



LAVORAZIONE CARNE
MEAT PROCESSORS



tritacarne meat grinders

AMBIENTE DI UTILIZZO USE DESTINATION											°C
TC VGS	■	■									+
TC DVR	■	■									+
TC DKT		■	■								+
TC RDO		■	■	■	■	■	■	■			- 3
TC BCL			■	■	■	■	■	■			- 3
TC NVD			■	■	■	■	■	■			- 3
TC NBK				■	■	■	■	■			- 3
TC CFL				■	■	■	■	■	■		- 3
TC BLO				■	■	■	■	■	■		- 5
TC MTN							■	■	■	■	- 7
TC-IP							■	■	■	■	- 7
kg/h.	30	50	150	200	300	350	500	700	1000	1300	

impastatrici per carne meat mixers

USO USE						
IP 20 MAN	■	■	■	■	■	■
IP 10/20 M	■	■	■	■	■	■
IP 30/50 M Y14	■	■	■	■	■	■
IP 50-80 XE BA	■	■	■	■	■	■
IP 120-180 XE BA	■	■	■	■	■	■

- Ideale per l'uso
Ideal for the use
- Utilizzabile con pala specifica
Usable with recommended shaft
- Utilizzabile
Usable for this product

Domestico / Household

Piccolo ristorante / Small restaurant

Grosso ristorante / Big restaurant

Mense / Canteens

Comunità / Communities

Negozi-Market / Small deli stores

Macelleria / Butchery

Supermercato / Supermarket

Laboratori / Processing departments

Piccola industria / Small industry

Impasti molto duri (patate e farina) / Very hard mixtures (potatoes and wheat)

Impasti duri (carne fresca + addensanti) / Hard mixtures (fresh meat + solids)

Impasti medi (carne fresca) / Medium mixtures (fresh meat)

Impasti liquidi (carne fresca + liquidi) / Soft mixtures (fresh meat + liquids)

Prodotti secchi (spezie e polveri) / Dry mixtures (powders and spices)

Insalate / Salads



113
see page

TC 22-32 RDO

tritacarne meat grinders

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

Opzioni:

- Bocche Unger parziale o totale.
- Comandi inox IP 67.
- Kit insacatrice imbuti Ø 10-16-25



TC 32 RDO

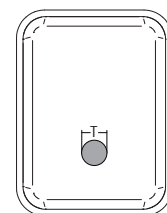
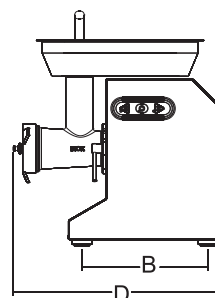
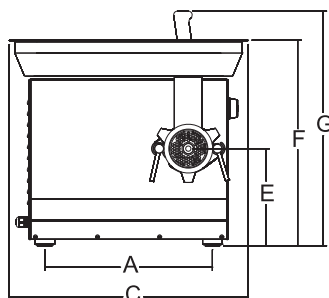
- AISI 304 stainless steel construction.
- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life.
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.
- Head can be locked in with no tools.
- Stainless steel head with high output capacity, completely removable for cleaning.
- Feed tray provided with safety interlock (no. 32 CE versions).
- IP 54 protected, 24 V controls.

Optionals:

- Partial or total Unger system mincing head.
- Stainless steel IP 67 protected controls.
- Stuffer kit, funnels Ø 10-16-25



Kit insacatrice per TC 22-32 opzionale
Optional stuffer kit for TC 22-32



					A	B	C	D	E	F	G	T			
	watt/HP		kg/h.	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 RDO	1ph 1100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300	4.5	351	264	500	440	144	445	526	50	32	600x500x500	35
TC 32 RDO	1ph 1840/2.5 3ph 2.200/3	1ph/3ph	400	6	401	264	610	465	110	445	543	77	39	720x570x770	41



TC 22 RDO



TC 22 RDO con hamburgertrice



FRMT M opzionale
Optional FRMT M

TC 32 CFL

tritacarne
meat grinders



- Tritacarne solido, robusto e performante adatto a piccoli laboratori, collettività, mense e grandi cucine.
- Dotato di gambe e ruote in acciaio inox con freno per una sicura stabilità e grande praticità.
- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Grande tramoggia di carico 410x610x76 mm con micro per una maggior sicurezza.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Rapido fissaggio bocca senza utensili.
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE).
- Comandi inox, 24 Volt IP67.

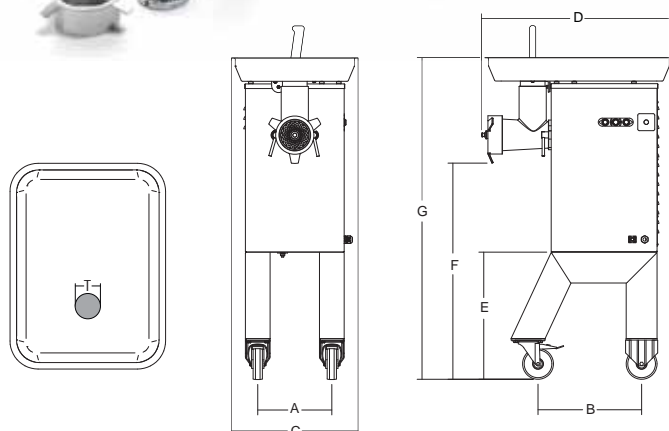
Opzioni:
















- Bocche Unger parziale o totale.

- Heavy-duty meat grinder with high capacity, suitable for all kitchens.
- The machine is on stand with stainless steel casters and therefore very stable and easy to move.
- AISI 304 stainless steel construction.
- Large mm 410x610x76 feeding tray with safety microswitch.
- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life.
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.
- Head can be locked in with no tools.
- Stainless steel head with high output capacity, completely removable for cleaning.
- Feed tray provided with safety interlock CE versions.
- Stainless steel IP 67 protected, 24 V controls.

Optional:

- Partial or total Unger system mincing head.



															
	watt/HP	3ph	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 32 CFL	2.205/3		400	6	240	336	410	621	412	700	1042	77	55	720x570x1180	70

113
see page

TC 22-32 BCL

tritacarne
meat grinders

- Tritacarne compatto dalle alte prestazioni.
- Comandi IP 54 in 24 Volt con inversione (versione CE).
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- Riduttore protetto dai liquidi da un doppio sistema di isolamento.
- Bocca e perno trascinatore in acciaio inox Aisi 304.
- Rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, blocco rapido bocca brevettato su TC 32.
- Versione 22 disponibile anche con collo tondo.
- Potenti motori ventilati, per uso continuo.
- Motori monofase con protezione termica.
- Pratico vano porta piastre e coltelli con coperchio.
- Estrema semplicità di pulizia.

Opzioni:

- Bocca unger e semiunger Hamburgatrice.
- Insacchitrice continua. Tramoggia gigante.
- Gambe medie per TC 32. Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Kit insacchitrice imbuto ø 10-16-25

- *Heavy duty compact mincer.*
- *IP 54 protection rate, 24 Volt controls, reverse (CE version).*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Waterproof gear box with double sealing system.*
- *Aisi 304 S/S mouth and feeding worm.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).*
- *22 version available also with round feeding neck.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation.*
- *Thermal protection on single phase motors.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Easy cleaning.*

Optionals:

- *Total/half unger system. Patty former. Stuffer kit. Oversize tray. Medium legs for TC 32. Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates). Stuffer kit, funnels ø 10-16-25*



TC 32 BCL



TC 22 BCL



Standard o 1/2 Unger Unger Totale
enterprise



TC 22 BCL Q □

TC 22 BCL T ○

TC 22-32 BCL ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinder



TC 32 BCL ICE



TC 22 BCL ICE

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



TC 32 BCL Q ICE con hamburgatrice

- Innovativo e supercompatto tritacarne refrigerato.
- Sistema raffreddante con modulo termoelettrico: senza compressore, senza gas, a risparmio energetico.
- Potenza modulo termoelettrico: 70 Watt
- Raffreddamento su collo e bocca.
- Termometro digitale di controllo.
- Tramoggia e collo inox rimovibili per la pulizia.
- Qualsiasi manutenzione non necessita di frigorista.
- Collo di introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Motori monofase con protezione termica.
- Blocco rapido bocca brevettato su 32.

Opzioni:

- Bocca unger e semiunger. Hamburgatrice. Insaccatrice continua. Tramoggia gigante. Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm. Kit insaccatrice imbuto \varnothing 10-16-25

- *Innovative extremely compact refrigerated mincer.*
- *Thermo-electric module refrigeration system: without compressor, without gas, energy saving.*
- *Thermo-electric module power: 70 Watt*
- *Refrigerated feeding neck and grinding end.*
- *Self-adjusted temperature.*
- *Removable and easy to clean S/S tray and feeding neck.*
- *Easy maintenance (no need of refrigerator technician).*
- *Square feeding neck (high output also with pre-minced meat).*
- *Thermal protection on single phase motors.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).*

Options:

- *Half/total unger system. Patty former. Stuffer kit. Oversize tray. Medium legs for TC 32. Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*

Standard o 1/2 Unger Unger Totale
enterprise



Vano per piastre e coltelli
Compartment for knives and plates



Sblocco bocca
Head locking



Opzione insacchitrice
Optional stuffer kit



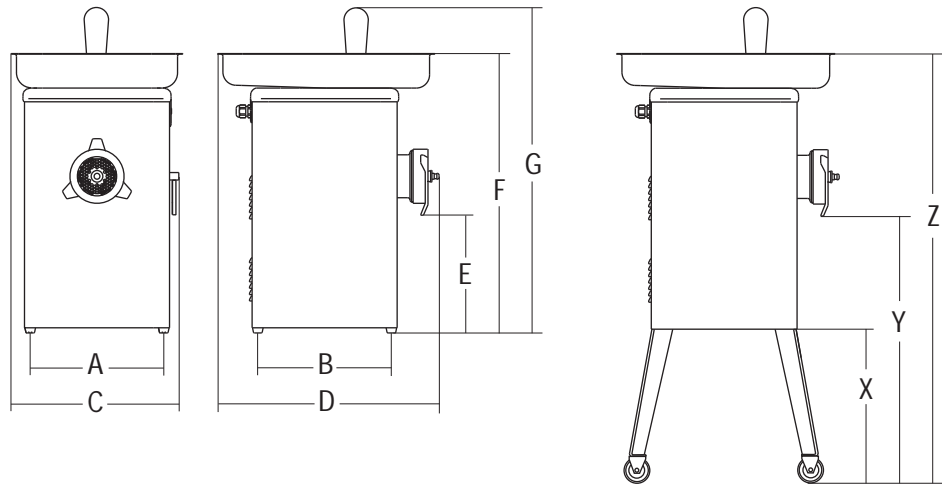
Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take



Comandi TC ICE
TC ICE controls



Protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
safety device for $\varnothing > 8$ mm plates



Gambe medie con ruote per TC 32 opzionali
Optional medium legs with wheels for TC 32
X: 435 mm
Y: 685 mm
Z: 1005 mm

					A	B	C	D	E	F	G	T	U	V			
	watt/HP		kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 BCL T	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300	4.5	252	252	345	484	225	540	622	50	-	-	31	720x570x770	41
TC 22 BCL Q	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	350	4.5	252	252	345	484	225	540	645	-	64	64	31	720x570x770	41
TC 32 BCL Q	1ph 1.840/2,5 3ph 2.200/3	1ph/3ph	500	4.5	244	320	365	560	260	595	700	-	76	76	44	720x570x770	54
TC 22 BCL Ice	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300	4.5	252	252	345	485	225	540	645	-	64	64	30	720x570x770	44
TC 32 BCL Ice	1ph 1.840/2,5 3ph 2.200/3	1ph/3ph	500	4.5	244	320	365	560	260	595	700	-	76	76	45	720x570x770	58

TC 22-32 NVD

tritacarne
meat grinders



TC 32 NVD



TC 22 NVD

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE).
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox.
- Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi inox IP 67 con inversione (CE).

Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Coperchio plexiglass su tramoggia.
- Hamburgatrice FRMT M.

- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life .*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.*
- *Convenient head interlock mechanism (CE versions).*
- *Stainless steel mincing head carefully designed for high yield production.*
- *Feed tray designed with square neck for outstanding performance.*
- *Feed tray provided with safety interlock (CE versions).*
- *Stainless steel IP 67 protected controls.*

Optionals:

- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*
- *Partial or total Unger system mincing head.*
- *Plexiglass feed tray lid.*
- *Hamburger press attachment FRMT M.*

Coperchio opzionale
Optional lid



113
see page

TC 22-32 NVD ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinder

- Caratteristiche tecniche e performance identiche a mod. non ICE
- Impianto refrigerante 150 Watt con gas R290.
- Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia.
- Comandi inox IP 67 con inversione.

Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Coperchio plexiglass su tramoggia.
- Hamburgatrice FRMT M.

