



***Swedlinghaus***  
**MACCHINE ALIMENTARI**

Food Processing Machines / Machines Alimentaires  
Lebensmittelmaschinen / Mâquinas Alimentaires

**Catalogo Generale 2022**

General Catalogue / Catalogue Général / Gesamtkatalog / Catalogo General

## Indice / Table of content / Index / Index / Tabla de contenidos

### Serie Top / Top Series / Série Top / Serie Top

Affettasalumi verticale .....	pag.	6
<i>Vertical slicer for cold cuts / Trancheur vertical charcuterie / Vertikale Wurstschneidemaschine / Cortadora de fiambres vertical</i>		
Affettacarni verticale .....	pag.	8
<i>Vertical meat slicer / Trancheur vertical à viande série Top / Vertikale Fleischschneidemaschine / Cortadora de carne vertical</i>		
Affettatrice a gravità.....	pag.	10
<i>Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie / Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad</i>		

### Serie Pro / Pro Series / Série Pro / Serie Pro

Affettasalumi verticale .....	pag.	12
<i>Vertical slicer for cold cuts / Trancheur vertical charcuterie / Vertikale Wurstschneidemaschine / Cortadora de fiambres vertical</i>		
Affettacarne verticale .....	pag.	14
<i>Vertical meat slicer / Trancheur vertical à viande / Vertikale Fleischschneidemaschine / Cortadora de carne vertical</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia.....	pag.	16
<i>Belt driven gravity slicers / Trancheur gravité à courroie / Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia.....	pag.	18
<i>Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité courroie / Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia.....	pag.	20
<i>Belt driven gravity slicers / Trancheur gravité à courroie / Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia serie Silver .....	pag.	22
<i>Belt driven gravity slicer Silver Series / Trancheur gravité à courroie série Silver</i> <i>Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe Serie Silver / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa Silver</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia serie Shabu .....	pag.	24
<i>Shabu belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie Shabu</i> <i>Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe Serie Shabu / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa Shabu</i>		
Affettatrice a gravità serie Ingranaggi .....	pag.	26
<i>Gear driven gravity slicers / Trancheurs gravité à pignons / Schwerkraft/Aufschnittmaschine Serie Getriebe / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión por engranajes</i>		
Affettatrice a gravità serie Automatica .....	pag.	28
<i>Automatic gravity slicer / Trancheur gravité automatique / Schwerkraft/Aufschnittmaschinen Serie automatisch / Cortadoras de fiambres automatica</i>		
Affettatrici a gravità serie inox .....	pag.	30
<i>S/steel gravity slicers / Trancheurs gravité en acier inox / Edelstahl Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad en acero inoxidable</i>		

### Serie Horeca / Horeca Series / Série Horeca / Serie Horeca

Affettasalumi verticale .....	pag.	32
<i>Vertical slicer for cold cuts / Trancheur vertical charcuterie / Vertikale Wurstschneidemaschine / Cortadora de fiambres vertical</i>		
Affettasalumi verticale braccio a sgancio automatico .....	pag.	34
<i>Vertical slicer for cold cuts with automatic release foodgrip / Trancheur vertical charcuterie avec système de déblocage automatique du pousse/talon</i> <i>Vertikalschneider mit selbstauflösendem Arm / Cortadoras verticales con brazo Armoblock</i>		
Affettacarne verticale .....	pag.	36
<i>Vertical meat slicer / Trancheur vertical à viande / Vertikale Fleischschneidemaschine / Cortadora de carne vertical</i>		
Affettatrice a gravità laccate con trasmissione a cinghia.....	pag.	38
<i>Varnished belt driven gravity slicers / Trancheur gravité à courroie laqué</i> <i>Lackierte Schwerkraft/Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadora de fiambres de gravedad lacada transmisión por correa</i>		
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia.....	pag.	40
<i>Belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie</i> <i>Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa</i>		

### Volano / Flywheel / Volant / Schwungrad / Volante

Affettatrice manuale serie Volano .....	pag.	42
<i>Flywheel manual slicer / Trancheur manuel à volant / Manuelle Aufschnittmaschine Serie Schwungrad / Cortadora de fiambres de volante</i>		
Affettatrice manuale serie Volano Stile .....	pag.	44
<i>Stile Flywheel manual slicer / Trancheur manuel à volant Stile/ Manuelle Aufschnittmaschine Serie Schwungrad Stile / Cortadora de fiambres de volante Stile</i>		
Piedistalli volano.....	pag.	46
<i>Pedestals / Piétements / Sockel für die Serie Volano / Soportes</i>		

### Segaossi / Bandsaws / Scies a Os / Knochensäge / Sierras de cinta

Segaossi serie Verniciata .....	pag.	48
<i>Painted bone bandsaws / Scies à os verni / Knochensäge Serie lackiert / Sierras de cinta para huesos/pintadas</i>		
Segaossi export.....	pag.	50
<i>Export bone bandsaws / Scies à os export / Knochensäge Export / Sierras de cinta para huesos export</i>		
Segaossi serie Anodizzata .....	pag.	52
<i>Anodized bone bandsaws / Scies à os anodisées / Knochensägen Serie eloxiert / Sierras de cinta para huesos/anodizadas</i>		
Segaossi serie Inox .....	pag.	54
<i>S/steel bone bandsaws / Scies à os inox / Knochensäge Serie Inox / Sierras de cinta para huesos acero inoxidable</i>		

<b>Sottovuoto / Vacuum packing machine / Machine sous/vide / Vakuumiergerät/ Envasadoras al vacío</b>	
Macchina sottovuoto aspirazione esterna.....pag.	52-58
<i>External suction vacuum packing machine / Machine sous/vide à aspiration extérieure / Vakuumiergerät mit Außenvakuum / Máquina de envasado al vacío por aspiración externa</i>	
Macchina sottovuoto aspirazione esterna con filtro.....pag.	60
<i>External suction vacuum packing machine with filter / Machine sous/vide à aspiration extérieure avec filtre / Vakuumiergerät mit Aussenvakuum und Filter / Máquina de envasado al vacío por aspiración externa con filtro</i>	
Macchina sottovuoto a campana da banco.....pag.	62
<i>Countertop vacuum chamber machine / Machine sous/vide à cloche / Glocken/Vakuumiergeräte für Ladentische / Máquina de envasado al vacío de campana de sobremesa</i>	
Macchina sottovuoto a campana carrellate.....pag.	64
<i>Wheeled vacuum chamber machine / Machine sous/vide à cloche sur roulettes / Glocken/Vakuumiergeräte auf Rädern / Máquina de envasado al vacío de campana de piso</i>	
Macchine sottovuoto a campana da banco serie Horeca.....pag.	66
<i>Countertop vacuum chamber machine Horeca / Machine sous/vide à cloche Horeca / Glocken/Vakuumiergeräte für Ladentische Serie Horeca / Máquina de envasado al vacío de campana Horeca</i>	
Accessori macchine sottovuoto a campana.....pag.	68
<i>Vacuum chamber machines options / Options machines sous/vide à cloche / Zubehör für Glocken/Vakuumiergeräte / Accesorios envasadoras al vacío de campana</i>	

<b>Termocircolatori / Thermocirculators / Thermoplongeurs / Vakuumkocher / Termocirculadores</b>	
Termocircolatori.....pag.	70
<i>Thermocirculators / Thermoplongeurs / Vakuumkocher / Termocirculadores</i>	

<b>Termosigillatrici / Thermosealing machines / Thermoscelleuses / Thermosiegelmaschinen / Termoselladoras</b>	
Termosigillatrici.....pag.	72
<i>Thermosealing machines / Thermoscelleuses / Thermosiegelmaschinen / Termoselladoras</i>	
Termosigillatrici professionali manuali e automatiche.....pag.	74
<i>Professional manual and automatic thermosealing machines / Thermoscelleuses manuelles et automatiques professionnelles / Manuelle und automatische professionelle Thermosiegelmaschinen / Termoselladoras profesionales manuales y automáticas.</i>	

<b>Articoli vari / Various items / Articles divers / Diverse Artikel / Artículos diversos</b>	
Dispenser.....pag.	76
<i>Wrapping machine / Dispenser / Verpackungsmaschine / Empacadora de film</i>	
Hamburgatrici.....pag.	78
<i>Manual hamburger press / Presse/hamburger / Hamburgermaschine / Máquina para hamburguesas</i>	
Multi Amburg.....pag.	80
<i>Manual Hamburger Press / Presse-hamburger manuelle / Hamburger presser / Máquina para hamburguesas</i>	
Amburg Auto.....pag.	82
<i>Automatic hamburger forming machine / Presse-hamburger automatique / Automatische Hamburgerpresse / Máquina para hamburguesas automatica</i>	
Ceppi in polietilene e legno.....pag.	84
<i>Polyethylene and wood chopping blocks / Tables de découpe en polyéthylène et bois / Hackblöcke aus Polyethylen und Holz / Cepos de corte de polietileno y de madera</i>	
Sterilizzatore.....pag.	86
<i>Knives Sterilizer / Sterilisateur de couteaux / Messersterilizer / Esterilizador de cuchillos</i>	
Inteneritrice.....pag.	88
<i>Tenderizer / Attendrisseur / Fleischmürber / Tiernizadora de carnes</i>	

<b>Tritacarne / Meat Miners / Hachoirs à viande / Fleischwolf / Picadoras de carne</b>	
Tritacarne semplice e carenato.....pag.	90
<i>Aluminium and s/steel meat mincer / Hachoir à viande aluminium et inox / Standard/ und keilförmiger Fleischwolf / Picadora de carne simple y carenada</i>	
Tritacarne carenato bocca corta e industriale.....pag.	92
<i>Short outlet mouth and industrial meat mincer / Hachoir à viande bouche courte et industriel / Keilförmiger Fleischwolf mit kleinem oder industriellem Fleischgang / Picadora carenada con boca corta y industrial</i>	
Tritacarne refrigerato.....pag.	94
<i>Refrigerated meat mincer / Hachoir à viande réfrigéré / Gekühlter Fleischwolf / Picadora de carne refrigerada</i>	

<b>Mescolatori carne / Meat mixers / Mélangeurs à viande / Fleischmischer / Mezcladoras de carnes</b>	
Mescolatori per carni da banco.....pag.	96
<i>Countertop meat mixers / Mélangeurs à viande de table / Fleischmischer für Fleisch / Mezcladoras de carnes de mesa</i>	
Mescolatori per carni carrellati.....pag.	98
<i>Wheeled Meat mixers / Mélangeurs à viande avec roulettes / Fleischmischer auf rädern / Mezcladora de carnes de piso</i>	

<b>Insaccatrici / Sausage stuffers / Pousoirs à saucisses / Wurstfüllmaschinen / Embutidoras</b>	
Insaccatrici manuali.....pag.	100
<i>Manual sausage stuffers / Pousoirs à saucisses manuels / Manuelle Wurstfüllmaschinen / Embutidoras manuales</i>	
Insaccatrici idrauliche.....pag.	102
<i>Vertical hydraulic sausage stuffers / Pousoirs à saucisses vertical hydrauliques / Hydraulische Wurstfüllmaschinen / Embutidoras hidráulicas verticales</i>	

<b>Grattugie / Cheese graters / Râpes à fromage / Küchenreiben / Ralladoras de queso</b>	
Grattugie.....pag.	104
<i>Cheese graters / Râpes à fromage / Küchenreiben / Ralladoras de queso</i>	

<b>Gruppi combinati / Combined units / Groupes combinés / Kombinierte Gruppen / Equipos combinados</b>	
Gruppi combinati semplici e carenati.....pag.	106
<i>Combined meat mincers and cheese graters / Combinés hachoirs à viande et râpes à fromage / Kombinierte Gruppen, standard/ oder keilförmige Modelle / Combinados picadoras de carne y ralladoras, sencillos y carenados</i>	

<b>Preparazione Dinamica /Dynamique food preparation / Préparation dynamique/ Dynamische Zubereitung / Preparación Dinámica</b>	
Bowl cutter.....pag.	108
<i>Horizontal cutter / Cutter horizontal / Schneidmischer / Cutter horizontal</i>	
Cutter.....pag.	110
<i>Food processor / Cutter / Cutter / Cutter</i>	
Tagliaverdure-Combinato cutter tagliaverdure.....pag.	112
<i>Vegetable cutter - Combined vegetable cutter and food processor / Coupe – légumes - Combiné coupe - légume et cutter / Gemüseschneider / Kombierter Gemüseschneider und Cutter / Cortaverdura - Combinado cortaverdura y cutter</i>	
Accessori cutter.....pag.	114
<i>Food processor accessories / Accessoires pour cutter / Zubehör für Cutter / Accesorios cutter</i>	
Accessori tagliaverdure.....pag.	115
<i>Vegetable cutter accessories / Accessoires pour coupe/légumes / Zubehör für Gemüseschneider / Accesorios cortaverdura</i>	
Mixer ad immersione.....pag.	116
<i>Immersion blender / Mixeur à immersion / Stabmixer / Batidora de inmersión</i>	
Pelapatate.....pag.	118
<i>Potato peeler / Eplucheur à pommes de terre / Kartoffelschälmaschine / Peladora de patatas</i>	
Lavacozze.....pag.	120
<i>Mussel washer / Lave/moules / Muschelreiniger / Lavadora de mejillones</i>	

<b>Mondo Pizza / Pizza World / Monde Pizza / Pizzawelt / Mundo Pizza</b>	
Impastatrice a spirale.....pag.	122
<i>Spiral dough mixer / Pétrin à spirale / Spiral/Teigknetmaschine / Amasadora de espiral</i>	
Impastatrice a spirale serie Special.....pag.	124
<i>Spiral dough mixer Special series / Pétrin à spirale série Special / Spiral/Teigknetmaschine Serie Spezial / Amasadora de espiral serie Special</i>	
Stendipizza.....pag.	126
<i>Pizza dough rolling machine / Formeuse à pizza / Teigausrollmaschine / Laminadora de pizzas</i>	
Tagliamozzarella.....pag.	128
<i>Mozzarella cutter / Coupe/mozzarella / Mozzarellaschneider / Cortadora de mozzarella</i>	

<b>Mondo Pasta Fresca / Fresh Pasta World / Monde Pâte Fraîches / Frischer Nudeln Welt / Mundo Pasta fresca</b>	
Macchina per pasta fresca.....pag.	130/131
<i>Pasta machine / Machine à pâte / Nudelmaschine / Máquina para pasta fresca</i>	
Accessori per macchina pasta.....pag.	134
<i>Pasta machine accessories / Accessoires pour machine à pâte / Zubehör für Nudelmaschine / Accesorios para máquina pasta fresca</i>	
Raviolatrice.....pag.	136
<i>Ravioli machine / Machine à raviolis / Ravioli maschine / Máquina para hacer raviolis</i>	
Stampi Raviolatrice.....pag.	138
<i>Ravioli machine moulds / Moules pour machine à raviolis / Ravioliform / Molde para máquina para hacer raviolis</i>	
Sfogliatrice.....pag.	140
<i>Pasta Rolling machine / Formeuse à pâte / Nudelmaschine / Laminadora de pasta</i>	

AF350VS TOP

AF370VS TOP

Swedlinghaus



AF350VS TOP

## AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE TOP

Vertical slicer for cold cuts Top series / Trancheur vertical charcuterie série Top

Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Top / Cortadora de fiambres vertical serie Top

**Nuove affettatrici progettate per la grande distribuzione, nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Costruita in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama italiana RASSPE, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato blu, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, ampia distanza tra testa e lama, piatto porta merce con doppio scorrimento, braccio Armblock, pressamerce e piatto salumi amovibile, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67, anello di tenuta su puleggia, apertura vela 0/24 mm e kit di pulizia.**

🇬🇧 New slicers, conceived for the large/scale distribution, born from the know/how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Anodized aluminium alloy construction, belt/driven transmission, fan/assisted motor, Italian RASSPE blade, s/steel small metal components, blue anodized aluminium knobs, cast/in aluminium sharpener assembly with tray, s/steel slice deflector, wide gap between the blade and the shaft, two/ways sliding feed plate, Armblock food grip, detachable meat grip and plate, carriage release device, blade guard safety micro switch, IP67 controls, pulley equipped with sealing ring, cutting thickness 0/24mm and cleansing kit.

🇫🇷 Nouvelle gamme de trancheurs née grâce au contact direct avec les distributeurs et les opérateurs du secteur alimentaire. Conçue pour la grande distribution. Structure en alliage d'aluminium anodisé, forme arrondie et nouveau design technique. Transmission à courroie, moteur ventilé, lame italienne RASSPE, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé bleu, affûteur en fusion incorporé avec bac, protège tranche inox, grande distance entre la lame et la poulie. Plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, pousse/talon Armblock avec poussoir denté et plateau démontable, système de déblocage du chariot, micro/interrupteur de sécurité de disque couvre lame, interrupteurs IP67, bague d'étanchéité sur la poulie, réglage épaisseur 0/24 mm et kit de nettoyage.

🇩🇪 Neue Schneidemaschinen, die Dank der gesammelten Erfahrung und des direkten Kontakts zu ihren Händlern und Betreibern in der Branche entstanden sind, entwickelt für den Einsatz bei Großbetrieben, abgerundete Linien und neues technisches Design, hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemenantrieb, belüftetem Motor, italienischer RASSPE Klinge, Kleinteilen aus Edelstahl, Knöpfen und Griffen aus blau eloxiertem Aluminium, integriertem Anspitzer in Verbindung mit der unteren Schüssel, Scheibenschutz aus Edelstahl, großer Abstand zwischen Kopf und Klinge, Schnittgutaufgabe mit Doppelschieber, Armblockschieber, abnehmbarer Pressarm und Salami/Platte, Plattenfreigabesystem, Mikroschalter am Klingenschutz, IP67/Bedienelemente, Dichtring an der Riemenscheibe, 0/24 mm Schnittverstellung und Reinigungsset.

🇪🇸 Nuevas cortadoras de fiambres nacidas gracias a la experiencia adquirida y al contacto directo con los propios concesionarios y operadores del sector. Proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Línea redondeada y nuevo diseño técnico. Construida en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor ventilado, cuchilla italiana RASSPE, tornillería en acero inoxidable, manijas y empuñaduras en aluminio anodizado azul, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de lonchas en acero inoxidable, amplia distancia entre el cabezal y la cuchilla. Plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, brazo Armblock dotado de placa de fácil remoción, sistema de desbloqueo plato y micro interruptor de seguridad del cubrecuchilla, comandos IP67, anillo de sellado en la polea, abertura vela 0/24mm y kit de limpieza.

## OPTIONAL

## VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

## VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

## TEFLONATURA COMPLETA

Total Teflon coating / Teflon complet  
Teflonüberzug / Teflon completo

## ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

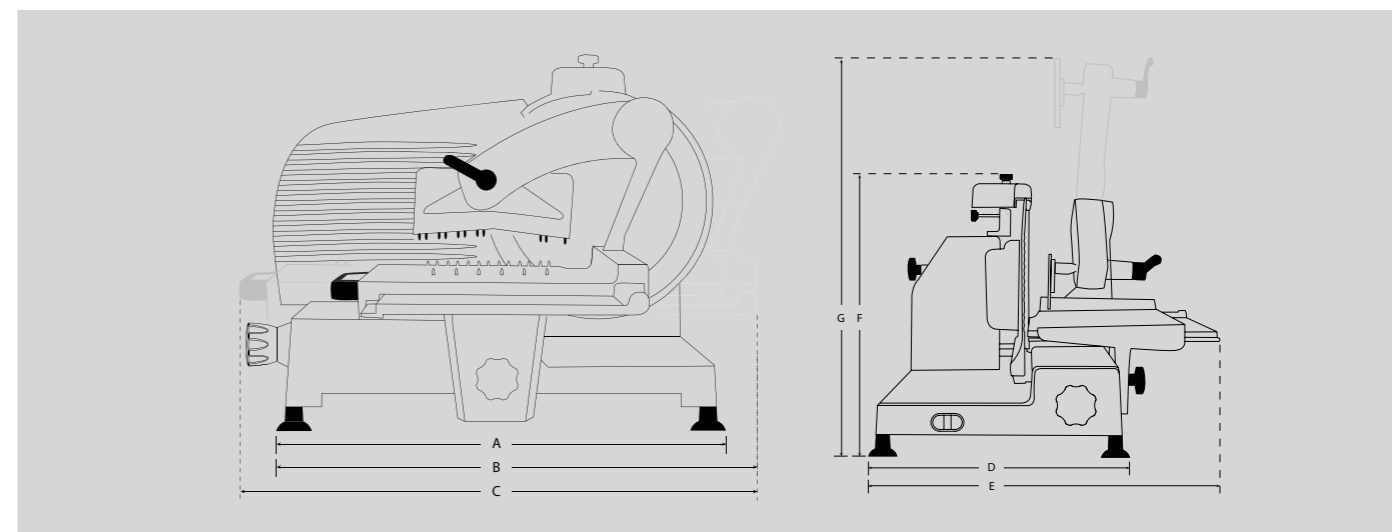
## SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)  
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

## BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement  
Gewichtswaage / Balanza solo peso

## KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieur  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

## A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

## B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

## C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

## D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

## E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

## F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

## G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

AF350VS TOP

AF370VS TOP

	AF350VS TOP	AF370VS TOP
A	610 mm	610 mm
B	680 mm	680 mm
C	770 mm	770 mm
D	460 mm	460 mm
E	640 mm	640 mm
F	550 mm	560 mm
G	680 mm	680 mm

## MODELLO

AF350VS TOP

AF370VS TOP

## CAPACITÀ TAGLIO

Cutting capacity / Capacité de coupe  
Schneidleistung / Capacidad de corte□ 320x245 mm  
○ 245 mm□ 330x260 mm  
○ 260 mm

## SPESSORE DI TAGLIO

Cutting thickness / Épaisseur de coupe  
Schnittdicke / Espesor del corte

0÷24 mm

0÷24 mm

## PESO

Weight / Poids / Gewicht / Peso

48 kg

49 kg

## MOTORE

Motor / Moteur / Motor / Motor

0,37 kw

0,37 kw

## LAMA DIAMETRO

Blade / Lame  
Messerdurchmesser / Cuchilla

350 mm

370 mm

## DIMENSIONI PIATTO

Carriage dimensions / Dimensions plateau  
Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato

370x310 mm

370x310 mm

## DIMENSIONI IMBALLO

Packing dimensions / Dimension emballage  
Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje

650x800x610 mm

650x800x610 mm





AF350VM TOP

## AFFETTACARNE VERTICALE SERIE TOP

Vertical meat slicer Top series / Trancheur vertical à viande série Top  
Vertikale Fleischneidemaschine serie Top / Cortadora de carne vertical serie Top

Nuove affettatrici progettate per la grande distribuzione, nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Costruita in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama italiana RASSPE, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato blu, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, ampia distanza tra testa e lama, piatto porta merce con doppio scorrimento, pressamerce inox amovibile, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67, anello di tenuta su puleggia, apertura vela 0/24 mm e kit di pulizia.

New slicers, conceived for the large/scale distribution, born from the know/how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, fan/assisted motor, Italian RASSPE blade, s/steel small metal components, blue anodized aluminium knobs, cast/in sharpener assembly with tray, s/steel slice deflector, wide gap between the blade and the shaft, two/ways sliding feed plate, detachable meat grip, carriage release device, blade guard safety micro switch, IP67 controls, pulley equipped with sealing ring, cutting thickness 0/24mm and cleansing kit.

Nouvelle gamme de trancheurs née grâce au contact direct avec les distributeurs et les opérateurs du secteur alimentaire. Conçue pour la grande distribution. Structure en alliage d'aluminium anodisé, ligne arrondie et nouveau design technique. Transmission à courroie, moteur ventilé, lame italienne RASSPE, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé bleu, affûteur en fusion incorporé avec bac, protège tranche inox, grande distance entre la lame et la poulie. Plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, poussoir inox amovible, système de déblocage du chariot et micro/interrupteur de sécurité de disque couvre lame, interrupteurs IP67, bague d'étanchéité sur la poulie, réglage épaisseur 0/24 mm et kit de nettoyage.

Neue Schneidemaschinen für Großbetriebe, die Dank der gesammelten Erfahrungen und des direkten Kontakts zu ihren Händlern und Betreibern in der Branche entstanden sind. Abgerundete Linien und neues technisches Design; hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemenantrieb, belüftetem Motor, italienischer RASSPE Klinge, Kleinteilen aus Edelstahl, Knöpfen und Griffen aus blau eloxiertem Aluminium, integriertem Anspitzer in Verbindung mit der unteren Schüssel, Scheibenschutz aus Edelstahl, großer Abstand zwischen Kopf und Klinge, Schnittgutaufgabe mit Doppelschieber, herausnehmbare Edelstahlpresse, Plattenfreigabesystem, Mikroschalter am Klingenschutz, IP67/Bedienelemente, Dichtring an der Riemenscheibe, Schnittverstellung 0/24 mm und Reinigungsset.

