



RISTORAZIONE
FOOD PROCESSORS



60
see page

P 2.5

macchina per la pasta fresca pasta machine

- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi IP 54
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento

Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Corpo macchina rosso

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *Bowl made of anodized aluminium*
- *IP 54 controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

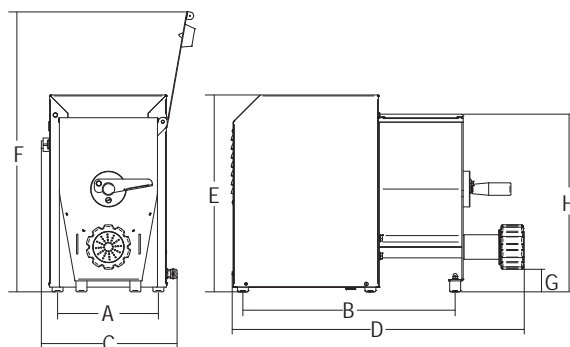
- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Red color



Colore rosso opzionale
Optional red colour



Ttagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



	watt/HP	ph	lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P 2.5	370/0.50	1ph	6	2.1	4.2	59	206	411	263	577	407	489	65	353	28	750x580x800	37

56-60
see page

P 4.2

macchina per la pasta fresca
pasta machinecon tagliapasta opzionale
optional pasta cutterFrio: Kit per raffreddare la bocca opzionale
Frio: Optional head cooling kitColore rosso opzionale
Optional red colour

- Adatta alle esigenze del medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

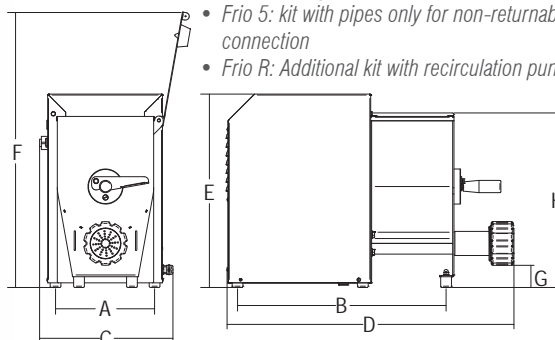
Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Corpo macchina rosso
- Kit per trafilè penne
- Filtro uniformatore
- Raviolatrice e stampi
- Kit per raffreddare la bocca in 2 soluzioni:
- Frio 5: kit con soli tubi per collegamento acqua a perdere
- Frio R: kit aggiuntivo con pompa di ricircolo

- *Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *Bowl made of anodized aluminium*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

- *Full availability of any kind of dies*
- *Variable-speed pasta cutter*
- *Red color*
- *Kit for "penne" die*
- *Uniforming filter*
- *Ravioli maker and molds*
- *Head cooling kit in 2 solutions:*
- *Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection*
- *Frio R: Additional kit with recirculation pump*



	watt/HP	1ph	lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm		
P 4.2	750/1	1ph	10	4.2	8.4	75	226	476	305	660	457	630	50	391	42	750x580x800	50

56-60
see page

P 4.2 EC

macchina per la pasta fresca pasta machine

- Adatta alle esigenze del medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato completamente smontabile
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafile in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Filtro uniformatore
- Kit per trafile penne
- Frio 5: kit raffreddamento bocca
- Raviolatrice e stampi
- RCS scheda controllo remoto

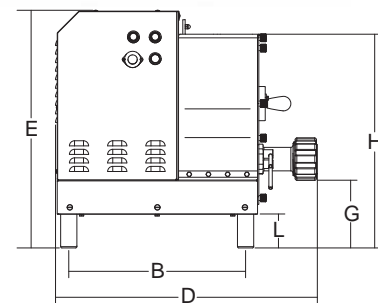
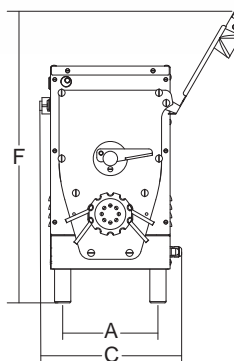
- *Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *Bowl made of anodized aluminium disassembled completely*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

- *Full availability of any kind of dies*
- *Variable-speed pasta cutter*
- *Uniforming filter*
- *Optional kit for "penne" die*
- *Frio 5: head cooling kit with pipes for non-returnable water connection*
- *Ravioli maker and molds*
- *RCS wifi control board*



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



	watt/Hp	lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
P 4.2 EC	750/1	1ph	10	4.2	8.4	75	223	414	336	613	557	683	160	500	80	42	750x580x800	50

56-60
see page

PASTALEADER XP

macchina per la pasta fresca
pasta machine



- Impasto facile e veloce con il sistema spirale planetaria che permette di idratare perfettamente tutto l'impasto
- Vasca e spirale facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Efficiente motore ventilato assicura una produttività costante e continua
- Pulsanti inox IP 67
- Coperchio con interblocco di sicurezza
- Coclea e corpo bocca in acciaio inox

Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Compatibile con Raviolatrice Matic4rav
- Trafile in bronzo con ampia disponibilità di formati
- RCS scheda controllo remoto

- *Easy and fast mixing with the planetary spiral system which allows you to hydrate the whole mix perfectly*
- *Bowl and spiral easily removable for cleaning and sanitizing*
- *Efficient, fan-cooled motor ensures constant, non-stop productivity*
- *IP 67 stainless steel buttons*
- *Lid with safety interlock device*
- *Feeder screw, opening unit made of stainless steel*

Options:

- *Variable-speed pasta cutter*
- *Compatible with the Matic4rav ravioli maker*
- *Bronze dies with wide availability of formats*
- *RCS wifi control board*



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



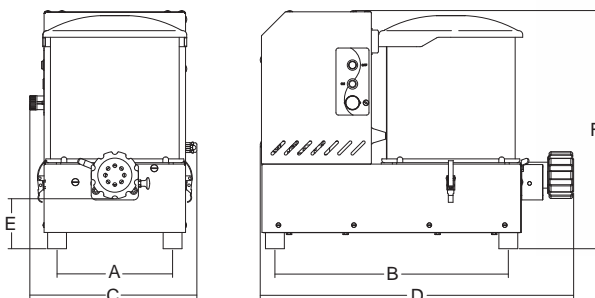
Chiusura bocca per impasto
Gate closure for mixing



Vaschetta per liquidi
Liquid distribution hopper



Impasto
Dough



						A	B	C	D	E	F			
	watt/HP	lph	lt	kg	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PASTALEADER XP	750/1	1ph	20	4.2	75	245	495	354	665	106	505	52	760x640x740	67

56-60
see page

P 9.8 T - P 9.8

macchina per la pasta fresca *pasta machine*

- Adatta alle esigenze dei piccoli laboratori, grandi ristoranti o mense
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Struttura autoportante con 4 ruote inox per il modello da pavimento
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Filtro uniformatore
- Raviolatrice e stampi
- Supporto raviolatrice
- RACK: rastrelliera portacassette da cm 60x40 h.7
- DRYER: cassetto asciugapasta
- Kit per raffreddare la bocca in 2 soluzioni:
 - Frio 5: kit con soli tubi per collegamento acqua a perdere
 - Frio R: kit aggiuntivo con pompa di ricircolo
- SRCS scheda controllo remoto

- *Suitable for small workshops and large restaurants or canteens*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Self-supporting structure with 4 stainless steel wheels*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

- *Full availability of any kind of dies*
- *Variable-speed pasta cutter*
- *Uniforming filter*
- *Ravioli maker and molds*
- *Ravioli maker support*
- *RACK: tray holder from cm 60x40 h.7*
- *DRYER: pasta dryer*
- *Head cooling kit in 2 solutions:*
 - *Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection*
 - *Frio R: additional kit with recirculation pump*
- *SRCS wifi control board*



P 9.8



P 9.8 T



Optionals



Tagliapasta
Pasta cutter



Frio: Kit per raffreddare la bocca
Frio: head cooling kit



Supporto raviolatrice
Ravioli maker support



RACK: rastrelliera portacassette
da cm 60x40 h.7
DRYER: cassetto asciugapasta
RACK: tray holder from cm 60x40 h.7
DRYER: pasta dryer

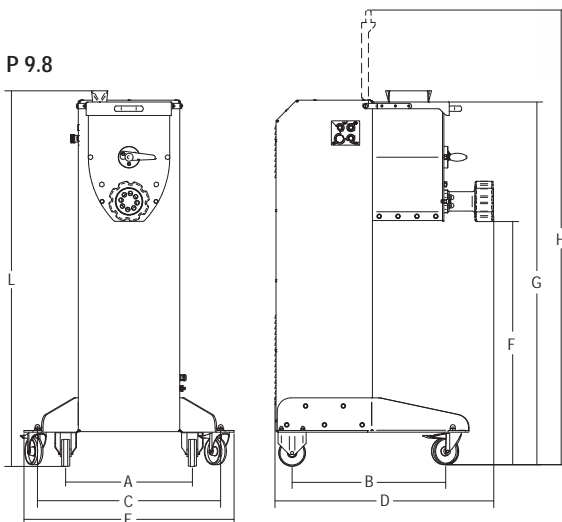


P 9.8

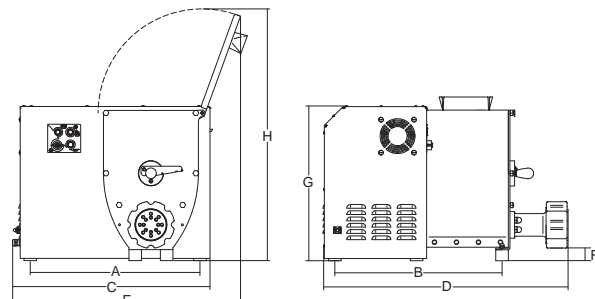


P 9.8 T

P 9.8



P 9.8 T



							A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	watt/HP	lit	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P 9.8 T	2.250/3	3ph	21	9,8	20	110	540	532	628	778	725	39	493	801	-	72		
P 9.8 T 2V	1.875/2.5	1ph	21	9,8	20	110	540	532	628	778	725	39	493	801	-	72		
P 9.8	2.250/3	3ph	21	9,8	20	110	470	570	680	812	780	902	1346	1687	1390	118	940x1055x1550	135
P 9.8 2V	1.875/2.5	1ph	21	9,8	20	110	470	570	680	812	780	902	1346	1687	1390	118	940x1055x1550	135

MATIC4RAV

raviolatrice motorizzata
motorized ravioli maker

- Raviolatrice elettrica per ravioli trafiletti monosfoglia
- Pratica, flessibile e veloce
- Disponibili diversi stampi per forma e dimensione
- Facilmente smontabile in ogni componente a contatto con il prodotto per una efficiente e veloce pulizia
- Pratico sistema per la regolazione della quantità di ripieno
- La motorizzazione indipendente con variazione di velocità, si adatta ad ogni tipo di macchina dalle elevate prestazioni

SOLO

- Funziona in modo indipendente con una sfoglia prodotta con qualsiasi macchina. La sfoglia deve essere larga 135 mm e deve essere arrotolata su un rullo di carico.