• Technical specifications and performance identical to no ICE model

- 150 Watt, R290 gas refrigerator.*
- Refrigeration on feed tray neck, mincing head and on the whole feed tray.*
- IP 67 protection rated controls with reverse.*

Optionals:

- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*
- Partial or total Unger system mincing head.*
- Plexiglass feed tray lid.*
- Hamburger press attachment FRMT M.*



TC 32 NVD ICE



TC 22 NVD ICE

Coperchio opzionale
Optional lid





Protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
safety device for $\varnothing > 8$ mm plates



FisSaggio bocca rapido
Fast fixing head system



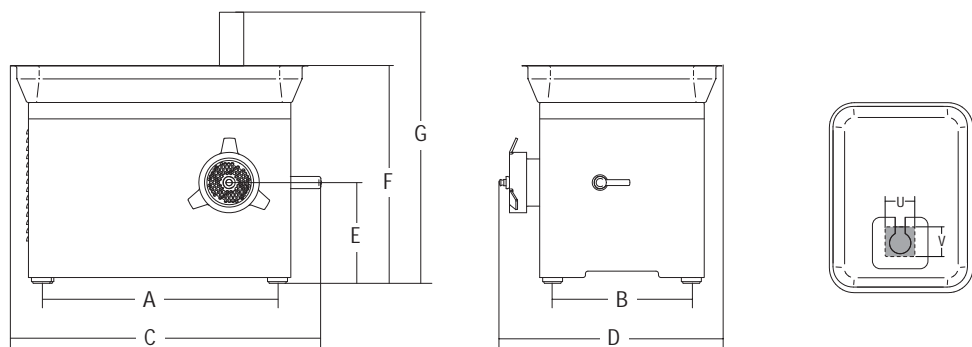
Comandi inox IP 67
Stainless steel IP 67 protected controls



Comandi inox IP 67 modelli ICE
Stainless steel IP 67 protected controls for models ICE



Standard o
enterprise 1/2
Unger Unger
Totale



					A	B	C	D	E	F	G	U	V			
	watt/HP	kg/h.		\varnothing mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 NVD	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	350	4.5	374	221	505	436	111	424	533	64	64	36	750x580x800	39
TC 32 NVD	1ph 1.840/2.5 3ph 2.200/3	1ph/3ph	650	4.5	485	285	633	495	121	450	557	76	76	50	750x580x800	72
TC 22 NVD Ice	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	350	4.5	374	221	505	435	170	475	585	64	64	48	750x580x800	70
TC 32 NVD Ice	1ph 1.840/2.5 3ph 2.200/3	1ph/3ph	650	4.5	480	285	633	495	121	450	557	76	76	60	750x580x800	82

113
see page

TC 32 NBK ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinder

- Tritacarne refrigerato 32 estremamente compatto che, con il suo sviluppo verticale, permette un notevole risparmio di spazio sul banco di lavoro senza però alcun compromesso su prestazioni ed efficienza.
- Impianto refrigerante con gas R290
- Disponibile sia con predisposizione hamburger che protezione piastra con fori maggiori di 8 mm.
- Studiato per semplificare qualsiasi eventuale intervento di manutenzione anche direttamente in loco è il modello ideale per macellerie e supermercati con servizio al banco.
- Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia.
- Coperchio plexiglass su tramoggia di serie.

Opzionali:

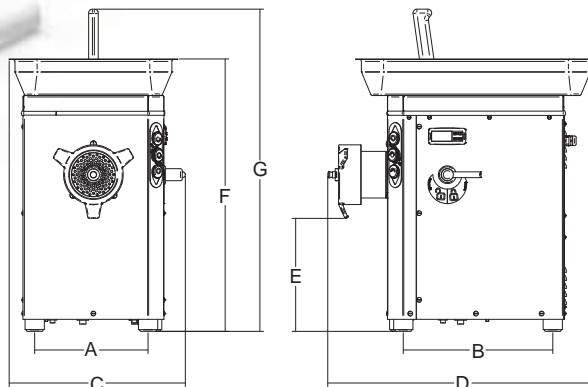
- RCS scheda controllo remoto
- *Super-compact, refrigerated 32 meat grinder features a tall design that saves space on the worktop without compromising performance or efficiency.*
- *R290 gas refrigerator*
- *Available also with hamburger press attachment and guard for die plates with holes larger than 8 mm.*
- *Designed for simple maintenance, even in place, this model is ideal for butchers and supermarket meat counters.*
- *Refrigeration on feed tray neck, mincing head and on the whole feed tray.*
- *Plexiglass feed tray lid, standard.*

Optionals:

- RCS wifi control board



TC 32 NBK ICE
Coperchio tramoggia in plexiglass di serie
Standard plexiglass feed tray lid



	watt/HP	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 32 NBK Ice	1ph 1470/2 3ph 2.205/3	1ph/3ph	500	4.5	236	310	366	558	235	566	670	60	760x640x770	68



FRMT

applicazioni hamburger
hamburger applications

FRMT M RDO - BCL - BCL ICE - NBK ICE - NVD - NVD ICE

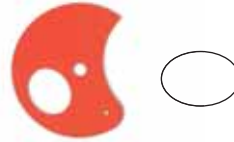
Stampi opzionali / *Optionals moulds*



Ø 100 mm - h.14 mm / gr 140 c.



Ø 110 mm - h.14 mm / gr 155 c.



96x115 mm - h.14 mm / gr 130 c.



100x100 mm - h.14 mm / gr 150 c.



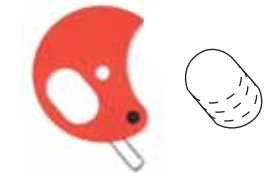
100x125 mm - h.14 mm / gr 190 c.



90x117 mm - h.14 mm / gr 105 c.



Ø 40 mm - h.14 mm / gr 20 (x4) c.



Regolabile 100-200 gr. da tondo a ovale - h.14 mm
Adjustable 100-200 gr. - round to oval - h.14 mm

FRMT S MTN - TC-IP - BLO



Semiautomatica
Stampo fisso tondo Ø 100 mm - h. 14 mm

Semiautomatic
Round fixed mould Ø 100 mm - h.14 mm

FRMT SX TC-IP



Semiautomatica
Stampi intercambiabili Ø 100-110-130 mm max e su richiesta
Spessore: da 10 a 15 mm

*Semi-automatic
Interchangeable moulds Ø 100-110-130 mm max on request
Thickness: from 10 to 15 mm*

113
see page

TC 32 BLO

tritacarne
meat grinders



TC 32 BLO



TC 32 BLO S

- Grandi prestazioni in una struttura compatta.
- Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo.
- La grande disponibilità di accessori la rende adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio.
- Bocca inox esterna con rapido fissaggio a baionetta.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Comandi inox IP 67 con inversione.

Opzioni:

- Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente.
- Tramoggia gigante e super (no TC 32 BLO S).
- Gambe alte medie e basse (no TC 32 BLO S).
- Piano portavassoio estraibile.
- Bocca unger e semiunger.
- Insaccatrice continua.
- Paraspruzzi.
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Predisposizione per FRMT S con pedaliera (no TC 32 BLO S).

- *Compact heavy duty mincer.*
- *Exclusive design high output grinding head.*
- *Available both table top or floor standing (many optionals available).*
- *Stainless steel head with quick bayonette fitting.*
- *Square feeding neck (high output also with pre-minced meat).*
- *Gear box with double sealing system.*
- *Ventilated motor for continuous operation.*
- *IP 67 protection rated controls with reverse.*

Optionals:

- *Overload protection.*
- *Larger trays: "gigante" or "super" (not available for TC 32 BLO S).*
- *Short, medium, long legs (not available for TC 32 BLO S).*
- *Receiving tray holder.*
- *Half/total unger system.*
- *Stuffer kit.*
- *Splash guard.*
- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*
- *Arrangement for FRMT S with pedal controls (not available for TC 32 BLO S).*



TC 32 BLO S

Opzionali:

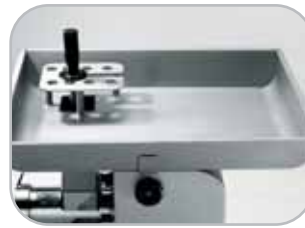
Options:



Supporto vassoio
Tray support



Tramoggia gigante
Larger feed tray



Tramoggia super
Larger tray super



Gambe con ruote
Legs with wheels



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



Paraspruzzi
Splash guard



Pedallera opzionale
Optional pedal controls



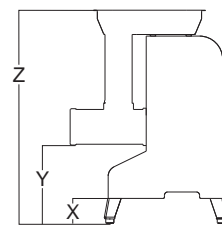
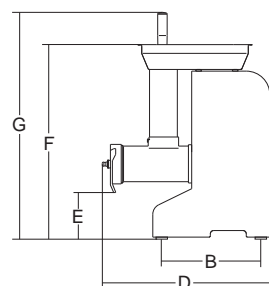
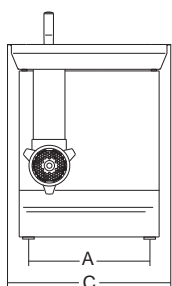
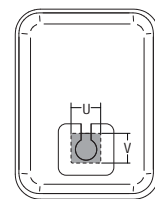
Standard o 1/2 Unger
enterprise Unger Totale



Leva avvitata/svita ghiera TC 32 opzionale
Optional TC 32 ring fixing/removing tool

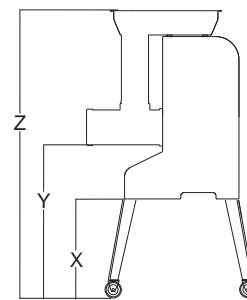


Estrattore piastre standard
Standard plates removal tool



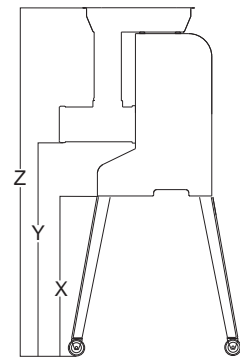
Gambe basse con piedino
Short legs with feet

X: 131 mm
Y: 271 mm
Z: 741 mm



Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels

X: 416 mm
Y: 556 mm
Z: 1026 mm



Gambe alte con ruote
High legs with wheels

X: 688 mm
Y: 828 mm
Z: 1298 mm

					A	B	C	D	E	F	G	U	V			
	watt/HP	kg/h.	\varnothing mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 32 BLO Hp 3	2.205/3	1ph	700	4.5	385	315	540	540	150	620	720	94	82	65	640x760x850	80
TC 32 BLO Hp 4	2.940/4	3ph	700	4.5	385	315	540	540	150	620	720	94	82	65	640x760x850	80
TC 32 BLO Hp 4 S	2.940/4	3ph	700	4.5	446	320	625	538	123	592	691	94	82	70	640x760x850	85
Tramoggia standard	-	-	-	-	-	-	-	535x450x90	-	-	-	-	-	-	-	-
Tramoggia gigante	-	-	-	-	-	-	-	535x660x90	-	-	-	-	-	-	-	-
Tramoggia super	-	-	-	-	-	-	-	563x900x120	-	-	-	-	-	-	-	-

TC 32 BLO ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinders



TC 32 BLO ICE



TC 32 BLO ICE

Options: tramoggia gigante, gambe con ruote e piano estraibile

larger feed tray, legs with wheels and removable tray holder

- Tritacarne refrigerato da laboratorio per la massima sicurezza igienica e per impegni gravosi
- Potenti motori HP 4 autoventilati IP 55 per uso continuo.
- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Impianto refrigerante con gas R290
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati e sistema di protezione a doppio paraolio.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE)
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Refrigerazione su collo, bocca e fondo tramoggia.
- Tramoggia da 21 litri rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi inox IP 67 con inversione e protezione aggiuntiva in silicone intercambiabile.
- Studiata per una facile e veloce ispezione interna

Opzioni:

- Sistema di protezione per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocca Unger parziale o totale
- Hamburgatrice FRMT M.
- Impianto refrigerante 150 Watt.
- Tramoggia gigante da 31 litri.
- Gambe medie con ruote e freno.
- Piano portavassoi inox estraibile.
- Insacchiatrice continua.
- RCS Scheda di controllo remoto

- *Refrigerated laboratory meat mincer for maximum hygienic safety and for heavy duty*
- *Powerful 4 HP self-ventilated IP 55 motors for continuous use*
- *Machine body entirely made of AISI 304 stainless steel*
- *R290 gas refrigerator*
- *Oil bath reducer with ground gears and double oil seal protection system*
- *Practical head fixing with interlocked fixing lever (CE)*
- *High production grinding head sett completely in stainless steel.*
- *Square introduction neck for high productivity even in the second pass.*
- *Refrigeration on the neck, head and hopper.*
- *Removable interlocked 21 liter hopper (CE) with neck up to the grinding area*
- *IP 67 stainless steel control buttons with reverse and interchangeable silicone protection*
- *Designed for quick and easy internal inspection*

Options:

- *Guard system for plates with hole > 8 mm*
- *Unger head 3 pcs or 5 pcs*
- *FRMT M hamburger attachment*
- *150 Watt refrigeration system*
- *Giant 31 liter hopper.*
- *Medium st steel legs with wheels and brake*
- *Removable stainless steel tray holder.*
- *Sausage filler attachment.*
- *RCS wifi control board*



Comandi
Controls



Optionals



Supporto vassoio
Tray support



Tramoggia gigante
Larger feed tray



FRMT M
FRMT M



Gambe con ruote
Legs with wheels



Protezione bocca per piastra con foro
Ø > 8 mm
Safety device for Ø > 8 mm plates.