Nuevas cortadoras de carne nacidas gracias a la experiencia adquirida y al contacto directo con los propios concesionarios y operadores del sector. Proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Línea redondeada y nuevo diseño técnico. Construida en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor ventilado, cuchilla italiana RASSPE, tornillería en acero inoxidable, manijas y perrillas en aluminio anodizado azul, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de lonchas en acero inoxidable, amplia distancia entre el cabezal y la cuchilla. Plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, brazo de fácil remoción, sistema de desbloqueo plato y micro interruptor de seguridad del cubrecuchilla, mandos IP67, anillo de sellado en la polea, abertura vela 0/24mm y kit de limpieza.

## OPTIONAL

## VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

## VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

## TEFLONATURA COMPLETA

Total Teflon coating / Téflon complet  
Teflonüberzug / Teflon completo

## ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

## SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

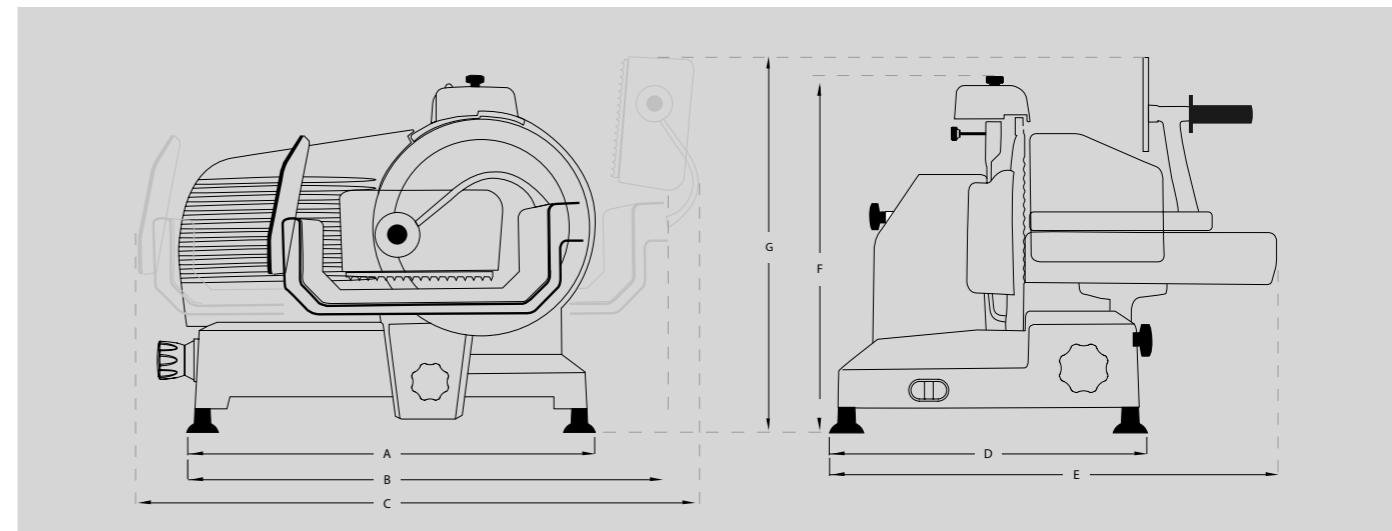
Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)  
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

## BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement  
Gewichtswaage / Balanza solo peso

## KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior



## A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

## B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

## C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

## D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

## E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

## F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

## G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

AF350VM TOP

AF370VM TOP

	AF350VM TOP	AF370VM TOP
A	610 mm	610 mm
B	690 mm	690 mm
C	1080 mm	1080 mm
D	460 mm	460 mm
E	750 mm	750 mm
F	550 mm	560 mm
G	590 mm	590 mm

## MODELLO

AF350VM TOP

AF370VM TOP

## CAPACITÀ TAGLIO

Cutting capacity / Capacité de coupe  
Schneidleistung / Capacidad de corte

□ 320x245 mm  
○ 245 mm

□ 330x260 mm  
○ 260 mm

## SPESSORE DI TAGLIO

Cutting thickness / Épaisseur de coupe  
Schnittdicke / Espesor del corte

0÷24 mm

0÷24 mm

## PESO

Weight / Poids / Gewicht / Peso

48 kg

49 kg

## MOTORE

Motor / Moteur / Motor / Motor

0,37 kw

0,37 kw

## LAMA DIAMETRO

Blade / Lame  
Messerdurchmesser / Cuchilla

350 mm

370 mm

## DIMENSIONI PIATTO

Carriage dimensions / Dimensions plateau  
Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato

340x470 mm

360x470 mm

## DIMENSIONI IMBALLO

Packing dimensions / Dimension emballage  
Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje

650x800x610 mm

650x800x610 mm



AF350GR TOP

## AFFETTATRICE A GRAVITÀ SERIE TOP

Belt driven gravity slicer Top series / Trancheur gravité à courroie série Top  
Schwerkraft-Aufschnittmaschine Serie "Top" / Cortadora de fiambres por gravedad transmisión a correa serie Top

Nuove affettatrici progettate per la grande distribuzione, nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Costruita in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama italiana RASSPE, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato blu, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67, apertura vela 0/24 mm, anello di tenuta su puleggia. L'ampia sagomatura della vela unitamente alla distanza tra testa e lama permette una facile e accurata operazione di pulizia.

🇬🇧 New slicers, conceived for the large/scale distribution, born from the know/how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Built in anodized aluminum alloy, belt/driven transmission, fan/assisted motor, Italian RASSPE blade, s/steel small metal components, blue anodized aluminium knobs, cast/in aluminium sharpener assembly with tray, s/steel slice deflector, carriage release device, blade guard safety micro/switch, IP67 controls, cutting thickness 0/24mm, pulley with sealing ring. The new thickness gauge plate design together with the distance between the blade and the shaft allow easy and accurate cleaning operations.

🇫🇷 Nouvelle gamme de trancheurs née grâce au contact direct avec les distributeurs et les opérateurs du secteur alimentaire. Conçue pour la grande distribution. Structure en alliage d'aluminium anodisé, ligne arrondie et nouveau design technique. Transmission à courroie, moteur ventilé, lame italienne RASSPE, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé bleu, affûteur en fusion incorporé avec bac, protège tranche inox, système de déblocage du chariot et micro/interrupteur de sécurité du disque couvre lame, interrupteurs IP67, bague d'étanchéité sur poulie, réglage épaisseur 0/24 mm, kit de nettoyage. Le nouveau design de la plaque d'épaisseur de tranche et la distance entre la lame et la poulie permettent un nettoyage facile et précis.

🇩🇪 Diese neuen Schneidemaschinen entstanden Dank der gesammelten Erfahrung und des direkten Kontakts zu ihren Händlern und Betreibern in der Branche. Sie werden in großen Betrieben eingesetzt. Abgerundete Linie und neues technisches Design. Hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, belüfteter Motor, italienischer RASSPE Klinge, Kleinteile aus Edelstahl, Knöpfe und Griffe aus blau eloxiertem Aluminium, integriertem Schleifstein in Verbindung mit der unteren Schüssel, Scheibenschutz aus Edelstahl, Plattenfreigabesystem. Sicherheits/Mikroschalter am Scheibenschutz IP67/Bedienelemente, Schnittverstellung 0/24 mm, Dichtring an der Riemenscheibe. Die breite Form der Anschlagplatte zusammen mit dem Abstand zwischen Kopf und Klinge ermöglicht einen einfachen und genauen Reinigungsvorgang.

🇪🇸 Nuevas cortadoras de fiambres nacidas gracias a la experiencia adquirida y al contacto directo con los propios concesionarios y operadores del sector, proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Línea redondeada y nuevo diseño técnico. Construida en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor ventilado, cuchilla italiana RASSPE, tornillería en acero inoxidable, manijas y empuñaduras en aluminio anodizado azul, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de lonchas en acero inoxidable, sistema de desbloqueo plato y micro interruptor de protección de la cuchilla, mandos IP67. El amplio acabado de la vela, conjuntamente a la distancia entre la cuchilla y el cuerpo de la máquina permite una fácil y cuidadosa operación de limpieza.

## OPTIONAL

## VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

## VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

## TEFLONATURA COMPLETA

Total Teflon coating / Teflon complet  
Teflonüberzug / Teflon completo

## ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

## SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

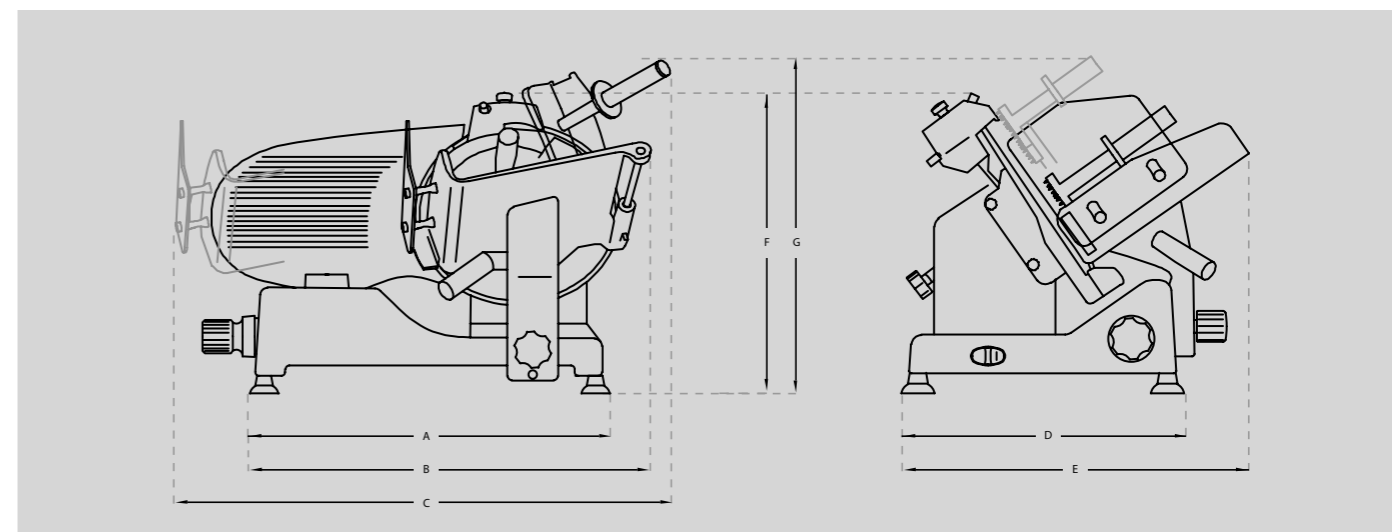
Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)  
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

## BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement  
Gewichtswaage / Balanza solo peso

## KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior



## A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

## B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

## C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

## D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

## E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

## F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

## G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350GR TOP	AF370GR TOP
<b>A</b>	620 mm	620 mm
<b>B</b>	695 mm	695 mm
<b>C</b>	770 mm	770 mm
<b>D</b>	445 mm	445 mm
<b>E</b>	580 mm	580 mm
<b>F</b>	500 mm	510 mm
<b>G</b>	640 mm	640 mm

MODELLO	AF350GR TOP	AF370GR TOP
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 310x260 mm ○ 260 mm	□ 310x270 mm ○ 270 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷24 mm	0÷24 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	315x280 mm	315x280 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm



- AF350VS PRO
- AF370VS PRO
- AF380VS PRO
- AF350VS PRO S
- AF370VS PRO S
- AF380VS PRO S



AF370 VS PRO



AF370 VS PRO S

### AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE PRO

Vertical slicer for cold cuts Pro series / Trancheur vertical charcuterie série Pro  
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie "Pro" / Cortadora de fiambres vertical serie Pro

**Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e braccio pressamerce chiuso a sgancio automatico con piastra inox amovibile. Disponibile anche nella versione con manopole completamente in alluminio anodizzato (serie Pro S).**

Vertical slicers for cold cuts recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low/voltage controls, forged and hardened 100Cr6 steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, large two/ways sliding feed plate, cast/in aluminium sharpener assembly, closed food grip with automatic release system and detachable s/steel meat grip. Available also with anodized aluminium knobs (Pro S version).

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de charcuterie. Construction en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé 100Cr6, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur en fusion d'aluminium incorporé, pousse/talon fermé avec système de déblocage automatique et poussoir denté inox amovible. Aussi disponible avec les poignées en aluminium anodisé (Version ProS).

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt, eingegossen in eine eloxierte Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz, Bedienelemente mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem 100Cr6/Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittgutauflage mit Doppelschieber, Plattenfreigabesystem, eingebauter Schärfen aus Aluminiumguss, geschlossener und selbstauslösender Arm des Schnittguthalters, abnehmbare Edelstahlplatte. Auch in der Version mit Griffen komplett aus eloxiertem Aluminium (Pro S/Version) erhältlich.

Cortadora vertical ideal para todo tipo de fiambres. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico, mandos de baja tensión, cuchilla forjada de acero templado 100Cr6, deslizamiento plato sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato, afilador incorporado en fundición de aluminio anodizado, brazo con desenganche automático y placa en acero inoxidable amovible. Disponible también con perrillas completamente en aluminio anodizado (Versión ProS)

#### OPTIONAL

##### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

##### VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

##### KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

##### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

##### LAMA DENTATA

Toothed blade / Lame dentée  
Gezahnnte Klinge / Cuchilla dentada

##### LAMA TEFLONATA

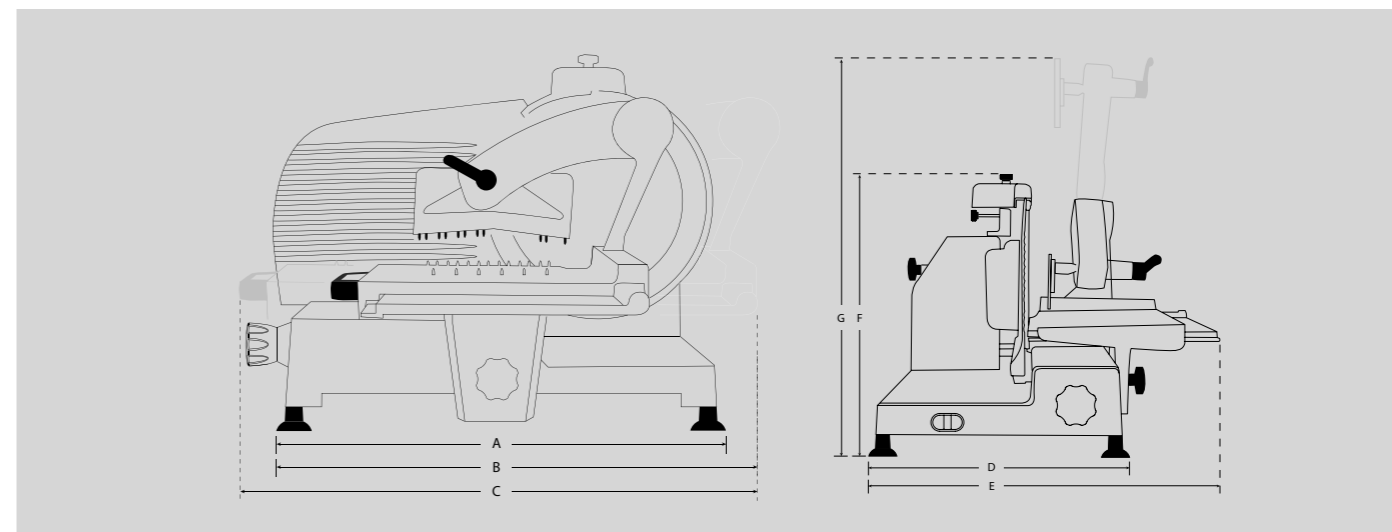
Teflon blade / Lame Téflon  
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflón

##### PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Detergent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

##### MICRO SU PARALAMA

Blade guard safety micro switch / Micro/interrupteur de sécurité  
Sichereits/Mikroschalter / Microinterruptor de seguridad



#### A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

#### C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

#### D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

#### F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

#### G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350VS PRO	AF370VS PRO	AF380VS PRO	AF350VS PRO S	AF370VS PRO S	AF380VS PRO S
<b>A</b>	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm
<b>B</b>	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
<b>C</b>	810 mm	810 mm	810 mm	830 mm	830 mm	830 mm
<b>D</b>	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm
<b>E</b>	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
<b>F</b>	550 mm	560 mm	570 mm	550 mm	560 mm	570 mm
<b>G</b>	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm

MODELLO	AF350VS PRO	AF370VS PRO	AF380VS PRO	AF350VS PRO S	AF370VS PRO S	AF380VS PRO S
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm	□ 330x270 mm ○ 270 mm	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm	□ 330x270 mm ○ 270 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg	47 kg	46 kg	47 kg	48 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm	380 mm	350 mm	370 mm	380 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	310x370 mm	310x370 mm	310x370 mm	310x370 mm	310x370 mm	310x370 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

- AF350 VM PRO
- AF370 VM PRO
- AF380 VM PRO
- AF350 VM PRO S
- AF370 VM PRO S
- AF380 VM PRO S



AF370 VM PRO

AF370 VM PRO S

### AFFETTACARNE VERTICALE SERIE PRO

Vertical meat slicer Pro series / Trancheur vertical à viande série Pro  
Vertikale Fleischneidemaschine serie Pro / Cortadora de carne vertical serie Pro

**Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, ampio piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile anche nella versione con manopole completamente in alluminio anodizzato (serie Pro S).**

Vertical meat slicer recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low voltage controls, forged and hardened 100Cr6 steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, large two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly. Available also with s/steel knobs (Pro S version).

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de viande. Construction en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé 100Cr6, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, large plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur incorporé en fusion d'aluminium. Aussi disponible avec les poignées en aluminium anodisé (Version ProS).

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Fleisch. Eingegossen in eine eloxierte Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem 100Cr6/Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, große Schnittgutaufgabe mit doppelt verschiebbarem, flachem Entriegelungssystem, eingebauter Schärfen, Aluminiumguss. Auch in der Version mit Knöpfen komplett aus eloxiertem Aluminium (Pro S/Version) erhältlich.

Cortadora vertical ideal para el corte de la carne. Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico, mandos de baja tensión, cuchilla forjada de acero templado 100Cr6, deslizamiento plato sobre cojinetes autolubricantes, grande plato contenedor con doble desplazamiento, sistema de desbloqueo plato, afilador incorporado en fundición de aluminio anodizado. Disponible también con perrillas completamente en aluminio anodizado (Versión ProS).

#### OPTIONAL

##### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

##### VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

##### KIT PIEDINI RIENTRANTI

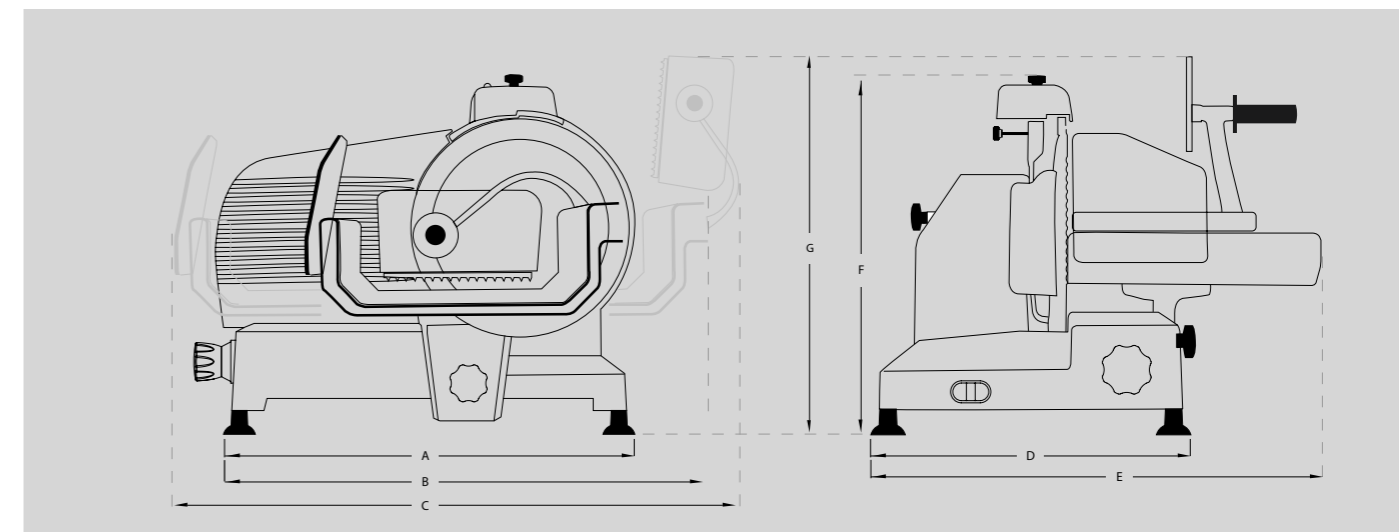
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

##### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

##### PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détergent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



#### A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

#### C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

#### D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombremment largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

#### F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

#### G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombremment hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350 VM PRO	AF370 VM PRO	AF380 VM PRO	AF350 VM PRO S	AF370 VM PRO S	AF380 VM PRO S
<b>A</b>	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm
<b>B</b>	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
<b>C</b>	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
<b>D</b>	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm
<b>E</b>	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
<b>F</b>	550 mm	560 mm	570 mm	550 mm	560 mm	570 mm
<b>G</b>	610 mm	650 mm	650 mm	610 mm	650 mm	650 mm

MODELLO	AF350VM PRO	AF370VM PRO	AF380VM PRO	AF350VM PRO S	AF370VM PRO S	AF380VM PRO S
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x255 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm	□ 330x255 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg	47 kg	46 kg	47 kg	48 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm	380 mm	350 mm	370 mm	380 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	340x470 mm	360x470 mm	360x470 mm	340x470 mm	360x470 mm	360x470 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm



AF220 GR

AF250 GR

AF250 GR L

AF275 GR



AF250 GRL

## AFFETTATRICE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

Belt driven gravity slicers / Trancheur gravité à courroie  
Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe / Cortadoras de fiambres por gravedad transmisión a correa

**Affettatrici progettate per l'installazione in piccoli spazi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, design classico. Trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile in due versioni:**

**Ce: Uso professionale, pulsantiera con comandi a bassa tensione e anello fisso di protezione lama.**

**DOM: Uso domestico, completa di micro/switch di protezione lama.**

Designed to fit in small spaces. Anodized cast aluminium alloy construction, classic design. Belt/driven transmission, silent/running asynchronous motor, forged and hardened steel blade, carriage running on self-lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly. Available in two versions:

Ce: professional use, low/voltage controls and fix blade protection ring

DOM: domestic use, equipped with blade guard safety microswitch

Trancheurs de dimensions compactes. Fusion en alliage d'aluminium anodisé, design classique, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé. Disponible en deux versions:

Ce: usage professionnel, panneau de commande basse tension et anneau de protection de lame fixe.