Opzionali:

- Disponibili trafile per diversi spessori sfoglia da 0,8 mm e 1 mm
- Kit collegamento raviolatrice e macchina pasta
- Secondo imbuto (da mm \varnothing 8 o 12) per caricamento ripieno con pratico supporto

- *Electric ravioli maker for single-layer extruded ravioli.*
- *Practical, flexible and fast.*
- *Comes with moulds of different shapes and sizes.*
- *Each component in contact with the pasta can be easily dismantled for efficient and rapid cleaning.*
- *Practical system for adjusting the amount of filling.*
- *Variable-speed independent motor that adapts to any type of machine with high performance.*

SOLO

- *It works independently with a puff pastry produced with any machine. The puff pastry must be 135 mm wide and rolled on a loading roller.*

Options:

- *Various dies for different sheet thicknesses, 0,8 mm and 1 mm*
- *Connection kit ravioli maker and pasta machine*
- *Second funnel (from \varnothing 8 or 12 mm) for loading the filling with practical support*



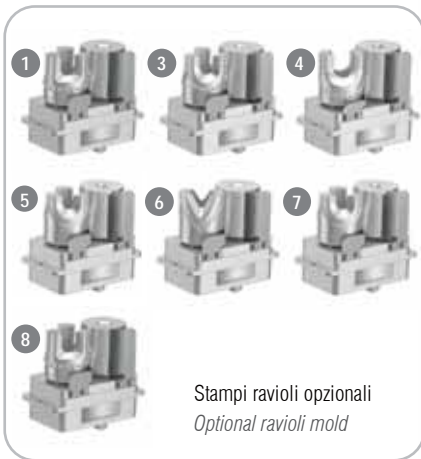
MATIC4RAV

PATENTED



MATIC4RAV SOLO





Stampi ravioli opzionali
Optional ravioli mold



Stampi ravioli intercambiabili opzionali
Optional interchangeable ravioli molds

Rettangolare
 piccolo seghettato
 mm 63x45



Rettangolare
 grande seghettato
 mm 94x52



Mezzaluna
 piccolo seghettato
 mm 63x45



Mezzaluna
 grande seghettato
 mm 94x55



Schlutzkrapfen
 piccolo liscio
 mm 63x39



Triangolare
 seghettato
 mm 94x45



Schlutzkrapfen
 grande liscio
 mm 94x45



Quadrato
 seghettato
 mm 37x37



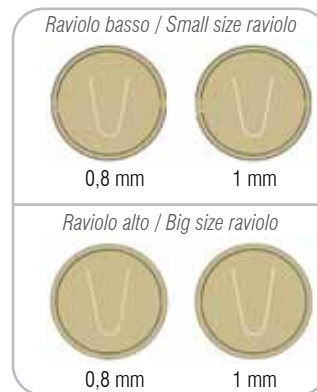
Cuore
 mm 63x45



Kit collegamento Sirpasta XP e Concerto 5 opzionali
Optional connection kit for Sirpasta XP and Concerto 5



Kit collegamento Orchestra 10 opzionale
Optional connection kit for Orchestra 10



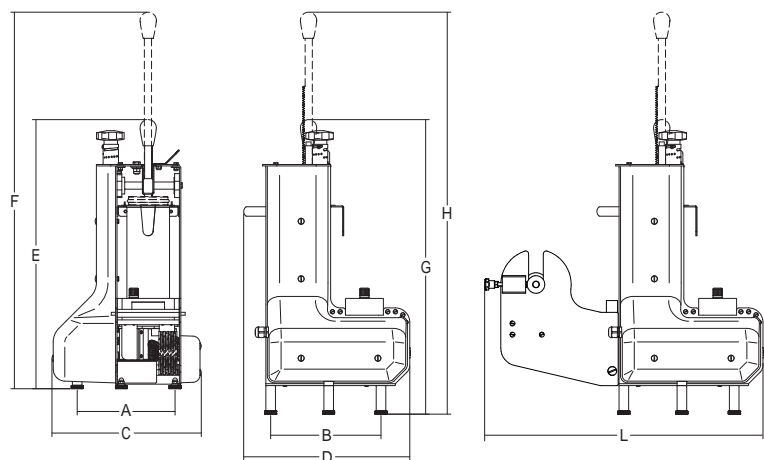
Trafile stoglia opzionali
Optionals dies sheets



Kit cilindro con imbuto da mm
ø8 o ø12 e supporto opzionali
Optional kit funnel from mm ø8
or ø12 with support



Supporto cilindro opzionale
Optional cylinder support



			A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Matic4rav	100	1ph	204	230	311	346	561	785	614	838	-	20	680x510x460	21
Matic4rav Solo	100	1ph	204	230	311	346	561	785	614	838	528			

PASTASTATION

- E' un carrello attrezzato e dedicato alle macchine pasta Sirman abbinare con Raviomatic.
- Studiato per ottimizzare e velocizzare tutte le funzioni di P. 4.2, Pastaleader e Matic4rav permette di passare velocemente dalla produzione di pasta lunga alla pasta ripiena o alla pasta corta.
- Totalmente realizzato in acciaio inox Aisi 304 è completo di ogni funzionalità necessaria per lavorare in pieno comfort e massima produttività:
 - Ripiano frontale girevole per posizionare la Raviomatic in pochi secondi
 - Pratico Rack porta cassette -da cm 60x40 h.7 smontabile per pulizia
 - Ripiani posteriori per il posizionamento di tagliapasta, stampi e trafilè
 - Robuste e stabili gambe di supporto dotate di ruote inox con freno
 - Pratica sede per le chiavi di fissaggio in dotazione

Opzionali:

- Cassette forate
- Cassetto Dryer per asciugare la pasta

- *Is a trolley equipped and dedicated to Sirman pasta machines combined with Raviomatic.*
- *Designed to optimize and speed up all the functions of P. 4.2, Pastaleader and Matic4rav, it allows you to quickly switch from the production of long pasta to filled pasta or short pasta.*
- *Entirely made of Aisi 304 stainless steel, it is complete with every functionality necessary to work in full comfort and maximum productivity:*
 - *Rotating front shelf to position the Raviomatic in seconds*
 - *Practical rack for cassettes -cm 60x40 h.7 that can be dismantled for cleaning*
 - *Rear shelves for the positioning of pasta cutters, molds and dies*
 - *Sturdy and stable support legs equipped with stainless steel wheels with brakes*
 - *Practical location for the fixing keys supplied*

Options:

- Perforated boxes
- Dryer drawer to dry the pasta



PASTASTATION
con P. 4.2 e Matic4rav
with P. 4.2 and Matic4rav



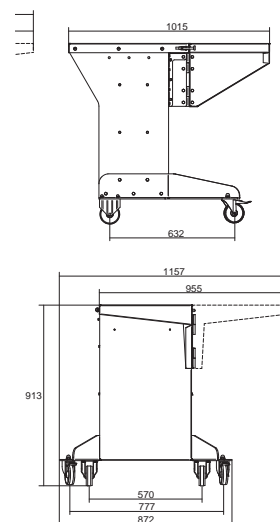
Pastastation standard



Rack estraibile
Rack removable



Pastastation con RACK, P. 4.2 e Matic4rav
Pastastation with RACK, P. 4.2 and Matic4rav



"Invitation To Pasta" - i2Pasta

Accessorio per produzione pasta *Pasta extruder attachment*



- Un invito alla pasta fatta in casa, un primo approccio al gustoso e affascinante mondo della pasta fresca.
- i2Pasta (Invitation To Pasta!) è un accessorio adattabile a tutte le planetarie con una presa di forza "tipo 12"
- Utilizza trafile standard in bronzo da 70.
- Bocca totalmente in acciaio inox AISI 304 lavabile in lavastoviglie.
- Disponibile motorino tagliapasta indipendente per pasta corta.
- Perfetto connubio con Plutone 30 alla prima velocità.

- *An invitation to make homemade pasta, an introduction to the savoury and fascinating world of fresh pasta.*
- *i2Pasta (Invitation To Pasta!) is an accessory that adapts to all planetary mixers with "type 12" power drive.*
- *Uses standard size-70 bronze dies.*
- *Dishwasher safe mouth made entirely of Grade AISI 304 stainless steel.*
- *Available with independent pasta cutting motor for short pasta.*
- *Ideally combined with Plutone 30 at the first speed.*



Pasta lunga
Long pasta



Pasta corta / Motorino tagliapasta opzionale
Short pasta / Optional pasta cutter

TRAFILE / DIES

macchina per la pasta fresca

pasta machine

Vasta scelta di trafilare / Wide choice of dies \varnothing 59 - \varnothing 75 - \varnothing 110 mm

Spaghetti 1,1 mm	Spirale 15,5 mm 2P
Spaghetti 1,5 mm	Girandole 10,5 mm 3P
Spaghetti 1,7 mm	Trottole 10,4 mm
Spaghetti 1,9 mm	Radiatori 17,5 mm
Spaghetti 2,1 mm	Campanelle 8,3 mm
Spaghetti 2,3 mm	Nodi marini
Bigoli / Pici toscani 3 mm	Ziti
Bigoli / Pici toscani 4 mm	Sedani triangolari
Linguine 3x1,6 mm	Paccheri
Linguine 3,5x1,6 mm	Sfoglia regolabile / Adjustable sheeter / Abaisse réglable / Hojaldre regulable
Spaghetti quadri / Chitarrine 1,8 mm	Penne rigate 7 mm
Spaghetti quadri / Chitarrine 2 mm	Penne lisce 8 mm
Spaghetti quadri / Chitarrine 2,5 mm	Penne rigate 8,5 e 8,8 mm
Spaghetti quadri / Chitarrine 3 mm	Penne rigate 10 mm
Tagliolini 1,8 mm	Kit Busiata
Tagliolini 2,5 mm	
Tagliolini 3,5 mm	
Tagliatelle 4,5 mm	
Tagliatelle 6 mm	
Tagliatelle 8 mm	
Tagliatelle 10 mm	
Pappardelle 15 mm	
Reginette 12 mm	
Reginette 16 mm	
Maccheroni lisci 5 mm	
Cannelloni 25 mm	
Maccheroni rigati 4,8 mm	
Maccheroni rigati 8 mm	
Maccheroni rigati 10 mm	
Maccheroni rigati 12 mm	
Maccheroni rigati 15 mm	
Maccheroni rigati 20 mm	
Cannelloni rigati 25 mm	
Gramigne 3 mm	
Canestri 9,8 mm	
Creste rigate 8,6 mm	
Creste rigate 10 mm	
Gnocchetti sardi 19 mm	
Gnocchetti sardi 19,5 mm	
Gnocchi lisci 27 mm	
Gnocchi rigati 27 mm	
Gemelli 6,4 mm	
Gemelli 8,8 mm	
Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm	
Strozzapreti rustici	
Conchiglia rustica	
Cellentani 7,8 mm	
Fusilli 7 mm 2P	
Fusilli 8,4 mm 3P	
Fusilli 12,6 mm 2P	
Fusilli 15,5 mm 2P	
Fusillone rustico	
Granfusilli	



Penne

Necessita del kit coltello inclinato per penne
Requires kit knife inclined for penne

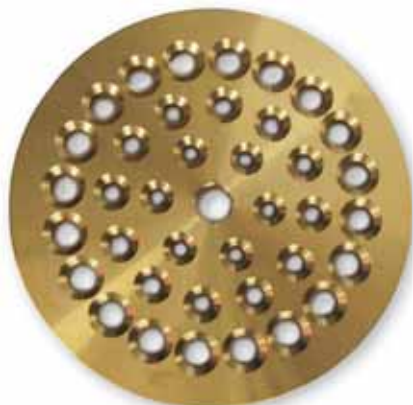


Kit per trafilare penne opzionale, trafilare a parte
Optional kit for "penne" die (die not included)



Sfoglia regolabile
larghezza mm 173 - trafilare \varnothing 59/75
mm 284 - trafilare \varnothing 110

Adjustable sheeter
Sheet width mm 173 - die \varnothing 59/75
mm 284 - die \varnothing 110



Filtro uniformatore opzionale
Optional uniforming filter



2 ARM 10 / 2 ARM 10 EL

impastatrice tuffante

double arm mixer



2 ARM 10 ORANGE



2 ARM 10



2 ARM 10 EL



- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare
- Vasca con bordo rinforzato in acciaio AISI 304.
- Coperchio vasca in PETG trasparente con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Braccia inox smontabili per la pulizia con protezione in acciaio facilmente smontabile, con incastro a baionetta
- Velocità braccia da 35 a 70 battute minuto

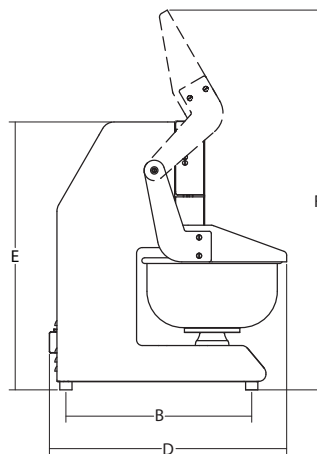
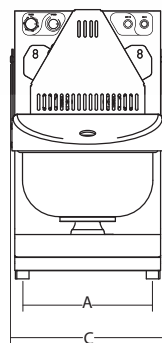
2 ARM 10 EL

- 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

- Body frame in thick C40 steel
- Food-grade epoxy anti-scratch enamelled body
- Bowl with reinforced edge in AISI 304 steel
- Bowl lid in transparent PETG with hole for adding product while processing
- Removable stainless steel arms and protection for an easy cleaning
- Arm speed from 35 to 70 beats per minute

2 ARM 10 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



Braccia inox smontabili
Removable stainless steel arms

	watt/Hp	r.p.m.	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
2 ARM 10	750/1	1ph	6 ÷ 14	10	6 - 7	ø 320xh.165	318	456	379	582	658	933	61	750x580x800	73
2 ARM 10 EL	750/1	1ph	6 ÷ 14	10	6 - 7	ø 320xh.165	318	456	379	582	658	933	61	750x580x800	73