Kit insacatrice
Stuffer kit



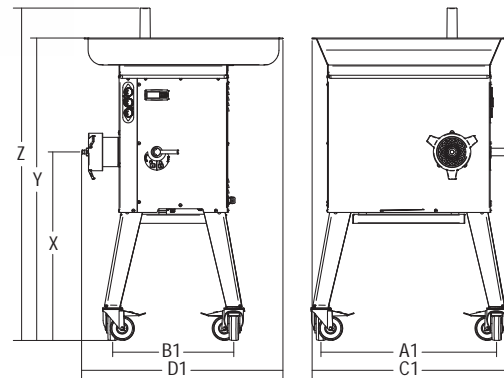
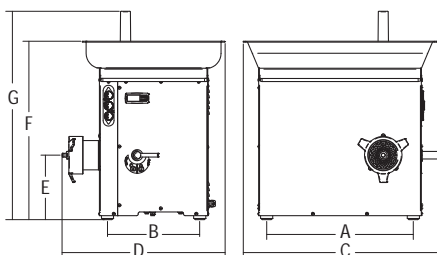
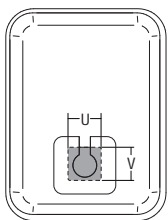
Standard o 1/2 Unger
enterprise Unger Totale



Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels

X: 623 mm
Y: 1000 mm
Z: 1099 mm
B1: 501 mm
D1: 666 mm

A1: 581 mm
C1: 648 mm



	watt/HP	3ph	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 32 BLO ICE	3190/4		700	4.5	485	305	648	539	213	590	689	76	76	62	640x760x850	80

113
see page

TC 32-42 MTN

tritacarne
meat grinders

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- **Gruppo macinazione:**
- Completamente in acciaio inox AISI 304
- Studiato per grandi prestazioni
- Alte prestazioni anche in seconda e successive passate
- Produzione oraria effettiva 1.100 Kg/h (42)
- Produzione oraria teorica 3.500 Kg/h
- Rimanenza carne interno bocca 50-90 g
- Perno trascinatore in acciaio inox
- **Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (CE)**
- Perno elica in acciaio temperato
- Veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione
- Collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico
- Ampia tramoggia 563 x 900 h. 120 mm con micro di sicurezza
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE)

- *AISI 304 stainless steel construction, can be sprayed.*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- **Grinding set:**
- *Completely made of AISI 304 stainless steel*
- *Designed for high performance*
- *High performance even product is processed two or more times.*
- *Hourly output: 1.100 Kg (actual) (42)*
- *Hourly output: 3.500 kg (possible)*
- *Unprocessed meat inside grinding set at working cycle end: 50-90 g.*
- *Stainless steel drive pin.*
- **Exclusive, patented plate and ring nut detection system (CE)**
- *Tempered steel worm pin.*
- *Grinding set is quickly disassembled of faster cleaning and sanitation.*
- *Square feeding "neck" allows for faster processing cycles.*
- *Large feeding hopper 563x900 h. 120 mm with safety microswitch*
- *IP 67 water protected stainless steel controls with reverse (on CE versions).*



PATENTED

TC 42 MTN Y12



TC 32 MTN Y12



TC 42 MTN Y12 - TG



Opzionale: sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
Optional: interlock protection for more than 8 mm holes plates.



Opzionale: paraspruzzi
Optional: splash guard



Pedaliere opzionale
Optional pedal controls



Estrattore piastre
Plates removal tool

Optional disponibili:

- Comandi FULL CONTROL per gestione accessori
- Tramoggia gigante lt. 78
- Paraspruzzi inox
- Comando a pedale
- Bocca unger parziale inox
- Bocca unger totale inox
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Ampia disponibilità di piastre e coltelli specifici
- Leva fissaggio ghiera
- FRMT S
- RCS Scheda di controllo remoto

Dotazione standard:

- Coltello e piastra diam. 4,5 autoaffilanti inox
- Pestello
- Attrezzo estrazione elica e piastre
- Manuale uso e manutenzione

Optional available:

- FULL CONTROLS for accessories handling
- Larger feed tray lt. 78
- Stainless steel splash guard
- Pedal control
- Stainless steel 1/2 unger grinding set
- Stainless steel total unger grinding set
- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).
- Wide selection of plates and knives
- Ring fixing/removing tool
- FRMT S
- RCS wifi control board

Standard accessories:

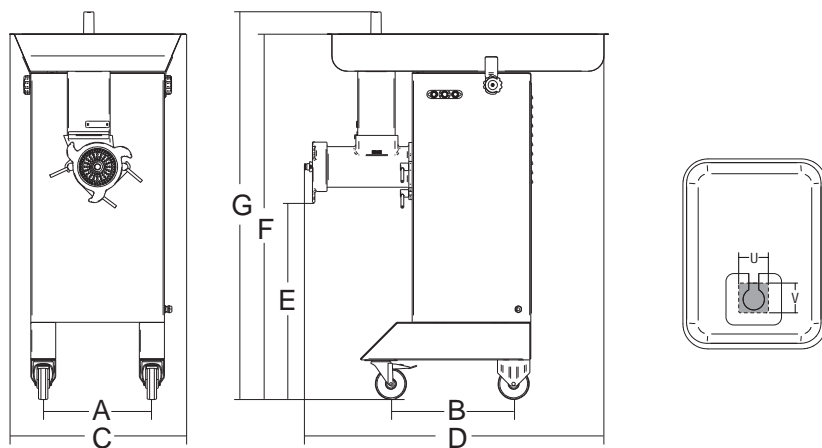
- Stainless steel self-sharpening knife and 4,5 mm plate
- Pestle
- Worm and plate removing tool
- Use and maintenance manual



Leva avvitatura/sguancia ghiera TC 32 opzionale
Optional TC 32 ring fixing/removing tool



Leva avvitatura/sguancia ghiera TC 42 opzionale
Optional TC42 ring fixing/removing tool



	watt/HP	1ph/3ph	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 32 MTN Y12 - Hp 4	2.940/4	1ph/3ph	700	4.5	348	393	564	1000	655	1170	1240	94	82	90	1050x950x1960	118
TC 42 MTN Y12 - Hp 5	3.675/5	3ph	800-1000	4.5	348	393	564	1065	630	1170	1240	135	118	112	1050x950x1960	137
TC 42 MTN Y12 - Hp 7	5.145/7	3ph	1200-1300	4.5	348	393	564	1065	630	1170	1240	135	118	112	1050x950x1960	137
Tramoggia gigante	-	-	-	-	348	393	626	1125	630	1282	1282	-	-	128	1050x950x1960	153

113
see page

TC-IP

tritacarne/impastatrice *meat grinders/meat mixers*

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- 2 motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore:
 - Hp 1.5 per pala mescolatore/convogliatore
 - Hp 5 o Hp 7 per tritacarne 42
 - Hp 4 per tritacarne 32
- Riduttori angolari ermetici a bagno d'olio
- Micro di sicurezza su coperchio vasca
- Auto-apertura coperchio gestita da pistoni ad aria
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia su TC

Gruppo macinazione:

- Completamente in acciaio inox AISI 304
- Studiata per grandi prestazioni
- Perno trascinatore in acciaio inox
- Perno elica in acciaio temperato
- Smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- **Esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e coltello.**

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

Grinding set:

- *Completely made of AISI 304 stainless steel*
- *Designed for high performance*
- *Stainless steel drive pin.*
- *Tempered steel worm pin.*
- *Grinding set and mixing arm can be easily disassembled without tools*
- ***Exclusive, patented plate and knife detection system.***



TC-IP 60 Y 12



TC-IP 90 Y 12

PATENTED

Dotazione standard:

- Coltello e piastra diam. 4,5 autoaffilanti inox
- Struttura autoportante con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre.

Standard accessories:

- *Stainless steel self-sharpening knife and 4,5 mm plate*
- *Floor support with stainless steel wheels and brake*
- *Worm and plate removing tool*



TC-IP 30 Y 12



TC-IP 90 Y 12 con FRMT S



Opzionale: sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm

Optional: interlock protection for more than 8 mm holes plates.



Opzionale: paraspruzzi
Optional: splash guard



Pedaliera opzionale
Optional pedal controls



Sistema comandi Full Control (per FRMT S)
Full Control system (for FRMT S)



Leva avvita/svita ghiera TC 32 opzionale
Optional TC 32 ring fixing/removing tool



Leva avvita/svita ghiera TC 42 opzionale
Optional TC42 ring fixing/removing tool



Estrattore piastre
Plates removal tool

Comandi FULL CONTROL con:

Funzionamento temporizzato
Inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore

Possibilità di collegamento accessori quali:

- pedaliera
- hamburgeratrice semiautomatica FRMT S e SX

Optional disponibili:

- Paraspruzzi inox
- Protezione bocca interbloccata per piastre con foro > 8 mm
- Bocca unger parziale o totale inox
- RCS Scheda di controllo remoto

FULL CONTROL:

Timer function
Reverse with timer for meat mixer

Optional connections for:

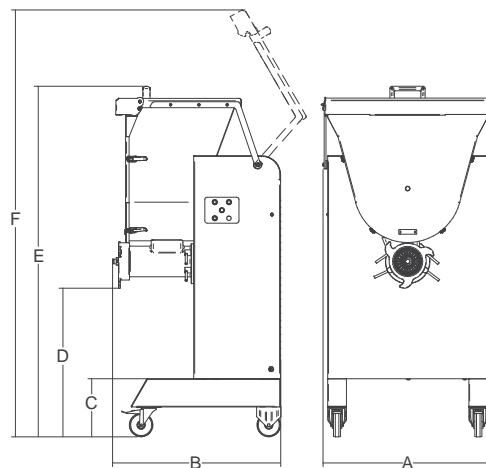
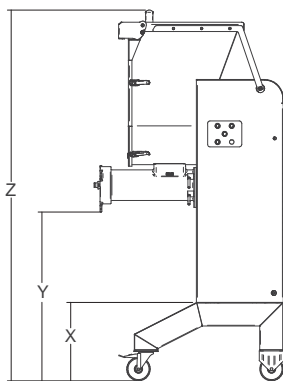
- pedal controls
- FRMT S and SX semi-automatic hamburger press attachment

Optional available:

- Stainless steel splash guard
- mouth guard interlocked for plates with 8 > mm
- Stainless steel 1/2 or total unger grinding set
- RCS wifi control board



TC-IP 90 Y12
gambe alte opzionali
optional high legs
X: 333 mm
Y: 717 mm
Z: 1575 mm



								A	B	C	D	E	F			
	watt/HP	watt/HP	ph/ph	kg/lt	ø mm	r.p.m.	kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC-IP 30 Y12	2940/4	1102/1,5	1ph/3ph	30-42	4.5	TC186/IP30	600-850	658	752	247	589	1243	1477	140	870x840x1700	165
TC-IP 60 Y12	2940/4	1102/1,5	1ph/3ph	60-80	4.5	TC186/IP30	850-1000	685	732	247	655	1416	1694	165	870x840x1700	190
TC-IP 90 Hp 5 Y12	3675/5	1102/1,5	1ph/3ph	90-120	4.5	TC186/IP30	1000-1200	746	805	247	631	1489	1813	191	870x840x1700	216
TC-IP 90 Hp 7 Y12	5145/7	1102/1,5	1ph/3ph	90-120	4.5	TC186/IP30	1000-1200	746	805	247	631	1489	1813	191	870x840x1700	216

KTN 6 - 12 - 20

cutter orizzontali

horizontal cutter

- Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304
- Lame guidate da potente motore asincrono ventilato
- Robusta vasca in acciaio inox AISI 304, smontabile
- Coperchio in acciaio inox, con calotta in Kepital alimentare ad alta resistenza
- Coperchio interbloccato facilmente smontabile per agevolare pulizia e sanificazione
- Comandi con pulsanti inox IP 67
- Mozzo con 3 lame di serie facilmente rimovibile (configurabile a 2 lame)
- Disponibili mozzi lame specifici per lavorazioni particolari
- Massima protezione infiltrazione liquidi sull'albero
- Ideali per carni, pesce e verdure ma adatto anche a molteplici altre lavorazioni

Opzioni:

- Piedini regolabili
- Gambe inox con ruote e freno
- Mozzi con lame non affilate, dentate o smussate