DOM: usage domestique, avec micro/interrupteur de protection de lame

Schneidemaschinen für den Einsatz in kleinen Betrieben. Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, klassisches Design. Riemengetriebe, geräuschloser Asynchronmotor, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten, der auf selbstschmierenden Buchsen gleitet, Aluminium/Schnittgutauflage mit reibungsreduzierenden Gleitkanälen, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss. Verfügbar in zwei Versionen:

Ce: Professioneller Gebrauch, Druckknopf mit Niederspannungssteuerung und festem Klingenschutzring

DOM: Heimgebrauch, komplett mit Klingenschutz/Mikroschalter

Cortadoras de fiambres proyectadas para ser instaladas en pequeños espacios. Fundición en aleación de aluminio anodizado, diseño clásico. Transmisión por correa, motor asincrónico silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio. Disponible en dos versiones:

Ce: uso profesional, mandos de baja tensión y anillo fijo de protección de la cuchilla

DOM: uso doméstico, cubrecuchilla con borde y micro/interruptor de seguridad

### OPTIONAL

#### VERNICIATURA (COLORI RAL)

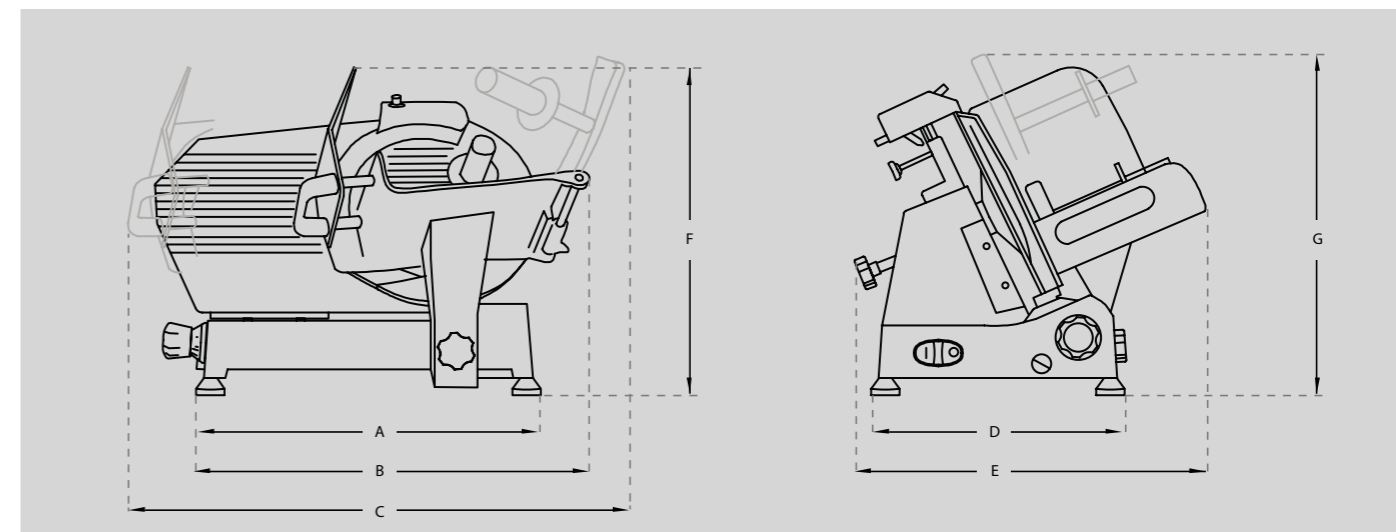
RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

#### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

#### PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



#### A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

#### C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

#### D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

#### F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

#### G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF220 GR	AF250 GR	AF250 GR L	AF275 GR
<b>A</b>	420 mm	455 mm	455 mm	455 mm
<b>B</b>	440 mm	480 mm	480 mm	500 mm
<b>C</b>	530 mm	530mm	610 mm	750 mm
<b>D</b>	280 mm	280 mm	295 mm	295 mm
<b>E</b>	430 mm	430 mm	440 mm	460 mm
<b>F</b>	340 mm	385 mm	385 mm	410 mm
<b>G</b>	350 mm	385 mm	385 mm	385 mm

MODELLO	AF220 GR	AF250 GR	AF250 GR L	AF275 GR
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 190x160 mm ○ 160 mm	□ 220x190 mm ○ 190 mm	□ 220x190 mm ○ 190 mm	□ 220x210 mm ○ 210 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷15 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	14 Kg	16 kg	15,5 kg	17 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,140 kw	0,150 kw	0,150 kw	0,150 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	220 mm	250 mm	250 mm	275 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	200x220 mm	220x230 mm	220x230 mm	220x230 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	450x530x440 mm	450x530x440 mm	450x530x440 mm	450x530x440 mm



AF300 GR



AF300 GR L

**AFFETTATRICE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA**

Belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie  
Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa

**Affettatrici progettate per l'installazione nella piccola e media ristorazione. Dimensioni compatte ma grande capacità di taglio. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto portamerce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.**

Recommended for small to medium/sized restaurants. Compact dimensions with great cutting performance. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, silent/running asynchronous motor, low/voltage controls, forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly.

Trancheurs recommandés pour la petite et moyenne restauration. Dimensions compactes avec grande capacité de coupe. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé.

Aufschnittmaschinen für kleine und mittlere Betriebe, kompakte Größe aber hohe Schneidkapazität. Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung. Riemengetriebe, leiser Asynchronmotor, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlittens auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittgutaufgabe aus Aluminium mit Gleitkanälen ausgestattet, die die Reibung reduzieren, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss.

Cortadoras de Fiambres proyectadas para media y pequeña hostelería. Dimensiones compactas con gran capacidad de corte. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor asincrónico, silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubrificantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio.

**OPTIONAL**

**VERNICIATURA (COLORI RAL)**

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

**SISTEMA BLOCCA CARRELLO**

24 V Motor and special voltages / Moteur 24 V et voltages spéciales  
24 V Motor und Sonderspannungen / Motor 24 V y voltajes especiales

**LAMA DENTATA**

Toothed blade / Lame dentée  
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

**LAMA TEFLONATA**

Teflon blade / Lame Téflon  
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflon

**ESTRATTORE LAMA**

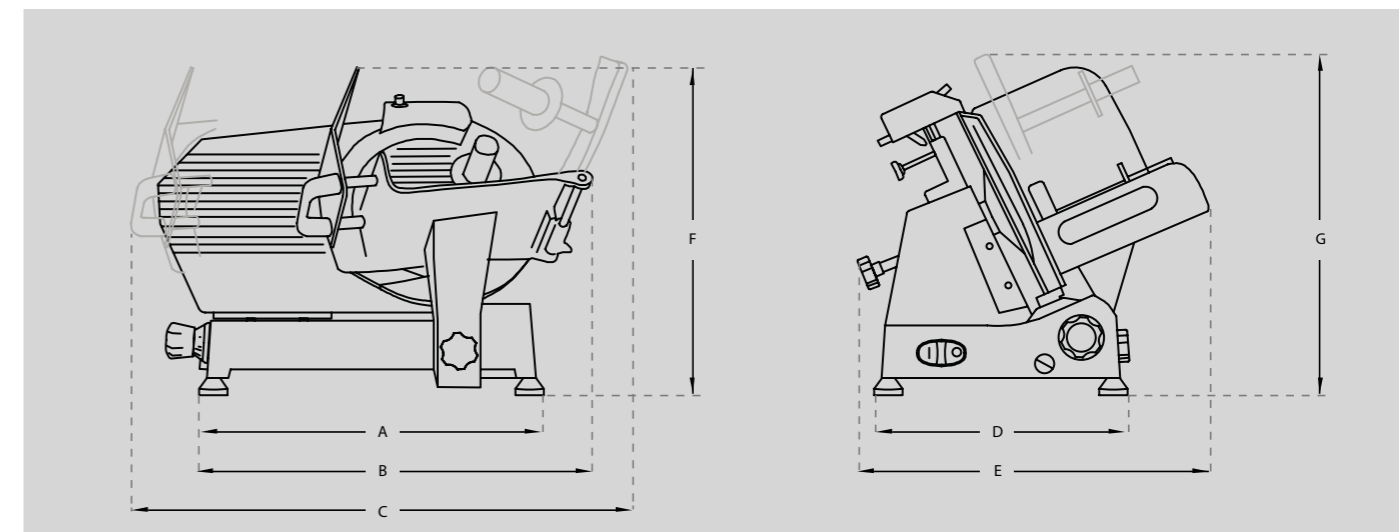
Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

**PRODOTTO DI PULIZIA**

Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

**MICRO SU PARALAMA**

Blade guard safety micro switch / Micro/interrupteur de sécurité  
Sicherheits/Mikroschalter / Microinterruptor de seguridad



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300 GR	AF330 GR	AF300 GR L
<b>A</b>	500 mm	500 mm	570 mm
<b>B</b>	530 mm	540 mm	710 mm
<b>C</b>	640 mm	640 mm	870 mm
<b>D</b>	365 mm	365 mm	350 mm
<b>E</b>	540 mm	540 mm	560 mm
<b>F</b>	470 mm	450 mm	510 mm
<b>G</b>	570 mm	570 mm	500 mm

MODELLO	AF300 GR	AF330 GR	AF300 GR L
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 250x205 mm ○ 205 mm	□ 225x220 mm ○ 220 mm	□ 300x220 mm ○ 220 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	26,5 kg	28 kg	27,5 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,27 kw	0,27 kw	0,245 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	300 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	295x240 mm	295x240 mm	350x300 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	550x670x550 mm	680x620x520 mm

AF350 GR

AF370 GR

Swedlinghaus



AF350 GR

## AFFETTATRICE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

Belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie  
Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa

**Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato, sistema di sblocco piatto, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.**

Gravity slicer ideal for cold cuts and recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low/voltage controls, forged and hardened steel blade, carriage release device, carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly.

Trancheurs à gravité professionnels recommandés pour la charcuterie. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, système de déblocage du chariot, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé.

Professionelle Schwerkraftschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt. Eingegossen in eine eloxierte Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, flaches Entriegelungssystem, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Aluminium/Schnittgutaufgabe mit Gleitkanälen ausgestattet, die die Reibung reduzieren, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss.

Cortadoras profesionales de fiambre por gravedad. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubrificantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio.

### OPTIONAL

#### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

#### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

#### LAMA DENTATA

Toothed blade / Lame dentée  
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

#### LAMA TEFLONATA

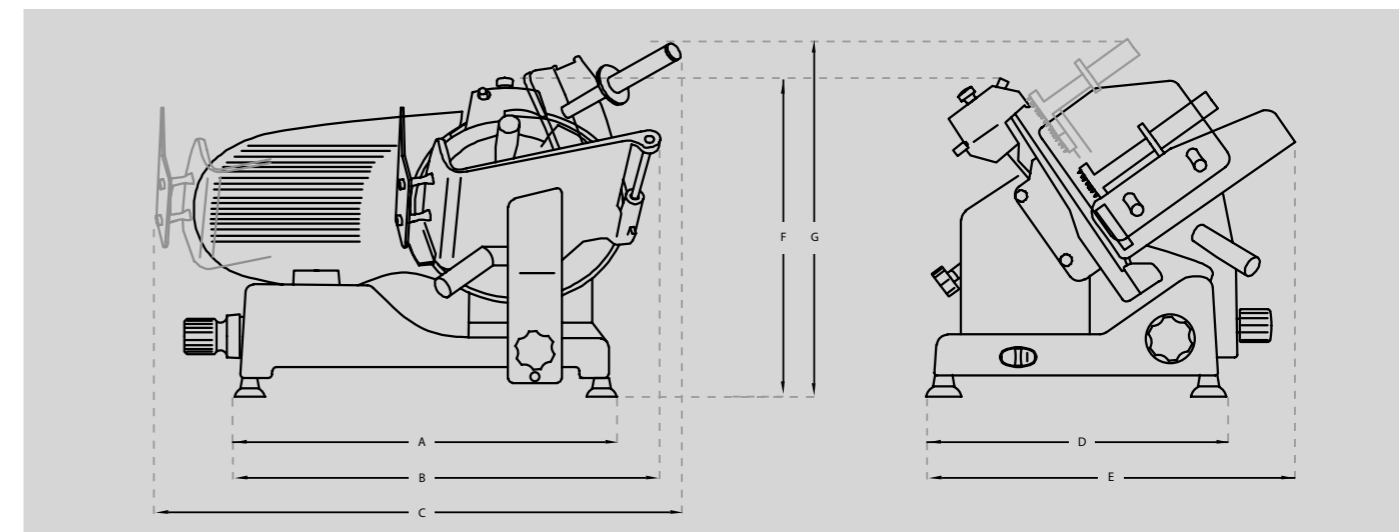
Teflon blade / Lame Téflon  
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflon

#### KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

#### PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



#### A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

#### C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

#### D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

#### F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

#### G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350 GR	AF370 GR
<b>A</b>	620 mm	620 mm
<b>B</b>	695 mm	695 mm
<b>C</b>	850 mm	850 mm
<b>D</b>	445 mm	445 mm
<b>E</b>	580 mm	580 mm
<b>F</b>	500 mm	510 mm
<b>G</b>	640 mm	640 mm

MODELLO	AF350 GR	AF370 GR
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 300x260 mm ○ 260 mm	□ 300x270 mm ○ 270 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	42 kg	43 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	315x280 mm	315x280 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm



AF300S GR

AF330S GR

AF350S GR

AF370S GR



**AFFETTATRICI GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE SILVER**

Belt driven gravity slicer Silver series / Trancheur gravité à courroie série Silver  
Riemenantrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine Serie Silver / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa serie Silver

Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di salumi. La linea arrotondata e le manopole in alluminio la rendono priva di spigoli e ne esaltano l'eleganza. Struttura in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica (Esclusi mod. AF300SGR/AF330SGR), pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100CR6, sistema di sblocco piatto (Esclusi mod. AF300SGR/AF330SGR), scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.

Gravity slicers ideal for cold cuts recommended for professional use. The smooth design and the aluminium knobs enhance his elegance. Anodized aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection (except for mod. AF300SGR/AF330SGR), low/voltage controls, forged and hardened 100Cr6 steel blade, carriage release device (except for mod. AF300SGR/AF330SGR), aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to decrease the friction, cast/in sharpener assembly.

Trancheurs gravité professionnels recommandés pour couper toutes sortes de charcuterie. La ligne arrondie et les poignées en aluminium exaltent son élégance. Structure en alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des Mod. AF300SGR/AF330SGR), panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé 100Cr6, système de déblocage du chariot (à exception des Mod. AF300SGR/AF330SGR), coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur en fusion d'aluminium incorporé.

Professionelle Schwerkraftschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt. Die abgerundete Linie und die Aluminiumgriffe machen es kantenfrei und heben die Eleganz hervor. Struktur aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz (außer Mod. AF300SGR und AF330SGR), Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem 100CR6/Stahl, Plattenfreigabesystem (ausgenommen: Mod. AF300SGR und AF330SGR), Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Aluminium/Schnittgutaufgabe mit reibungsreduzierenden Gleitkanälen, integrierter Schleifstein aus Aluminiumguss.

Cortadoras profesionales de fiambre por gravedad. La línea redondeada y las empuñaduras en aluminio exaltan su elegancia. Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico (excepto los mod. AF300SGR/AF330SGR), mandos de baja tensión, cuchilla forjada de acero templado 100Cr6, sistema de desbloqueo plato (excepto los mod. AF300SGR/AF330SGR), deslizamiento plato sobre cojinetes autolubrificantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio.

**OPTIONAL**

**VERNICIATURA (COLORI RAL)**

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

**VOLTAGGI SPECIALI**

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

**KIT PIEDINI RIENTRANTI**

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

**ESTRATTORE LAMA**

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

**PRODOTTO DI PULIZIA**

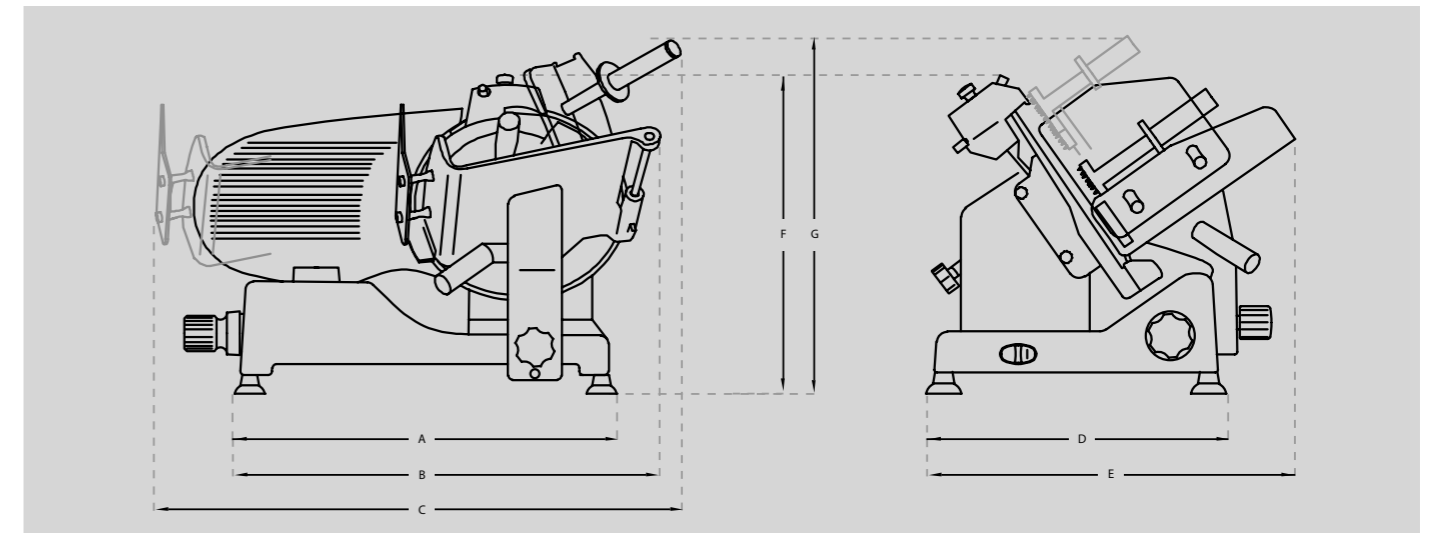
Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

**LAMA DENTATA**

Toothed blade / Lame dentée  
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

**LAMA TEFLONATA**

Teflon blade / Lame Téflon  
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflon



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300S GR	AF330S GR	AF350S GR	AF370S GR
<b>A</b>	500 mm	500 mm	620 mm	620 mm
<b>B</b>	530 mm	540 mm	695 mm	695 mm
<b>C</b>	640 mm	640 mm	770 mm	770 mm
<b>D</b>	365 mm	365 mm	445 mm	445 mm
<b>E</b>	540 mm	540 mm	580 mm	580 mm
<b>F</b>	470 mm	450 mm	500 mm	510 mm
<b>G</b>	570 mm	570 mm	640 mm	640 mm

MODELLO	AF300S GR	AF330S GR	AF350S GR	AF370S GR
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 250x205 mm ○ 205 mm	□ 225x220 mm ○ 220 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm	□ 300x270 mm ○ 270 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	27,5 kg	29 kg	43 kg	44 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,27 kw	0,27 kw	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	295x240 mm	295x240 mm	315x280 mm	315x280 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	550x670x550 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

AF300 SH

AF350 SH

Swedlinghaus



AF300 SH

AF350 SH

## AFFETTATRICE GRAVITÀ TRASMISSIONE A CINGHIA PER CONGELATI SERIE SHABU

Belt driven gravity slicer for frozen product, Shabu series / Trancheur gravité à courroie pour produits congelés, série Shabu

Riemenantrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine für tiefgefrorenen Produkten, Serie Shabu / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa para productos congelados, serie Shabu

**Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di qualsiasi prodotto congelato con una temperatura compresa tra /6°C / +4°C. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama dentata in acciaio temperato, sistema di sblocco piatto (Escluso mod. AF300SH), scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole in plastica rosse.**

🇬🇧 Gravity slicers recommended for professional use ideal to slice all sorts of frozen products (/6°C / +4°C). Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, silent/running asynchronous motor, low/voltage controls, forged and hardened steel toothed blade, carriage release device (except for mod. AF300SH), carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves, cast/in aluminium sharpener assembly, red plastic knobs.

🇫🇷 Trancheurs gravité professionnels recommandés pour couper toutes sortes de produits congelés (/6°C / +4°C). Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame dentée en acier trempé, système de déblocage du chariot (à exception du Mod. AF300SH), coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé, poignées rouges en plastique.

🇩🇪 Professionelle Schwerkraft/Aufschnittmaschinen, ideal für den Aufschnitt tiefgefrorener Produkte zwischen /6°C / +4°C, Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riementrieb, leiser Asynchronmotor, Drucktastenfeld mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete gezahnte Klinge aus gehärtetem Stahl, Plattenfreigabesystem (außer Modell AF300SH), Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittgutauflage aus Aluminium mit Gleitkanälen ausgestattet, die die Reibung reduzieren, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss, rote Drehknöpfe aus Plastik.

🇪🇸 Cortadoras de fiambres de gravedad profesionales, ideales para el corte de productos congelados (/6°C / +4°C). Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor asincrónico silencioso, cuchilla dentada forjada en acero templado, sistema de desbloqueo plato (excepto el mod. AF300SH), deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubrificantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en aleación de aluminio, perrillas rojas.

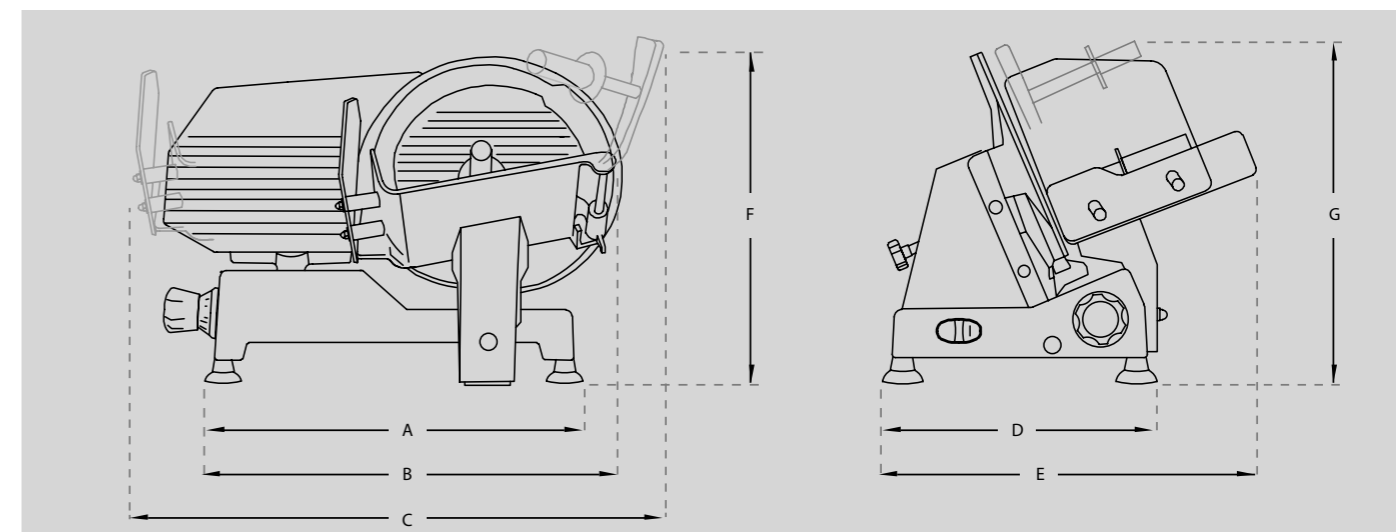
### OPTIONAL

#### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

#### PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détergent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



#### A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

#### C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

#### D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

#### F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

#### G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300 SH	AF350 SH
<b>A</b>	500 mm	620 mm
<b>B</b>	570 mm	695 mm
<b>C</b>	640 mm	770 mm
<b>D</b>	365 mm	445 mm
<b>E</b>	540 mm	580 mm
<b>F</b>	450 mm	465 mm
<b>G</b>	545 mm	640 mm

MODELLO	AF300 SH	AF350 SH
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 250x205 mm ○ 205 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	25 kg	40 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,27 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	350 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	295x240 mm	315x280 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	650x800x610 mm



- AF300 INGR
- AF350 INGR
- AF300TFL INGR
- AF350TFL INGR



AF300 INGR

AF350 INGR

AF350TFL INGR

### AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE INGRANAGGI

Gear driven gravity slicers / Trancheurs gravité à pignons / Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión por engranajes

Affettatrici progettate per la grande distribuzione. Fusione in lega di alluminio anodizzato. Trasmissione ad ingranaggi in grado di garantire la regolare rotazione della lama e di esercitare una costante pressione sul taglio. Motore ventilato, viteria inox, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, ridotta inclinazione per facilitare la presa del salume, ampio piatto con grande capacità di taglio, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile anche nella versione completamente teflonata (TFL) con le manopole in alluminio anodizzato che, oltre ad esaltarne l'eleganza, la rendono perfetta per il taglio di formaggi. Il teflon è in grado di garantire un basso coefficiente di attrito (antiaderente), nonché una maggiore resistenza all'usura e alle sostanze chimiche corrosive.

Recommended for the large/scale distribution. Anodized cast aluminium alloy construction. Gear-driven motor to ensure a continuous blade rotation that helps to keep the product constantly pressed when slicing. Fan/assisted motor, s/steel small metal components, forged and hardened steel blade, carriage running on self-lubricating bushes, reduced inclination to ensure a better grip on the product, large feed plate for a greater cutting capacity, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly. Also available the Teflon coated version (TFL) with anodized aluminium knobs. Teflon has a great resistance to wear and corrosive chemicals and it is recommended for cheese slicing, because of the low friction coefficient (non/stick).

Trancheurs recommandés pour la grande distribution. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à pignons qui garantit une rotation continue de la lame et permet de presser constamment le produit pendant le coupe. Moteur ventilé, vis tout inox, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, angle d'inclinaison réduit pour une prise plus ferme du produit à couper, gros plateau porte/produit pour une plus grande capacité de coupe, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé. Disponible aussi la version complètement en Téflon (TFL) avec les poignées en aluminium anodisé. Cette typologie de trancheur, plus élégante, est recommandée pour couper le fromage. Le téflon a un faible coefficient de friction (anti/adhérent), est plus résistant à l'usure et aux produits chimiques corrosifs.

Schneidemaschinen für Großbetriebe entwickelt, in eloxierte Aluminiumlegierung gegossen; Das Getriebe kann die regelmäßige Drehung der Klinge gewährleisten und einen konstanten Druck auf den Schnitt ausüben. Belüfteter Motor, Edelstahlschrauben, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten, der auf selbstschmierenden Buchsen gleitet, reduzierte Neigung um das Aufnehmen des Schnittguts zu erleichtern, große Platte mit großer Schneidekapazität, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Anspitzer aus Aluminiumguss, auch in der vollständig mit Teflon beschichteten Version (TFL) mit eloxierten Aluminiumknöpfen erhältlich, die nicht nur die Eleganz verbessern, sondern auch perfekt zum Schneiden von Käse geeignet sind. Teflon ist in der Lage, einen niedrigen Reibungskoeffizienten (Antihaft) sowie eine höhere Beständigkeit gegen Verschleiß und ätzende Chemikalien zu gewährleisten.