SFM XP

tirasfoglia
pasta roller

- Potente tirasfoglia realizzata in 4 misure
- Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita
- Costruzione in acciaio inox
- Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione
- Riduttore coassiale + trasmissione a catena
- Regolazione spessore pasta 0 ÷ 10 mm
- Protezione zona carico con micro di sicurezza
- Ampio scivolo di carico sfoglia facilmente rimovibile
- Protezione mani in acciaio inox rimovibile per pulizia
- Variatore di velocità nei mod. Plus
- Ideale anche per laminare pizza

Opzionale

- Applicazione taglierina in 5 misure, mm 2 - 4 - 6 - 8 - 12, larghezza mm 165

- *Powerful dough roller available in 4 sizes*
- *Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed*
- *Built out of stainless steel*
- *Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction*
- *Coaxial reduction gear + belt transmission*
- *Adjustable dough thickness 0 ÷ 10 mm*
- *Infeed area protected with safety microswitch*
- *Wide chute for dough infeed, easy to remove*
- *Stainless steel hand protection removable for cleaning*
- *Variable speed drive on Plus models*
- *Perfect also to laminate pizza*

Optional

- *Application cutter available in 5 sizes, mm 2 - 4 - 6 - 8 - 12, width pasta cutter mm 165*



SFM 42 XP



SFM 42 XP
con taglierina opzionale
with optional pasta cutter



SFM 25 XP



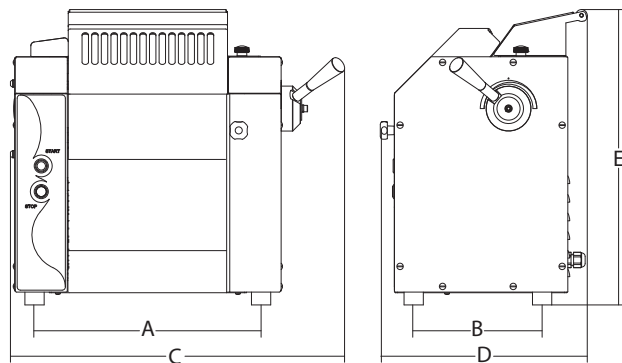
SFM 32 XP














SFM 52 XP



Taglierina opzionale
Optional pasta cutter



											
	watt/HP		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SFM 25 XP	270/0.37	1ph	ø 60x250	352	200	515	322	450	47	760x640x800	61
SFM 32 XP	370/0.5	1ph/3ph	ø 60x320	422	200	600	322	450	53	760x640x800	67
SFM 32 XP Plus	600/0.8	1ph/3ph	ø 60x320	422	200	600	322	450	53	760x640x800	67
SFM 42 XP	370/0.5	1ph/3ph	ø 60x420	522	200	700	322	450	62	760x640x800	75
SFM 42 XP Plus	600/0.8	1ph/3ph	ø 60x420	522	200	700	322	450	62	760x640x800	75
SFM 52 XP	370/0.5	1ph/3ph	ø 60x520	622	200	800	322	450	69	760x640x800	81
SFM 52 XP Plus	600/0.8	1ph/3ph	ø 60x520	622	200	800	322	450	69	760x640x800	81

EX-TRAK

denocciolatore/estrattore automatic sieve

- Moderno passaverdure motorizzato con sistema a setacci intercambiabili permette di lavorare frutta e verdura in gran velocità. Può essere usato anche come denocciolatore, per frutta matura, dove la polpa può essere facilmente separata dall'osso.
- È una macchina dall'utilizzo semplice e dalla manutenzione agevole, facile e veloce anche nelle operazioni di pulizia.
- Corpo macchina realizzato in acciaio inox AISI 304
- Tramoggia, testata, pala spatolatrice e setacci sono realizzati in acciaio inox Aisi 304, possono essere facilmente smontati e lavati in lavastoviglie
- Disponibili diversi filtri con maglia da 1, 2, 3 e 5 mm non inclusi.
- Perfetto per marmellate e composte di frutta e verdura, ottimo per passate di pomodoro e verdure in genere.
- Utile per estrarre concentrati sia di pesce che di carne utilizzando i fondi di cottura.
- Dotato di due contenitori per raccogliere separatamente scarti e prodotto raffinato.



Disponibili 4 filtri cilindrici non inclusi
4 cylindrical filters available, not included



Facile smontaggio
Easy disassembly

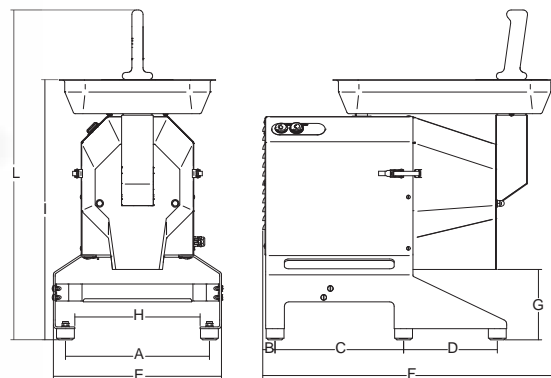


Comandi inox IP 67
IP 67 stainless steel controls



Setacciatore inox con terminali in gomma
Stainless steel paddle structure

- Modern motorized vegetable mill which, thanks to its interchangeable sieve system, allows you to process fruit and vegetables at great speed. It can also be used as a pitter for ripe fruit, where the pulp can be easily separated from the bone.
- Machine with simple use and easy maintenance, quick and easy even in cleaning operations.
- Machine body made of AISI 304 stainless steel
- Hopper, head, spatula blade and sieves are made of Aisi 304 stainless steel, they can be easily disassembled and washed in the dishwasher
- Different filters with 1,2,3 and 5 mm mesh available, not included.
- Perfect for fruit and vegetable jams and compotes, excellent for tomato purée and vegetables in general.
- Useful for extracting both fish and meat concentrates using cooking juices.
- Equipped with two containers to collect waste and refined product separately



					A	B	C	D	E	F	G	H	I	L			
	watt/HP	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Ex-Trak	745/1	1ph	1300	10	323	28	288	210	377	657	158	281	583	739	38	750x580x800	49

TG

tagliamozzarella mozzarella cutter



- Macchina robusta, compatta, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato.
- Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia;
- Lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio;
- Tramoggia in acciaio inox;
- Trasmissione a cinghia piatta PoliV;
- Protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico;
- Pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

- Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium.
- Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning.
- Cutlery steel and aluminium grating discs.
- Stainless steel tray.
- Poly-V belt drive.
- Guard on disc holder opening.
- 24 V electronic push-button panel with NVR.



Dischi rimovibili
Removable discs



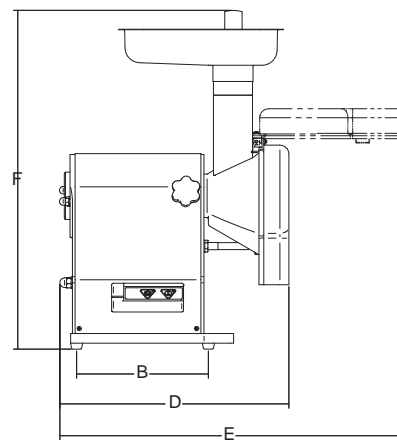
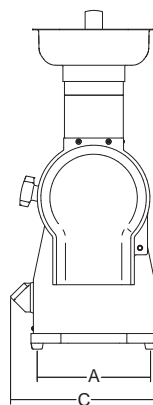
Protezione su bocca campana in ABS
con micromagnete
Guard on disc holder opening















Protezione inferiore
Bottom shield



Dischi intercambiabili
Exchangeable discs



												
	watt/HP		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TG	210/0.30	1ph/3ph	400	150	260	230	370	570	565	14	500x300x550	17

TGV

tagliaverdure *vegetable cutters*

- Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox
- Motore ventilato per uso continuo
- Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina
- L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati come mozzarella e altri formaggi
- Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca
- Vasca raccogli-fette con interblocco in dotazione
- Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie

Opzionale

- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.
- Stampo pulizia dischi PS
- Porta dischi
- Scivolo per scarico continuo

- *Aluminium alloy and S/S construction*
- *Ventilated motor for continuous operation*
- *Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen*
- *The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese*
- *Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray*
- *Bath collect-interlock provided*
- *Version with dishwashing safe S/S lid available*

Optional

- *Large number of discs available for every purpose*
- *Cleaner for PS discs*
- *Discs holder*
- *Chute for continuous product ejection*



TGV INOX



TGV ALL



TGV-TG

tagliaverdure

vegetable cutters

- TGV-TG è una versione dello storico TGV che, grazie alla nuova tramoggia gigante di introduzione prodotto, sfrutta al massimo la potenza del motore e la solida struttura del TGV
- Caratteristiche funzionali ed elettriche come TGV
- Trasmissione del moto con cinghia dentata
- Compatibilità tutti dischi TGV esclusi i PS che sono dedicati
- Coperchio alluminio-inox con carico a 360°
- Leveraggio per sollevamento e rotazione pressore con micro
- Tubo introduzione senza micro
- Esclusivo disegno della tramoggia per eliminare vite rompitorsole centrale sul disco
- Grande capacità di carico

Opzionale

- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.
- Stampo pulizia dischi PS
- Porta dischi
- Scivolo per scarico continuo

- *TGV-TG is a version of the well-known TGV that thanks to a new larger feed hopper maximizes the motor power and strong structure*
- *Same operational and electrical features of the TGV*
- *Toothed, high torque, belt*
- *TGV discs compatible, except PS discs*
- *Aluminum-Stainless steel top with 360° loading feature*
- *Microswitch on lever*
- *Introducing tube without micro*
- *Exclusive hopper design with no central chopping wedge*
- *Very easy product loading*

Optional

- *Large number of discs available for every purpose*
- *Cleaner for PS discs*
- *Discs holder*
- *Chute for continuous product ejection*



TGV-CUT

tagliaverdure

vegetable cutters

- Tagliaverdure completo e potente, in grado di operare qualsiasi tipo di taglio con qualsiasi tipo di frutta o di verdura.
- Fette, cubetti, sfilacci, fiammifero, julienne e il micro cubetto cosiddetto brunoise, sono oggi facili da realizzare in velocità e precisione.
- Utilizzando il tubo di introduzione girevole, i nuovi dischi DB permettono di tagliare cubetti fino ad un minimo di 4x4 mm, senza rovinare il prodotto.
- Pratica e ampia bocca di introduzione prodotto
- Spingitore che permette un carico maggiore e una maggiore tenuta sul prodotto
- Tubo di introduzione rotante per il taglio brunoise
- Coperchio facilmente rimovibile per una pulizia veloce e approfondita
- Comandi in acciaio inox IP 67 sicuri e affidabili
- Massima sicurezza con microinterruttore codificato e centralina di controllo sul coperchio

Opzionale

- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.
- Stampo pulizia dischi PS
- Porta dischi
- Scivolo per scarico continuo

- *This complete and powerful vegetable cutter allows you to fully customize the cut of any product (fruit or vegetable)*
- *Slices, cubes, frays, matchsticks, juliennes and micro cube (the so-called brunoise) are now easy to make quickly and precisely.*
- *Using the rotating introduction tube, the new DB discs allow you to cut cubes up to a minimum of 4x4 mm, without ruining the product.*
- *Practical and wide product introduction feed hopper*
- *Product pusher which allows a greater load and greater hold on the product*
- *Rotating introduction tube for brunoise cutting*
- *Completely removable lid for quick cleaning*
- *Safe and reliable IP 67 stainless steel controls*
- *Maximum safety with coded microswitch and control unit on the lid*

Optional

- *Large number of discs available for every purpose*
- *Cleaner for PS discs*
- *Discs holder*
- *Chute for continuous product ejection*



Optionals

Dischi fette Slices discs

DF 1 DF 2 DF 3 DF 4 DF 6 / DF 8 DF 10 DF 14 DF 5  DF 1 - 7



Solo con PS
Only with PS



Disco regolabile
Adjustable disc

Dischi bastoncini Discs sticks

DQ 4 DQ 6 / DQ 8 DQ 10



Dischi cubetti Dicing discs

PS 5 PS 8 PS 10 PS 14 PS 20



Dischi PS da usare solo in abbinata con i DF PS discs only use with DF

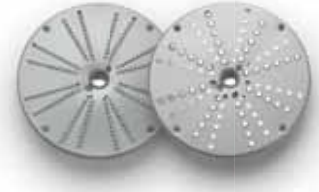
Dischi per sfilacciare Discs for shredding

