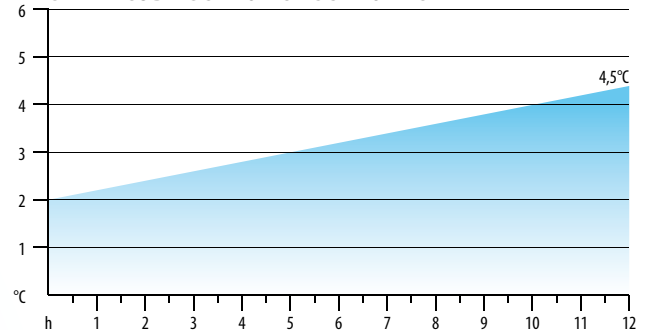
Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Mezzo utilizzato: Acqua (20 l)	Means used: Water (20 l)	Moyen employé: Eau (20 l)	Medio empleado: Agua (20 l)
Temperatura ambiente: ca. 19,5 °C	Room temperature: approx. 19,5 °C	Température ambiante: env. 19,5 °C	Temperatura ambiente: aprox. 19,5 °C

GREEN CUBE GC 552 GN H - GC 552 GN/EN H

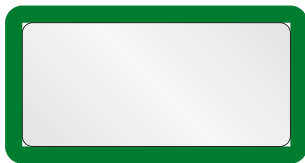


Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Mezzo utilizzato: 2 x 20 l Acqua (2x GN 1/1 200 mm)	Means used: 2 x 20 l Water (2x GN 1/1 200 mm)	Moyen employé: 2 x 20 l Eau (2x GN 1/1 200 mm)	Medio empleado: 2 x 20 l Agua (2x GN 1/1 200 mm)
Temperatura ambiente: ca. 25 °C	Room temperature: approx. 25 °C	Température ambiante: env. 25 °C	Temperatura ambiente: aprox. 25 °C

GREEN CUBE GC 226 PC - GC 226 PLC



Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Tempi di raffreddamento dell'accumulatore di freddo: 3 ore a -18 °C	Cold accumulator cooling time: 3 hours at -18 °C	Temps de refroidissement de l'accumulateur de froid: 3 heures à -18°C	Tiempos de enfriamiento del acumulador de frío: 3 horas a -18 °C
Mezzo utilizzato: Acqua (18 l)	Means used: Water (18 l)	Moyen employé: Eau (18 l)	Medio empleado: Agua (18 l)
Temperatura ambiente: ca. 19,5 °C	Room temperature: approx. 19,5 °C	Température ambiante: env. 19,5 °C	Temperatura ambiente: aprox. 19,5 °C