Cortadoras de fiambres proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Fundición en aleación de aluminio anodizado. Transmisión por engranajes en grado de garantizar la rotación regular de la cuchilla, permitiendo al producto, aunque bajo esfuerzo, de ejercitar una constante presión en el corte. Motor ventilado, tornillos inoxidables, cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubrificantes, inclinación reducida para facilitar el agarre del producto, amplio plato con gran capacidad de corte, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en fusión de aluminio. Disponible también en la versión totalmente en teflón con empuñaduras en aluminio anodizado. El teflón es ideal para el deslizamiento del queso debido al bajo coeficiente de fricción (antiadherente), así como a su mayor resistencia al desgaste y a los productos químicos corrosivos.

#### OPTIONAL

##### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

##### SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)  
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

##### KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

##### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

##### LAMA DENTATA

Toothed blade / Lame dentée  
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

##### LAMA TEFLONATA

Teflon blade / Lame Téflon  
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflon

##### PRODOTTO DI PULIZIA

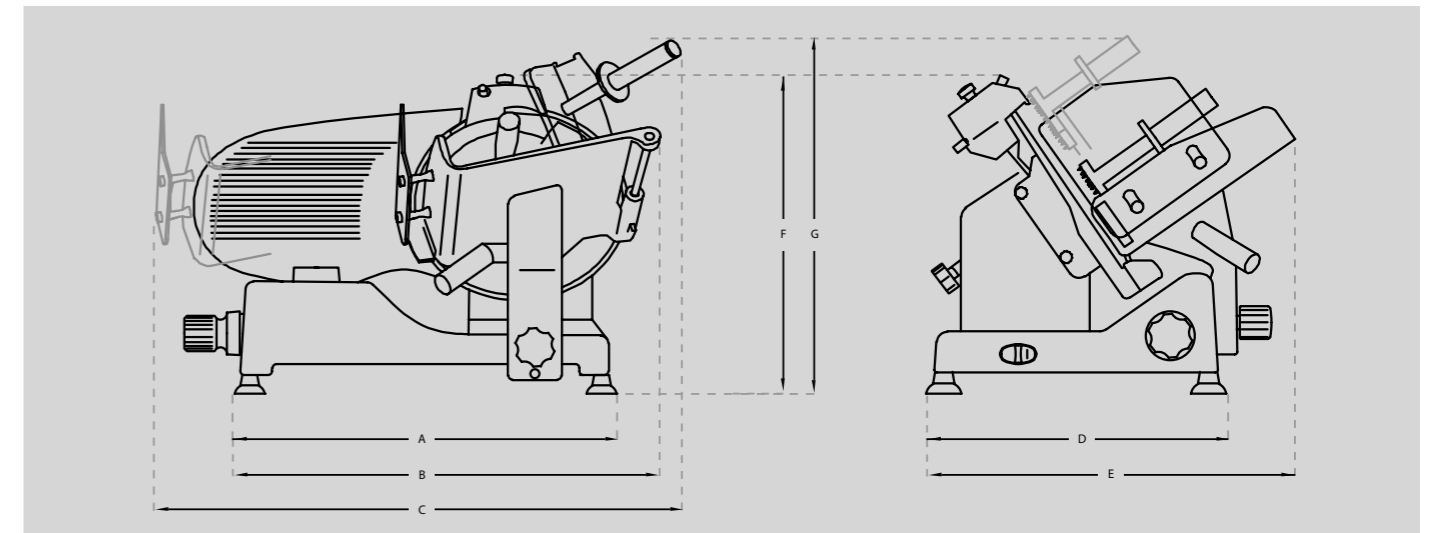
Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

##### BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement  
Gewichtswaage / Balanza solo peso

##### PIATTO PORTA/MERCE IN ACCIAIO INOX

S/Steel plate product holder / Plateau porte/produit en acier inox  
Schnittgutauflage aus Edelstahl / Plato en acero inoxidable



	AF300 INGR	AF350 INGR	AF300TFL INGR	AF350TFL INGR
<b>A</b> <b>DISTANZA PIEDINI</b> Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	605 mm	620 mm	605 mm	620 mm
<b>B</b> <b>INGOMBRO TAGLIO</b> Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte	690 mm	695 mm	690 mm	695 mm
<b>C</b> <b>INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA</b> Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido	780 mm	850 mm	800 mm	870 mm
<b>D</b> <b>DISTANZA PIEDINI</b> Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	445 mm	445 mm	445 mm	445 mm
<b>E</b> <b>INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA</b> Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo	550 mm	580 mm	550 mm	580 mm
<b>F</b> <b>ALTEZZA</b> Height / Hauteur / Höhe / Altura	420 mm	500 mm	420 mm	500 mm
<b>G</b> <b>INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA</b> Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima	520 mm	620 mm	520 mm	620 mm

MODELLO	AF300 INGR	AF350 INGR	AF300TFL INGR	AF350TFL INGR
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 245x210 mm ○ 210 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm	□ 245x210 mm ○ 210 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	40 kg	45 kg	42 kg	47 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,26 kw	0,37 kw	0,26 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	350 mm	300 mm	350 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	245x295 mm	280x315 mm	245x295 mm	280x315 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm





AF300GR SA



AF350GR A

## AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE AUTOMATICA

Automatic gravity slicer / Trancheur gravité automatique / Schwerkraft-Aufschnittmaschine Serie automatisch / Cortadoras de fiambres automatica

Affettatrici automatiche, costruite in lega di alluminio anodizzato, molto semplici da usare e in grado di garantire un'elevata capacità e precisione di taglio, riducendo al minimo i tempi di lavorazione. Disponibili in due diversi modelli: AF300 GR A: dimensioni ridotte, particolarmente indicata per soddisfare le esigenze della piccola e media ristorazione. Trasmissione a cinghia, possibilità di scelta funzionamento manuale o automatico. AF350 GR A: robustezza e professionalità, particolarmente indicata per soddisfare le esigenze della grande distribuzione e dei laboratori professionali. Trasmissione ad ingranaggio, doppio motore (scorrimento carrello e rotazione lama), ampio piatto portamerce e braccio inox completo di spondina, sistema di blocco piatto, lama forgiata in acciaio temperato, affilatoio incorporato, impostazione del numero delle fette da tagliare con stop automatico della macchina (contafette), 3 diverse velocità, 3 regolazioni della corsa carrello.

Automatic slicers, anodized cast aluminium alloy, easy to operate, great cutting performance and efficiency. Available in two different versions: AF300 GR A: compact dimensions, recommended for small to medium sized restaurants. Belt driven transmission, manual or automatic operation. AF350 GR A: heavy duty and recommended for a professional use, conceived for the large scale distribution. Gear driven transmission, equipped with two motors (one for the carriage movement and one for the blade rotation), big s/steel feed plate and food grip with border, carriage release device, forged and hardened steel blade, cast/in sharpener assembly, slice number setting with automatic stop feature (slice counter), 3 speed selection, 3 different adjustments for carriage movement.

Trancheurs automatiques, fusion d'alliage d'aluminium anodisé, simple d'utilisation, grande capacité de coupe et rendement. Disponible en deux versions: AF300 GR A : dimensions compactes, conseillés pour la petite et moyenne restauration. Entraînement par courroie, fonctionnement manuel ou automatique. AF350 GR A: robustes et recommandés pour l'usage professionnel, utilisation conseillée en grande distribution. Entraînement par pignons, deux moteurs (un pour le mouvement du chariot et l'autre pour la rotation de la lame), plateau et pousse/talon en acier inox, lame en acier trempé et forgé, affûteur aluminium incorporé, programmation des tranches à couper avec arrêt automatique de la machine (compteur de tranches), 3 réglages de la vitesse, 3 réglages de la course du chariot.

Automatische Aufschnittmaschinen aus eloxierter Aluminiumlegierung gefertigt. Sie sind sehr einfach zu benutzen, können eine hohe Schnittleistung und Genauigkeit gewährleisten und damit werden auch Bearbeitungszeiten reduziert. In 2 Modellen erhältlich: AF300 GR A: Kleine Ausmasse, besonders geeignet, um die Anforderungen der kleinen und mittleren Gastgewerben zu erfüllen. Riementrieb, Wahl der Betriebsart: manuell oder automatisch. AF350 GR A: Robustheit und Professionalität. Besonders geeignet, um die Anforderungen von dem grossen Vertrieb und der Fachgeschäfte zu erfüllen. Riementrieb, Doppelmotor (Bewegung des Schneidgutschlittens und Messerdrehung) breiter Schlittentisch und Arm aus Edelstahl, komplett mit Kante, System für die Entriegelung des Schlittentisches, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, eingebauter Messerschärfer, einstellbare Scheibenanzahl mit automatischem Stop der Maschine (Scheibenzähler), 3 Geschwindigkeitsstufen, 3 mögliche Wagen/Verfahrwege.

Cortadoras de fiambres automáticas, construidas en aleación de aluminio anodizado, muy fáciles de usar y en grado de garantizar una elevada capacidad y precisión del corte, reduciendo al mínimo los tiempos de elaboración. Disponibles en dos diversos modelos: AF300 GR A: De dimensiones reducidas, especialmente indicada para satisfacer las exigencias de la pequeña y mediana restauración. Transmisión a correa, posibilidad de selección de funcionamiento manual o automático. AF350 GR A: Robustez y profesionalidad, especialmente indicada para satisfacer las exigencias de la gran distribución y de los talleres profesionales. Transmisión a engranajes, dos motores independientes (desplazamiento del carro y rotación de cuchilla), amplio plato portafiambres y brazo inoxidable con borde regulable, sistema de desbloqueo del plato, cuchilla forjada en acero templado, afilador incorporado, selección del número de fetas de cortar con stop automático de la máquina (contador de fetas), 3 velocidades diversas, 3 regulaciones del recorrido del carro.

### OPTIONAL

#### MANOPOLE IN ALLUMINIO (SILVER)

Aluminium knobs (Silver) / Poignées en aluminium (Silver)  
Drehknöpfe aus Aluminium (Silver) / Perrillas en aluminio

#### SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)  
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

#### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

#### PRODOTTO DI PULIZIA

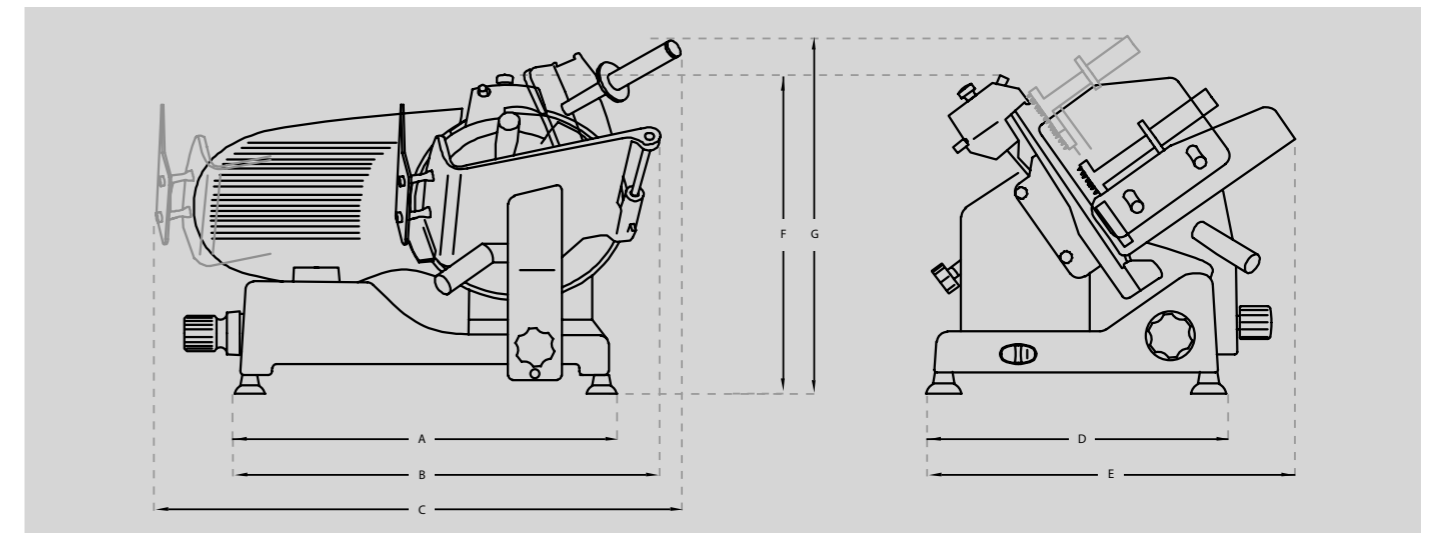
Cleansing detergent / Détergent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

#### LAMA DENTATA

Toothed blade / Lame dentée  
Gezahnte Klinge / Cuchilla dentada

#### LAMA TEFLONATA

Teflon blade / Lame Téflon  
Klinge aus Teflon / Cuchilla Téflon



- A** **DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B** **INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C** **INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D** **DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E** **INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F** **ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G** **INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300GR SA	AF350GR A
<b>A</b>	430 mm	620 mm
<b>B</b>	630 mm	710 mm
<b>C</b>	690 mm	960 mm
<b>D</b>	350 mm	450 mm
<b>E</b>	460 mm	660 mm
<b>F</b>	550 mm	646 mm
<b>G</b>	630 mm	760 mm

MODELLO	AF300GR SA	AF350GR A
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 240x180 mm ○ 170 mm	□ 290x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷15 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	36 kg	52 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,24 kw+0,185 kw	0,37 kw + 0,20 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	350 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	280x270 mm	310x320 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	680x600x650 mm	750x800x750 mm



AF350 INGR I



AF350 GRA I

**AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE INOX**

S/steel gravity slicers / Trancheurs gravité en acier inox  
Edelstahl Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad en acero inoxidable

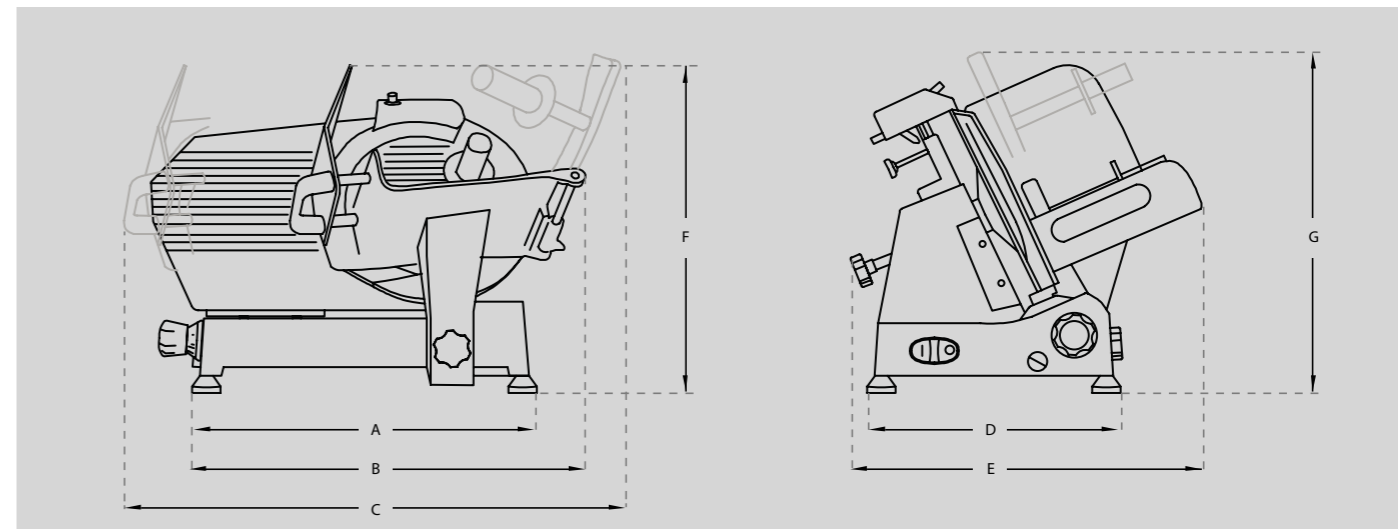
Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di salumi. Costruite interamente in acciaio inox, trasmissione a cinghia o ingranaggio, motore silenzioso, interruttore in acciaio inox illuminato a bassa tensione e impermeabilizzato, tenuta stagna sui particolari in movimento e protezione IP54 sulle parti elettriche, lavabile anche a getto d'acqua a bassa pressione. Lama forgiata in acciaio temperato, sistema di sblocco piatto, scorrimento carrello su boccole teflon, piatto porta merce removibile, affilatoio incorporato. Disponibile anche nella versione semiautomatica ad ingranaggi (AF350GRA I) che permette la selezione del numero delle fette da tagliare, la lunghezza e la velocità della corsa carrello.

Gravity slicer ideal for cold cuts and recommended for professional use. S/steel construction, belt or gear driven, silent motor, low voltage and waterproof lit s/steel switch, watertight on moving components and IP54 protection on electrical parts, washable even with low pressure water jet. Forged and hardened steel blade, carriage release device, trolley sliding on Teflon bushings, removable goods holder plate, built-in sharpener. Also available in the semi-automatic version (AF350GRA I), gear driven, which allows to set the number of slices, the carriage movement and the speed.

Trancheurs gravité professionnels recommandés pour la charcuterie. Structure en acier inox, transmission par courroie ou pignons, moteur silencieux, interrupteur basse tension étanche éclairé en acier inox, parties en mouvement étanches et protection IP54 sur les parties électriques, lavable même au jet d'eau basse pression. Lame forgée en acier trempé, système de déblocage du chariot, chariot coulissant sur bagues en Téflon, plateau porte-produit amovible, affûteur incorporé. Disponible aussi dans la version semi-automatique à pignons (AF350GRA I) qui permet de sélectionner le nombre de tranches à couper, la longueur et la vitesse de la course du chariot.

Professionnelle Schwerkraftschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt. Komplett aus Edelstahl, Riemen- oder Zahnradgetriebe, leiser Motor, Niederspannungs- und wasserdicht beleuchteter Edelstahlschalter, wasserdicht gegen bewegliche Partikel und IP54-Schutz an elektrischen Teilen, abwaschbar auch mit Wasserstrahl mit niedrigem Druck. Geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, flaches Entriegelungssystem, Trolley gleitet auf Teflonbuchsen, abnehmbare Warenhalteplatte, eingebauter Spitzer. Auch in der halbautomatischen Version mit Getriebe (AF350GRA I) erhältlich, die die Auswahl der Anzahl der zu schneidenden Scheiben, der Länge und der Geschwindigkeit des Schlittens ermöglicht.

Cortadoras profesionales de fiambre por gravedad. Totalmente fabricadas en acero inoxidable, transmisión por correa o engranaje, motor silencioso, interruptor iluminado en acero inoxidable de baja tensión y impermeabilizado, estanco en partes móviles y protección IP54 en partes eléctricas, lavable incluso con chorro de agua a baja presión. Cuchilla forjada en acero templado, sistema de desbloqueo plato, carro deslizante sobre casquillos de teflón, placa extraíble, afilador incorporado. También disponible en la versión semiautomática con engranajes (AF350GRA I) que permite la selección del número de rodajas a cortar, la longitud y la velocidad de la carrera del carro.



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350 GR I	AF350 INGR I	AF350 GRA I
<b>A</b>	590 mm	590 mm	590 mm
<b>B</b>	665 mm	665 mm	665 mm
<b>C</b>	770 mm	770 mm	770 mm
<b>D</b>	450 mm	450 mm	450 mm
<b>E</b>	560 mm	560 mm	560 mm
<b>F</b>	525 mm	525 mm	525 mm
<b>G</b>	740 mm	740 mm	740 mm

MODELLO	AF350 GR I	AF350 INGR I	AF350 GRA I
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 190x300 mm ○ 240 mm	□ 190x300 mm ○ 240 mm	□ 190x300 mm ○ 240 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷15 mm	0÷15 mm	0÷15 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	63 kg	63 kg	66 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,264 kw	0,264 kw	0,264-0,200 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	350 mm	350 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	330x305 mm	300x305 mm	330x305 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	810x850x680 mm	810x850x680 mm	810x850x680 mm



AF300H VS

AF330H VS

AF350H VS

AF370H VS



AF300H VS



AF350H VS

**AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE HORECA**

Vertical slicer for cold cuts Horeca series / Trancheur vertical charcuterie série Horeca  
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie "Horeca" / Cortadora de fiambres vertical serie Horeca

**Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica di protezione (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole rosse.**

Vertical slicers for cold cuts recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, motor with thermal protection (except for 300 mm blade slicers), forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly, red knobs.

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de charcuterie. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des trancheurs lame 300 mm), lame en acier trempé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé et poignées rouges.

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt. Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit (ausgenommen: Durchmesser 300 mm), geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittguthalter mit Doppelschieber, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Anspitzer aus Aluminiumguss und rote Knöpfe.

Cortadoras verticales profesionales ideales para el corte de fiambres. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico (excluido diám. 300mm), cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en fundición de aluminio, perrillas rojas.

**OPTIONAL**

**VERNICIATURA (COLORI RAL)**

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

**VOLTAGGI SPECIALI**

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

**KIT PIEDINI RIENTRANTI**

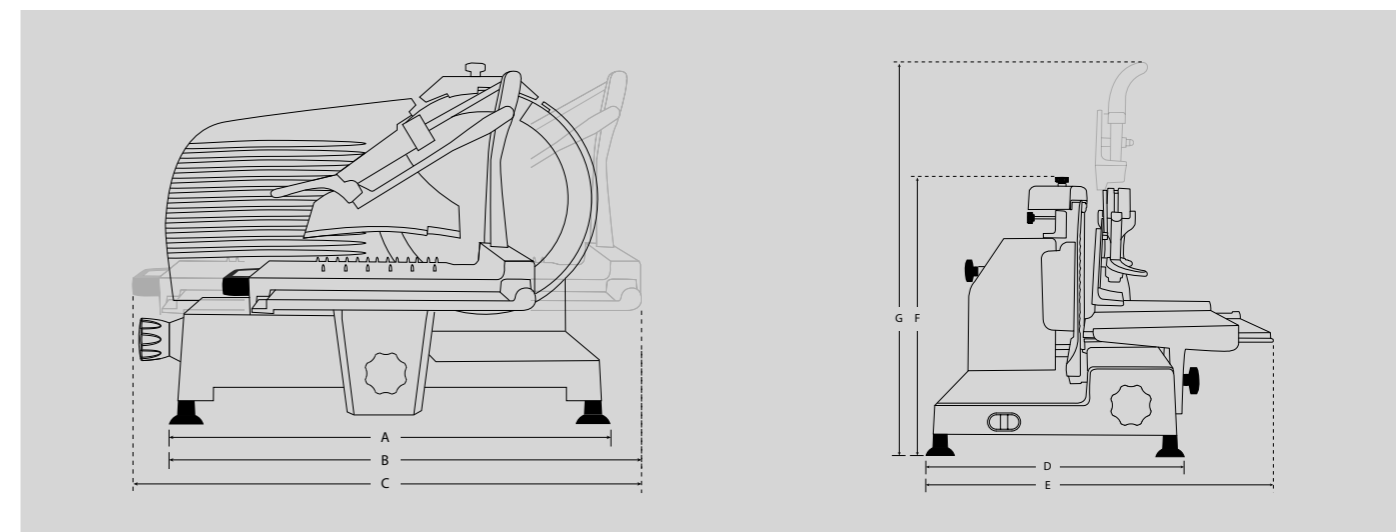
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

**ESTRATTORE LAMA**

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

**PRODOTTO DI PULIZIA**

Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300H VS	AF330H VS	AF350H VS	AF370H VS
<b>A</b>	495 mm	605 mm	605 mm	605 mm
<b>B</b>	600 mm	655 mm	655 mm	655 mm
<b>C</b>	650 mm	740 mm	740 mm	740 mm
<b>D</b>	360 mm	445 mm	445 mm	445 mm
<b>E</b>	500 mm	640 mm	640 mm	640 mm
<b>F</b>	460 mm	520 mm	550 mm	560 mm
<b>G</b>	710 mm	740 mm	740 mm	740 mm

MODELLO	AF300H VS	AF330H VS	AF350H VS	AF370H VS
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 260x190 mm ○ 190 mm	□ 300x230 mm ○ 230 mm	□ 310x240 mm ○ 240 mm	□ 310x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	35 kg	44 kg	45 kg	46 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,27 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	280x260 mm	370x310 mm	370x310 mm	370x310 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm



AF300H VS C

AF330H VS ABK

AF350H VS ABK

AF370H VS ABK



AF300H VS C



AF350H VS ABK

## AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE HORECA BRACCIO A SGANCIO AUTOMATICO

Vertical slicer for cold cuts Horeca series with automatic release foodgrip / Trancheur vertical charcuterie série Horeca avec système de déblocage automatique de pousse-talon  
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Horeca mit selbstauslösendem Arm / Cortadora de fiambres vertical serie Horeca con brazo Armblock

**Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica di protezione (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole rosse. Braccio pressa merce a sgancio automatico con piastra inox amovibile (escluso mod. AF300H VS C).**

Vertical slicers for cold cuts recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, motor with thermal protection (except for 300 mm blade slicers), forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast in aluminium sharpener assembly and red knobs. Food grip with automatic release system and detachable s/steel meat grip (except for Mod. AF300 H VS C).