DT 2 DT 3 DT 4 DT 7 DT 9



Dischi grattugia Grating discs

DTV1 DTV 8



Dischi cubetti Dicing discs

PS 20G PS 14G PS 10G PS 8G



Dischi brunoise Brunoise discs

DB 4



Pulitore per dischi PS opzionale
Optional cleaner for PS discs



Porta dischi opzionale
Optional discs holder



DF 1-7

Innovativo disco regolabile DF1-7 che permette di tagliare fette di spessore da 1 a 7 mm a piacere

The innovative DF1-7 adjustable disc allows you to cut slices of thickness from 1 to 7 mm as desired

TGV-CUT / TGV / TGV-TG

TGV-TG

TGV-CUT

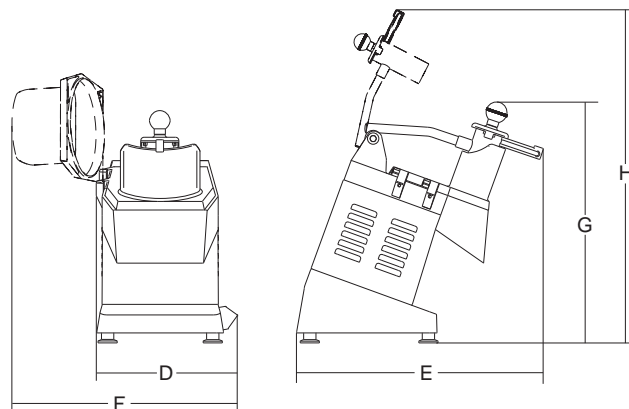
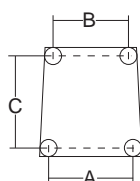
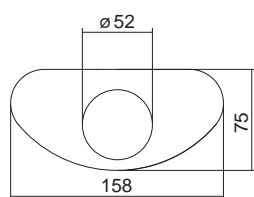


TGV / TGV-TG / TGV-CUT

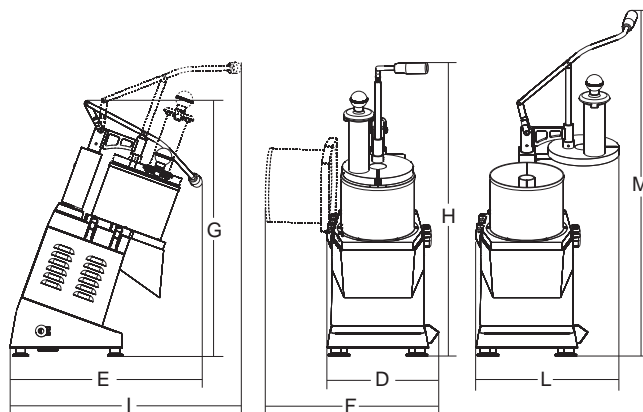
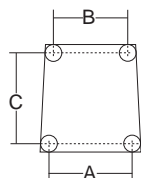
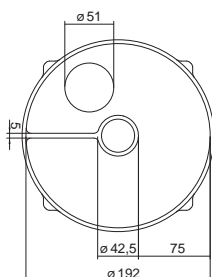
Scivolo per scarico continuo, con micro di sicurezza opzionali

Chute for continuous product ejection, with safety microswitch, optional

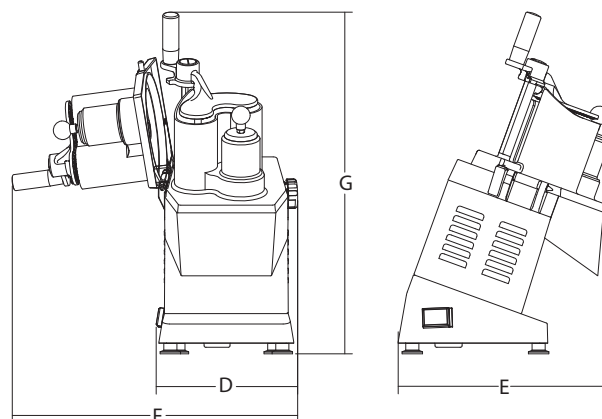
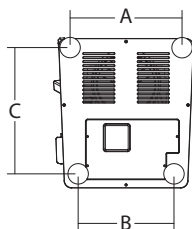
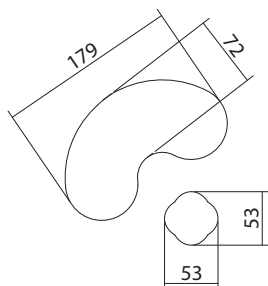
TGV INOX / TGV ALL



TGV-TG



TGV-CUT



				A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M			
	watt/HP	r.p.m.	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TGV Inox	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	280	510	400	510	770	-	-	-	18.5	720x350x500	22
TGV All	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	280	510	400	510	770	-	-	-	18.5	720x350x500	22
TGV-TG	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	296	509	460	676	777	612	428	915	20	570x750x1050	34
TGV-CUT	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	280	418	566	678	-	-	-	-	22	570x750x1050	36

BLZ

cutter

bowl cutter



- Basamento e vasca in ABS termoresistente
- Coperchio in policarbonato con foro per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione
- Coperchio e vasca interbloccati ma facilmente smontabili per le operazioni di pulizia
- Freno motore
- Comandi con NVR, 24 Volt, IP 67

In dotazione:

- Mozzo con coltelli in acciaio inox
- Mozzo per montare in ABS
- Paletta

Opzionale

- Pala raschiatrice smontabile

- Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS
- Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing
- Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning
- Motor brake
- Control with NVR, 24 Volt, IP 67.

Included items:

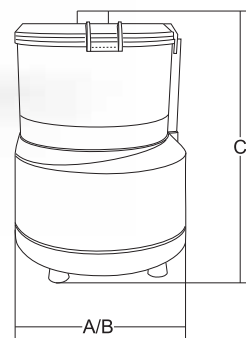
- Hub with cutting knives in stainless steel
- Hub for ABS assembly
- Scoop











Optional

- Dismountable scraping blade



Pala raschiatrice smontabile, opzionale
Optional dismountable scraping blade



										
	watt/HP	ph	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	kg	mm	kg
BLZ	370/0.50	1ph	3.2	2800	240	240	355	8	337x435x275	9

CUTTER

cutter bowl cutter

- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato
- Vasche in acciaio inox AISI 304 con fondo termico e manici
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
- **Variotronic:** variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
- Modelli C4-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su C9)
- Modello C15 da banco disponibile con 2 velocità
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame
- Opzionali: mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti



C15 BANCO

- Strong AISI 430 steel construction
- Detached motor and bowl for a better thermal insulation
- S/steel AISI 304 bowl with handles and heavy bottom
- High efficiency ventilated motor for continuous operation
- Strong cutlery steel knives
- Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid
- See-through lexan lid
- Lid with opening to add ingredients during operation
- **Variotronic:** speed control with stabilizer
- C4, C6 and C9 available with steplessly variable-speed drive
- C15 available with 2 speeds
- Standard: spatula and sharpening stones
- Optional: serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough



1. Lame di serie
Optional
2. Lame per impasto
3. Lame dentate
4. Lame forate
5. Lame pesto
6. Lame pesto per C15

1. Standard blades
Optional
2. Shaft with knives to mix dough
3. Shaft with serrated knives
4. Shaft with wiping knives
5. Shaft with knives for pesto sauce
6. C15 shaft with knives for pesto sauce



C4



C6 VV



C9 VV



VARIOTRONIC™

Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
Speed control with stabilizer

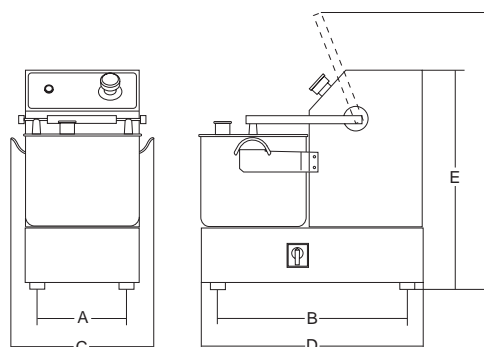


Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore facile da svuotare e da pulire

Stainless steel 18/10 bowl with thermal diffuser bottom, easy to empty and to clean



Spatola e piastra affilatura lame di serie
Spatula and blade sharpener plate



						A	B	C	D	E	F			
	watt/HP	ph	lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
C4	600/0.8	1ph	3.3	1.5	2500	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C4 VV	600/0.8	1ph	3.3	1.5	1500÷2500	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C4 VT	600/0.8	1ph	3.3	1.5	600÷2800	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C6	600/0.8	1ph	5.3	3.1	2500	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C6 VV	600/0.8	1ph	5.3	3.1	1500÷2500	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C6 VT	600/0.8	1ph	5.3	3.1	600÷2800	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C9 VV	1200/1.6	1ph	9.4	5.4	1500÷2500	225	410	355	455	380	-	23	720x350x500	25
C9 VT	1200/1.6	1ph	9.4	5.4	600÷2800	225	410	355	455	380	-	23	720x350x500	25
C15 Banco	2.940/4	3ph	14.5	8.2	2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67
C15 2V Banco	1.470+2.200 2+3	3ph	14.5	8.2	1400/2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67

CUT

cutter

bowl cutter

- Realizzati con una robusta struttura in alluminio che offre stabilità e silenziosità anche alle velocità più elevate
- Mod. 4-6-9: struttura in alluminio pressofuso ed estruso
- Mod.15: struttura realizzata totalmente in alluminio anodizzato e brillantato
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria
- Microinterruttore di sicurezza su coperchio
- Microinterruttore su leva
- Coperchio in Tritan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
- Variatore continuo di velocità di serie
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola che favorisce la perfetta lavorazione anche di prodotti volatili o che tendono ad attaccarsi alle pareti della vasca

- *A robust body made entirely from aluminium ensures stability and silent running even at high speeds*
- *Mod. 4-6-9: Sturdy body in die-cast and extruded aluminium*
- *Mod.15: body made entirely from anodised and polished aluminium ensures*
- *Motor and tank side-by-side, allowing the product to be isolated from the heat*
- *S/S bowl with handles and heavy bottom*
- *High efficiency ventilated motor for continuous operation*
- *Strong cutlery steel knives*
- *Safety micro-switch on lid*
- *Micro-switch on lever*
- *Lid in transparent Tritan allowing excellent visibility during processing*
- *Lid with opening to add ingredients during operation*
- *Standard speed control*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Internal scraper with spatula ensures the perfect processing even of volatile products and those that tend to stick to the sides of the bowl*



CUT 15 PLUS

Versioni:

- **Variotronic:** variatore di velocità stabilizzato
 - **CUT 9 Plus:**
 - Potente motore asincrono con inverter per un controllo della potenza a tutti i regimi di giri
 - Velocità di lavorazione fino a 3.500 g/m.
 - **CUT 15 Plus:**
 - Gestione della velocità a mezzo di inverter trifase che permette di arrivare fino a 3000 giri
- Opzionali:**
- Mozzo con lame dentate
 - Mozzo con lame forate
 - Mozzo per pesto
 - Mozzo per impasti

Version:

- **Variotronic:** stabilised speed variator
- **CUT 9 Plus:**
 - Asynchronous motor with inverter for adjusting the power at all speeds
 - Processing speed up to 3,500 g / m.
- **CUT 15 Plus:**
 - Three-phase inverter control allows to reach speeds of up to 3000 rpm

Options:

- Hub with toothed blades
- Hub with holed blades
- Hub for pesto
- Hub for dough mixes



CUT 4 VT



CUT 6 VT



CUT 9 PLUS

Optional



Lame di serie
Standard blades



Lame dentate
Shaft with serrated knives



Lame forate
Shaft with wipping knives



Lame pesto
Shaft with knives for pesto sauces



Lame per impasto
Shaft with knives to mix dough



Comandi
Controls

VARIOTRONIC™

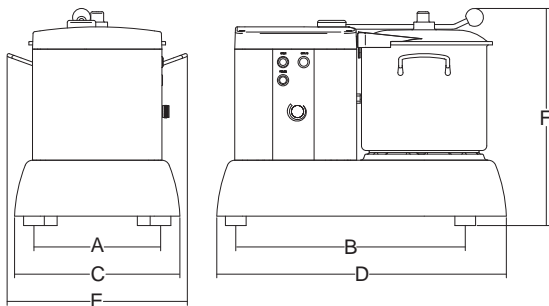
VT: variatore di velocità stabilizzato
VT: stabilised speed variator