MODELLO 12 PTO

- PTO: presa di forza per accessori opzionali con attacco standard 12 come TC, TV (solo non CE)

MODELLO 12-20 VV

- Variatore di velocità continuo gestito da inverter
- Motore trifase alimentato monofase
- Motoriduttore vasca indipendente

- *Completely made in AISI 304 stainless steel*
- *Blade driven by powerful ventilated asynchronous motor*
- *Sturdy, removable AISI 304 stainless steel bowl*
- *Stainless steel lid with high resistance hood in Kepital*
- *Easily removable interlocking lid to facilitate cleaning and sanitising*
- *Controls with IP 67 stainless steel buttons*
- *Easily removable blade hub with 3 blades standard (configurable to 2 blades)*
- *Dedicated knives available for special purposes*
- *Maximum protection against liquid infiltration on the shaft*
- *Perfect for meat, fish and vegetables, but also suitable for many other types of processing*

Options:

- *Adjustable feet*
- *Stainless steel legs with wheels and lock*
- *Hub with blunted, serrated or unsharpened blades*

MODEL 12 PTO

- *PTO: Power Traction Outlet for optional accessories with 12 standard connection like TC, TV (only non CE)*

MODEL 12-20 VV

- *Continuous speed control controlled by inverter*
- *Three-phase motor power supply single-phase*
- *Gearmotor freestanding tub*

MODELLO EL

- Versione con controllo elettronico touch avanzato
- Permette di impostare 8 programmi personali con diverse fasi di velocità e tempo
- Chip WiFi integrato che permette un utilizzo e una gestione ottimale anche da remoto tramite il portale RCS
- Pratica APP di controllo gratuita per la gestione dei programmi e dei log di lavorazione
- Industry 4.0 ready

MODEL EL

- *Touch control advanced version*
- *It allows you to set 8 personal programs with different speed and time phases*
- *Integrated WiFi chip allows optimal use and management even remotely via the RCS portal*
- *User friendly free control APP for the management of programs and processing logs*



KTN 20 VV



KTN 12 VV



KTN 6

Optionals



Mozzo a 3 lame di serie
Standard hub with 3 blades



Mozzo a 3 lame dentate
Hub with 3 serrated blades



Mozzo a 3 lame non affilate
Hub with 3 unsharped blades



Mozzo a 3 lame smussate
Hub with 3 smooth edge



Termometro su coperchio di serie
Standard thermometer on lid



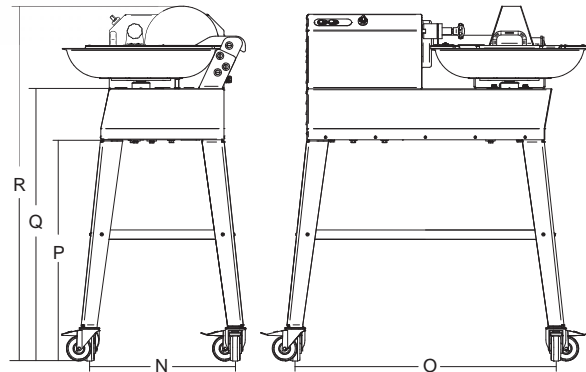
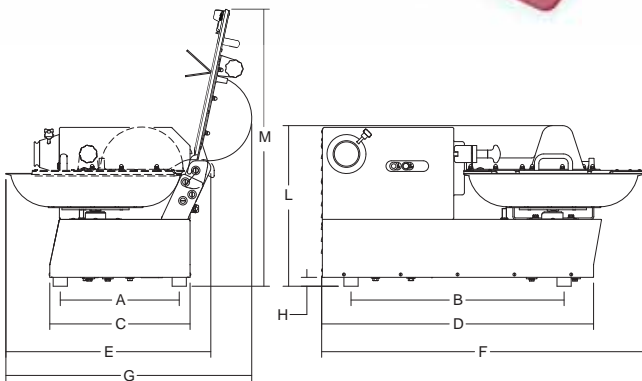
KTN 12 PTO
Tritacarne escluso
Mincer head not included



KTN 12 PTO



KTN EL



	⚡	🔌	📦	🔄	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	Q	R	⚖️	📏	📏
	watt/HP	ph/3ph	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
KTN 6	370/0.5	1ph/3ph	6	1440	297	540	356	714	516	832	582	25	407	695	428	776	710	864	1089	60	1200x670x800	79.5
KTN 12	1ph 750/1 3ph 1.500/2	1ph/3ph	12	1440	335	600	393	758	587	902	680	25	443	785	467	836	710	873	1138	75	1200x670x800	89.5
KTN 12 VV	1.610/2.2	1ph	12	600/2.600	335	600	393	758	587	902	680	25	443	785	467	836	710	873	1138	75	1200x670x800	89.5
KTN 12 PTO	1ph 750/1 3ph 1.500/2	1ph/3ph	12	1440	335	600	393	758	587	902	680	25	443	785	467	836	710	873	1138	75	1200x670x800	89.5
KTN 20 VV	2.387/3.25	1ph	20	600/2.600	390	650	450	820	700	1013	822	25	507	945	521	886	710	883	1189	92	1000x1200x800	111.5

IP 20 MAN

impastatrici manuali per carne
manual meat mixers

- Pratica e compatta, ideale per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- 2 velocità di impasto:
1:1 in preSa diretta con la pala
1:3 per impasti più tenaci.

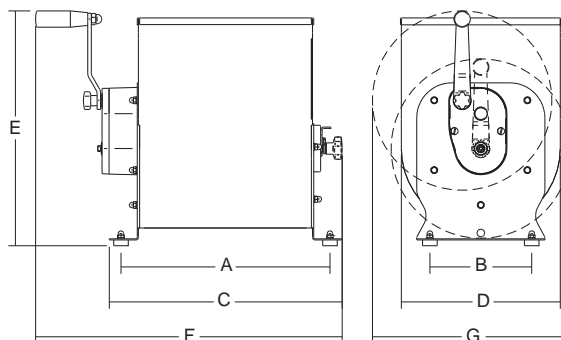
Opzioni:












- Pala per canederli

- *Practical and compact, ideal for small mixed portions, in both butcher shops and restaurants.*
- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Speed reducer with tempered and ground gears.*
- *Gear protection system with double lip seal.*
- *AISI 304 stainless steel shovel easily removable without the aid of tools.*
- *2 mixing speeds:
1:1 direct drive with the blade
1:3 for stronger mixes.*

Options:

- *Canederli shovel*



											
	mm	l/kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg
IP 20 Man	270x300	28/20	360	175	400	273	403	527	340	13	23

IP 20-30L MAN

impastatrice manuale per carne

manual meat mixers



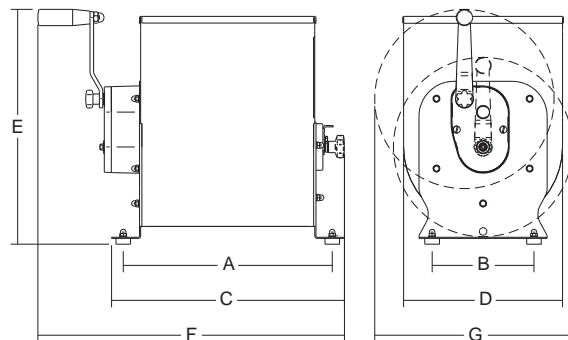
IP 20L MAN



IP 30L MAN

- Vasca in profilo di alluminio anodizzato e fianchi in acciaio inox AISI 304
- Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- 2 velocità di impasto:
 - 1:1 in presa diretta con la pala
 - 1:3 per impasti più tenaci.

- Tank in anodized aluminum profile and sides in stainless steel AISI 304
- IP 67 stainless steel buttons control with reverse
- Motor with hermetic reducer in oil bath
- Speed reducer with tempered and ground gears.
- Gear protection system with double lip seal.
- AISI 304 stainless steel shovel easily removable without the aid of tools.
- 2 mixing speeds:
 - 1:1 direct drive with the blade
 - 1:3 for stronger mixes.



	mm	lit	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
IP 20L Man	270x295	20	333	183	358	325	438	513	340	11.5
IP 30L Man	270x370	30	408	183	443	325	439	589	340	13.5

IP 30L RT

impastatrici per carne

meat mixers

- Vasca totalmente smontabile
- Coperchio smontabile interbloccato
- Vasca in profilo di alluminio anodizzato
- Corpo e fianchi in acciaio inox AISI 304
- Pulsanti inox IP 67 con inversione
- Motore con riduttore ermetico a bagno d'olio

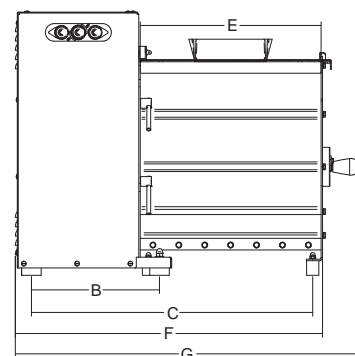
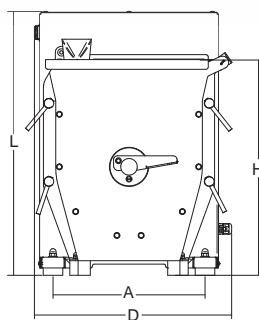
Opzionale:

















- Automatismo pale
- RCS Scheda di controllo remoto

- *Totally removable tank*
- *Removable lid with safety microswitch*
- *Tank in anodized aluminum profile*
- *Body and sides in stainless steel AISI 304*
- *IP 67 stainless steel buttons control with reverse*
- *Motor with hermetic reducer in oil bath*

Option:

- *Blade automatic control*
- *RCS wifi control board*



																
	watt/HP	ph	mm	lit/kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30L RT	370/0.5	1ph	270x370	30/22.5	311	262	576	403	370	629	704	437	540	52	760x640x770	62

IP 10-20 M

impastatrici per carne

meat mixers



IP 20 M

IP 10 M

- Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.

Opzioni:

- Pala per canederli su IP 20 M

- *Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.*
- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.*
- *Gear box with double sealing system.*
- *IP x5 ventilated, asynchronous motors.*
- *safety microswitch on the cover.*
- *Removable AISI 304 stainless steel shovel (no tools required).*
- *IP54 controls with inversion.*

Options:

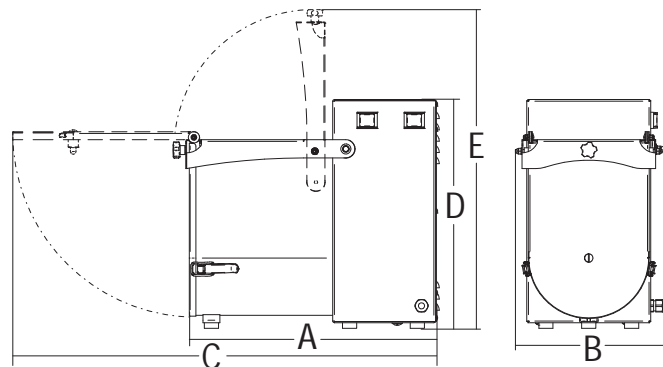
- *Canederli shovel for IP 20 M*















Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm



Tramoggia per aggiunta ingredienti
Feed tray for add ingredients



												
	watt/HP	ph	mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 10 M	180/0.25	1ph	200x250	15/10	438	255	751	406	565	18	600x600x500	20.5
IP 20 M	370/0.5	1ph	270x300	28/20	515	337	845	465	633	27	750x580x800	30

IP 30-50 M Y14

impastatrici per carne

meat mixers

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Sportello vasca apribile per rimozione pala e impasto.
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione.

Opzioni:

- Gambe inox basse, medie e alte con ruote.
- Tramoggia aggiunta ingredienti.

- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Powerful.*
- *Oil bath reducer with hardened and ground helical gears.*
- *Gear box with double sealing system.*
- *safety microswitch on the cover.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arm (no tools required).*
- *Front outlet opening for shaft removal and product unload.*
- *Stainless steel IP 67 protection rated controls with reverse.*

Optionals:

- *Short, medium, long legs with wheels.*
- *Feeding tray to add ingredients.*

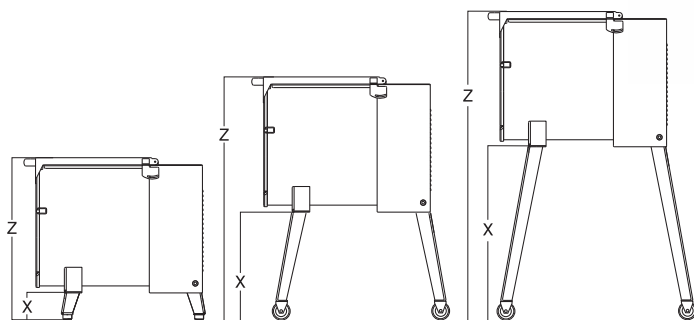


IP 30 M Y14

IP 50 M Y14
Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients



Gambe opzionali / *Optionals legs*

Gambe basse + piedino
Short legs + feet

Gambe medie+ ruote+ freno
Medium legs+wheels+brake

Gambe alte+ ruote+ freno
Longer legs+wheels+brake

IP 30 M Y14

X: 150 mm / Z: 650 mm

IP 30 M Y14

X: 440 mm / Z: 940 mm

IP 30 M Y14

X: 610 mm / Z: 1110 mm

IP 50 M Y14

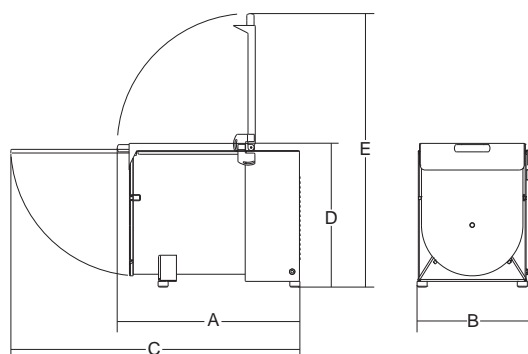
X: 150 mm / Z: 720 mm

IP 50 M Y14

X: 440 mm / Z: 1010 mm

IP 50 M Y14

X: 610 mm / Z: 1180 mm



	watt/HP		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30 M Y14	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x400	42/30	680	365	1120	530	975	49	750x580x800	59
IP 50 M Y14	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	410x480	88/50	750	465	1250	595	1120	59	850x840x830	74



IP 50L RT BA

impastatrici per carne
meat mixers

La lavorazione con sistema bipala garantisce da sempre un impasto più veloce, più omogeneo e quindi con minor surriscaldamento della carne.

- Corpo e fianchi in acciaio inox AISI 304
- Pulsanti inox IP 67 con inversione di marcia
- Motore con riduttore ermetico a bagno d'olio
- Vasca in profilo di alluminio anodizzato totalmente smontabile
- Pale in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Coperchio smontabile interbloccato

Opzionale:

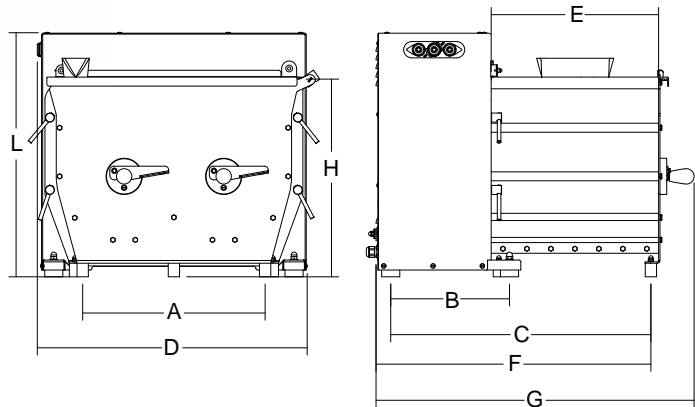
- Scheda di controllo con 2 automatismi:
 - programma con auto stop 1 minuto
 - programma con inversione da 2 minuti















Processing with a two-blade system has always guaranteed a faster, more homogeneous mixture and therefore less overheating of the meat.

- AISI 304 stainless steel body and sides
- IP 67 stainless steel controls with reverse
- Motor with hermetic reducer in oil bath
- Totally removable tank in anodized aluminum profile
- Removable AISI 304 stainless steel blades (no tools required)
- Easily removable Interlocked cover

Optional:

- Control board with 2 automatism:
 - program with automatic stop 1 minute
 - program with 2 minute inversion



														
	watt/HP	ph	mm	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
IP 50L RT BA	750/1	1ph	370x490	50	403	263	575	596	370	629	725	437	540	

IP 50-80-120-180 XE BA

impastatrici per carne

meat mixers

- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno (2).
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Protezione dai liquidi a doppio paraolio: su vasca e su riduttore.
- Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:
 - marcia avanti e indietro
 - automatismo con autospegnimento
 - automatismo con inversione
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

Opzionali:

- Tramoggia aggiunta ingredienti.
- RCS Scheda di controllo remoto

- *Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction.*
- *Tilting tank with automatic locking system and safety lock.*
- *Stainless steel swivel wheels with lock (2).*
- *Two mixing arms system.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required).*
- *Total protection of gear box/control panel.*
- *Oil bath reducer with hardened and ground helical gears.*
- *Double seal on tank and gear box.*
- *Stainless steel IP 67 controls:*
 - *Forward and backward*
 - *auto-off feature*
 - *auto-function with reverse*
- *Stainless steel cover with safety microswitch.*
- *Minimum loading required: 40% max capacity.*
- *Perfect for hard mix and salad.*

Optionals:

- *Feeding tray to add ingredients.*
- *RCS wifi control board*



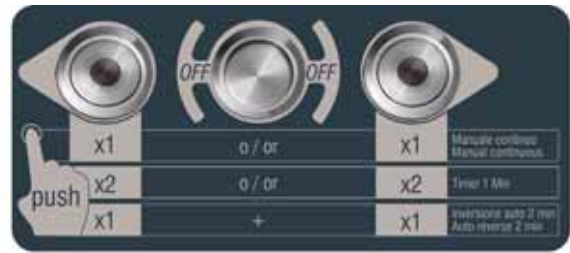
IP 180 XE BA



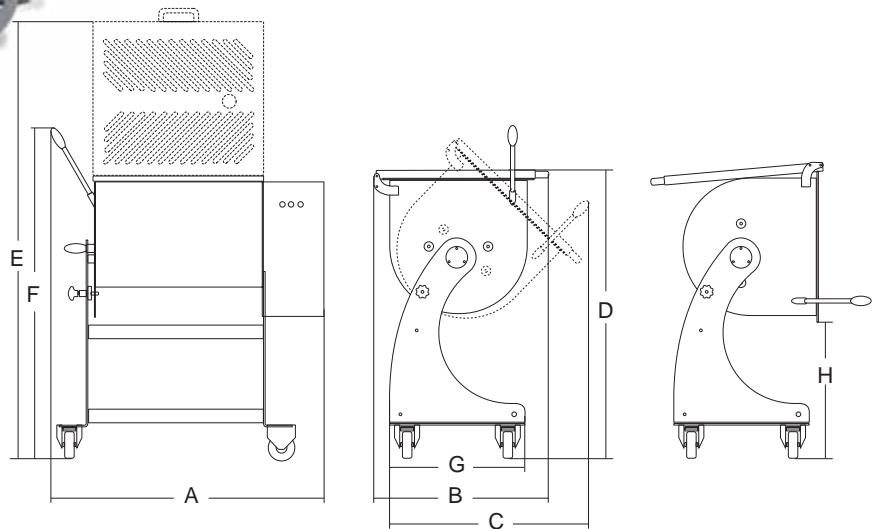
Ribaltamento vasca
Tank overturn



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



Sistema di controllo
Control system



	watt/HP		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 50 XE BA	1ph 370/0.5(x2) 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	420x500	88/50	810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1200x670x1300	109.5
IP 80 XE BA	1ph 370/0.5(x2) 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	620x500	110/80	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1200x670x1300	120.5
IP 120 XE BA	1ph 750/1(x2) 3ph 1.100/1.5(x2)	1ph/3ph	660x550	162/120	1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1450x760x1300	163
IP 180 XE BA	3ph 1.100/1.5(x2)	3ph	995x550	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300	180.5



IP 50 XE BA



IP 80 XE BA



IP 120 XE BA

IP 50-80-120-180 XE BA EL

impastatrici per carne
meat mixers

- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno (2).
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Protezione dai liquidi a doppio paraolio su vasca e su riduttore.
- Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:
 - marcia avanti e indietro
 - automatismo con autospegnimento
 - automatismo con inversione
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

Opzionali:

- Tramoggia aggiunta ingredienti.
- Pala speciale impasti particolarmente densi (consigliato solo su motori 3ph)
- SRCS Scheda di controllo remoto

- *Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction.*
- *Tilting tank with automatic locking system and safety lock.*
- *Stainless steel swivel wheels with lock (2).*
- *Two mixing arms system.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required).*
- *Total protection of gear box/control panel.*
- *Oil bath reducer with hardened and ground helical gears.*
- *Double seal on tank and gear box.*
- *Stainless steel IP 67 controls:*
 - *Forward and backward*
 - *auto-off feature*
 - *auto-function with reverse*
- *Stainless steel cover with safety microswitch.*
- *Minimum loading required: 40% max capacity.*
- *Perfect for hard mix and salad.*

Optional:

- *Feeding tray to add ingredients*
- *Special mixing arm for thick (recommended only on 3ph motors)*
- *SRCS wifi control board*



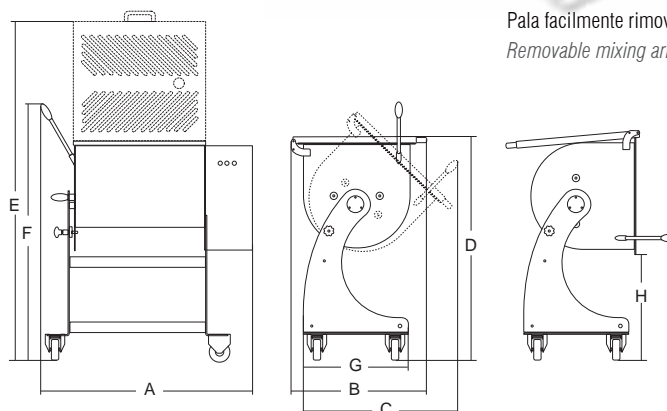
IP 80 XP BA EL



Comandi touch
Touch control



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



	watt/HP		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 50 XP BA EL	1ph 370/0.5(x2) 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	420x500	88/50	810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1200x670x1300	109.5
IP 80 XP BA EL	1ph 370/0.5(x2) 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	620x500	110/80	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1200x670x1300	120.5
IP 120 XP BA EL	1ph 750/1(x2) 3ph 1.100/1.5(x2)	1ph/3ph	660x550	162/120	1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1450x760x1300	163
IP 180 XP BA EL	3ph 1.100/1.5(x2)	3ph	995x550	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300	180.5

IS 8-16 X - IS 12 VX

insaccatrici manuali manual sausage stuffers



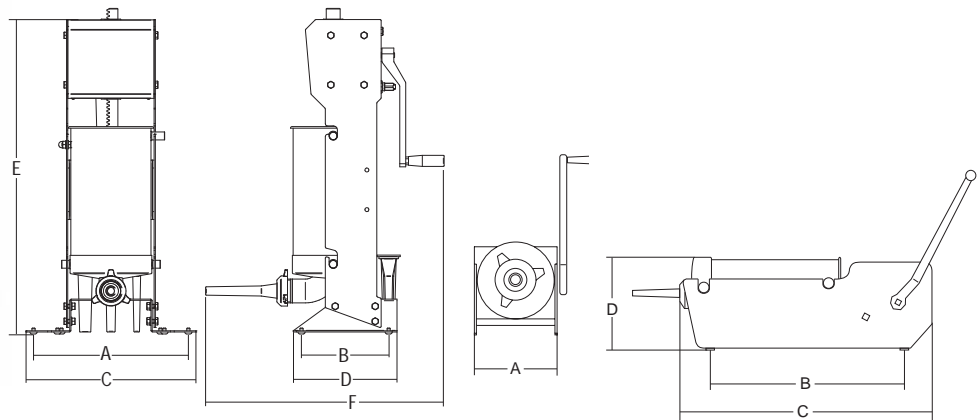
- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 boccole.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione: 3 imbuto in nylon alimentare bianco e morsetto fissaggio.

- AISI 304 S/S body and cylinder.
- Nylon pistons with air exhaust valve.
- Galvanized steel gear box.
- Ground and tempered steel gears.
- Gears sliding on 4 bushings.
- 2 speed gear reducer.
- Standard: 3 nylon filling tubes and fixing clamp.

IS 8-16 X



IS 12 XV



	lt	mm	ø mm	mm	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IS 8 X	8	370	165	420	10-18-25	200	430	687	220	-	-	19	730x260x250	20
IS 16 X	16	500	200	560	10-18-25	240	575	810	250	-	-	23.5	890x310x280	24.5
IS 12 VX	12	380	200	420	10-18-25	391	220	429	262	794	602	24	890x310x280	26



Porta imbuto
Holder funnels

Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn

Estrema facilità di pulizia
Easy to clean



IS 12 XV



IS 8-16 X

IS 8-16 AS

insaccatrici manuali

manual sausage stuffers

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfogo aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione: 3 imbuti in nylon alimentare bianco e morsetto fissaggio.