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de charcuterie.  
Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des trancheurs lame 300 mm), lame en acier trempé, coulissement du chariot sur bagues autolubrificantes, plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé et poignées rouges. Pousse/talon avec système de déblocage automatique et poussoir denté inox amovible (à exception du Mod. AF300H VS C).

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Aufschnitt, Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz (ausgenommen: Durchmesser 300 mm), geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittguthalter mit Doppelschieber, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Anspitzer aus Aluminiumguss und roten Drehknöpfe. Selbstauslösender Arm des Schnittguthalters und abnehmbare Edelstahlplatte (außer Modell AF300H VS C).

Cortadoras verticales profesionales ideales para el corte de fiambres. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con llave térmica (excluido diám. 300), cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en fundición de aluminio, perrillas rojas. Brazo sujeta alimentos cerrado (Armblock) con plato desmontable.

### OPTIONAL

#### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

#### VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

#### KIT PIEDINI RIENTRANTI

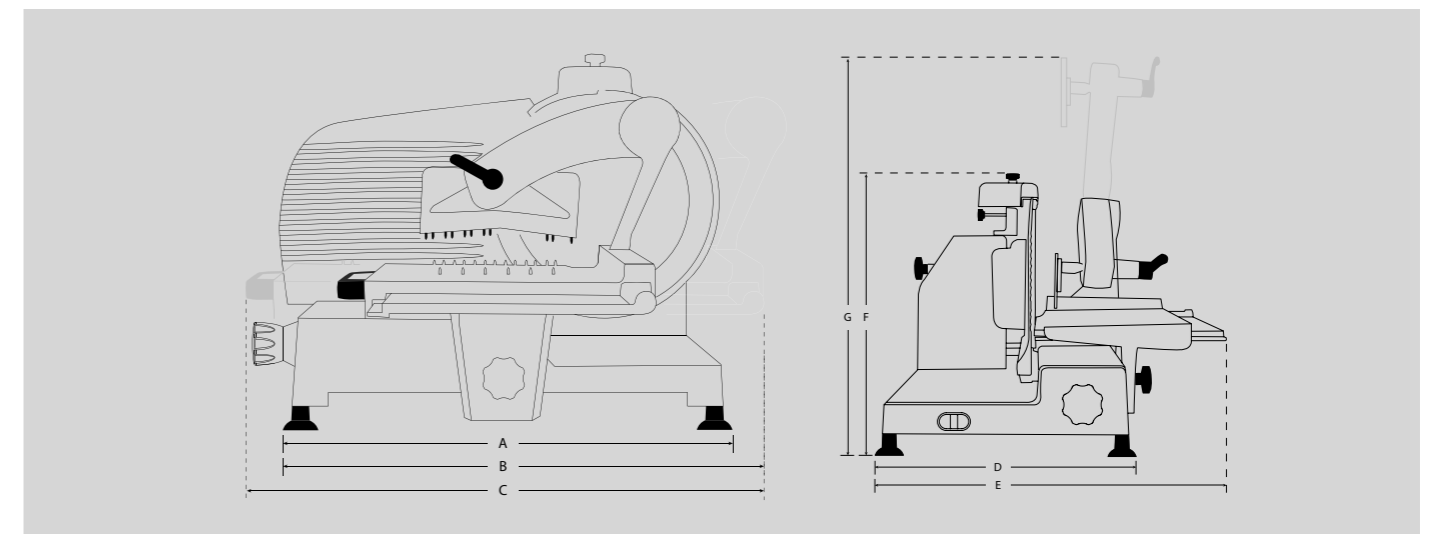
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

#### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

#### PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détergent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



#### A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

#### C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

#### D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

#### E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

#### F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

#### G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

AF300H VS C AF330H VS ABK AF350H VS ABK AF370H VS ABK

A 460 mm 605 mm 605 mm 605 mm

B 580 mm 685 mm 685 mm 685 mm

C 740 mm 770 mm 770 mm 770 mm

D 320 mm 445 mm 445 mm 445 mm

E 540 mm 640 mm 640 mm 640 mm

F 460 mm 520 mm 550 mm 560 mm

G 770 mm 680 mm 680 mm 680 mm

MODELLO AF300H VS C AF330H VS ABK AF350H VS ABK AF370H VS ABK

#### CAPACITÀ TAGLIO

Cutting capacity / Capacité de coupe  
Schneidleistung / Capacidad de corte

□ 240x215 mm □ 300x230 mm □ 310x240 mm □ 310x260 mm  
○ 215 mm ○ 230 mm ○ 240 mm ○ 260 mm

#### SPESSORE DI TAGLIO

Cutting thickness / Épaisseur de coupe  
Schnittdicke / Espesor del corte

0÷13 mm 0÷16 mm 0÷16 mm 0÷16 mm

#### PESO

Weight / Poids / Gewicht / Peso

27 kg 46 kg 47 kg 48 kg

#### MOTORE

Motor / Moteur / Motor / Motor

0,21 kw 0,37 kw 0,37 kw 0,37 kw

#### LAMA DIAMETRO

Blade / Lame  
Messerdurchmesser / Cuchilla

300 mm 330 mm 350 mm 370 mm

#### DIMENSIONI PIATTO

Carriage dimensions / Dimensions plateau  
Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato

275x260 mm 370x310 mm 370x310 mm 370x310 mm

#### DIMENSIONI IMBALLO

Packing dimensions / Dimension emballage  
Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje

800x600x520 mm 650x800x610 mm 650x800x610 mm 650x800x610 mm

AF300H VM

AF330H VM

AF350H VM

AF370H VM



AF350H VM

**AFFETTACARNE VERTICALE SERIE HORECA**

Vertical meat slicer Horeca series / Trancheur vertical à viande série Horeca  
Vertikale Fleischneidemaschine Serie Horeca / Cortadora de carne vertical serie Horeca

**Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole rosse.**

Vertical meat slicers recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, motor with thermal protection (except for 300 mm blade slicers), forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly, red knobs.

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de viande. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des trancheurs lame 300 mm), lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrificantes, plateau porte produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé, poignées rouges.

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Fleisch, Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz (ausgenommen: Durchmesser: 300 mm), geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittguthalter mit Doppelschieber, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Schärfen aus Aluminiumguss, rote Drehknöpfe.

Cortadoras verticales profesionales, ideales para el corte de la carne. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico (excluido diám. 300mm), cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de carne con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en aleación de aluminio, perrillas rojas.

**OPTIONAL**

**VERNICIATURA (COLORI RAL)**

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

**VOLTAGGI SPECIALI**

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

**KIT PIEDINI RIENTRANTI**

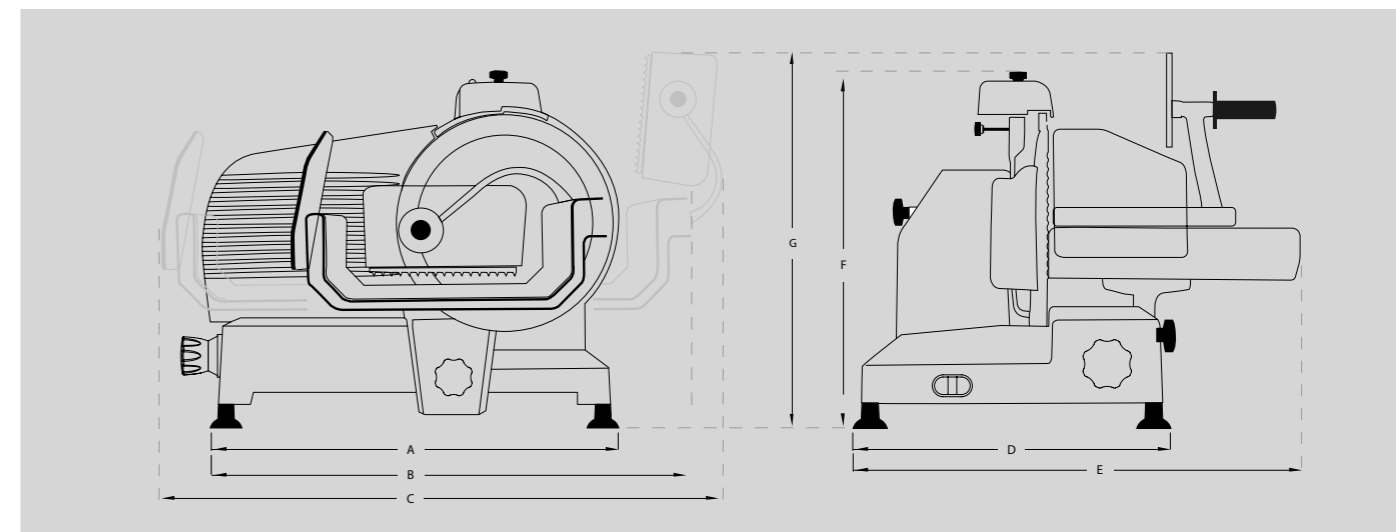
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

**ESTRATTORE LAMA**

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

**PRODOTTO DI PULIZIA**

Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300H VM	AF330H VM	AF350H VM	AF370H VM
<b>A</b>	495 mm	605 mm	605 mm	605 mm
<b>B</b>	600 mm	650 mm	650 mm	650 mm
<b>C</b>	800 mm	990 mm	990 mm	990 mm
<b>D</b>	360 mm	445 mm	445 mm	445 mm
<b>E</b>	530 mm	750 mm	750 mm	750 mm
<b>F</b>	460 mm	520 mm	550 mm	560 mm
<b>G</b>	570 mm	610 mm	610 mm	610 mm

MODELLO	AF300H VM	AF330H VM	AF350H VM	AF370H VM
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 270x190 mm ○ 190 mm	□ 300x230 mm ○ 230 mm	□ 300x245 mm ○ 245 mm	□ 300x255 mm ○ 255 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	35 kg	40 kg	43 kg	44 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,270 kw	0,370 kw	0,370 kw	0,370 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	270x290 mm	320x470 mm	320x470 mm	320x470 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm



AF250 E

**AFFETTATRICE A GRAVITÀ LACCATE CON TRASMISSIONE A CINGHIA**

Varnished belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie laqués  
/Lackierte Riemenantrieb-Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres por gravedad transmisión a correa

**Affettatrici progettate per l'installazione in piccoli spazi. Fusione in lega di alluminio laccato, design classico. Trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, gruppo affilatore incorporato. Disponibile in due versioni:**

**Ce: Uso professionale, pulsantiera con comandi a bassa tensione e anello fisso di protezione lama.**

**DOM: Uso domestico, completa di micro/switch di protezione lama.**

Designed to fit in small spaces. Coated cast aluminium alloy construction, classic design. Belt/driven transmission, silent/running asynchronous motor, forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in sharpener assembly. Available in two versions:

Ce: professional use, low/voltage controls and fix blade protection ring.

DOM: domestic use, equipped with blade guard safety microswitch.

Trancheurs de dimensions compactes. Fusion en alliage d'aluminium anodisé laqué, design classique, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé. Disponible en deux versions:

Ce: usage professionnel, panneau de commande basse tension et anneau de protection de lame fixe.

DOM: usage domestique, avec micro/interrupteur de protection de lame.

Schneidemaschinen für den Einsatz bei geringen Platzverhältnissen. Guss aus lackierter Aluminiumlegierung, klassisches Design. Riemengetriebe, geräuschloser Asynchronmotor, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten, der auf selbstschmierenden Buchsen gleitet, Aluminium/Warenplatte mit reibungsmindernden Gleitkanälen und eingebauter Schärfeinheit. Verfügbar in zwei Versionen:

Ce: Professioneller Gebrauch, Tastenfeld mit Niederspannungssteuerung und festem Klingenschutzring.

DOM: Heimgebrauch, komplett mit Klingenschutz/Mikroschalter.

Cortadoras de fiambres proyectadas para ser instaladas en pequeños espacios. Fundición en aleación de aluminio lacado, diseño clásico. Transmisión correa, motor asincrónico silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre aros autolubrificantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción, afilador incorporado. Disponible en dos versiones:

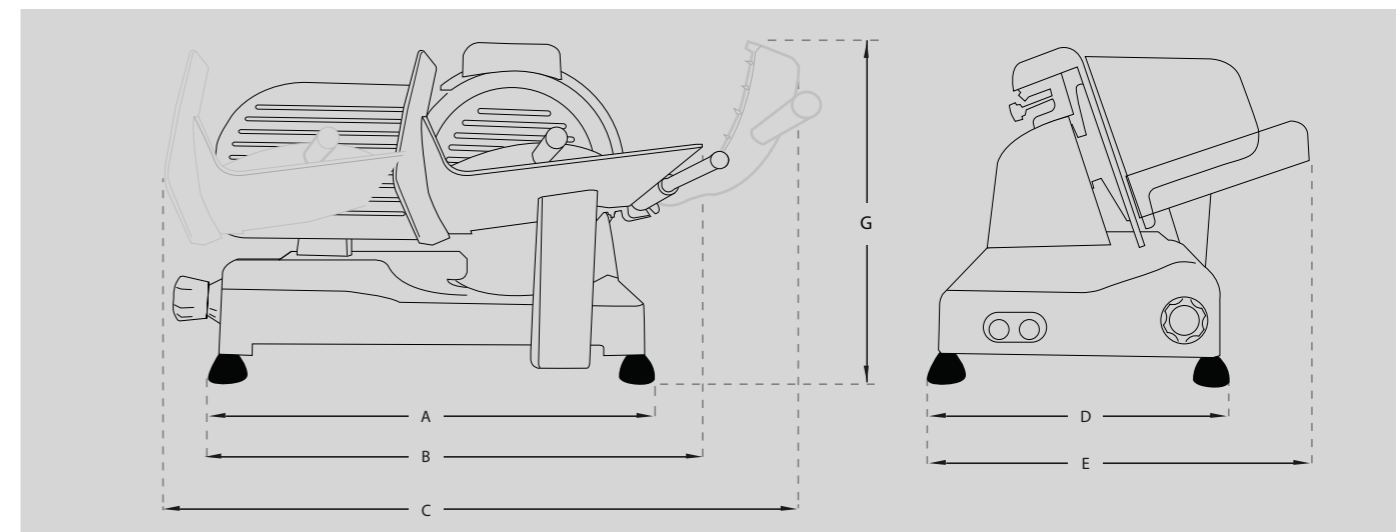
Ce: uso profesional, mandos de baja tensión y anillo fijo de protección de la cuchilla.

DOM: uso doméstico, cubrecuchilla con borde y micro interruptor de seguridad.

**OPTIONAL**

**ESTRATTORE LAMA**  
Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

**PRODOTTO DI PULIZIA**  
Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF220 E	AF250 E	AF275 E
<b>A</b>	400 mm	400 mm	400 mm
<b>B</b>	470 mm	470 mm	470 mm
<b>C</b>	600 mm	600 mm	600 mm
<b>D</b>	280 mm	280 mm	280 mm
<b>E</b>	442 mm	442 mm	450 mm
<b>F</b>	355 mm	375 mm	390 mm
<b>G</b>	355 mm	375 mm	390 mm

MODELLO	AF220 E	AF250 E	AF275 E
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 185x165 mm ○ 165 mm	□ 185x185 mm ○ 185 mm	□ 185x190 mm ○ 190 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷14 mm	0÷14 mm	0÷14 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	13 kg	14 kg	16 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,14 kw	0,14 kw	0,15 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	220 mm	250 mm	275 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	185x215 mm	185x215 mm	185x215
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	545x480x410 mm	545x480x410 mm	620x510x470



AF 300 E GR

AF 350 E GR

Swedlinghaus



AF300 E GR



AF350 E GR

HO.RE.CA.

## AFFETTATRICE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

Belt driven gravity slicers / Trancheurs gravité à courroie  
Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa

Affettatrici progettate per l'installazione nella piccola e media ristorazione. Dimensioni compatte ideali per piccoli spazi, ma grande capacità di taglio. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto portamerce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio, sistema sblocco piatto solo su richiesta.

Recommended for small to medium/sized restaurants. Compact dimensions with great cutting performance. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, silent/running asynchronous motor, low/voltage controls, forged and hardened steel blade, carriage running on self-lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly, carriage release device only upon request.

Trancheurs recommandés pour la petite et moyenne restauration. Dimensions compactes avec grande capacité de coupe. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé, système de déblocage du chariot sur demande.

Aufschnittmaschinen für kleine und mittlere Betriebe, kompakte Größe aber hohe Schneidkapazität. Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung. Riemengetriebe, leiser Asynchronmotor, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlittens auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittgutauflage aus Aluminium mit Gleitkanälen ausgestattet, die die Reibung reduzieren, eingebauter Schleifstein aus Aluminiumguss.

Cortadoras de Fiambres proyectadas para media y pequeña hostelería. Dimensiones compactas con gran capacidad de corte. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor asincrónico, silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubrificantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento para disminuir la fricción, afilador incorporado en fundición de aluminio, sistema de desbloqueo plato solo bajo

## OPTIONAL

## VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

## LAMA DENTATA

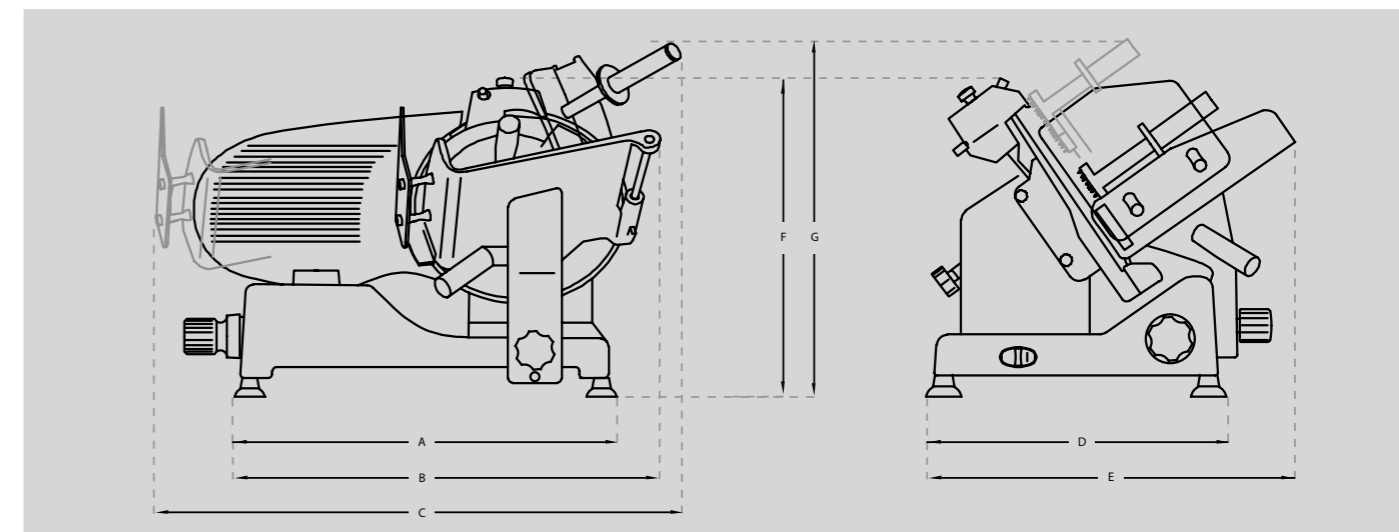
Toothed blade / Lame dentée  
Gezähnte Klinge / Cuchilla dentada

## LAMA TEFLONATA

Teflon blade / Lame Téflon  
Klinge aus Teflon / Cuchilla Teflón

## PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



- A** **DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B** **INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C** **INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D** **DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E** **INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F** **ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G** **INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF300 E GR	AF350 E GR
<b>A</b>	470 mm	485 mm
<b>B</b>	620 mm	550 mm
<b>C</b>	720 mm	700 mm
<b>D</b>	330 mm	340 mm
<b>E</b>	520 mm	500 mm
<b>F</b>	440 mm	490 mm
<b>G</b>	510 mm	520 mm

MODELLO	AF300 E GR	AF350 E GR
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 250x205 mm ○ 205 mm	□ 290x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷15 mm	0÷15 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	20,5 kg	26 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,187 kw	0,32 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	350 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	270x260 mm	290x260 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	620x520x450 mm	500x670x470 mm



**AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO**

Flywheel manual slicers / Trancheurs manuels à volant  
Schwungrad-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de volante

Design elegante e raffinato, basate su una produzione di tipo artigianale, queste affettatrici sono particolarmente indicate per il taglio di prosciutto crudo e validi elementi d'arredo per la casa, ristoranti, enoteche, locali ecc. Struttura in alluminio fuso verniciato a fuoco, funzionamento completamente manuale, parti a contatto con il prodotto in acciaio, anello di protezione lama, facile smontaggio per la pulizia, lama professionale in acciaio temperato 100CR6 e affilatoio incorporato.

Elegant style, based on a handicraft production, the flywheel slicer is the best choice for slicing Prosciutto and a precious piece of furniture for houses, restaurants, wine bars, clubs etc. Aluminium construction, stove/enamelled finish, fully hand/operated, stainless steel food contacting parts, blade protection ring, easy to disassemble for a thorough clean/up, professional hardened 100Cr6 steel blade, built-in sharpener assembly.

Style élégant et fabrication artisanal. Ces trancheurs à volant sont particulièrement indiqués pour la coupe du jambon et aussi comme précieux éléments de design pour la maison, les restaurants, les bars à vin, les clubs etc. Fabriqué en aluminium laqué au four, entièrement manuel, parties au contact des aliments en acier inox, anneau de protection lame, facilité de démontage pour permettre un nettoyage complet, lame professionnelle en acier trempé 100Cr6, affûteur incorporé.

Elegantes und raffiniertes Design, basierend auf einer handwerklichen Produktion. Diese Schneidemaschinen eignen sich besonders zum Schneiden von rohem Schinken und wertvollen Einrichtungselementen für Haus, Restaurants, Weinbars, Clubs usw. Feuerlackierte Aluminiumgussstruktur, vollständige manuelle Bedienung, Teile in Kontakt mit dem Produkt aus Edelstahl, Klingenschutzring, einfache Demontage zur Reinigung, professionelle Klinge aus gehärtetem 100Cr6/Stahl und eingebautem Schleifstein.

Diseño elegante y refinado, fabricadas con una producción de tipo artesanal, estas cortadoras de fiambres están particularmente indicadas para el corte de jamón crudo y como valiosos elementos de decoración para el hogar, restaurantes, bares de vinos, clubes etc. Estructura en aluminio pintado a fuego, funcionamiento completamente manual, partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable, anillo de protección de cuchilla fácilmente desmontable para la limpieza, cuchilla profesional en acero templado 100Cr6, afilador incorporado.