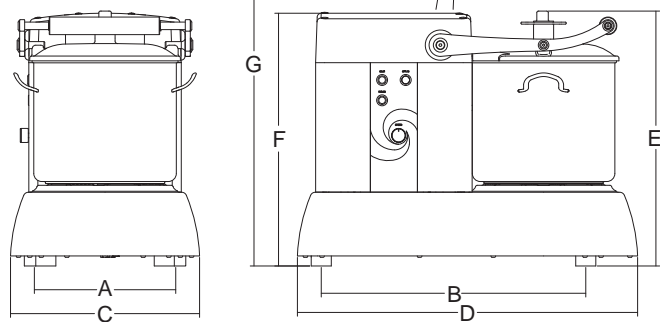
Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione
Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing



CUT 4-6-9



CUT 15



	watt/HP	ph	lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
CUT 4 VT	600/0.8	1ph	3.3	1.5	600÷2800	185	369	251	457	296	300	-	13.5	300x505x370	16
CUT 6 VT	600/0.8	1ph	5.3	3.1	600÷2800	185	369	251	457	304	362	-	14.5	300x505x430	17
CUT 9 VT	1200/1.6	1ph	9.4	5.4	600÷2800	244	443	319	560	348	420	-	23	365x600x485	26
CUT 9 Plus	1.500/2	1ph	9.4	5.4	600÷3500	244	443	319	560	348	420	-	30	365x600x485	33
CUT 15 Plus	3.000/4	3ph	14.5	8	900÷3000	282	527	377	678	508	504	797	66.5	750x580x800	78

STM

frullatori a immersione

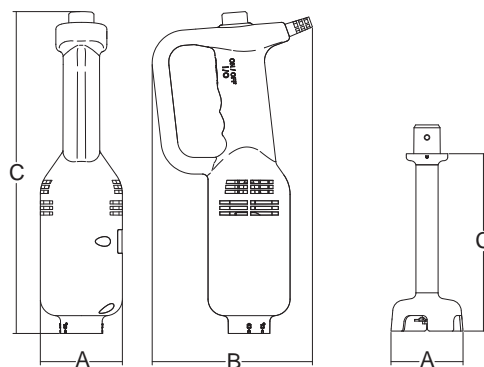
hand-held mixers











- Efficiente sistema di raffreddamento del motore per un utilizzo prolungato
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile con velocità fissa o variabile
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria

- *Highly effective cooling system.*
- *Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled*
- *Practical and ergonomic handle*
- *Fixed and variable speed controls available*
- *The machine is protected with IPX3*
- *Quick coupling system*
- *Three steel knife blades cutlery*



Pratico sgancio asta
Shaft easy to remove



										
	watt/HP	ph	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
STM	200/0.27	1ph	12500	15	74	145	290	1.1	225x560x140	2
STM VV	200/0.27	1ph	2.000÷12.500	15	74	145	290	1.1	225x560x140	2
Asta 16	-	-	-	-	ø 65	-	160	0.2	-	-

CCN

frullatori a immersione
hand-held mixers

CCN 36

ASTA 25
SHAFT 25ASTA 35
SHAFT 35FRUSTA
WHISK

- Efficiente sistema di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile con velocità fissa o variabile
- Pulsante protetto per prevenire l'accensione accidentale
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Disponibili aste da 25 e 35 cm
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie

Opzionali:

- Supporto pentola, supporto a muro, frusta
- Espositore inox

- Efficient engine cooling system
- Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled
- Practical and ergonomic handle
- Fixed and variable speed controls available
- Push button safety system against accidental ignition
- Available in 3 different engines
- The machine is protected with IPX3
- Quick coupling system
- Shafts available in 25 and 35 cm
- Cutlery steel knives
- Whisk with metal gearing
- Whips Demountable and in the dishwasher

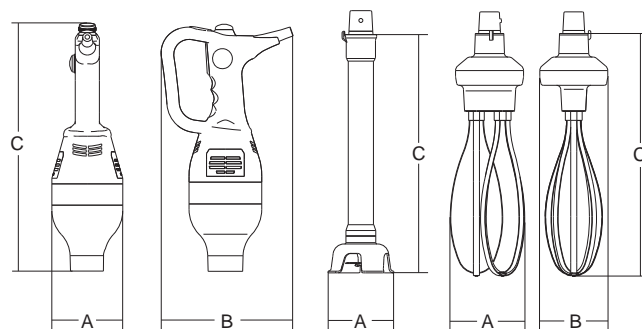
Options:

- Pot support, wall attachment, whisk
- Display stand

VARIOTRONIC™

VT: variatore di velocità stabilizzato

VT: stabilised speed variator

Coltelli smontabili
Removable knivesAsta smontabile
Removable shaft

	watt/HP	ph	r.p.m.	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
CCN 20	200/0.27	1ph	2.300	16.000	20	100	182	340	2	440x330x150	3
CCN 20 VT	200/0.27	1ph	350÷2.450	2.300÷16.000	20	100	182	340	2	440x330x150	3
CCN 28	280/0.38	1ph	2.300	16.000	40	100	182	340	2.2	440x330x150	3.2
CCN 28 VT	280/0.38	1ph	350÷2.450	2.300÷16.000	40	100	182	340	2.2	440x330x150	3.2
CCN 36	360/0.50	1ph	2.300	16.000	70	100	182	348	2.5	440x330x150	3.5
CCN 36 VT	360/0.50	1ph	350÷2.450	2.300÷16.000	70	100	182	348	2.5	440x330x150	3.5
Asta 25	-	-	-	-	-	ø 94	-	250	0.5	320x210x220	1
Asta 35	-	-	-	-	-	ø 94	-	320	1	490x230x150	1.5
Frusta	-	-	-	-	-	106	113	348	2	520x210x250	3

VRX

frullatori a immersione *hand-held mixers*

- Efficiente sistema di raffreddamento motore.
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Paracolpi in gomma per attutire il contatto con i recipienti
- Motori potenti e prestanti
- Disponibile in due versioni di comandi:
 - Velocità fissa
 - **Variotronic:** variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
- Pulsante protetto per prevenire l'accensione accidentale
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Aste totalmente smontabili per una pulizia approfondita che ne prolunga la durata
- Mozzo e campana completamente in acciaio inox
- Frusta inox con sistema di ingranaggi in metallo, smontabile e pulibile in lavastoviglie

Opzionali:

- Valigetta
- Supporto pentola
- Supporto a muro
- Espositore inox

- *Efficient engine cooling system*
- *Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled*
- *Practical and ergonomic handle*
- *Rubber bumpers to cushion contact with the containers*
- *powerful performance engines*
- *Available in two versions of commands:*
 - *Fixed speed*
 - **Variotronic:** *speed control with stabilizer*
- *Push button safety system against accidental ignition*
- *Available in 3 different engines*
- *The machine is protected with IPX3*
- *Quick coupling system*
- *totally removable rods for a thorough cleaning which extends their life*
- *Hub and completely in stainless steel bell*
- *Whisk with metal gearing, demountable and in the dishwasher*

Options:

- *Storage case*
- *Bowl support*
- *Wall support*
- *Display stand*



FRUSTA
WHISK



ASTA 35
SHAFT 35



ASTA 45
SHAFT 45



VRX 43



VRX/CCN
Espositore inox opzionale
Optional display stand



Struttura autoportante con 3 espositori inox
Self-supporting structure with 3 display stands



Griglie di ventilazione IP x3
Air intake IP x3



Aggancio rapido utensili
Quick tool assembly



Sgancio frusta
Whisk release



Campana e coltelli inox
Bell and knives of stainless steel



Supporto a muro opzionale
Optional wall support



Supporto pentola opzionale
Optional bowl support

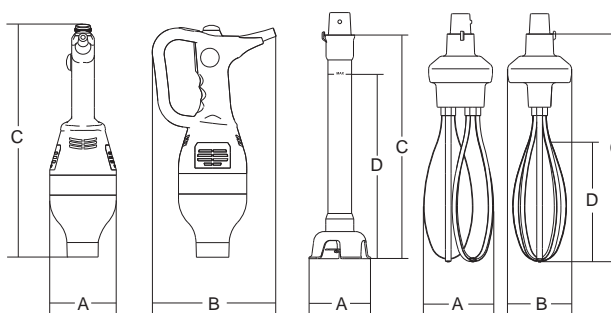


VT: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
VT: speed control with stabilizer



Asta smontabile
Removable shafts

Coltelli smontabili
Removable knives



						A	B	C	D			
	watt/HP	ph	r.p.m.	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VRX 43	430/0.60	1ph	1.850	13.000	100	125	190	377	-	2.5	570x300x180	3
VRX 43 VT	430/0.60	1ph	350÷1.800	2.200÷11.500	100	125	190	377	-	2.5	570x300x180	3
VRX 55	550/0.80	1ph	1.900	13.500	200	125	190	385	-	3.5	570x300x180	3.7
VRX 55 VT	550/0.80	1ph	350÷1.800	2.200÷11.500	200	125	190	385	-	3.5	570x300x180	3.7
VRX 75	750/1	1ph	1.950	14.000	300	125	190	390	-	4	570x300x180	4.5
VRX 75 VT	750/1	1ph	350÷1.800	2.200÷11.500	300	125	190	390	-	4	570x300x180	4.5
Asta 35	-	-	-	-	-	ø 100	-	415	350	1	490x230x150	1.5
Asta 45	-	-	-	-	-	ø 100	-	515	450	1.5	590x230x150	2
Frusta	-	-	-	-	-	117	113	385	200	2	520x210x250	2.5

PTX - LCX

pelapatate - lavacozze

potato peelers - mussels cleaner

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Fondello abrasivo in inox bugnato.
- Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato).
- Sistema di scarico patate automatico.
- Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica.

- *AISI 304 stainless steel body.*
- *transmission system with self-tensioning belt Poliv.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation.*
- *stainless peeling disc.*
- *PP abrasive walls with easily replaceable mantle by the operator.*
- *Bath and easily removable bottom peeling without tools and dishwasher safe (patented).*
- *exhaust system automatically potatoes.*
- *exhaust vent in stainless steel with quick and sealed locking.*



PTX 10



PTX 20

PTX - LCX

- Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento.
- Facile manutenzione per accesso immediato a tutti i componenti senza ribaltare la macchina.

Versioni a due velocità (solo versione 10):

- Pelapatate/Lavacozze (PT/LC) necessita due vasche.
- Pelapatate/Asciugaverdura (PT/AV) necessita cestello opzionale.

Versione CE con:

- Microinterruttore su coperchio
- Microinterruttore su sportello scarico

PTX - LCX

- *Adjustable feet steel and fixed to the floor.*
- *Easy service and easy access to the components.*

2 speeds version 10:

- *Potato peeler/shell washer (PT/LC) requires 2 containers.*
- *Potato peeler/vegetable drier (PT/AV) requires optional drier basket.*

CE version with:

- *Microswitch on the lid*
- *Microswitch on outlet opening*



PTX 6



PTX 6



PTX 10



Cesto asciugaverdura
Vegetable drier basket



Attacco rapido entrata acqua
Fast connection/remove of water entry



Cavalletto con filtro opzionale
Optional trestle with sieve

Opzionali:

- Convogliatore porta sacchetto.
- Attacco rapido entrata acqua.
- Cavalletto e filtro inox.
- Cesto asciugaverdure

Options:

- Longer opening for shopping bags.
- Fast connection/remove of water entry
- S/S trestle and sieve.
- Vegetable drier basket.