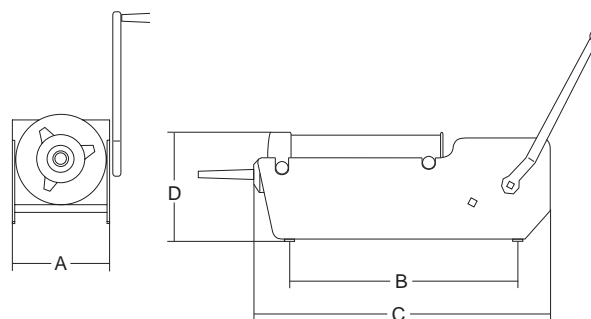
- *AISI 304 S/S body and cylinder.*
- *Sturdy cylinder with double welding on the bottom plate.*
- *Nylon pistons with air exhaust valve.*
- *Galvanized steel gear box.*
- *Ground and tempered steel gears.*
- *Gears sliding on 4 sealed bearings.*
- *2 speed gear reducer.*
- *Standard: 3 nylon filling tubes and fixing clamp.*



IS 8-16 AS



Scorrimento su cuscinetti
Running on ball bearings



	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IS 8 AS	8	370	165	420	10-18-25	200	430	685	220	23	730x260x250	24
IS 16 AS	16	500	200	560	10-18-25	240	575	820	250	28	890x310x280	29

IS 16-30-50 IDR

insaccatrici orizzontali

hydraulic sausage stuffers



IS 30 IDR

- Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali e accorgimenti di alta qualità.
- Robusta struttura realizzata in acciaio inox.
- Macchina completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua.
- Cilindro in acciaio inox AISI 304 conforme alle recenti norme igienico sanitarie raggiato e senza resto di saldatura interna, per consentire una semplice pulizia.
- Completamente a norme antinfortunistiche con protezione sul cilindro e comando a pedale a bassa tensione.
- Pistoni provvisti di valvole per lo sfiato dell'aria.
- Avanzamento pistone regolabile mediante un pomello.
- Ritorno pistone sempre a velocità massima.
- Completa di imbusti in polietilene di tre differenti misure.

Opzionali:

- Imbusti inox.
- Cavalletto per IS 30.



IS 16 IDR. ORIZ.



IS 50 IDR. ORIZ.

- Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details.
- Strong structure made of stainless steel.
- Completely cleanable by means of a water sprinkle.
- Stainless steel AISI 304 cylinder standing to the newest sanitary-hygienic norms, with no edge inside of it and no weld rests, to simplify the cleaning.
- Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms, with protection on cylinder and low tension treadle drive.
- Pistons provided with air exhaust valve.
- Forward feeding adjustable by means of knob.
- Backward feeding always at highest speed.
- Complete with three polyethylene funnels of different sizes.

Options:

- Stainless steel funnels.
- Trestle for IS 30.



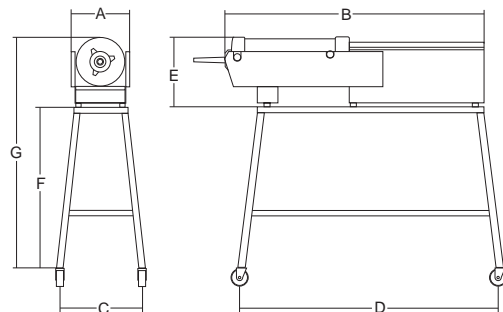
Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn



Cilindro CE
Cylinder CE



Protezione cilindro e valvole sfiato
aria tampone
Cylinder protection and pad exhaust
valves



	watt/Hp	lt	mm	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IS 16 Idr	560/0.75	16	500	200	520	3'30"	30"	16"	10-18-25	280	1310	440	1160	360	780	1120	71	1400x460x550	78
IS 30 Idr	560/0.75	30	600	260	640	4'10"	60"	30"	10-18-25	360	1605	440	1010	400	720	1100	111	1620x500x500	120
IS 50 Idr	560/0.75	50	600	320	650	5'40"	60"	30"	10-18-25	420	1650	500	1100	430	670	1100	153	1620x500x500	174

IS 50 IDR

IS V 15-25-35-50 IDR

insaccatrici verticali

vertical hydraulic sausage stuffers

- Semplici e funzionali, le insaccatrici idrauliche verticali contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione
- Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore:
 - coperchio e tampone totalmente in acciaio inox
 - guarnizioni al silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa
 - protezione ermetica cilindro oleodinamico
 - stelo pistone in acciaio inox
 - cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato
 - potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata
 - ritorno pistone automatico con spegnimento motore
 - comandi inox IP 67
 - regolatore flusso olio di alta precisione
 - ruote gommata di serie
 - serbatoio olio con indicatore di livello

Opzionale:

- Ghiera inox
- Imbuti inox
- Trafile schiacciapate
- SRCS Scheda di controllo remoto

- *Simple and functional, the hydraulic vertical sausage fillers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars*
- *Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher category models:*
 - *fully stainless steel cover and piston*
 - *silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket*
 - *hermetic protection of the hydraulic cylinder*
 - *stainless steel piston rod*
 - *polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction*
 - *powerful and silent ventilated motor operating at 2.800 rpm with immediate action*
 - *automatic piston return when motor stops*
 - *S/steel IP 67 protected controls*
 - *high-precision oil flow controller*
 - *standard rubber wheels*
 - *oil tank with level gauge*

Optional:

- SRCS wifi control board
- Bush in stainless steel
- Funnels in stainless steel
- Potato press dies



IS 25 IDR



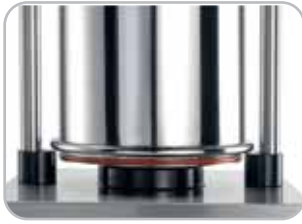
IS V 15 IDR



IS V 35 IDR



IS V 50 IDR



Guarnizione ermetica su cilindro oleodinamico
Hermetic hydraulic piston gasket



Azionamento spinta pistone
Piston pushing up



Ritorno pistone automatico
Automatic piston return



Comandi
Controls

Optionals



Ghiera inox
Bush in stainless steel



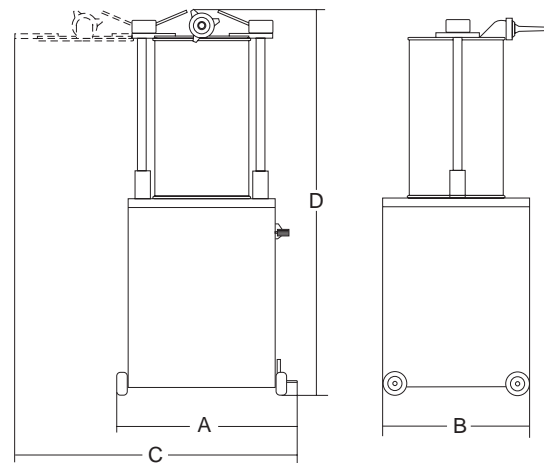
Imbuti inox (ø 16-20-28-38)
Funnels in stainless steel (ø 16-20-28-38)



Trafile schiacciapatate ø 2-3-4 mm
Potato press dies ø 2-3-4 mm



Estrema facilità di pulizia
Easy to clean



	watt/HP	lt	mm	ø mm	mm	mm	mm	mm	ø mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IS V 15 IDR	560/0.75	15	495	200	430	2'11"	35"	45"	10-18-25	490	370	700	1200	53	720x570x1380	63
IS V 25 IDR	560/0.75	25	460	260	380	2'02"	40"	60"	10-18-25	565	450	950	1160	91	720x570x1380	103
IS V 35 IDR	560/0.75	35	460	320	380	2'02"	45"	65"	10-18-25	640	480	1000	1160	101	760x640x1430	113
IS V 50 IDR	560/0.75	55	520	380	440	6'	55"	75"	10-18-25	730	550	1130	1250	145	760x640x1430	160

SO INOX

segaossa *bone saws*

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno (non su mod. Start).
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia (non su mod. Start).
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Potenti motori a 6 e 8 poli sviluppano grande forza con poco assorbimento (SO2400 e SO3100).
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Opzioni:

- Carrello scorrevole (SO 2020-2400-3100).
- Puleggia SO2400 con bordatura in acciaio inox AISI 304.
- RCS Scheda di controllo remoto

- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Interlocking scrap pan accessible from the outside (not on model Start).*
- *Easily removable door to facilitate cleaning (not on model Start).*
- *Calibrated pulleys made of polished aluminium.*
- *Sealed bearings on upper pulley.*
- *Powerful asynchronous and ventilated motors protected by lip seals.*
- *Controls (24 V) with safety micro-switch on door and pan, redundancy control unit and motor brake (CE).*
- *Upper pulley with quick-release mechanism to facilitate cleaning and blade change.*
- *Easily removable and replaceable scrapers.*
- *Powerful 6- and 8-pole motors generate considerable force with limited power input (SO2400 and SO3100).*
- *Single-phase motors with standard thermal protection.*
- *Washable with water jet (no high pressure).*
- *IP 67 stainless steel controls.*
- *Equipped with 16 mm tempered blades for cutting bones, frozen foods and fresh foods.*

Optionals:

- *Sliding carriage (SO 2020-2400-3100).*
- *SO2400 pulley with AISI 304 stainless steel edging.*
- *RCS wifi control board*



SO 3100 INOX



SO 2400 INOX



Cassetto raccolta scarti facilmente estraibile per la pulizia
Removable wastage tray for easy cleaning.



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



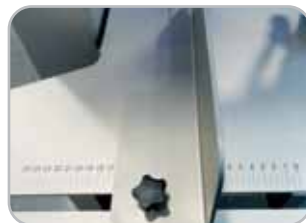
Pullegge superiori ermetiche
Hermetic upper pulleys



Piano scorrevole opzionale
Optional sliding table



Tensionamento lama automatico
Automatic blade tensioning



Scala graduata sul piano di lavoro
Worktop with graduated scale



SO 2400 INOX SX



Piano scorrevole opzionale ribaltabile
Optional sliding table folding



SO 1650-1840 Start



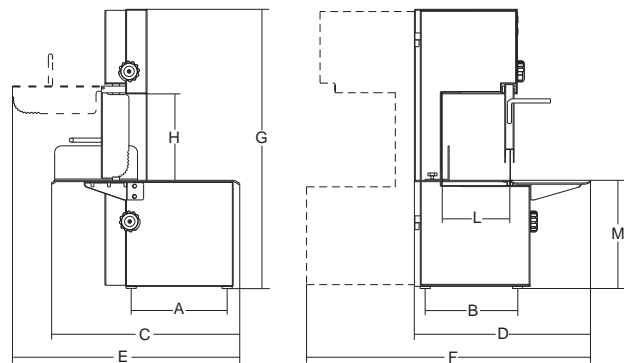
SO 2020 INOX. PAV.



SO 2400 INOX



SO 1650 INOX



	mm	Hp/r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SO 1650 Inox Start	1650	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	210	415x470	315	314	535	520	640	862	815	249	197	320	46	570x720x1020	58
SO 1840 Inox Start	1840	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	250	455x470	315	334	537	560	640	923	843	249	237	320	51	570x720x1020	63
SO 2020 Inox Start	2020	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	250	475x490	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	362	61	570x720x1020	73
SO 1650 Inox	1650	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	210	430x545	342	296	545	510	658	840	816	249	197	320	47	570x720x1020	59
SO 2020 Inox	2020	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	250	475x490	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	362	61	760x640x1430	73
SO 2020 Inox Pav	2020	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	250	475x490	467	411	568	603	710	930	1650	290	236	980	70	760x640x1750	82
SO 2400 Inox	2400	1ph 2,900 3ph 2,4/900	300	575x705	444	524	715	750	840	1170	1670	350	287	897	100	1050x950x1960	125
SO 3100 Inox	3100	3ph 2,5/700	400	795x830	444	624	840	966	950	1485	1900	420	388	947	170	1050x950x1960	195

SO F3

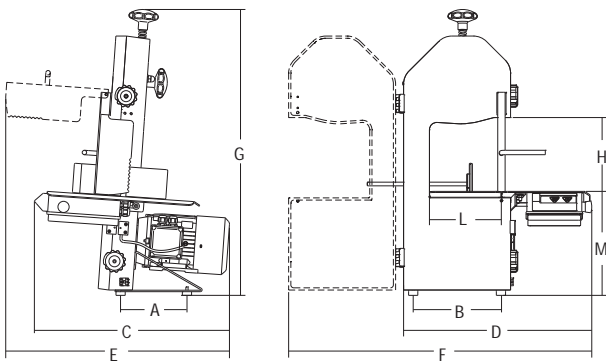
segaossa bone saws



SO 1840 F3

- Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.
- Complete di piano, spingicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Massima semplicità e precisione nella regolazione sia orizzontale che verticale della puleggia superiore.
- Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:
 - Tutte le parti elettriche sono posizionate sotto al piano di lavoro all'interno di una scatola apposita isolata IP 65.
 - Svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.
- Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