**OPTIONAL**

**VERNICIATURA (COLORI RAL)**

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

**VOLANO FIORATO**

Flower wheel / Volant rosace  
Blumenförmiges Schwungrad / Volante florido

**FILETTATURA**

Gold border / Bordure dorée  
Gewinde / Bordes dorados

**PIANO DI MARMO**

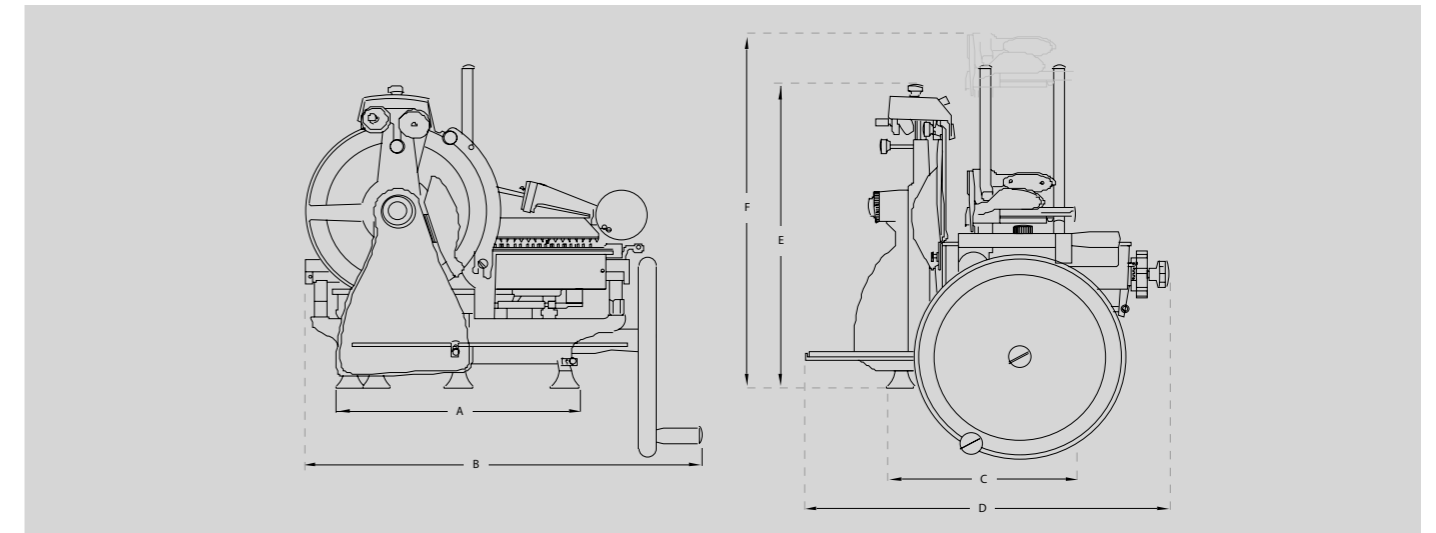
Marble slice receiving surface / Plateau porte/tranche en marbre  
Marmorfläche / Plato de mármol

**DECORI**

Gold decorations / Décorations dorées  
erzierung / Decoraciones

**KIT POMELLI E PIANO IN LEGNO**

Wooden knobs and slice receiving surface kit / Kit poignées et plateau porte/tranches en bois  
Set von Drehknöpfen und Holzfläche / Kit madera de olivo



- A** **DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B** **INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C** **DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- D** **INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- E** **ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- F** **INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF250 VOL	AF300 VOL	AF350 VOL	AF370 VOL
<b>A</b>	380 mm	400 mm	655 mm	655 mm
<b>B</b>	690 mm	720 mm	870 mm	870 mm
<b>C</b>	290 mm	340 mm	400 mm	400 mm
<b>D</b>	520 mm	600 mm	710 mm	710 mm
<b>E</b>	500 mm	560 mm	650 mm	650 mm
<b>F</b>	510 mm	740 mm	800 mm	800 mm

MODELLO	AF250 VOL	AF300 VOL	AF350 VOL	AF370 VOL
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	185x150 mm	220x190 mm	270x250 mm	270x260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷2,3 mm 8 posizioni	0÷2,5 mm 9 posizioni	0÷2,5 mm 9 posizioni	0÷2,5 mm 9 posizioni
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	33 kg	45,5 kg	81 kg	81 kg
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	190x145 mm	230x180 mm	270x240 mm	270x240 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	660x800x690 mm	660x800x690 mm	840x940x840 mm	840x940x840 mm





### AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO STILE

Stile Flywheel manual slicers / Trancheurs manuels à volant Stile  
Stile Schwungrad-Aufschnittmaschinen / Cortadoras de fiambres de volante Stile

**Nuovo design elegante e raffinato, basate su una produzione di tipo artigianale, queste affettatrici sono particolarmente indicate per il taglio di prosciutto crudo e validi elementi d'arredo per la casa, ristoranti, enoteche, locali ecc. Struttura in alluminio fuso verniciato a fuoco, funzionamento completamente manuale, parti a contatto con il prodotto in acciaio inox, anello di protezione lama, facile smontaggio per la pulizia, maggiore distanza tra lama e testa, lama professionale in acciaio temperato 100CR6, affilatoio incorporato e volano fiorato di serie.**

🇬🇧 New elegant design, based on a handcraft production, this slicer is the best choice for slicing Prosciutto and a precious piece of furniture for houses, restaurants, wine bars, clubs etc. Aluminium construction, stove/enamelled finish, fully hand/operated, stainless steel food contacting parts, blade protection ring, wider distance between the blade and the shaft, easy to disassemble for a thorough clean/up, professional hardened 100Cr6 steel blade, cast/in sharpener assembly, flower wheel as standard.

🇫🇷 Nouveau style élégant et fabrication artisanal. Ces trancheurs à volant sont particulièrement indiqués pour la coupe du jambon et aussi comme précieux éléments de design pour la maison, les restaurants, les bars à vin, les clubs etc. Fabriqué en aluminium laqué au four, entièrement manuel, parties au contact des aliments en acier inox, anneau de protection lame, facilité de démontage pour permettre un nettoyage complet, plus grande distance entre la lame et le corps de la machine, lame professionnelle en acier trempé 100CR6, affûteur incorporé et volant rosace en dotation standard.

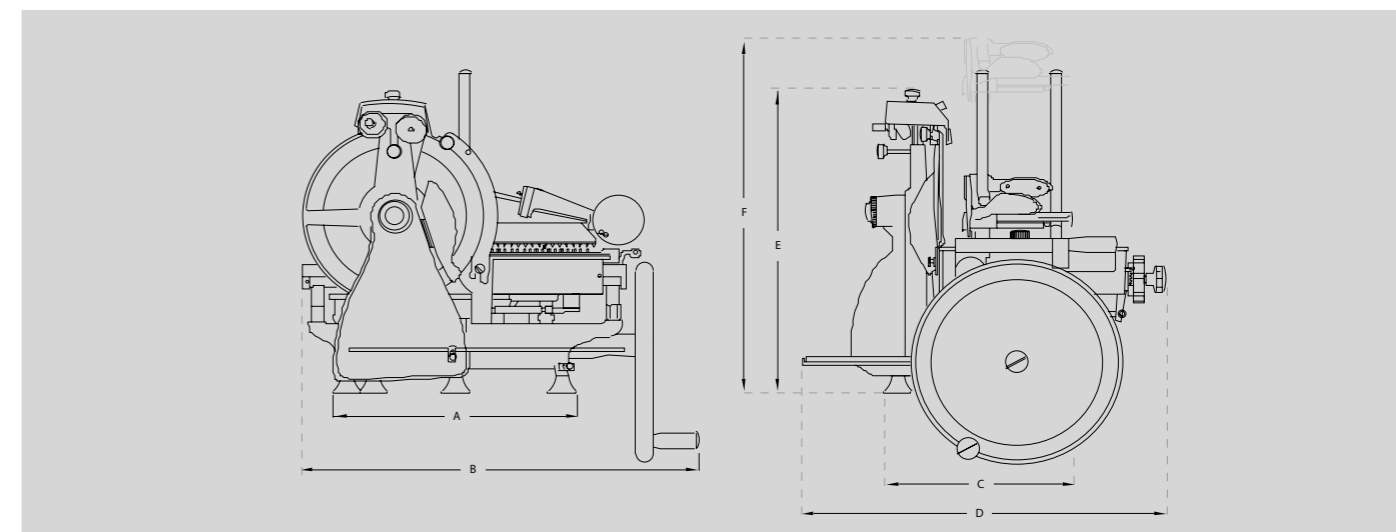
🇩🇪 Dieses elegante und raffinierte Design basiert auf einer handwerklichen Produktion und eignet sich besonders zum Schneiden von rohem Schinken. Es passt zu wertvollen Einrichtungselementen (Zuhause, Restaurants, Weinbars, Clubs...). Feuerlackierte Aluminiumgussstruktur, vollständig manuelle Bedienung, die Lebensmittel, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl, Klingenschutzring, einfache Demontage zur Reinigung, größerer Abstand zwischen Klinge und Kopf, professionelle Klinge aus gehärtetem 100CR6/Stahl, eingebauter Schleifstein und blumenförmiges Serienschwungrad.

🇪🇸 Nuevo diseño elegante y refinado, fabricadas con una producción de tipo artesanal, estas cortadoras de fiambres están particularmente indicadas para el corte de jamón crudo y como valiosos elementos de decoración para el hogar, restaurantes, bares de vinos, clubes etc. Estructura en aluminio pintado a fuego, funcionamiento completamente manual, partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable, anillo de protección de la cuchilla, más distancia entre la cuchilla y el cuerpo de la máquina, fácilmente desmontable para una mayor limpieza, cuchilla profesional en acero templado 100Cr6, afilador incorporado, volante florido de serie.

#### OPTIONAL

##### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL



	AF300 STILE	AF350 STILE
<b>A</b> <b>DISTANZA PIEDINI</b> <i>Distance between feet / Distance entre les pieds</i> <i>Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i>	420 mm	520 mm
<b>B</b> <b>INGOMBRO TAGLIO</b> <i>Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe</i> <i>Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte</i>	750 mm	930 mm
<b>C</b> <b>DISTANZA PIEDINI</b> <i>Distance between feet / Distance entre les pieds</i> <i>Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i>	330 mm	400 mm
<b>D</b> <b>INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA</b> <i>Overall width dimension / Dimension d'encombremment largeur</i> <i>Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo</i>	545 mm	640 mm
<b>E</b> <b>ALTEZZA</b> <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	560 mm	650 mm
<b>F</b> <b>INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA</b> <i>Overall height dimension / Dimension d'encombremment hauteur</i> <i>Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima</i>	720 mm	760 mm

MODELLO	AF300 STILE	AF350 STILE
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> <i>Cutting capacity / Capacité de coupe</i> <i>Schneidleistung / Capacidad de corte</i>	230x180 mm	270x240 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe</i> <i>Schnittdicke / Espesor del corte</i>	0÷2,5 mm 10 posizioni	0÷3 mm 10 posizioni
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	44 kg	62 kg
<b>LAMA DIAMETRO</b> <i>Blade / Lame</i> <i>Messerdurchmesser / Cuchilla</i>	300 mm	350 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> <i>Carriage dimensions / Dimensions plateau</i> <i>Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato</i>	230x190 mm	275x210 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage</i> <i>Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i>	750x750x680 mm	840x940x840 mm





PIED



PIED 1R

**PIEDISTALLO**

Pedestal / Piétement / Sockel / Soporte

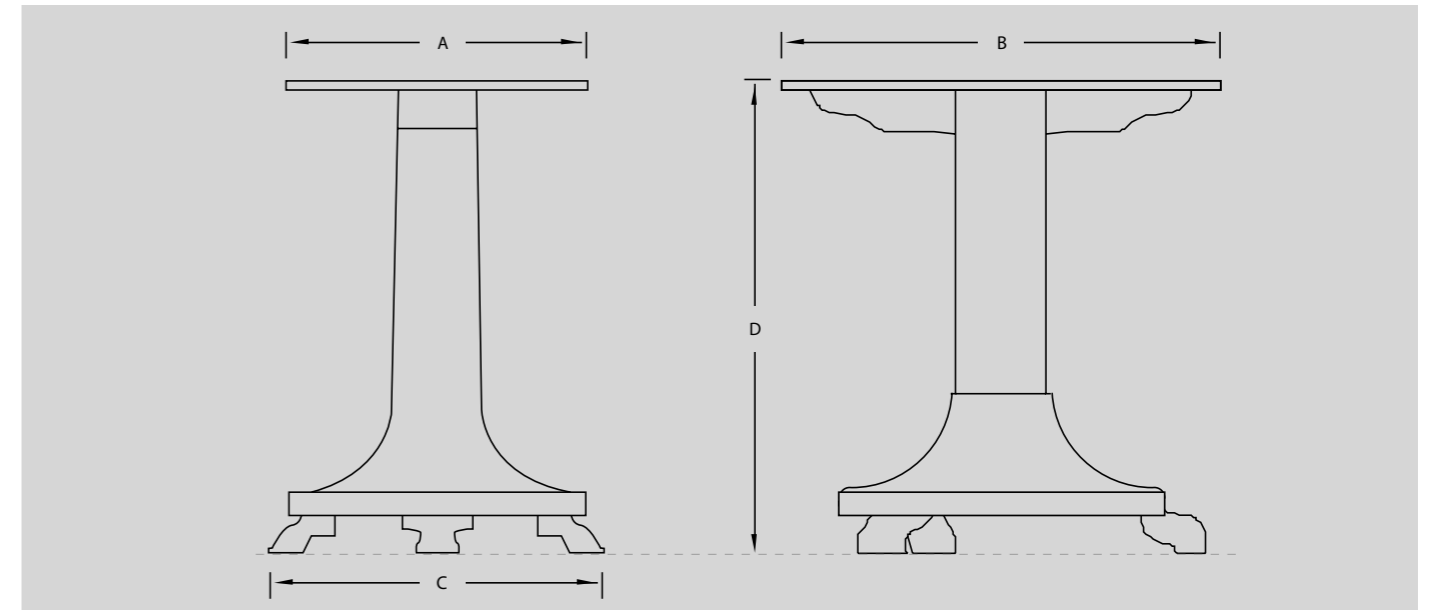
Eleganti e robusti i piedistalli completano la gamma delle volano. Struttura in alluminio verniciata a fuoco, piastra sagomata con incavi per blocco piedini. Disponibili in due diverse versioni: fissa con finitura a zampa di leone o mobile con ruote pivotanti di cui tre con freno.

These pedestals, elegant and solid, complete the flywheel manual slicer range. Aluminium construction, stove/enamelled finish, moulded plate with hollows to block slicer feet. Available in two versions: fix with lion's paw feet or movable with pivoting wheels (three with brake).

Les piétements, élégants et solides, complètent la vaste gamme de trancheurs à volant. Structure en aluminium laqué au four, plaque profilée et creux pour bloquer les pieds du trancheur. Disponibles en deux versions: piétement fixe avec pattes de lion ou avec roulettes pivotantes, dont trois avec frein.

Elegante und robuste Sockel vervollständigen die Palette der Aufschnittmaschinen der Serie "Volano". Feuerbemalte Aluminiumstruktur, geformte Platte mit Aussparungen zum Blockieren der Sockel. Erhältlich in zwei verschiedenen Versionen: fest mit Löwentatzen/Feinarbeit oder mobil mit schwenkbaren Rädern, 3 davon mit Bremsen.

Elegantes y robustos, los pedestales son los elementos que enriquecen la elegancia de la cortadora de volante. Construcción de aluminio con acabado esmaltado al horno, placa conformada y abolladuras para bloquear las patas de la cortadora. Disponible en dos versiones: pedestal fijo con patas o móvil con ruedas giratorias, tres de ellas con freno.



- A LARGHEZZA PIANO**  
Plate width / Largeur plateau / Plattenbreite / Ancho plano
- B LUNGHEZZA PIANO**  
Plate length / Longeur plateau / Plattenlänge / Longitud plano

- C LARGHEZZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds / Fussbreite / Ancho patas
- D ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	PIED*	PIED 1	PIED300 S	PIED350 S		PIED R	PIED 1R	PIED300 SR	PIED350 SR
<b>A</b>	338*/395 mm	520 mm	370 mm	410 mm	<b>A</b>	338*/395 mm	520 mm	370 mm	410 mm
<b>B</b>	430*/470 mm	670 mm	490 mm	540 mm	<b>B</b>	430*/470 mm	670 mm	490 mm	540 mm
<b>C</b>	620 mm	620 mm	620 mm	620 mm	<b>C</b>	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
<b>D</b>	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm	<b>D</b>	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm

MODELLO	PIED	PIED 1	PIED300 S	PIED350 S
<b>MODELLO AFFETTATRICE</b> <i>Slicer model / Modèle de trancheur</i> <i>Aufschnittmaschinenmodell / Modelo cortadora</i>	AF250/300 VOL	AF350/370 VOL	AF300 STILE	AF 350 STILE
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	40*/42 kg	53 kg	43 kg	49 kg

MODELLO	PIED R	PIED 1R	PIED300 SR	PIED350 SR
<b>MODELLO AFFETTATRICE</b> <i>Slicer model / Modèle de trancheur</i> <i>Aufschnittmaschinenmodell / Modelo cortadora</i>	AF250/350 VOL	AF350/370 VOL	AF300 STILE	AF350 STILE
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	58*/60 kg	74 kg	61 kg	67 kg
<b>RUOTE</b> <i>Wheels / Roulettes / Räder / Ruedas</i>	✓	✓	✓	✓

\*caratteristiche AF250 VOL / AF250VOL features / Caractéristiques techniques AF250VOL / Produkteigenschaften AF250VOL / Características AF250VOL

SEG1600 V

SEG1800 V

Swedlinghaus



SEG1600 V

## SEGAOSI SERIE VERNICIATA

Painted bone bandsaw / Scie à os-vernici  
Lackierte Knochenbandsäge / Sierra de cinta para huesos-pintada

I segaossi sono macchine di piccole dimensioni ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa sia per uso professionale che domestico. Struttura in alluminio verniciato di colore grigio, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore inox, spingicarne inox, micro di sicurezza sulla porta, pulsantiera con comandi bassa tensione e fungo di emergenza, guidalama in bakelite, carter di protezione motore e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama.

The bone bandsaws are recommended to cut frozen or fresh products and bones, for both professional and domestic use. Painted grey aluminium body, cast aluminium pulleys, s/steel worktop, s/steel portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls and mushroom emergency button, Bakelite blade guide, motor cover and tie/rod to adjust the blade tension.

Les scies à os sont des machines de petites dimensions recommandées pour l'usage professionnel ou domestique pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en aluminium vernici gris, poulies en fusion d'aluminium tournées, table de travail, portionneuse et poussoir à viande en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension avec arrêt d'urgence, guide lame en bakélite, couvercle de protection du moteur et poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame.

Knochensägen sind kleine Maschinen, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen und frischen Produkten eignen, so wie von Knochen für den professionellen und häuslichen Gebrauch. Grau lackierte Aluminiumstruktur, Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer aus Edelstahl, Fleischschieber aus Edelstahl, Sicherheits/Mikroschalter an der Tür, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung und Notpfl, Bakelit/Klingenführung, Motorschutzgehäuse und Einstellstange für korrekte Messerspannung.

Las sierras de cinta para huesos de SWEDLINGHAUS son máquinas de pequeñas dimensiones ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos. Adecuadas tanto para el uso profesional como para el uso doméstico. Estructura realizada en fundición de aluminio pintado, poleas torneadas en aluminio, plano de trabajo, empujador y porcionador en acero inoxidable, micro interruptor de seguridad en la puerta, panel de mandos con botón de paro de emergencia, guía cuchilla en baquelita, cobertura del motor, tirante para la regulación de la correcta tensión de la cinta.

## OPTIONAL

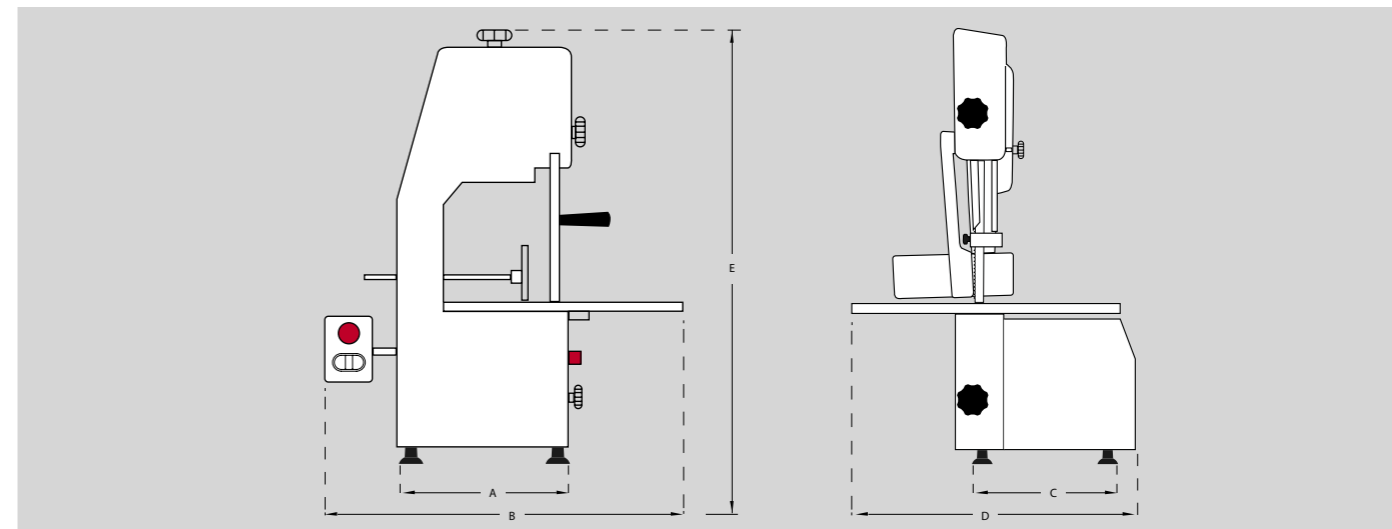
**LAMA**  
Blade / Lame  
Klinge / Cinta

**VOLTAGGI SPECIALI**  
Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

**MOTORE POTENZIATO 1,5 HP**  
1.5HP motor / Moteur 1,5 HP  
Verbessertes Motor Hp1.5 / Motor potenciado 1,5 Hp

**CAVALLETTO**  
Base / Établi  
Gestell / Caballete

**PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm**  
500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm  
Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 50x50



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- C DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA**  
Overall length dimension / Dimension d'encombement longueur  
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima
- E ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SEG1600 V	SEG1800 V
<b>A</b>	335 mm	335 mm
<b>B</b>	615 mm	615 mm
<b>C</b>	290 mm	290 mm
<b>D</b>	480 mm	480 mm
<b>E</b>	830 mm	920 mm

MODELLO	SEG1600 V	SEG1800 V
<b>LUNGHEZZA NASTRO</b> Blade length / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta	1610 mm	1800 mm
<b>ALTEZZA UTILE TAGLIO</b> Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte	210 mm	300 mm
<b>LARGHEZZA UTILE TAGLIO</b> Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte	175 mm	175 mm
<b>DIMENSIONI PIANO</b> Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo	380x380 mm	380x380 mm
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	V 230/400	V 230/400
<b>POTENZA MOTORE</b> Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75
<b>PESO</b> Weight / Poids Gewicht / Peso	32 kg	34 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x1010x750 mm	550x1010x750 mm

SEG 1600 V EXP

SEG 1800 V EXP

SEG 1600 A EXP

SEG 1800 A EXP



SEG1600 V EXP



SEG1800 A EXP

## SEGAOSI EXPORT

Export bone bandsaws / Scie à os export / Knochensäge Export / Sierras de cinta pas huesos export

I segaossi Export sono macchine di piccole dimensioni ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa destinati al mercato EXTRA/UE. Struttura disponibile in due diverse finiture: alluminio verniciato e alluminio anodizzato. Pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore inox, guidalama in bakelite, motore a vista completo di pulsante di accensione e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama.

Export bone bandsaws are recommended to cut frozen or fresh products and bones and are destined to non/EU countries. Available in two versions: painted aluminum and anodized aluminum. Cast aluminium pulleys, s/steel worktop and portion gauge, Bakelite blade guide, tie/rod to adjust the blade tension, motor (not equipped with cover) with on/off button.

Les scies à os Export sont des machines de petites dimensions recommandées pour couper les produits surgelés, frais et les os, destinées aux marchés des Pays EXTRA/UE. Disponibles en deux versions: aluminium verni et aluminium anodisé. Poulies en fusion d'aluminium tournées, table de travail et portionneuse en acier inox, guide lame en bakélite, moteur sans couvercle de protection avec bouton d'alimentation et poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame.

Knochensägen "Export" sind kleine Maschinen, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen oder frischen Produkten und von Knochen eignen. Für den EXTRA/EU Markt bestimmt. Struktur in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich: lackiertes Aluminium und eloxiertes Aluminium. Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer aus Edelstahl, Bakelit/Klingenföhrung, sichtbarer Motor mit Netzschalter und Spurstange für korrekte Klingenspannung.

Las sierras de cinta Export son máquinas de pequeñas dimensiones ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos destinadas a los Países extracomunitarios. Están disponibles en dos versiones: aluminio pintado y aluminio anodizado. Poleas torneadas en aluminio fundido, plano de trabajo y porcionador en acero, guía cuchilla en baquelita, motor a vista con botón de encendido y tirante para la regulación de la correcta tensión de la cinta.