Comandi 24 Volt PTX 2V
PTX 2V 24 Volt controls



Convogliatore porta sacchetto opzionale
Optional longer opening for shopping bags



PTX6 SC



PTX6 SC

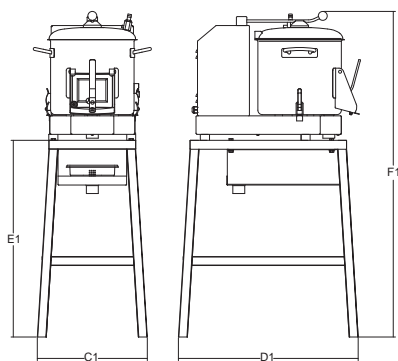


PTX 10 SC



PTX 20 SC

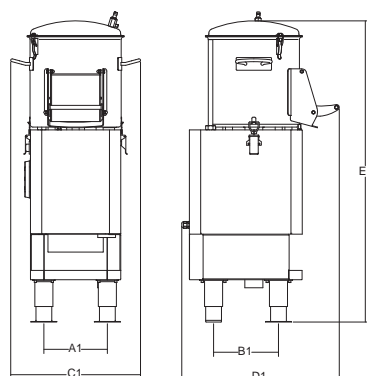
PTX/LCX 6



PTX/LCX 6

C1 = mm 370
D1 = mm 600
E1 = mm 660
F1 = mm 1090

PTX/LCX 6-10-20 SC



PTX/LCX 6 SC

A1 = mm 200
B1 = mm 240
C1 = mm 400
D1 = mm 400
E1 = mm 790

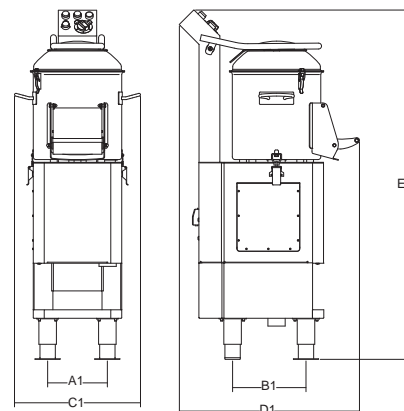
PTX/LCX 10 SC

A1 = mm 225
B1 = mm 230
C1 = mm 470
D1 = mm 544
E1 = mm 1070

PTX 20 SC

A1 = mm 330
B1 = mm 310
C1 = mm 560
D1 = mm 650
E1 = mm 1210

PTX/LCX 10-20



PTX/LCX 10

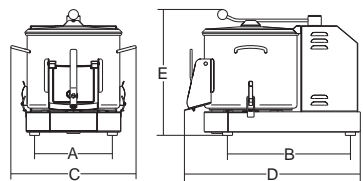
A1 = mm 220
B1 = mm 270
C1 = mm 470
D1 = mm 775
E1 = mm 1276

PTX/LCX 20

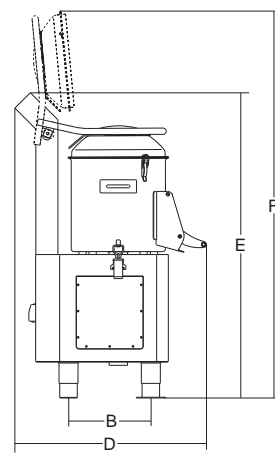
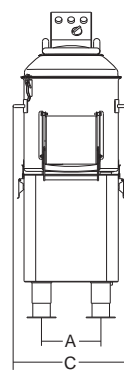
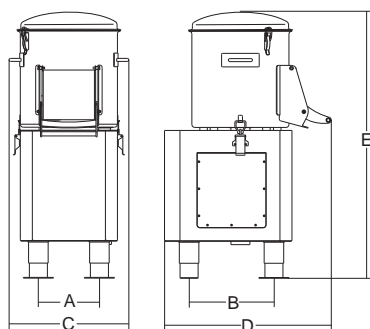
A1 = mm 300
B1 = mm 300
C1 = mm 560
D1 = mm 880
E1 = mm 1360

PTX/LCX 10-20

PTX/LCX 6



PTX/LCX 10-20 SC



	watt/HP		r.p.m.	kg/lt	kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PTX6 SC	370/0.50	1ph/3ph	320	6/10	105	220	260	400	400	690	-	23	720x570x1020	35
PTX 6	370/0.50	1ph	320	6/10	105	260	320	400	550	440	-	31	500x630x650	36
PTX 10 SC	735/1	1ph/3ph	320	10/20	170	203	282	470	544	910	-	41.5	720x570x1200	51.5
PTX 10	735/1	1ph/3ph	320	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
PP/LCX 10 2V	368-662/0.50-0.90	3ph	160/320	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PP/AVJ 10 2V	368-552/0.50-0.75	3ph	320/450	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PTX 20 SC	1.102/1.5	1ph/3ph	275	20/35	340	295	337	560	650	1040	-	52	640x760x1400	62
PTX 20	1.102/1.5	3ph	275	20/35	340	295	337	560	880	1190	1545	58	640x760x1400	68
LCX 6 SC	370/0.50	1ph/3ph	150	6/10	150	220	260	400	400	690	-	23	720x570x1020	35
LCX 6	370/0.50	1ph	150	6/10	150	260	320	400	550	440	-	31	500x630x650	36
LCX 10 SC	735/1	1ph/3ph	150	10/20	170	203	282	470	544	910	-	41.5	720x570x1200	61
LCX 10	735/1	1ph/3ph	150	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
LCX 20	1.102/1.5	3ph	150	20/35	340	295	337	560	880	1190	1545	58	640x760x1400	68

GP - GF

grattugie cheese graters



- Macchine semplici e compatte
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Motore ventilato (solo GF)
- GF con rullo inox

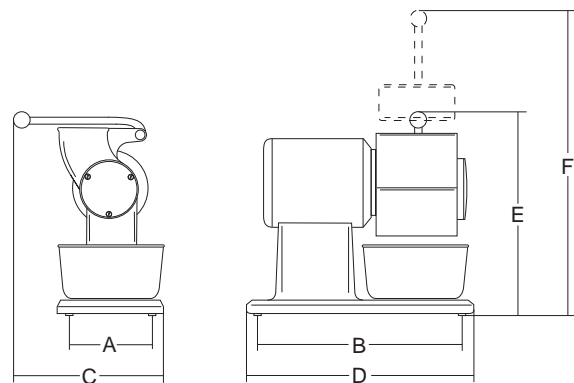
- Simple and compact machines
- Polished die-cast aluminum construction
- Ventilated motor (only GF)
- GF with steel grating roller
















Griglia di protezione/rullo inox
Protection grate/stainless steel drum



Microinterruttore su leva
Micro-switch on lever



													
	watt/HP		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GP	380/0.5	1ph	1.400	110x65	150	220	250	290	310	450	8	430x310x290	10
GF	588/0.8	1ph/3ph	1.400	130x70	185	270	290	390	370	560	16	500x300x550	18

GF VGS - GF DVR

grattugie
cheese graters

- Robusta struttura in alluminio anodizzato
- Motore ventilato
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata
- Rullo grattugia inox
- Microinterruttore di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva
- Comandi IP54 con NVR

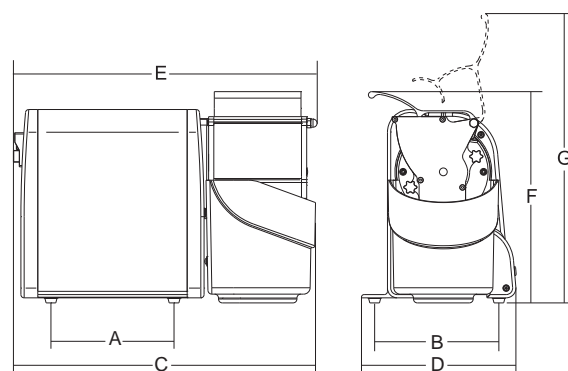
- *Sturdy anodized aluminum frame*
- *Ventilated motor*
- *Mouth removable grater aluminum alloy polished and anodised aluminum*
- *Steel grating roller*
- *Safety microswitches on lever and receiving tray*
- *IP54 protection rated controls and NVR device*

















GF VGS



GF DVR



														
	watt/HP	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GF VGS	250/0.3	1ph	1.400	115x65	180	170	442	212	428	302	420	14	400x560x370	18
GF DVR	370/0.5	1ph	1.400	135x65	190	190	465	238	468	325	444	15	620x340x450	19

GF DKT

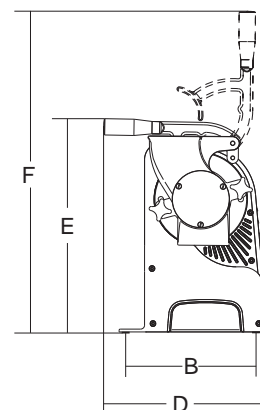
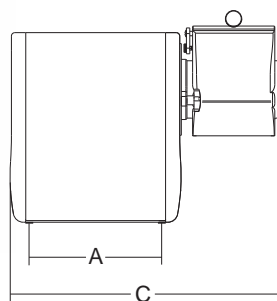
grattugia cheese grater
















- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto
- Generoso motore ventilato
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente
- Rullo smontabile in acciaio inox

Versione CE con:

- Comandi 24 Volt con NVR
 - Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva
 - Anodized aluminum body and ABS shockproof sides
 - Generous ventilated motor
 - Mouth Aluminum grater large capacity polished
 - Capacious and practical bath product collection in transparent plexiglass
 - Stainless steel separable roller
- CE version with:**
- 24 volt controls and NVR device
 - Safety microswitch on the receiving tray and the lever



													
	watt/HP		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GF DKT	1ph - 750/1 3ph - 1.100/1,5	1ph/3ph	1.400	140x80	225	215	500	300	400	580	20	630x430x450	22

GFX-GF

grattugie cheese graters

GFX Hp 1.5-2

- Struttura totalmente realizzata in acciaio inox AISI 304
- Robustezza e facilità di pulizia
- Potenti motori ventilati per uso continuo
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente (inox opzionale)
- Rullo in acciaio inox
- Bocca in lega di alluminio brillantata totalmente smontabile senza attrezzi per una profonda e accurata pulizia

Versione CE:

Comandi 24 Volt IP 67. Freno motore.
Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.



GFX HP 2

GFX Hp 1.5-2

- Made from AISI 304 Stainless steel
- Machine strong and easy to clean
- High efficiency ventilated motors for continuous operation
- Large see-through plexiglass receiving tray (s/ steel optiona)
- Stainless steel drum
- Bright finished aluminium grating mouth

CE version:

IP 67 protection rate 24V controls. Motor break.
Safety microswitches on lever and receiving tray.

GF Hp 4

- Macchina da laboratorio per grosse produzioni
- Ampia bocca di carico in alluminio brillantato internamente
- Rullo in acciaio inox
- Potenti motori ventilati per uso continuo
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto

Versione CE:

Comandi 24 Volt IP 54. Freno motore.
Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

GF Hp 4

- Heavy duty machine
- Large bright finished aluminium grating mouth
- Stainless steel drum
- High efficiency ventilated motors for continuous operation
- Large plexiglass receiving tray

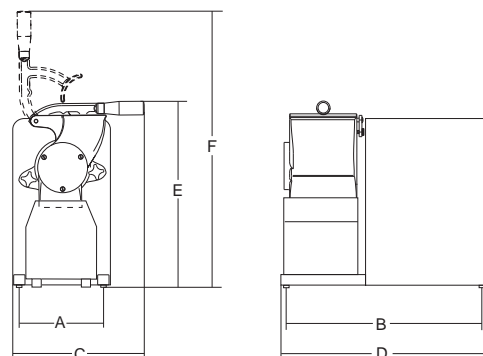
CE version:

IP 54 protection rate 24V controls. Motor break.
Safety microswitches on lever and receiving tray.



GFX HP 1.5-2

Vaschetta inox opzionale
Optional s/steel tray



	watt/Hp	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
GFX Hp 1,5	1.100/1,5	1ph/3ph	1.400	140x80	210	395	310	455	412	610	25	600x500x420	28
GFX Hp 2	1.500/2	1ph/3ph	1.400	190x95	230	475	330	530	520	730	35	800x600x520	38
GF Hp 4	3.000/4	3ph	1.400	300x160	340	700	640	750	640	1100	63	870x840x740	80



GFX HP 1,5



GF HP 4



TCG 22E

TCG 12E-22E

tritacarne - grattugia
meat grinder grater

- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato
- Motore ventilato
- Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304
- Piastra e coltello inox
- Inversione di marcia opzionale

Versione CE:

- Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia
- Comandi IP54 con NVR

Opzioni:

- Rullo inox per grattugia
- Comandi con inversione



Griglia di protezione rullo inox di serie
Protection grate/Standard stainless steel drum



Opzionale: Pulsantiera con inversione di marcia

Optional: Push-button panel with reverse



Microinterruttore su grattugia
Microwitch on the grater



- Traditional combined for restaurants and pizzerias
- Polished die-cast aluminum construction
- Ventilated motor
- grating roller of steel treated for food use
- oil bath gearbox meat grinder
- Mouth and propeller mincer in untreated cast iron for food, on request in stainless steel AISI 304

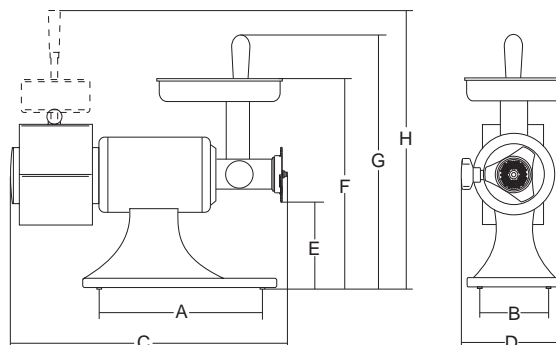
- S7steel plate and knife
- optional reversing
















CE version:

- Microwitch on the grater
- IP54 protection rated controls and NVR device

Options:

- S/S drum
- Reverse



															
	watt/HP		Kg/10 min.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 12 E	735/1	1ph/3ph	25	4.5	265	190	600	300	155	455	530	570	23	340x620x420	25
TCG 22 E	800/1.2	1ph/3ph	33	4.5	265	190	620	300	145	455	530	570	25	340x620x420	27

TCG 8 VGS - TCG 12 DVR

tritacarne - grattugia
meat grinder grater

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- TCG 12 DVR: bocca ed elica tritacarne inox opzionali.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia serie.
- Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
- Comandi IP54 con NVR.