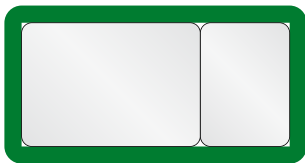


GREEN CUBE GC 226

1 x GN 1/1 200 mm

26 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil

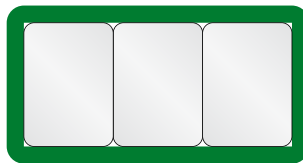


GREEN CUBE GC 226

1 x GN 2/3 200 mm
1 x GN 1/3 200 mm

21,9 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil

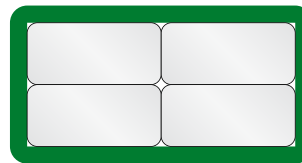


GREEN CUBE GC 226

3 x GN 1/3 200 mm

19,8 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil

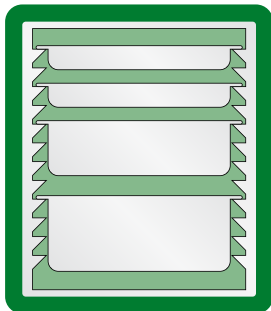


GREEN CUBE GC 226

4 x GN 1/4 200 mm

20 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil

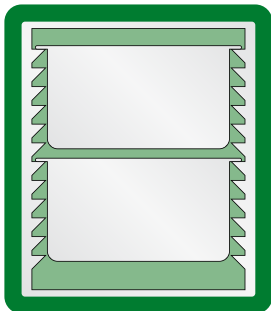


GREEN CUBE GC 552 GN

2 x GN 1/1 65 mm
1 x GN 1/1 100 mm
1 x GN 1/1 150 mm

44,1 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil

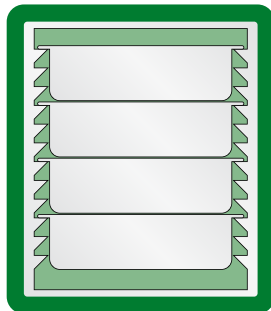


GREEN CUBE GC 552 GN

2 x GN 1/1 200 mm

52,0 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil

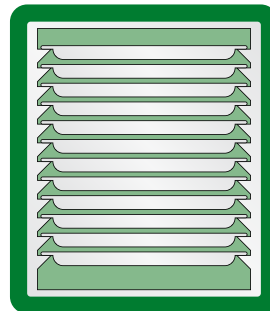


GREEN CUBE GC 552 GN

4 x GN 1/1 100 mm

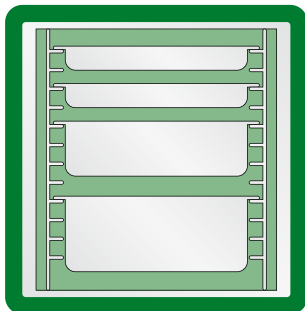
46,8 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil



GREEN CUBE GC 552 GN

12 x vassoi per cibi freddi (GN)
12 x cold food trays (GN)
12 x plateaux pour aliments froids (GN)
12 x bandejas para alimentos fríos (GN)

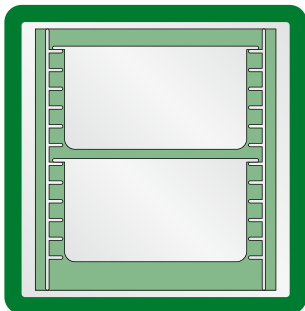


GREEN CUBE GC 552 GN/EN

2 x GN 1/1 65 mm
1 x GN 1/1 100 mm
1 x GN 1/1 150 mm

44,1 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil

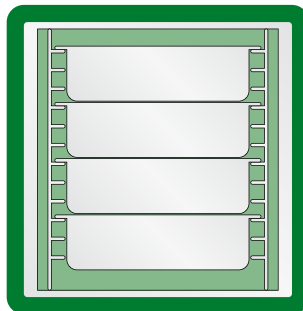


GREEN CUBE GC 552 GN/EN

2 x GN 1/1 200 mm

52,0 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil

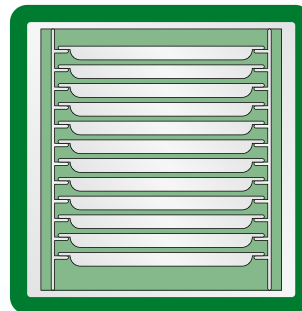


GREEN CUBE GC 552 GN/EN

4 x GN 1/1 100 mm

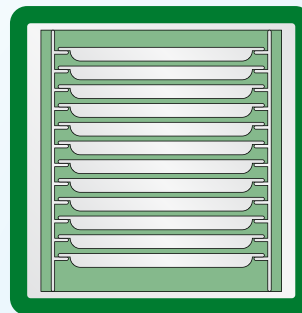
46,8 l GN

capacità utile / working capacity
contenance utile / capacidad útil



GREEN CUBE GC 552 GN/EN

12 x vassoi per cibi freddi (GN)
12 x cold food trays (GN)
12 x plateaux pour aliments froids (GN)
12 x bandejas para alimentos fríos (GN)



GREEN CUBE GC 552 GN/EN

per versione Euronorm / For Euronorm version
pour version Euronorm / para la versión Euronorm

12 x vassoi Euronorm / 12 x Euronorm trays
12 x plateaux Euronorm / 12 x bandejas Euronorm







Italy - Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio (RN)

Telefono +39 0541 670736
Fax +39 0541 670576

E.mail mail@fimarspa.it
Internet www.fimarspa.it