- *Simple and sturdy machines that are safe and easy to use.*
- *Stand-alone structure made out of cast anodized aluminium, shiny, hygienic and rustproof.*
- *Features a counter, meat pusher and serving slicer in stainless steel AISI 304.*
- *24V controls with safety micro-switch on door, redundant ECU and motor brake (EC).*
- *Ease and precision in both horizontal and vertical adjustment of the upper pulley.*
- *Maximum blade adhesion to the pulley, thanks to the semi-curved shape of the pulleys and ideal adjustment.*
- *Sealed bearings on upper pulley.*
- *Smooth cleaning thanks to 2 special manufacturing details:*
 - *All the electrical parts are located beneath the work surface inside an appropriate IP 65 insulated box.*
 - *By simply unscrewing two knobs, you can remove the blade, upper pulley and its support, thereby making for a surface void of any encumbrance.*
- *Powerful asynchronous and ventilated 4-pole motors protected by sealing oil sump.*
- *Equipped with 16 mm tempered blades for cutting bones, frozen foods and fresh foods.*



					A	B	C	D	E	F	G	H	L	M			
	mm	Hp/r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SO 1550 F3	1550	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	210	415x430	180	238	530	510	606	822	778	215	195	269	32	720x570x1200	44
SO 1650 F3	1650	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	210	445x485	180	300	530	600	640	950	915	249	200	305	39	720x570x1200	51
SO 1840 F3	1840	1ph 1,5/1.400 3ph 2/1.400	250	445x485	180	300	530	600	640	950	915	249	240	305	40	720x570x1200	52



SO 1650 F3



SO 1840 F3



MULTI HBG

hamburgatrici

hamburger presses

- Pratica e robusta formatrice di hamburger con stampi intercambiabili
- Costruzione in alluminio anodizzato e inox
- Stampi autocentranti (sistema Brevettato) per un perfetto accoppiamento di stampo e tampone
- Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati
- Sistema automatico sollevamento hamburger per facile rimozione del pezzo

Opzioni:

- Stampi intercambiabili da Ø mm 100, 130,150, 180

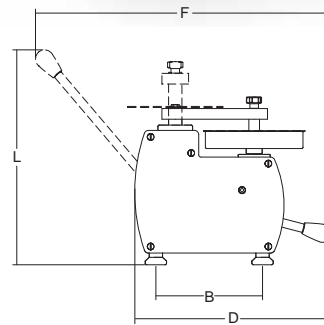
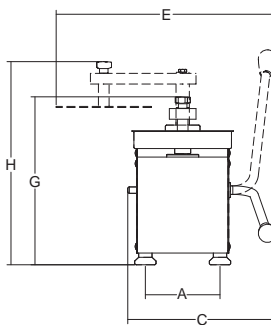
- *Practical and robust hamburger press with changeable moulds*
- *Made of anodised aluminium and stainless steel*
- *Self-centring moulds (Patented system) for perfect coupling of mould with buffer*
- *Machine supplied without moulds; allows you to select the moulds you require separately*
- *Automatic hamburger lifting system for easy removal of pieces*



Optionals:

- *Changeable moulds in diameter sizes Ø mm 100, 130,150, 180*



PATENTED



		A	B	C	D	E	F	G	H	L	
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
Multi HBG	-	140	200	279	369	-	556	315	381	404	7.5
Stampo/Mould 100	100	-	-	-	-	373	-	-	-	-	1
Stampo/Mould 130	130	-	-	-	-	388	-	-	-	-	1.05
Stampo/Mould 150	150	-	-	-	-	398	-	-	-	-	1.1
Stampo/Mould 180	180	-	-	-	-	413	-	-	-	-	1.2

Stampi intercambiabili opzionali
Optional changeable moulds



HBG

hamburgatrici hamburger presses



HBG 180

Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.

- Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
- Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
- Piedini in gomma.

Simple and compact patty press with rounded design.

- Made from anodized aluminium alloy.
- Cellophane sheet container built in, ready for use.
- Rubber feet.

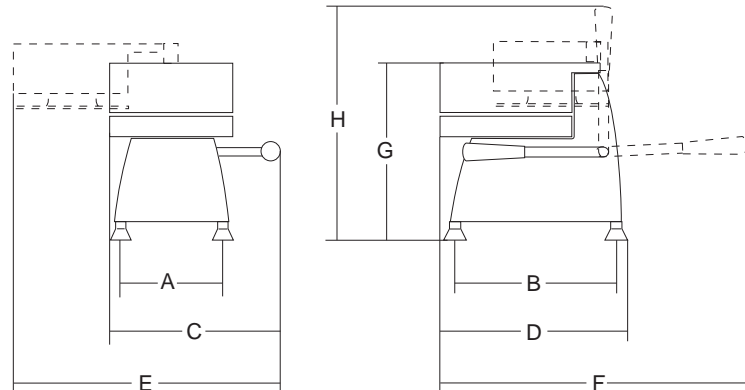














Disponibili dischi cellophane
Ø 100, 110, 130, 150, 180 mm
Plastic divider sheet available
Ø 100, 110, 130, 150, 180 mm



Disponibili dischi carta monouso
Ø 100, 110, 130, 150, 180 mm
Idonei alla cottura.
Forno tradizionale: max 60' a 220°C
Forno a microonde: max 10' a 750W

*Paper divider sheet single-use, available
Ø 100, 110, 130, 150, 180 mm
Suitable for cooking
Traditional oven: max 60' a 220°C
Microwave oven: max 10' a 750W*



												
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
HBG 100	100	140	230	255	270	310	380	260	320	4.5	450x370x350	5.5
HBG 110	110	140	230	255	270	310	380	260	320	4.7	450x370x350	5.7
HBG 130	130	140	250	260	310	360	460	275	360	6	450x370x350	7
HBG 150	150	140	260	260	330	380	460	275	360	6.5	450x370x350	7.5
HBG 180	180	140	260	265	330	430	500	275	360	7	450x370x350	8



HBG 130



HBG 110



DRK MAN

inteneritrice bistecche/taglia strisce manuale
manual steak tenderizer/meat strip cutter



- Inteneritrice per carne a fette
- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Introduzione prodotto di ben 25 cm di larghezza, ampia e pratica
- Protezione lame in acciaio inox
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame
- Rulli lame e pettini facilmente smontabili per una pulizia più approfondita
- Manopola adattabile per operatori mancini
- Gruppo lame non incluso nel prezzo

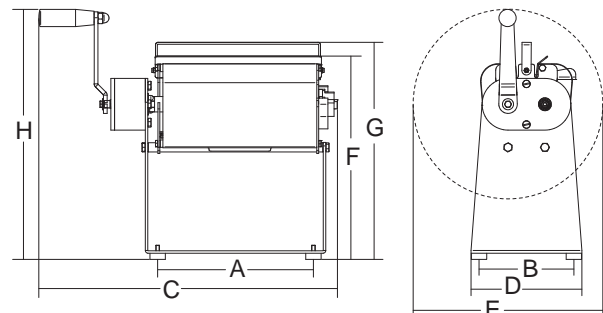
- *Manual operated steak tenderizer*
- *Stainless steel AISI 304 construction*
- *Feeding hopper 25 cm wide, best in its class*
- *AISI 304 blade protection shields. Blade assembly easily removable and changeable*
- *Easily removable combs and blade assembly for a deeper sanitation*
- *Switchable handle for left-handed operators*
- *Cutting blade assembly not included*



Lame inteneritrice con 96 lame
Tenderizing knives with 96 blades



Gruppo lame taglio strisce
8 - 10 - 15 mm
Meat strip cutter
8 - 10 - 15 mm



	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
DRK Man	30x250	253	154	490	180	308	330	353	406	7.5	305x517x440	8
Gruppo lame inteneritrice <i>Tenderizing blade assembly</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5.7	170x405x210	6.20
Gruppo lame taglio <i>Cutting blade assembly</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5.7	170x405x210	6.20

DRK

inteneritrice bistecche/taglia strisce
steak tenderizer/meat strip cutter

- Macchina inteneritrice e taglia strisce per carni e pesce
- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Ampia e pratica introduzione prodotto
- Coperchio facilmente rimovibile per le operazioni di pulizia
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame
- Rulli lame facilmente smontabili per una pulizia più approfondita
- Doppio sistema di riduzione con cinghia e scatola ad ingranaggi in bagno d'olio

- *Steak and fish tenderizing and stripes cutting machine*
- *Stainless steel AISI 304 construction*
- *Wide feeding income*
- *Easily removable cover for cleaning purposes*
- *Blade assembly easily removable and changeable*
- *Blade drums easily detachable for a deeper sanitation*
- *Double reducer system with final oil bath gear box*



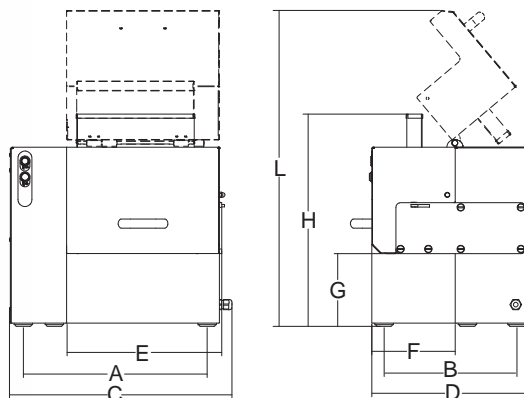
Lame inteneritrice con 96 lame
Tenderizing knives with 96 blades



Gruppo lame taglio strisce
 8 - 10 - 15 mm
Meat strip cutter 8 - 10 - 15 mm



Scivolo su rulli opzionale
Optional roller slide



					A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	watt/HP	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
DRK	370/0.5	1ph	110	30x250	397	287	480	345	335	180	157	460	685	35	750x580x800	45

TRX inteneritrice tenderizer



- Gruppo lame 212x80 h. 62 mm
- Tutti i particolari sono in acciaio inox
- Molle di ritorno totalmente protette da sporco e liquidi
- Facile smontaggio e pulizia del gruppo coltelli
- Piano in polietilene con movimento libero
- Scorrimento su boccole in tecnopolimero
- Scorrimento su aste inox 304 rettificate

- *Blades set dimensions: 212x80 h. 62 mm*
- *Stainless steel body and details*
- *Totally covered springs protected from dirt and liquids*
- *Quick blade disassembling for easy cleaning*
- *Mobile polyethylene cutting board*
- *Sliding on tecnopolymer bushes*
- *Sliding on s/s aisi 304 grinded shafts*

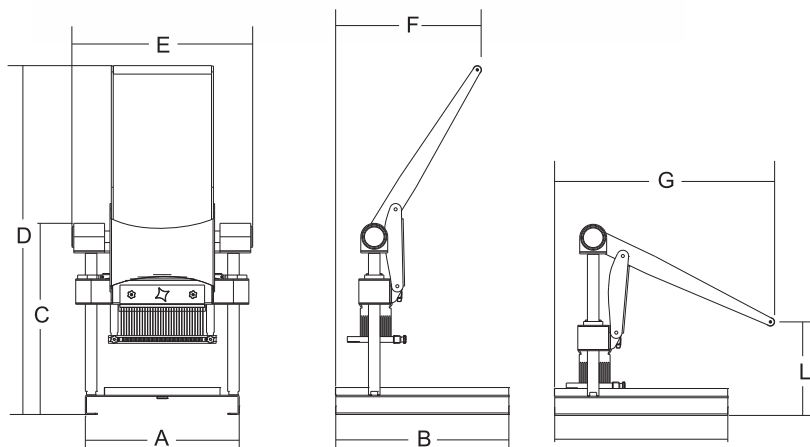


Facilmente rimovibili
Easily removable



Piano in polietilene con movimento libero

Mobile polyethylene cutting board



				A	B	C	D	E	F	G	L			
	mm	mm	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TRX	216x280x100	300x450	32	400	450	512	907	470	378	572	243	25	720x770x570	35

TRX AUTOMECH XP

inteneritrice *tenderizer*

- Pacco lame 212x80 h.110 mm
- Motorizzazione con riduttore e biella, rapido e affidabile
- Piano mobile a mezzo leva esterna alla protezione
- Protezione interbloccata rimovibile
- Scorrimento su boccole autolubrificate
- Struttura e particolari in acciaio inox
- Facile smontaggio lame
- Lame sostituibili anche singolarmente
- Sistema per ritorno forzato manuale

Opzionale:

- RCS Scheda di controllo remoto

- *Blades set dimensions: 212x80 h.110 mm*
- *Motor with fast and reliable reduction gear and piston rod*
- *Movable cutting board by an external lever*
- *Removable interlocking system*
- *Sliding on self-lubricating bushes*
- *Stainless steel body and details*
- *Easy removable blades*
- *Individually replaceable blades*
- *System for manual forced return*

Optional:

- *RCS wifi control board*



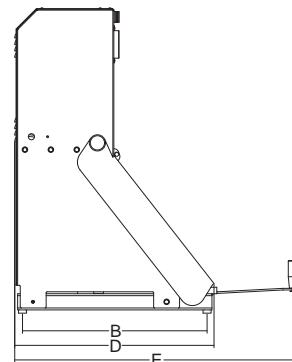
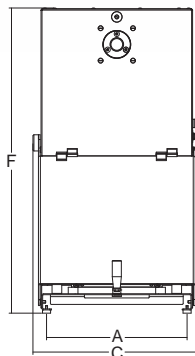
Microinterruttore di sicurezza su coperchio















Safety micro-switch on lid.