- *Sturdy anodized aluminum frame.*
- *Ventilated motor.*
- *Hermetic meat grinder gearbox with oil bath gears.*
- *hardened and ground helical gears.*
- *Mouth and meat grinder alloy blade of alums*
- *TCG 12 DVR: mouth and propeller Optional stainless meat grinder.*
- *S7steel plate and knife.*
- *Mouth removable grater aluminum alloy polished and anodised aluminum.*
- *Steel grating roller.*
- *CompartGVent for knife and plate.*
- *Standard reversing.*
- *Safety microswitches on lever and receiving tray.*
- *IP54 protection rated controls and NVR device.*



TCG 8 VGS

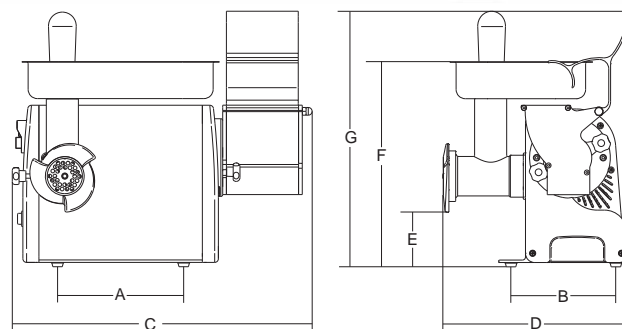
TCG 12 DVR



TCG 12 DVR
Passapomodoro opzionale
Optional tomato sauce making



Cassetto porta coltello e piastra
CompartGVent for knife and blade



					A	B	C	D	E	F	G			
	watt/Hp	1ph	Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 8 VGS	250/0.34	1ph	70	6	205	170	486	300	85	360	420	14	600x400x350	16
TCG 12 DVR	550/0.75	1ph	85	6	275	190	520	366	100	374	452	21.5	590x410x390	25

TCG 12-22 DKT

tritacarne - grattugia
meat grinder grater



TCG 22 DKT

- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto
- Generoso motore ventilato
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati
- Bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente rimovibili senza attrezzi
- Bocca tritacarne in acciaio inox AISI 304 (o alluminio su mod. 22)
- Piastra e coltello inox
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente
- Rullo smontabile in acciaio inox
- Comandi con inversione di marcia di serie

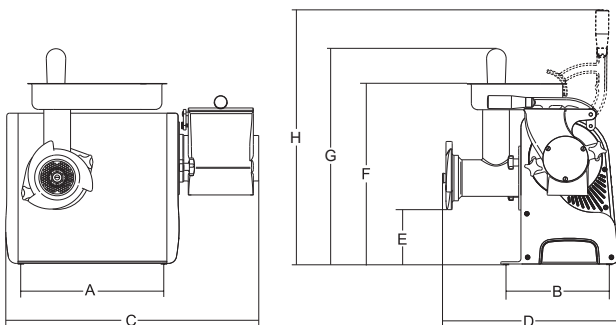
Versione CE con:
















- Comandi 24 volt con NVR
- Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio
- Dispositivo di sicurezza sul pressore grattugia

- Anodized aluminum body and ABS shockproof sides
- Generous ventilated motor
- reduction system in an oil bath gears
- hardened and ground helical gears
- mincer mouth and mouth easily removable without tools grating
- Mouth stainless steel AISI 304 meat grinder (or aluminum on mod. 22)
- S7 steel plate and knife
- Mouth Aluminum grater large capacity polished
- Capacious and practical bath product collection in transparent plexiglass
- Stainless steel separable roller
- Controls with standard reverse gear

CE version with:

- 24 volt controls and NVR device
- Safety microswitch on the receiving tray
- Safety microswitch on the lever



															
	watt/HP		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 12 DKT	1ph 750/1 3ph 1.100/1.5	1ph/3ph	95	6	310	225	560	360	130	415	495	575	29	630x430x450	33
TCG 22 DKT	1ph 750/1 3ph 1.100/1.5	1ph/3ph	120	4.5	310	225	560	360	115	415	495	575	31	630x430x450	35



TCG 12 DKT

TC 12E-22E

tritacarne meat grinders

- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato
- Motore ventilato
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304
- Piastra e coltello inox

Versione CE con:

- Comandi IP54 con NVR

Opzioni:

- Comandi con inversione
- TC 12: kit insacchire, imbuto \varnothing 14-19-23
- TC 22: kit insacchire, imbuto \varnothing 10-16-25

- *Polished die-cast aluminum construction*
- *Ventilated motor*
- *oil bath gearbox meat grinder*
- *Mouth and propeller mincer in untreated cast iron for food, on request in Aisi 304 stainless steel*
- *S7steel plate and knife*

CE version with:

- *IP54 protection rated controls and NVR device*

Optionals:

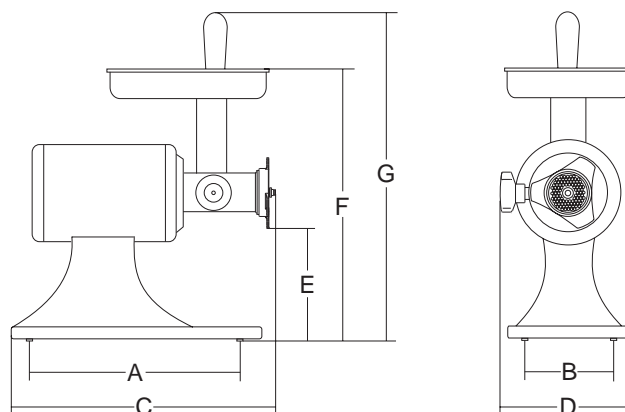
- *Reverse*
- *TC 12: stuffer kit, funnels \varnothing 14-19-23*
- *TC 22: stuffer kit, funnels \varnothing 10-16-25*

















Passapomodoro per TC/TCG 12E
Tomato press for TC / TCG 12E



Passapomodoro per TC/TCG 22E
Tomato press for TC / TCG 22E



														
	watt/HP	Kg/10 min.	\varnothing mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 12 E	735/1	1ph/3ph	25	4.5	225	185	430	215	140	445	520	18	320x460x470	20
TC 22 E	800/1.2	1ph/3ph	33	4.5	225	185	440	215	135	445	520	21	320x460x470	23

TC 8 VGS

tritacarne
meat grinders

- Robusta struttura in alluminio anodizzato
- Motore ventilato
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata
- Piastra e coltello inox
- Pratico cassetto per piastra e coltello
- Inversione di marcia di serie
- Comandi IP54 con NVR

- *Sturdy anodized aluminum frame*
- *Ventilated motor*
- *Hermetic meat grinder gearbox with oil bath gears*
- *hardened and ground helical gears*
- *Mouth and meat grinder alloy blade of alums*
- *S/steel plate and knife*
- *ComparTGVent for knife and plate*
- *Reverse shuttle fitted as standard*
- *IP54 protection rated controls and NVR device*

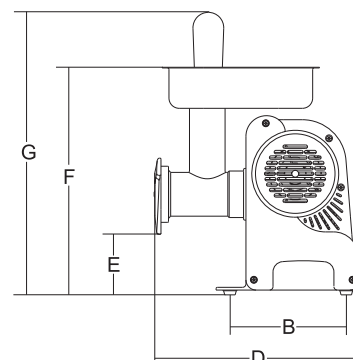
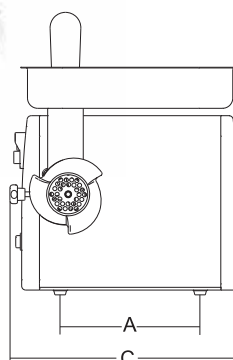
TC 8 VGS

















TC 8 VGS FX



Cassetto porta coltello e piastra
ComparTGVent for knife and blade



														
	watt/HP	ph	Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 8 VGS	250/0.34	1ph	70	6	205	170	335	300	85	360	410	10	560x400x350	12
TC 8 VGS FX	250/0.34	1ph	70	6	247	166	365	304	90	334	410	10	560x400x350	12

TC 12 DVR

tritacarne

meat grinders

- Robusta struttura in alluminio anodizzato
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto o in acciaio inox
- Motore ventilato
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata
- Bocca ed elica tritacarne inox opzionali
- Piastra e coltello inox
- Pratico cassetto per piastra e coltello
- Inversione di marcia di serie
- Comandi IP54 con NVR

Opzioni:

- Kit insaccatrice, imbuto ø 14-19-23
- Passapomodoro

- *Sturdy anodized aluminum frame*
- *Anodized aluminum body and ABS shockproof or s/steel sides*
- *Ventilated motor*
- *Hermetic meat grinder gearbox with oil bath gears*
- *hardened and ground helical gears*
- *Mouth and meat grinder alloy blade of alums*
- *Mouth and propeller Optional stainless steel meat grinder*
- *S/Steel plate and knife*
- *CompartGVent for knife and plate*
- *Reverse shuttle fitted as standard*
- *IP54 protection rated controls and NVR device*

Optionals:

- *Stuffer kit, funnels ø 14-19-23*
- *Tomato sauce making*



TC 12 DVR

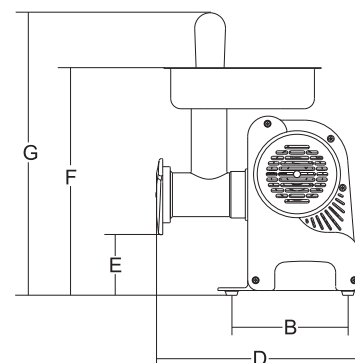
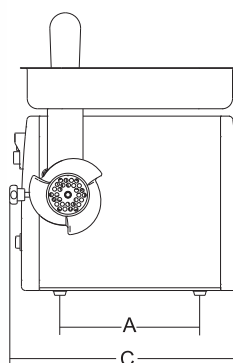
TC 12 DVR FX



TC 12 DVR
Passapomodoro opzionale
Optional tomato sauce making



Cassetto porta coltello e piastra
CompartGVent for knife and blade



	watt/HP	ph	Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 12 DVR	550/0.75	1ph	85	6	275	190	377	366	100	375	452	19	590x410x390	22.5
TC 12 DVR FX	550/0.75	1ph	85	6	286	195	400	373	108	373	434	19	590x410x390	22.5

TC 12-22 DKT

tritacarne meat grinders



TC 22 DKT



TC 22 DKT FX

- Facilmente trasportabile grazie alle pratiche maniglie
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto o in acciaio inox
- Generoso motore ventilato
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati
- Bocca tritacarne in acciaio inox AISI 304 (o alluminio su mod. 22)
- Piastra e coltello inox
- Comandi con inversione di marcia di serie

Versione CE con:

- Comandi 24 volt con NVR

Opzioni:

- TC 12: kit insacatrice, imbuto \varnothing 14-19-23
- TC 22: kit insacatrice, imbuto \varnothing 10-16-25

- Easily transportable thanks to practical handles
- Anodized aluminum body and ABS shockproof or s/steel sides
- Generous ventilated motor
- reduction system in an oil bath gears
- hardened and ground helical gears
- Mouth stainless steel AISI 304 meat grinder (or aluminum on mod. 22)
- S/steel plate and knife
- Controls with standard reverse gear

CE version with:

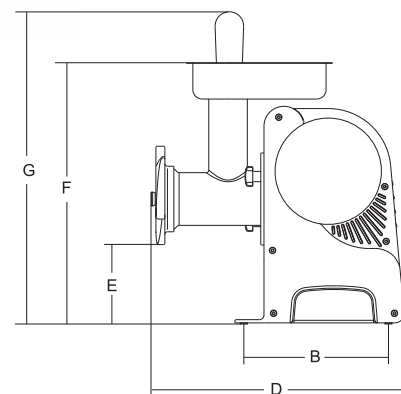
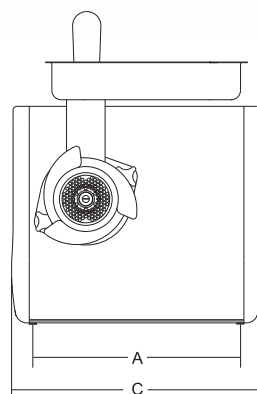
- 24 volt controls and NVR device