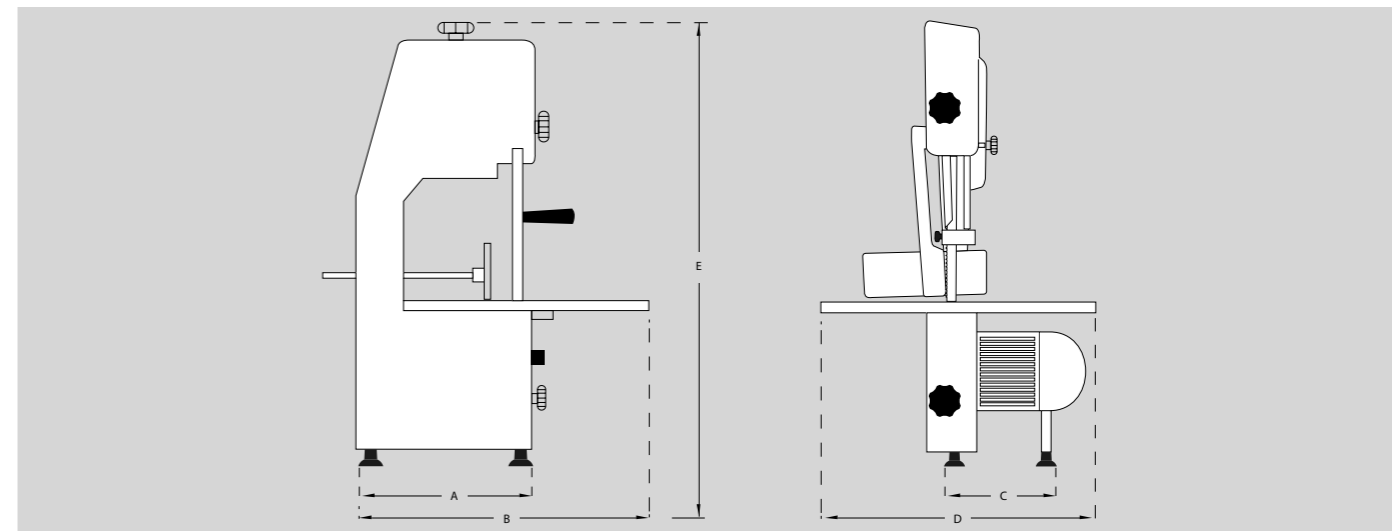
### OPTIONAL

**LAMA**  
Blade / Lame  
Klinge / Cinta

**VOLTAGGI SPECIALI**  
Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

**CAVALLETTO**  
Base / Établi  
Gestell / Caballete

**PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm**  
500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm  
Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 500x500



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- C DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA**  
Overall length dimension / Dimension d'encombrement longer  
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima
- E ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SEG1600 V EXP	SEG1800 V EXP	SEG1600 A EXP	SEG1800 A EXP
<b>A</b>	335 mm	335 mm	335 mm	335 mm
<b>B</b>	505 mm	505 mm	505 mm	505 mm
<b>C</b>	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
<b>D</b>	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
<b>E</b>	830 mm	920 mm	830 mm	920 mm

MODELLO	SEG 1600 V EXP	SEG 1800 V EXP	SEG 1600 A EXP	SEG 1800 A EXP
<b>LUNGHEZZA NASTRO</b> Blade length / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta	1610 mm	1800 mm	1610 mm	1800 mm
<b>ALTEZZA UTILE TAGLIO</b> Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte	210 mm	300 mm	210 mm	300 mm
<b>LARGHEZZA UTILE TAGLIO</b> Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte	175 mm	175 mm	175 mm	175 mm
<b>DIMENSIONI PIANO</b> Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo	380x380 mm	380x380 mm	380x380 mm	380x380 mm
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	V 230/400	V 230/400	V 230/400	V 230/400
<b>POTENZA MOTORE</b> Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75
<b>PESO</b> Weight / Poids Gewicht / Peso	28 kg	30 kg	28 kg	30 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	560x1000x550 mm	560x1000x550 mm	560x1000x550 mm	560x1000x550 mm



- SEG1600 A
- SEG1800 A
- SEG1600 A SB
- SEG1800 A SB



SEG1600 A



SEG1800 A SB

HO.RE.CA.

## SEGAOSI SERIE ANODIZZATA

Anodized bone bandsaw / Scie à os-anodisée  
Eloxierte Knochenbandsäge / Sierra de cinta para huesos-anodizada

I segaossi sono macchine di piccole dimensioni ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa sia per uso professionale che domestico. Struttura in alluminio anodizzato, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore inox, spingicarne inox, micro di sicurezza sulla porta, pulsantiera con comandi bassa tensione e fungo di emergenza, guidalama in bakelite, carter di protezione motore e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama. Disponibili in due diverse versioni: SEG. A: completo di basamento in alluminio anodizzato con contenitore inox raccogli residui e pulsantiera integrata sullo stesso. SEG. A SB: con pulsantiera laterale, marchio MPM.

The bone bandsaws are recommended to cut frozen or fresh products and bones for both professional and domestic use. Anodized aluminium body, cast aluminium pulleys, s/steel worktop, portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls and mushroom emergency button, Bakelite blade guide, motor cover and tie/rod to adjust the blade tension. Available in two versions: SEG. A: equipped with anodized aluminium base including s/steel waste drawer and on/off switch. SEG. A SB: on/off switch placed on one side of the machine, MPM brand.

Les scies à os sont de machines de petites dimensions recommandées pour l'usage professionnel ou domestique pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en aluminium anodisé, poulies en fusion d'aluminium, table de travail, portionneuse et poussoir à viande en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension avec arrêt d'urgence, guide lame en bakélite, couvercle de protection du moteur et poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame. Disponibles en deux versions: SEG. A.: avec base en aluminium anodisé, tiroir à déchets en acier inox et panneau de commande intégré. SEG. A. SB: panneau de commande latéral, marque MPM.

Knochensägen sind kleine Maschinen, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen und frischen Produkten eignen, so wie von Knochen für den professionellen und häuslichen Gebrauch. Struktur aus eloxiertem Aluminium, Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer aus Edelstahl, Fleischschieber aus Edelstahl, Sicherheits/Mikroschalter an der Tür, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung und Notfallpilz, Klängenführung aus Bakelit, Motorschutzgehäuse und Einstellstange für die richtige Klingenspannung. Verfügbar in zwei verschiedenen Versionen: SEG. A: Komplett mit eloxiertem Aluminiumboden mit Edelstahlbehälter zum Sammeln von Rückständen und integriertem Druckknopf. SEG. A SB: mit seitlichem Druckknopf, Marke MPM.

Las sierras de cinta para huesos de SWEDLINGHAUS son máquinas de pequeñas dimensiones ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos adecuadas tanto para el uso profesional como para el uso doméstico. Estructura realizada de aluminio anodizado, poleas en fundición de aluminio, plano de trabajo, empujador y porcionador en acero inoxidable, micro interruptor de seguridad en la puerta, panel de mandos con botón de paro de emergencia, guía cuchilla en baquelita, cobertura del motor, tirante para la regulación de la correcta tensión de la cinta. Disponible en dos versiones: SEG. A.: con soporte de aluminio anodizado, bandeja recolectora de residuos en acero inoxidable y panel de mandos integrado. SEG.A. SB: panel de mandos lateral, marca MPM.

### OPTIONAL

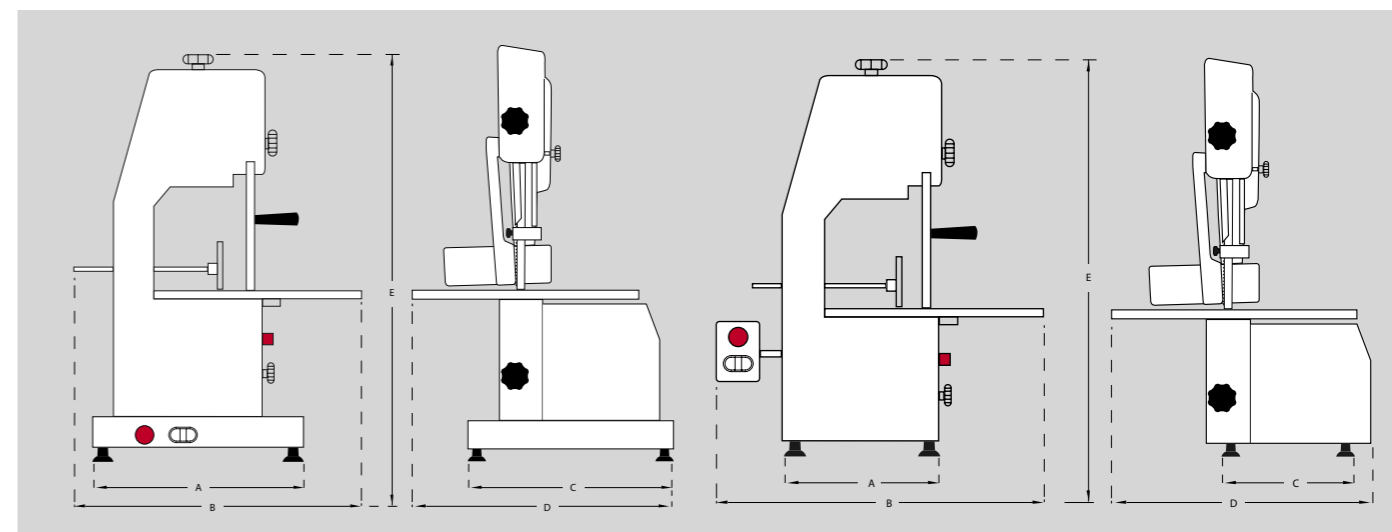
**LAMA**  
Blade / Lame  
Klinge / Cinta

**VOLTAGGI SPECIALI**  
Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

**MOTORE POTENZIATO 1,5 HP**  
1.5HP motor / Moteur 1,5 HP  
Verbessertes Motor Hp1.5 / Motor potenciado 1,5 Hp

**CAVALLETTO**  
Base / Etabli  
Gestell / Caballete

**PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm**  
500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm  
Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 500x500



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- C DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA**  
Overall length dimension / Dimension d'encombrement longer  
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima
- E ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SEG1600 A	SEG1800 A	SEG1600 A SB	SEG1800 A SB
<b>A</b>	390 mm	390 mm	335 mm	335 mm
<b>B</b>	520 mm	520 mm	615 mm	615 mm
<b>C</b>	410 mm	410 mm	290 mm	290 mm
<b>D</b>	480 mm	480 mm	480 mm	480 mm
<b>E</b>	880 mm	970 mm	830 mm	920 mm

MODELLO	SEG 1600 A	SEG 1800 A	SEG 1600 A SB	SEG 1800 A SB
<b>LUNGHEZZA NASTRO</b> Blade length / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta	1610 mm	1800 mm	1610 mm	1800 mm
<b>ALTEZZA UTILE TAGLIO</b> Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte	210 mm	300 mm	210 mm	300 mm
<b>LARGHEZZA UTILE TAGLIO</b> Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte	175 mm	175 mm	175 mm	175 mm
<b>DIMENSIONI PIANO</b> Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo	380x380 mm	380x380 mm	380x380 mm	380x380 mm
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	V 230/400	V 230/400	V 230/400	V 230/400
<b>POTENZA MOTORE</b> Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75
<b>PESO</b> Weight / Poids Gewicht / Peso	35,5 kg	38 kg	32 kg	34 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	560x1000x550 mm	560x1000x550 mm	550x1010x750 mm	550x1010x750 mm



SEG1800 I



SEG3100 I

SEGAOSSI SERIE INOX

S/Steel bone bandsaw / Scie à os-inox  
Knochenbandsäge aus Edelstahl / Sierra de cinta para huesos-inoxidable

I segaoSSI INOX sono strumenti professionali ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa. Struttura in acciaio inox AISI 304 con cassetto raccogli residui nello sportello per i mod. SEG1600I/SEG1800I e cassetto inferiore accessibile esternamente per i mod. SEG2400I/3100I, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore e spingicarne inox, micro di sicurezza sulla porta, comandi bassa tensione, rapido sblocco puleggia superiore e sportello per agevolare la pulizia, tirante di regolazione per una corretta tensione della lama. I modelli SEG2400I e SEG3100I sono lavabili con piccoli spruzzi d'acqua (no alta pressione) e i comandi sono in acciaio inox IP67.

The s/steel bone bandsaws are recommended for professional use to cut frozen or fresh products and bones. AISI304 s/steel body, waste drawer on the door (Mod. SEG1600I/SEG1800I) or accessible from the outside (Mod. SEG2400I/SEG3100I), cast aluminium alloy pulleys, s/steel worktop, s/steel portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls, upper pulley and door equipped with quick/release system for easy cleaning operations, tie/rod to adjust the blade tension. SEG2400I and SEG3100I are washable with water jets (no high pressure) and are equipped with IP67 s/steel controls.

Les scies à os inox sont des machines à usage professionnel recommandées pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en acier inox AISI304, tiroir à déchets bloqué dans la porte (SEG1600I/SEG1800I) ou accessible de l'extérieur (SEG2400I/3100I), poulies en fusion d'aluminium, table de travail, poussoir à viande et portionneuse en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension, système de déblocage rapide de la poulie supérieur, porte démontable pour une hygiène optimale, poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame. Les modèles SEG2400I et SEG3100I sont lavables au jet d'eau (pas haute pression) et les panneaux de commandes sont en acier inox IP67.

Die INOX/Knochen Sägen sind professionelle Werkzeuge, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen und frischen Produkten sowie von Knochen eignen. AISI 304 Edelstahlstruktur mit Rückstandsammelschublade in der Tür für Mod. SEG1600I und SEG1800I, untere Schublade von außen zugänglich für mod. SEG2400I/3100I, Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer und Fleischdrücker aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter an der Tür, Niederspannungssteuerung, Schnellverschluss der oberen Riemenscheibe und der Tür zur Erleichterung der Reinigung, Einstellung der Spurstange für die richtige Blattspannung. Die Modelle SEG2400I und SEG3100I sind mit kleinen Wasserstrahlen (kein hoher Druck) waschbar und die Bedienelemente sind aus Edelstahl IP67.

Nuestras Sierras de Cinta profesional son los instrumentos ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos. Estructura realizada en acero inoxidable AISI 304, cajón recolector de residuos al interior (SEG1600I/SEG1800I) y accesible desde el exterior (SEG2400I/3100I). Poleas en aluminio, plano de trabajo, empujador y porcionador en acero inoxidable, micro interruptor de seguridad en la puerta y plaqueta de baja tensión, rápido desbloqueo de la polea superior y puerta que facilitan la limpieza, tirante para la regulación de la correcta tensión de la lama. Los modelos SEG2400I y SEG3100I son lavables pequeñas salpicaduras de agua (no alta presión), mandos en acero inoxidable IP67.

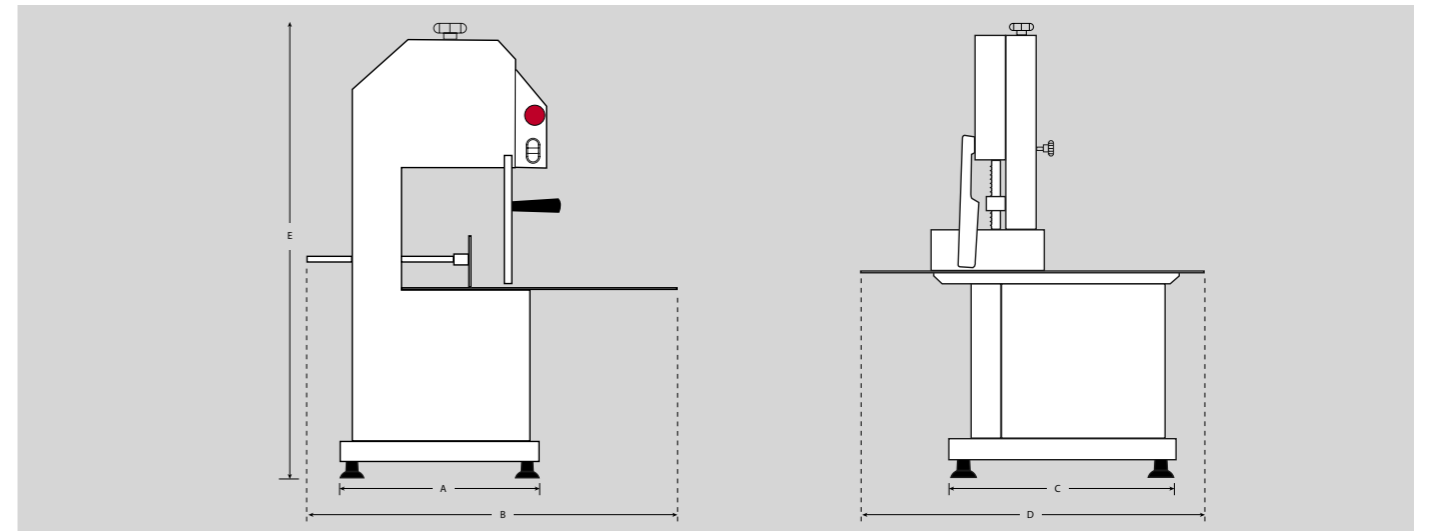
OPTIONAL

LAMA  
Blade / Lame  
Klinge / Cinta

VOLTAGGI SPECIALI  
Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

CAVALLETTO mod. 1600/1800  
Base / Établi  
Gestell / Caballete

PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm  
500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm  
Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 500x500



- A DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- C DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA**  
Overall length dimension / Dimension d'encombrement longer  
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima
- E ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SEG1600 I	SEG1800 I	SEG2400 I	SEG3100 I
<b>A</b>	380 mm	380 mm	524 mm	624 mm
<b>B</b>	610 mm	610 mm	750 mm	966 mm
<b>C</b>	420 mm	420 mm	444 mm	444 mm
<b>D</b>	530 mm	530 mm	715 mm	840 mm
<b>E</b>	890 mm	995 mm	1670 mm	1900 mm

MODELLO	SEG1600 I	SEG1800 I	SEG2400 I	SEG3100 I
<b>LUNGHEZZA NASTRO</b> Blade length / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta	1610 mm	1800 mm	2400 mm	3100 mm
<b>ALTEZZA UTILE TAGLIO</b> Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte	180 mm	265 mm	287 mm	420 mm
<b>LARGHEZZA UTILE TAGLIO</b> Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte	165 mm	165 mm	350 mm	388 mm
<b>DIMENSIONI PIANO</b> Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo	480x530 mm	480x530 mm	510x710 mm	795x810 mm
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	V 230/400	V 230/400	V 230/400	V 230/400
<b>POTENZA MOTORE</b> Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	2,5 HP Kw 1,80	2,7 HP Kw 2,00
<b>PESO</b> Weight / Poids Gewicht / Peso	55 kg	58 kg	110 kg	162 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x1010x750 mm	550x1010x750 mm	1050x950x1900 mm	1050x950x2005 mm



SV 31 F



SV NICO

HO.RE.CA.

## MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA

External suction vacuum packing machine / Machine sous-vide à aspiration extérieure  
VVakuumverpackungsmaschine mit ausserer Absaugung / Máquina de envasado al vacío - Aspiración externa

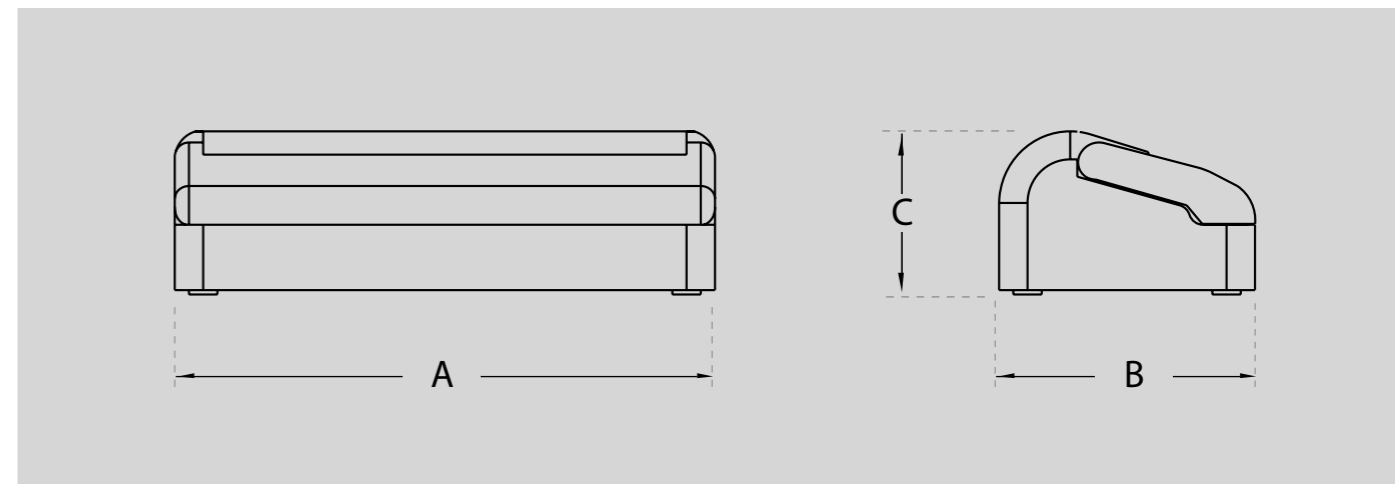
**Macchina per il confezionamento sottovuoto di alimenti in genere quali salumi, formaggi, verdure ecc. Indicate per uso domestico in grado di garantire un vuoto perfetto sia nelle apposite buste goffrate.**

- Recommended for domestic use to vacuum/pack food of any sort like cold cuts, cheese, vegetables, etc. Total vacuum guaranteed when using specific embossed bags for solid food.
- Recommandée pour l'emballage sous vide des aliments (charcuterie, fromages, légumes, etc.), idéale pour l'usage domestique. Sous vide total lorsque utilisée avec les sachets gaufrés spécifiques pour les aliments solides.
- Vakuuiergerät für Lebensmittel wie Aufschnitt, Käse, Gemüse usw. Geeignet für den Hausgebrauch, um ein perfektes Vakuum in Beuteln mit gerippter Struktur zu gewährleisten.
- Máquinas de envasado al vacío ideales para alimentos como embutidos, queso, verduras etc., indicadas para uso doméstico en grado de garantizar un vacío perfecto en las bolsas gofradas para alimentos sólidos.

### OPTIONAL

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFFRATE 90 MICRON PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/90 micron embossed bags for external suction /Sachets gaufrés 90 micron pour aspiration extérieure /Geprägte Vakuumbbeutel 90 Micron /Bolsas gofradas 90 micron para aspiración externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800
	40x60 cm	100	400
	20x600 cm (rotoli) 30x600 cm (rotoli)	2 2	/ /

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/Embossed cooking vacuum bags for external suction /Sachets gaufrés de cuisson pour aspiration extérieure /Kochfeste geprägte Vakuumbbeutel /Bolsas gofradas cocción para aspiración externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800



- A LARGHEZZA**  
*Width / Largeur / Breite / Ancho*
- B LUNGHEZZA**  
*Length / Longueur / Länge / Largo*
- C ALTEZZA**  
*Height / Hauteur / Höhe / Altura*

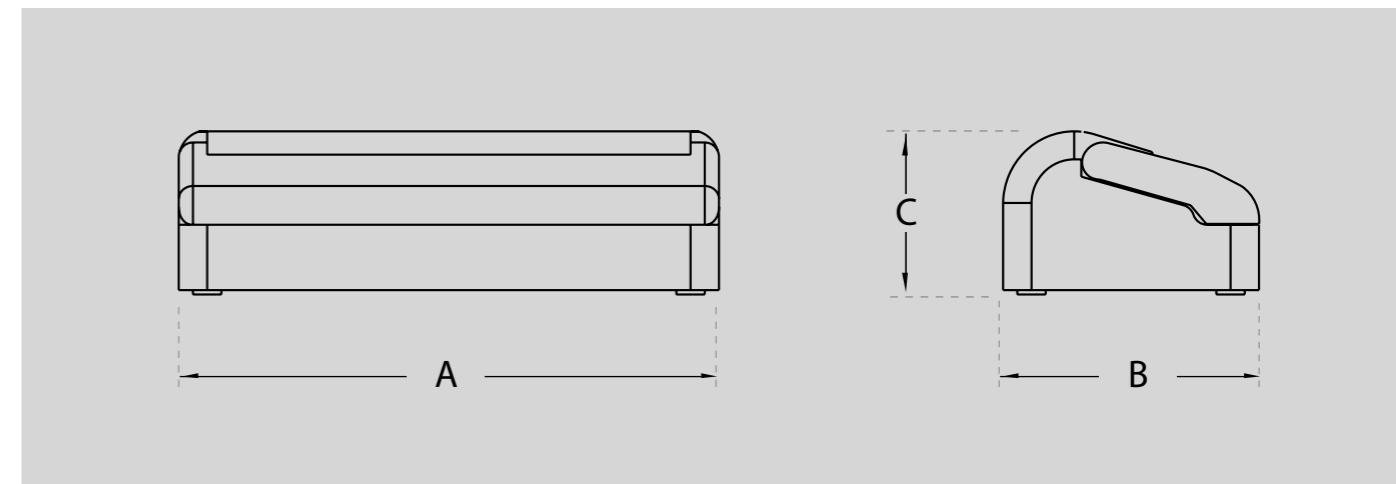
	SV 31 F	SV NICO
<b>A</b>	375 mm	380 mm
<b>B</b>	155 mm	180 mm
<b>C</b>	80 mm	110 mm

MODELLO	SV 31 F	SV NICO
<b>STRUTTURA</b> <i>Construction / Structure / Struktur / Estructura</i>	ABS	ABS
<b>POMPA VUOTO</b> <i>Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuumpumpe / Bomba de vacío</i>	l/m 16	l/m 13
<b>BARRA SALDANTE</b> <i>Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora</i>	310 mm	330 mm
<b>CONSUMO</b> <i>Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo</i>	0,18 kw	0,25 kw
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids Gewicht / Peso</i>	4 kg	3,2 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	430x240x170 mm	430x240x170 mm





SV STAR 33



## MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA

External suction vacuum packing machine / Machine sous-vide à aspiration extérieure  
Vakuumpackungsmaschine mit ausserer Absaugung / Máquina de envasado al vacío - Aspiración externa

**Macchina in acciaio inox per il confezionamento sottovuoto di alimenti in genere quali salumi, formaggi, verdure ecc. Indicate per uso professionale in grado di garantire un vuoto perfetto nelle apposite buste gofrate. Tutte le macchine possono lavorare in modalità automatica o manuale.**

- Recommended for professional use to vacuum/pack food of any sort like cold cuts, cheese, vegetables, etc. S/steel construction. Total vacuum guaranteed when using specific embossed bags for solid food. Manual or automatic functioning.
- Recommandée pour l'emballage sous vide des aliments (charcuterie, fromages, légumes, etc.), idéale pour l'usage domestique professionnel. Structure en acier inox. Sous vide total lorsque utilisée avec les sachets gaufrés spécifiques pour les aliments solides. Fonctionnement manuel ou automatique.
- Edelstahl Vakuuiergerät für Lebensmittel wie Aufschnitt, Käse, Gemüse usw. Geeignet für den professionellen Gebrauch, um ein perfektes Vakuum in Beuteln mit gerippter Struktur zu gewährleisten. Alle Geräte können im automatischen oder manuellen Modus arbeiten.
- Máquinas de envasado al vacío en acero inoxidable ideales para alimentos como embutidos, queso, verduras etc., indicadas para uso profesional en grado de garantizar un vacío perfecto en las bolsas gofradas para alimentos sólidos. Todas las máquinas pueden trabajar en modalidad automática o manual.