Piano in polietilene con movimento libero

Mobile polyethylene cutting board



														
	watt/HP		mm	mm	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TRX Automec XP	550/0,75	3ph	216x280x100	300x430	30	434	570	519	616	873	943	85	670x600x1200	97

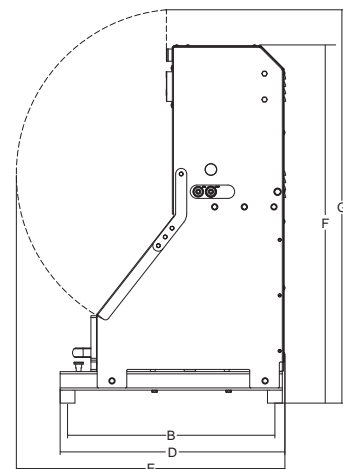
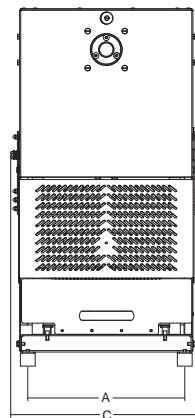
PRESS-C













batticarne
meat press



- Struttura e particolari in acciaio inox Aisi 304
- Motorizzazione con riduttore e biella, rapido e affidabile
- Protezione interbloccata in acciaio inox
- Piano in polietilene estraibile
- Tampone in acciaio inox con copri-tampone in POM-C removibile
- Facile regolazione del tampone per una pressione adatta allo spessore del prodotto da 2 mm a 2 cm
- Scorrimento su boccole autolubrificate
- Sistema per ritorno forzato manuale

- *AISI 304 stainless steel body and details*
- *Motor with fast and reliable reduction gear and piston rod*
- *Stainless steel interlocking system*
- *Removable polyethylene cutting board*
- *Stainless steel piston with removable POM-C piston cover*
- *Easy adjustment of the piston for a pressure suitable for product thickness from 2 mm to 2 cm*
- *Sliding on self-lubricated bushes*
- *System for manual forced return*



												
	watt/HP	3ph	2 mm ÷ 2 cm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
Press-C	550/0.75	3ph	2 mm ÷ 2 cm	ø 300	424	560	518	607	725	968	1062	85

MAR-IN

siringatrice brine injector

- Pompa ad ingranaggi in acciaio inox Aisi 316L per liquidi salini
- Dosatore e aghi in acciaio inox Aisi 316L per liquidi salini
- Possibilità di configurare il dosatore con 1, 3 o 5 aghi
- Aghi facilmente sostituibili
- Possibilità di regolare la pressione da 1 a 5 bar per prodotti delicati
- Corpo in alluminio anodizzato con pratica maniglia per il trasporto
- Filtro sul tubo pescante per evitare la possibile aspirazione di materiale solido
- Pressostato analogico per il controllo dell'intensità di spinta

Opzionali:

- Dosatore a 3 o 5 aghi

- *Aisi 316L stainless steel gear pump for saline liquids*
- *Injection heads and needles in Aisi 316L stainless steel for saline liquids*
- *Supplied with a single needle injection pistol*
- *Availability of multiple needle heads with 3 or 5 needles*
- *Easily exchangeable needles*
- *Possibility to adjust the pressure from 1 to 5 bar for delicate products*
- *Anodized aluminium body with practical carrying handle*
- *Filter on the suction hose to avoid the possible suction of solid material*
- *Analogue pressure switch to control the thrust intensity*

Optional:

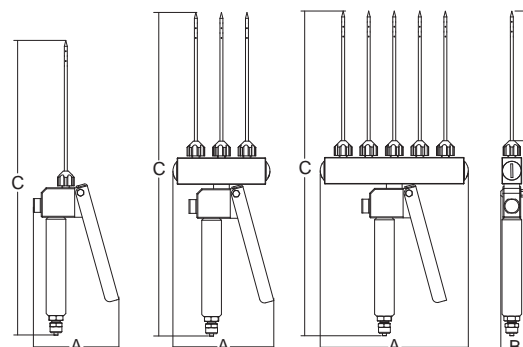
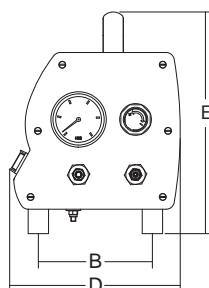
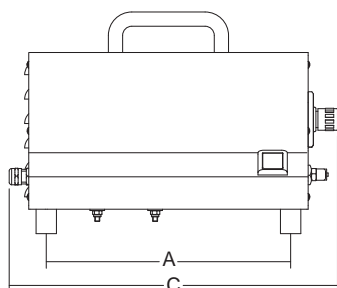
- *Multiple needle heads with 3 or 5 needles*












Di serie / Standard



Dosatori da 3 o 5 aghi opzionali
Optional multiple needle heads with 3 or 5 needles



									
	watt	1ph	bar	mm	mm	mm	mm	mm	kg
MAR-IN	250	1ph	1 ÷ 5	300	140	403	209	272	10
Ago /Stem 1	-	-	-	87	29	300	133	-	-
Aghi/Stems 3	-	-	-	103	29	329	131	-	-
Aghi/Stems 5	-	-	-	151	29	330	132	-	-

STERILIZZATORI ELETTRICO / LIQUIDO

sterilizzatori
sterilizers



Ster LQ

Sterilizzatore a liquido realizzato in acciaio inox e coperchio in polietilene HD bianco. Adatto per il magazzino di ogni tipo di coltello, promuove un'azione disinfettante per mezzo di un liquido, secondo le normative HACCP.

The liquid sterilizer made from stainless steel body and HD polyethylene cover.

Is suitable for the storage of any kind of knives which are disinfected by means of liquid in compliance with HACCP regulations.

Ster ELE

Sterilizzatore elettrico

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

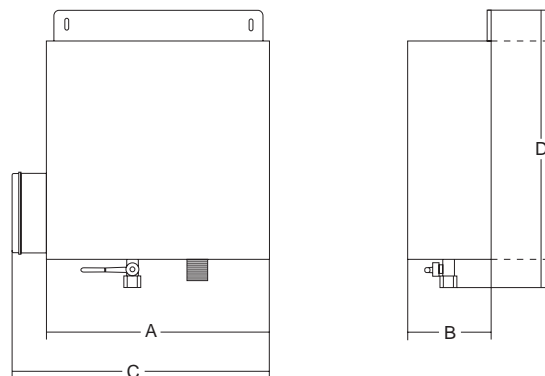
Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C.












The electric sterilizer

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



STER ELE



											
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Ster LQ	-	-	-	320	400	135	-	35+360	5	420x510x150	6
Ster ELE	1.500	1ph	0+110	270	310	140	390	35+395+70	6.5	470x510x150	7.5

STERILIZZATORI UV

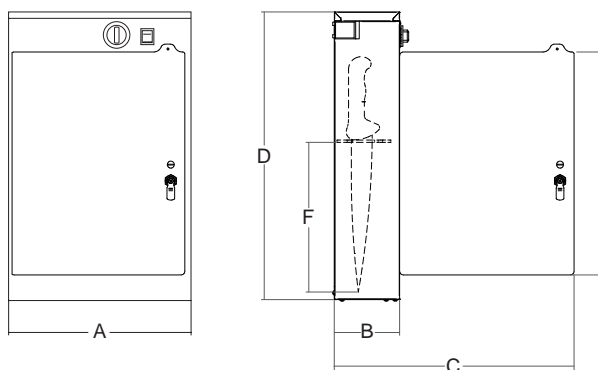
sterilizzatori *sterilizers*

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430.
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera.
- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.
- mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

- *Made from AISI430 stainless steel.*
- *Chamber is closed by a smoked plexiglass door.*
- *Removable see-through plexiglass knives holder makes sanitation easier and allows sterilization without having to rotate the knives.*
- *Knives holder with built in drops collecting tray (only on 24W version).*
- *Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.*
- *A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.*
- *The courtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".*



STER UV 24



	watt		watt	min.	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Ster UV 16	2x8	1ph	70 - 0,3A	0÷120	15	400	140	520	620	480	310	9	470x250x700	11
Ster UV 16 BIG	2x8	1ph	70 - 0,3A	0÷120	15	400	140	520	760	480	430	10	470x250x820	12
Ster UV 24	3x8	1ph	100 - 0,5A	0÷120	20	400	300	690	630	480	290	14.5	470x400x700	16.5



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



STER UV 16 BIG



STER UV 16

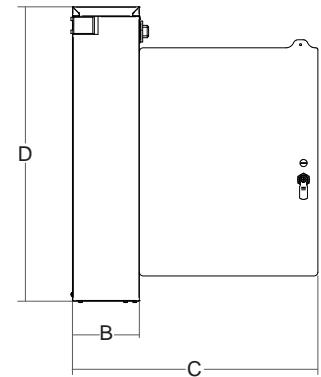
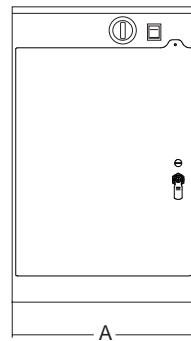
STER UVC 24W












sterilizzatori sterilizers



- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera.
- Supporto interno e ripiani in materiale plastico trasparente rimovibili
- Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare.
- Esclusiva vaschetta di raccolta gocce.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

- Made from AISI430 stainless steel.
- Chamber is closed by a smoked plexiglass door.
- Removable internal holder in transpaernt plastic
- Easily holds glasses, cutlery and accessories with no need to turn them for perfect bacteria and virus sterilization
- Drops collecting tray.
- Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.
- A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.
- The curtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".



											
	watt	watt	min.	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Ster UVC 24W S	3x8	1ph	100 - 0,5A	0÷120	400	300	690	630	14,5	470x400x700	16,5

VST UVC 16W

sterilizzatori sterilizers

- Costruito in acciaio, alluminio e plexiglass
- 1 porta in plexiglass fumé apribile verticalmente
- Basamento in alluminio
- Mod. S: 1 piano in materiale plastico trasparente estraibile
- Mod. SH: 1 o 2 piani in materiale plastico trasparente estraibili
- Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.

Opzionale:

- Rastrelliera supporto tablet e smartphone in materiale plastico trasparente estraibile, contiene 14 tablet per mod. SH

- *Made from stainless steel, aluminium and plexiglass.*
- *Front black plexiglass door*
- *Anodized aluminium body*
- *Model S: 1 plastic removable transparent shelf*
- *Model SH: 1 or 2 plastic removable transparent shelves*
- *Easily holds glasses, cutlery and accessories with no need to turn them for perfect bacteria and virus sterilization*
- *Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.*
- *A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.*

Optional:

- *Plastic removable transparent holder for tablets and smartphone, capacity tablets 14 for mod. SH*

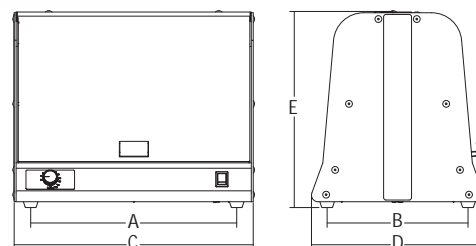


VST UVC 16W S



VST UVC 16W SH

Rastrelliera supporto tablet e smartphone opzionale
Optional tablets and smartphone holder



	watt		watt	min.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VST UVC 16W S	2x8	1ph	70 - 03.A	0 ÷ 120	473x240	425	290	495	355	320	10.3	620x430x350	14.3
VST UVC 16W SH	3x8	1ph	100 - 05.A	0 ÷ 120	473x240	425	290	495	355	405	12	620x430x450	16

CEPPI - TAVOLI - PIANI

Chopping blocks - Working tables - Working surfaces



Tavoli
Tables

- Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, nelle pescherie, nei salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti.
- Piani in polietilene HD non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili.
- Non deteriorano il filo dei coltelli.
- Tavoli con strutture in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza.
- Disponibili sia nelle versioni standard che su misura e con sottopiani opzionali, sono facilmente montabili e smontabili per un minimo ingombro di spedizione.

- Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of products. Cutting boards are essential in butchers', fishmongers', meat processing factories, food processing industries, hotel and restaurant kitchens.
- HD polyethylene cutting boards are non-absorbent, antibacterial and easy to clean.
- Knives are not damaged.
- Working table frame is made from anodized aluminium tubes (50X50 mm) reinforced with galvanized steel for a better stability and sturdiness.
- Available both standard or cut to size, with or without base shelf. Tables can be easily assembled and disassembled for minimum shipping dimensions.



Ceppi in polietilene
Polyethylene chopping blocks



- Pesce / Fish
- Pollo / Chicken
- Verdure / Vegetables
- Carne / Meat
- Carne di cavallo / Horse meat

Piani in polietilene con listello
Polyethylene working surface with holding edge