Optionals:

- TC 12: stuffer kit, funnels \varnothing 14-19-23
- TC 22: stuffer kit, funnels \varnothing 10-16-25



Passapomodoro per TC12 opzionale
Optional tomato sauce making for TC12



	watt/Hp		Kg/h.	\varnothing mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 12 DKT	1ph 750/1 3ph 1.100/1.5	1ph/3ph	95	6	310	225	395	360	130	415	485	24	570x750x800	34
TC 12 DKT FX	1ph 750/1 3ph 1.100/1.5	1ph/3ph	95	6	336	210	450	414	140	405	465	24	570x750x800	34
TC 22 DKT	1ph 750/1 3ph 1.100/1.5	1ph/3ph	120	4.5	310	225	395	360	115	415	485	26	570x750x800	36
TC 22 DKT FX	1ph 750/1 3ph 1.100/1.5	1ph/3ph	120	4.5	336	210	460	450	127	411	472	26	570x750x800	36

COLD

abbattitori blast chillers

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Versioni P con struttura esterna in acciaio plastificato
- Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm (no Mod. 3 2/3)
- Distanza tra ripiani regolabile
- Abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto
- Gas R290 / R452A
- Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio
- Portata max garantita di Kg 150 per tutte le versioni da pavimento con top
- Disponibili senza top per il posizionamento sotto banchi/tavoli da lavoro
- Porte reversibili di serie per tutti i modelli da pavimento

- *Made from stainless steel AISI 304*
- *P versions made from steel plasticized outer structure*
- *It can accept both 1/1 gastronorm that baking tins 60x40 cm (no Dolomiti 3 2/3)*
- *Distance between adjustable shelves*
- *Blast freezing, chilling, hard and maintenance ventilation system that prevents spread of ruining the product*
- *Gas R290 / R452A*
- *Heated door gasket avoids locking*
- *Max capacity guaranteed 150 kg for all floor standing versions with top*
- *Available without top for placement under desks / work tables*
- *Standard reversible doors for all floor models*



COLD GELATERIA



COLD 3T 2/3 P



COLD 3T 1/1 P



COLD 5T



COLD 5T P



COLD 5T 1/1



COLD 5T 1/1 P



Comandi standard
Standard controls



Comandi Gelateria
Gelateria controls

Comandi Standard:

- Abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento
- Facile ed intuitivo sia a tempo che a sonda
- Ciclo di sbrinamento

Comandi Gelateria:

- Abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento
- Ciclo di sbrinamento
- Con programmi
- Predisposizione per la sonda riscaldata (opzionale)

Standard controls:

- Blast freezing/chilling, hard and hold program.
- Time and probe easy and intuitive use
- Defrosting program

Gelateria controls:

- Blast freezing/chilling, hard and hold program
- Defrosting program
- Programmable
- Equipped with optional heated probe



Distanza ripiani mm 40, esclusi i mod. Gelateria
Distance between shelves mm 40, excluding Gelateria models



Distanza ripiani regolabili mm 50 opzionali su mod. 60x40 standard su mod. Gelateria
Distance between adjustable shelves mm 50 optional on mod. 60x40 standard on mod. Gelateria



Sonda rilevamento temperatura
Probe to survey the core temperature of the product



Porte reversibili di serie per COLD 5, 10 e 14
Standard reversible doors on COLD 5, 10 and 14



COLD 5T

Disponibili senza top per il posizionamento sotto il banco/tavolo da lavoro
Available without top for under counter installation



COLD 5T GELATERIA



COLD 7T GELATERIA



COLD 10T GELATERIA



COLD 14T GELATERIA



COLD 3T 2/3 P
n.3 -> 2/3 GN



COLD 3T 1/1 P
n.3 -> 1/1 GN



COLD 5T 1/1
n.5 -> 1/1 GN



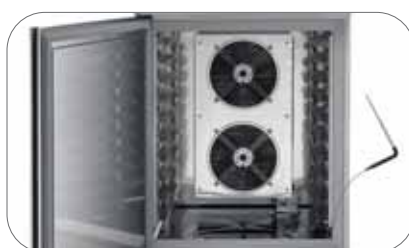
COLD 5T
n.5 -> 1/1 GN - cm 60x40



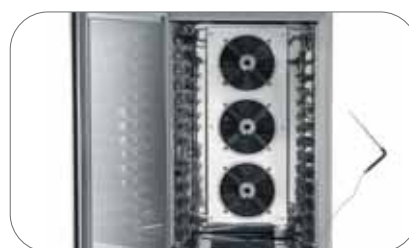
COLD 5T GELATERIA
n.5 -> 1/1 GN - cm 60x40



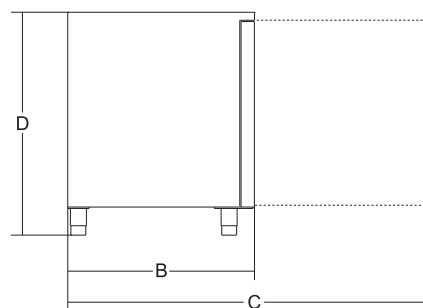
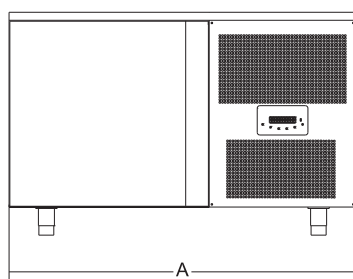
COLD 7T GELATERIA
n.7 -> 1/1 GN - cm 60x40



COLD 10T GELATERIA
n.10 -> 1/1 GN - cm 60x40



COLD 14T GELATERIA
n.14 -> 1/1 GN - cm 60x40



								A	B	C	D			
	watt				lt	n.	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
COLD 3T 2/3 P	1ph	680	+70/+3°C 90 min./kg 8	+70/-18°C 240 min./kg 5	29	3 - 2/3 GN	340x340 h.270	640	630	1020	400	45	660x650x550	50
COLD 3T 1/1 P	1ph	758	+70/+3°C 90 min./kg 9	+70/-18°C 240 min./kg 6	36	3 - 1/1 GN	340x550 h.370	640	740	1220	500	60	660x760x650	68
COLD 5T 1/1	1ph	1.116	+70/+3°C 90 min./kg 10	+70/-18°C 240 min./kg 7	70	5 - 1/1 GN	560x470 h.330	680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
COLD 5T 1/1 P	1ph	1.116	+70/+3°C 90 min./kg 10	+70/-18°C 240 min./kg 7	70	5 - 1/1 GN	560x470 h.330	680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
COLD 5T	1ph	1200	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-18°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330	750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
COLD 5T P	1ph	1.200	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-18°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330	750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
COLD 5T Gelateria	1ph	1.385	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-18°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330	750	750	1435	850	98	770x820x1020	108
COLD 7T Gelateria	1ph	1.493	+70/+3°C 90 min./kg 20	+70/-18°C 240 min./kg 12	150	7 - 1/1 GN 7 - cm 60x40	630x420 h.600	1300	700	1435	830	155	1320x720x1000	165
COLD 10T Gelateria	3ph	1.775	+70/+3°C 90 min./kg 25	+70/-18°C 240 min./kg 15	206	10 - 1/1 GN 10 - cm 60x40	630x430 h.760	750	750	1435	1500	185	770x820x1670	200
COLD 14T Gelateria	3ph	3.400	+70/+3°C 90 min./kg 40	+70/-18°C 240 min./kg 25	282	14 - 1/1 GN 14 - cm 60x40	630x430 h.1040	750	750	1435	1900	265	770x820x2070	280

SEASONER

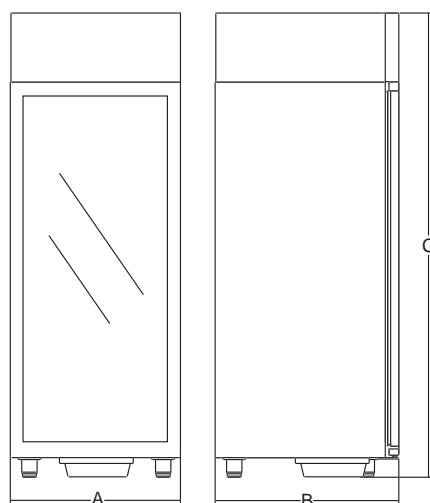
stagionatore di salumi
charcuterie seasoner











SEASONER

- Controllo elettronico di umidità, temperatura e tempi di stagionatura a vari livelli
- Pratico controllo touch facilmente accessibile e riposizionabile
- 10 programmi facilmente richiamabili da tastiera
- Gas R452A
- Controllabile tramite pratica APP che permette:
 - di gestire infiniti programmi a più livelli
 - di archiviare i dati di controllo ai fini dell'HACCP
 - di recuperare programmi collaudati
 - una gestione facile e intuitiva
- Pratico sistema di appendimento salumi, permette di gestire ogni singolo pezzo senza dover rimuoverne altri
- Disponibile versione con apporto di umidità esterna

- *Electronic control over humidity, temperature and seasoning times at various levels*
- *Practical touch control, that is easy to access and easy to position*
- *10 programmes that are easily retrievable via the keyboard*
- *Gas R452A*
- *Can be controlled via the handy APP that allows you:*
 - *to manage an infinite number of programmes on various levels*
 - *to store the control data for HACCP purposes*
 - *to retrieve tested programmes*
 - *easy and intuitive management*
- *Practical system for hanging charcuterie; it allows each single item to be managed without needing to remove others*
- *Available in a version that allows the introduction of humidity from the outside*



								
	watt	1ph	°C	%	mm	mm	mm	kg
Seasoner	570	1ph	+2°C / +25°C	40 - 95	725	797	2020÷2050	140

SEASONER XP

stagionatore di salumi e maturatore carni
charcuterie seasoner and meat ager

- Pompa immissione umidità di serie con serbatoio 5 lt e sensore livello
- Lampada UV di serie ma gestibile tramite programmi
- Velocità ventola ventilatore interno regolabile
- Lampada UV (accesa/spenta)
- Possibilità di modifica programma in corso da tastiera
- Regolazione ventola interna 10-100%
- WiFi con nuovo sistema di controllo WEBAPP
- Allarme serbatoio acqua vuoto
- Massima accessibilità ai componenti per manutenzione

Opzioni:

- KIT ALLESTIMENTO SALUMI = 2 traversi e 8 appendimenti
- KIT ALLESTIMENTO CARNI = 3 ripiani a griglia
- Vassoio di fondo raccogli liquidi

- *Standard humidity injection pump with 5 lt tank and level sensor*
- *Standard UV lamp controllable by every single program/spet*
- *Internal fan speed controllable by every single program/spet*
- *Program in progress can be adjusted from the keyboard*
- *Internal fan adjustment 10-100%*
- *Empty water tank alarm*
- *WiFi with new WEBAPP control system*
- *Maximum accessibility to components for an easy maintenance*

Optionals:

- *CURED MEAT KIT = 2 crossbars and 8 hangers*
- *MEAT MATURATION KIT = 3 wire shelves*
- *Bottom tray for collecting liquids*



APP gratuita facile ed intuitiva
Easy and intuitive free APP





Vassoio raccogli liquidi opzionale
Optional tray for collecting liquids



Ventilazione interna
Internal ventilation



Pannello di fondo estraibile per la pulizia
Removable back panel for easy cleaning



Maniglia pratica ed elegante
Practical and elegant handle



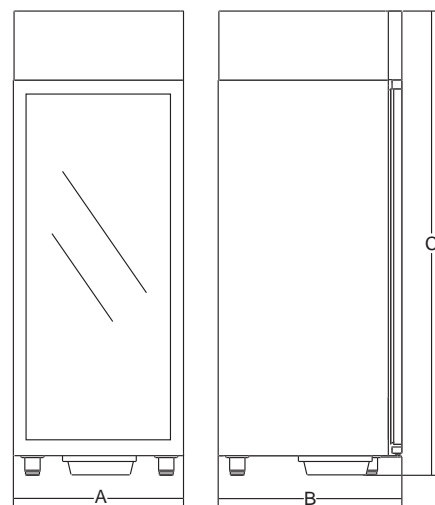
Standard











Con kit allestimento carni opzionale
With optional meat maturation kit



Con kit allestimento salumi opzionale
With optional cured meat kit



								
	watt	ph	°C	%	mm	mm	mm	kg
Seasoner XP	570	1ph	+2°C / +25°C	40 - 95	725	797	2020÷2050	140