### OPTIONAL

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFRATE 90 MICRON PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/90 micron embossed bags for external suction /Sachets gaufrés 90 micron pour aspiration extérieure /Geprägte Vakuumbbeutel 90 Micron /Bolsas gofradas 90 micron para aspiración externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800
	40x60 cm	100	400
	20x600 cm (rotoli) 30x600 cm (rotoli)	2 2	/ /

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA <i>/Embossed cooking vacuum bags for external suction /Sachets gaufrés de cuisson pour aspiration extérieure /Kochfeste geprägte Vakuumbbeutel /Bolsas gofradas cocción para aspiración externa</i>	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800

	SV STAR 33	SV STAR 43
<b>A LARGHEZZA</b> <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	<b>A</b> 390 mm	470 mm
<b>B LUNGHEZZA</b> <i>Length / Longueur / Länge / Largo</i>	<b>B</b> 300 mm	305 mm
<b>C ALTEZZA</b> <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	<b>C</b> 180 mm	180 mm

MODELLO	SV STAR 33	SV STAR 43
<b>STRUTTURA</b> <i>Construction / Structure / Struktur / Estructura</i>	INOX	INOX
<b>POMPA VUOTO</b> <i>Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuumpumpe / Bomba de vacío</i>	l/m 13	l/m 21
<b>BARRA SALDANTE</b> <i>Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora</i>	330 mm	430 mm
<b>CONSUMO</b> <i>Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo</i>	0,38 kw	0,45 kw
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids Gewicht / Peso</i>	6,5 kg	8 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	420x360x260 mm	520x320x260 mm



SV AUT 43

## MACCHINE SOTTOVUOTO ASPIRAZIONE ESTERNA CON FILTRO

External suction vacuum packing machine with filter / Machine sous-vide à aspiration extérieure avec filtre  
Vakuuiergerät mit Aussenvakuum und Filter / Máquina de envasado al vacío por aspiración externa con filtro

**Macchina per il confezionamento sottovuoto di alimenti in genere quali salumi, formaggi, verdure, ecc. Espressamente indicata per uso professionale. Dotata di display LCD e software di programmazione multilingua, manometro, maniglia sportello e filtro esterno smontabile per trattenere eventuali eccedenze di liquidi o polveri; è inoltre in grado di garantire un vuoto perfetto sia nelle buste goffrate sia negli appositi contenitori in caso di liquidi.**

Recommended for a professional use to vacuum/pack food of any sort (cold cuts, cheese, vegetable etc.). LCD display, multilingual programs software, pressure gauge, door handle and filter holding any liquid or powder excess easy to disassemble. Total vacuum guaranteed both using specific embossed bags for solid food and specific jars for liquids.

Recommandée pour l'emballage sous vide des aliments (charcuterie, fromage, légumes, etc.), idéale pour l'usage professionnel. Écran LCD, software multilingues, manomètre, poignée et filtre amovible pour retenir poudre et liquides. Sous vide total lorsque utilisée avec les sachets gaufrés spécifiques pour les aliments solides ou avec les récipients pour les liquides.

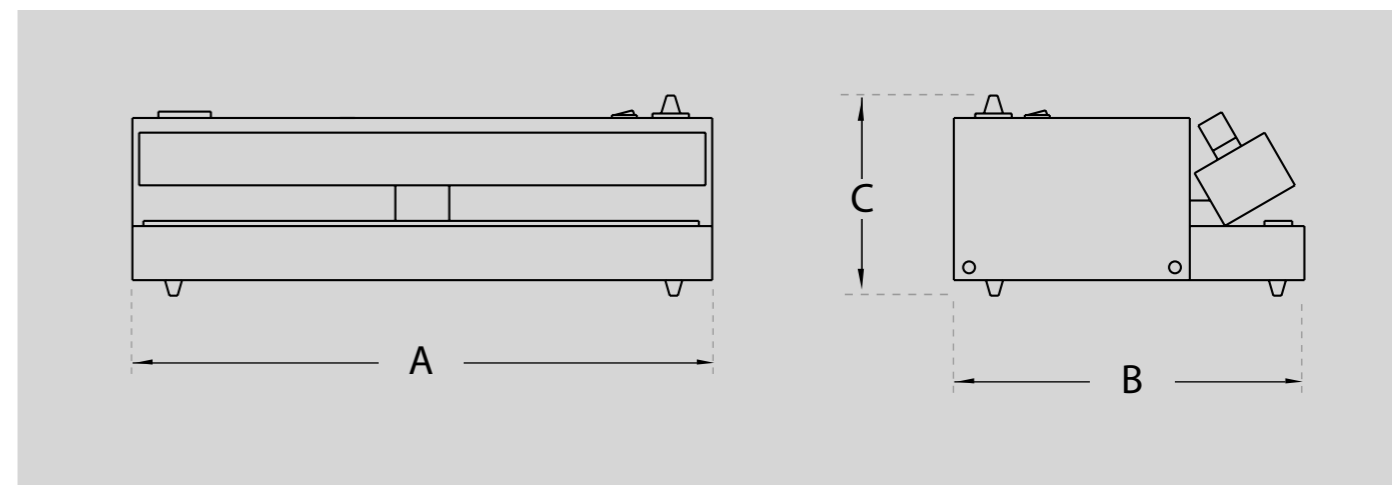
Vakuuiergerät für Lebensmittel wie Aufschnitt, Käse, Gemüse usw., hauptsächlich für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit LCD/Display und mehrsprachiger Programmiersoftware, Manometer, Türgriff und abnehmbarem Außenfilter, um überschüssige Flüssigkeit oder Staub zurückzuhalten. Ein perfektes Vakuum/Ergebnis, sowohl in den geprägten Beuteln als auch in den entsprechenden Behältern bei Flüssigkeiten, ist zu gewährleisten.

Máquina para el confeccionamiento del envasado al vacío de los alimentos, expresamente indicada para uso profesional. Dotada de placa de mandos digitales LCD y software de programación multilinguaje, manómetro, manija en la tapa y filtro para retener eventuales excesos de líquidos o polvos. Además garantiza un vacío perfecto tanto en las bolsas gofradas para alimentos sólidos como en los específicos contenedores para líquidos.

### OPTIONAL

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFFRATE 90 MICRON PER ASPIRAZIONE ESTERNA /90 micron embossed bags for external suction /Sachets gaufrés 90 micron pour aspiration extérieure /Geprägte Vakuumbbeutel 90 Micron /Bolsas gofradas 90 micron para aspiración externa	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800
	40x60 cm	100	400
	20x600 cm (rotoli) 30x600 cm (rotoli)	2 2	/ /

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
BUSTE GOFFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA /Embossed cooking vacuum bags for external suction /Sachets gaufrés de cuisson pour aspiration extérieure /Kochfeste geprägte Vakuumbbeutel /Bolsas gofradas cocción para aspiración externa	15x30 cm	100	2000
	20x30 cm	100	1600
	25x35 cm	100	1000
	30x40 cm	100	800



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Length / Longueur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV AUT 33	SV AUT 43
<b>A</b>	420 mm	510 mm
<b>B</b>	300 mm	295 mm
<b>C</b>	165 mm	180 mm

MODELLO	SV AUT 33	SV AUT 43
<b>STRUTTURA</b> Construction / Structure / Struktur / Estructura	INOX	INOX
<b>POMPA VUOTO</b> Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuumpumpe / Bomba de vacío	l/m 19	l/m 26
<b>BARRA SALDANTE</b> Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora	330 mm	2x430 mm
<b>CONSUMO</b> Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo	0,38 kw	0,55 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids Gewicht / Peso	6,5 kg	10 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	500x350x250 mm	550x320x250 mm

SV330

SV430

SV530

Swedlinghaus



SV430

## MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO

Countertop vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche  
Vakuumpackungsmaschinen / Máquinas de envasado al vacío

Le sottovuoto a campana professionali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi, ecc...) all'interno della camera vuota o esternamente. Struttura in acciaio inox Aisi 304, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana in policarbonato trasparente sp. 1.5 cm, 20 programmi di serie personalizzabili per ottimizzare i tempi e i consumi, programma soft vacuum per la conservazione di prodotti liquidi e cremosi, programma marinatura che attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati consente ai liquidi presenti nella busta di penetrare più velocemente nelle fibre del prodotto, programma "sensore vuoto" che grazie ad un sensore elettromagnetico permette di impostare manualmente la percentuale di vuoto ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione, start automatico, stop di emergenza, doppia riga display LCD, barre saldanti (senza fili) dotate di spingitori pneumatici inox che permettendo la completa rimozione della stessa facilitandone la pulizia, ciclo automatico di autopulizia della pompa.

Our professional vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc...) inside or outside the vacuum chamber. AISI304 s/steel construction, moulded tank with rounded edges for easy cleaning operations, transparent polycarbonate cover with a minimum thickness of 1.5 cm, 20 customizable programs to optimize time and consumption, specific Soft Vacuum program to preserve liquid and creamy products, Marinating program with short and close vacuum cycles to let liquids penetrate faster into products fibers, Vacuum Sensor program which allows to manually set the vacuum percentage, automatic start, emergency stop, double line LCD display, multiple welding bars (without wires) equipped with s/steel pneumatic pistons to simplify the cleaning operations, pump automatic self/cleaning program.

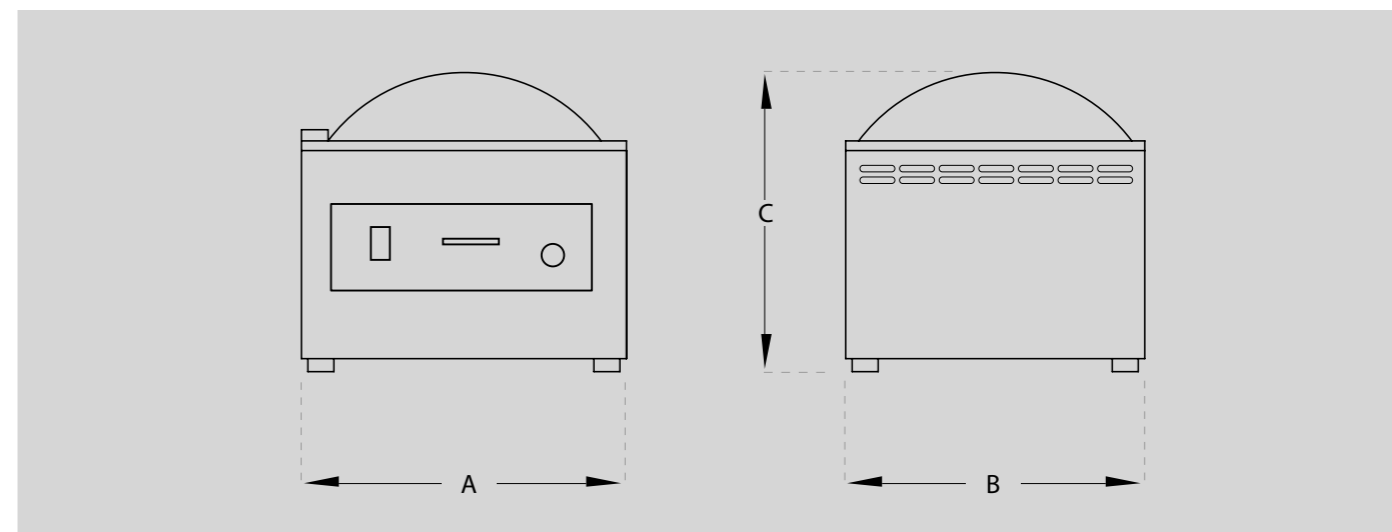
Les machines sous/vide à cloche professionnelles sont recommandées pour l'emballage des aliments (viande, charcuterie, fromage, etc...) à l'intérieure de la chambre à vide. Structure en acier inox AISI 304, cuve moulée avec bords arrondis facile à nettoyer, couvercle en polycarbonate transparent de 1.5 cm, 20 programmes personnalisables pour optimiser les temps et la consommation énergétique, programme Soft Vacuum pour la préservation des produits liquides et crémeux, programme Marinage que grace à des cycles courts et fréquents fait pénétrer la marinade dans les fibres de l'aliment plus rapidement, programme Sonde Vide que permet de régler le pourcentage de vide et de mieux contrôler le cycle de préservation des aliments, start automatique, arrêt d'urgence, écran LCD double lignes, barres de soudage amovibles sans câbles avec pistons pneumatiques en acier inox faciles à nettoyer, programme d'auto/nettoyage de la pompe.

Mit den professionellen Glocken/Vakuuiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Aufschnitt, Käse usw.) vakuumieren. Aisi 304 Edelstahlstruktur, geformte und abgerundete Schale für einfache Reinigung, transparente Glocke aus Polycarbonat 1,5 cm dick, 20 Standardprogramme, die zur Optimierung von Zeiten und Verbrauch anpassbar sind, Weichvakuumpogramm zur Konservierung flüssiger und cremiger Produkte, Marinadenprogramm: die kurzen und engen Vakuumpzyklen ermöglichen das schnelle Ansaugen von Flüssigkeiten und Soßen, Programm "Leerer Sensor" Dank eines elektromagnetischen Sensors kann man den Vakuumprozentsatz manuell einstellen und eine genauere Steuerung des Konservierungszyklus erhalten, automatischer Start, Notstopp, zweireihige LCD/Anzeige, Dichtungsstangen (drahtlos) mit pneumatischen Edelstahlschiebern ausgestattet, die die vollständige Entfernung derselben ermöglichen und die Reinigung erleichtern, automatischer Selbstreinigungszklus der Pumpe.

Las máquinas de envasado al vacío de campana profesionales permiten conservar cualquier tipo de alimento (carnes, fiambres, quesos, etc.) al interior de la cámara de vacío. Estructura en acero inoxidable AISI 304, cuba estampada y bordes redondeados para una fácil limpieza, tapa transparente en puro policarbonato con grosor mínimo de 1,5 cm, 20 programas personalizables para optimizar los tiempos y los consumos, programa soft vacuum para la conservación de productos líquidos o cremosos, programa específico para marinar los alimentos a través de ciclos de vacío cortos y cercanos que permite a los líquidos presentes en la bolsa de penetrar más rápidamente en las fibras del producto acelerando el marinado, programa "Sensor Vacío" que permite configurar manualmente el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico, inicio automático, botón de paro de emergencia, placa de mandos digitales LCD, barras de soldadura múltiples sin cables equipadas con pistones de acero inoxidable (Aisi 304) que simplifican las operaciones de limpieza y ciclo de autolimpieza de la bomba.

### OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69

/Options and accessories at pg. 68 and 69 /Options et accessoires à pg. 68 et 69 /Optionales Zubehör auf Seiten 68 U. 69 /Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV330	SV430	SV530
<b>A</b>	460 mm	560 mm	660 mm
<b>B</b>	460 mm	590 mm	690 mm
<b>C</b>	460 mm	560 mm	565 mm

MODELLO	SV330	SV430	SV530
<b>DIMENSIONI CAMERA</b> Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuunkammer / Dimensiones cámara de vacío	330x330x215 mm	430x430x230 mm	530x530x230 mm
<b>POMPA VUOTO</b> Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuumpumpe / Bomba de vacío	bush 8 m <sup>3</sup> /h	bush 16 m <sup>3</sup> /h	bush 21 m <sup>3</sup> /h
<b>VOLTAGGIO</b> Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
<b>BARRA SALDANTE</b> Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora	320 mm	420 mm	520 mm
<b>VUOTO FINALE</b> Final vacuum / Vide final / Schlussvakuum / Vacío	2 mbar	2 mbar	2 mbar
<b>CONSUMO</b> Power consumption/ Consommation / Energieverbrauch / Consumo	1,1 Kw	1,1 Kw	1,5 Kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	36 kg	59 kg	78 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	620x580x630 mm	720x620x680 mm	820x720x680 mm



SV530 CAR

SV660 CAR

SV760 CAR

SV960 CAR

Swedlinghaus



SV530 CAR

## MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE

Wheeled vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche sur roulettes / Glocken-Vakuuiergeräte auf Rädern / Máquina de envasado al vacío de campana de piso

Le macchine sottovuoto a campana industriali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi ecc.) in quantità importanti. Struttura in acciaio inox AISI 304, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana in policarbonato trasparente sp. 1.5 cm, ruote multidirezionali che favoriscono lo spostamento della macchina, 20 programmi personalizzabili per ottimizzare i tempi e i consumi, programma soft vacuum per la conservazione di prodotti liquidi e cremosi, programma marinatura che attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati consente ai liquidi presenti nella busta di penetrare più velocemente nelle fibre del prodotto, programma "sensore vuoto" che grazie ad un sensore elettromagnetico permette d'impostare manualmente la percentuale di vuoto ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione, start automatico, stop di emergenza, display LCD, barre saldanti (senza fili) dotate di spingitori pneumatici inox che ne permettono la completa rimozione facilitandone la pulizia, ciclo automatico di autopulizia della pompa.

Our industrial vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc.) in large quantities. AISI 304 s/steel construction, moulded tank with rounded edges for easy cleaning operations, transparent polycarbonate cover with a minimum thickness of 1.5 cm, multidirectional wheels to move the machine easily, 20 customizable programs to optimize time and consumption, specific Soft Vacuum program to preserve liquid and creamy products, Marinating program with short and close vacuum cycles to let liquids penetrate faster into products fibers, Vacuum Sensor program which allows to manually set the vacuum percentage, automatic start, emergency stop, LCD display, multiple welding bars (without wires) equipped with s/steel pneumatic pistons to simplify the cleaning operations, pump automatic self/cleaning program.

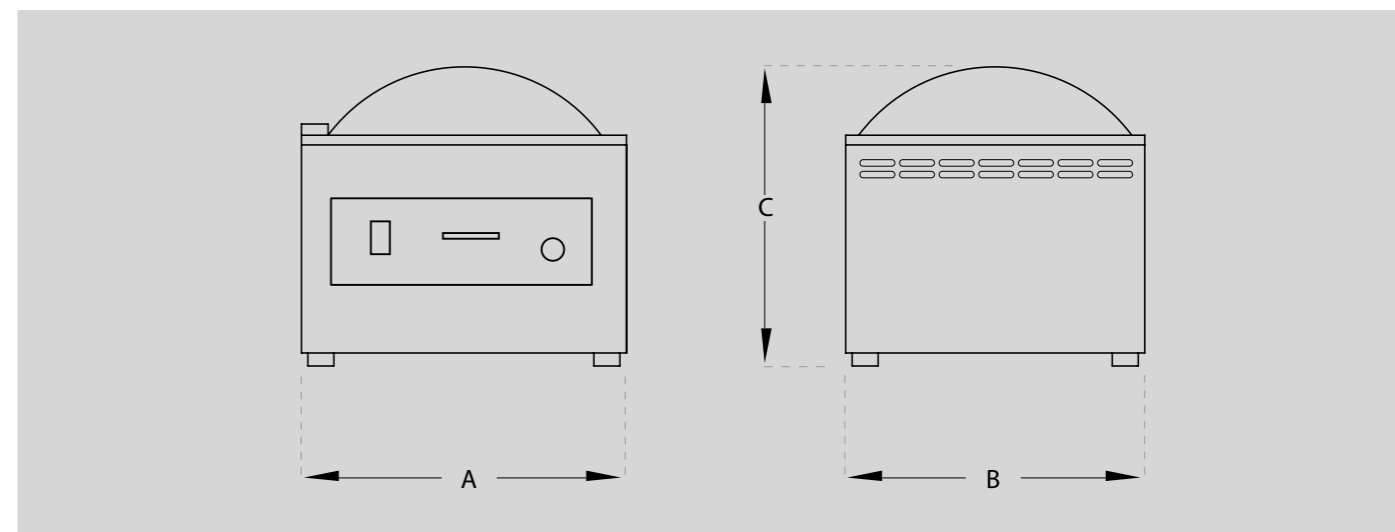
Les machines sous-vide à cloche industrielles sont recommandées pour l'emballage des aliments en grande quantité (viande, charcuterie, fromage, etc...). Structure en acier inox AISI 304, cuve moulée avec bords arrondis facile à nettoyer, couvercle en polycarbonate transparent de 1.5 cm, roulettes pour faciliter le déplacement de la machine, 20 programmes personnalisables pour optimiser les temps et la consommation énergétique, programme Soft Vacuum pour la préservation des produits liquides et crémeux, programme Marinage que grâce à des cycles courts et fréquents fait pénétrer la marinade dans les fibres de l'aliment plus rapidement, programme Sonde Vide que permet de régler le pourcentage de vide et de mieux contrôler le cycle de préservation des aliments, start automatique, arrêt d'urgence, écran LCD, barres de soudage amovibles sans câbles avec pistons pneumatiques en acier inox facile à nettoyer, programme d'auto/nettoyage de la pompe.

Mit den industriellen Glocke/Vakuuiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Salami, Käse usw.) in großen Mengen verpacken. AISI 304 Edelstahlstruktur, geformte und abgerundete Schale für einfache Reinigung, transparente Glocke aus Polycarbonat. 1.5 cm, multidirektionale Räder, die die Bewegung der Maschine erleichtern, 20 anpassbare Programme zur Optimierung von Zeiten und Verbrauch, Weichvakuuiprogramm zur Konservierung flüssiger und cremiger Produkte, Marinadenprogramm: ermöglicht durch kurze und enge Vakuuzyklen, das schnelle Ansaugen von den im Beutel vorhandenen Flüssigkeiten und Soßen, Programm "Leerer Sensor" / Dank eines elektromagnetischen Sensors kann man manuell den Vakuuprozentsatz einstellen und somit den Konservierungszyklus genauer steuern, automatischer Start, Not/Ausschalten, LCD/Anzeige, Dichtungsstangen (ohne Drähte) mit pneumatischen Edelstahlschiebern, die ihre vollständige Entfernung ermöglichen, die Reinigung erleichtern, automatischer Selbstreinigungszklus der Pumpe.

Las envasadoras al vacío profesionales de piso permiten envasar cualquier tipo de alimento (carnes, fiambres, quesos, etc.) en cantidades importantes. Estructura en acero inoxidable AISI 304, cuba estampada y bordes redondeados para una fácil limpieza, tapa transparente en puro policarbonato con grosor mínimo de 1.5 cm, ruedas multi/direccionales que simplifican las operaciones de movimiento de la máquina, 20 programas personalizables para optimizar los tiempos y los consumos, programa soft vacuum para la conservación de productos líquidos o cremosos, programa específico para marinar los alimentos a través de ciclos de vacío cortos y cercanos que permite a los líquidos presentes en la bolsa de penetrar más rápidamente en las fibras del producto acelerando el marinado, programa 'Sensor Vacío' que permite configurar manualmente el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico, inicio automático, botón de paro de emergencia, placa con mandos digitales LCD, barras de soldadura múltiples sin cables, equipadas con pistones de acero inoxidable (Aisi 304) que simplifican las operaciones de limpieza y ciclo de autolimpieza de la bomba.

### OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69

/Options and accessories at pg. 68 and 69 / Options et accessoires à pg. 68 et 69 / (Optionales) Zubehör auf Seiten 68 U. 69 / Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



#### A LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

	SV530 CAR	SV660 CAR	SV760 CAR	SV960 CAR
<b>A</b>	700 mm	790 mm	890 mm	1090 mm
<b>B</b>	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
<b>C</b>	1110 mm	1110 mm	1110 mm	1110 mm

#### B LUNGHEZZA

Length / Longeur / Länge / Largo

#### C ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

MODELLO	SV530 CAR	SV660 CAR	SV760 CAR	SV960 CAR
<b>DIMENSIONI CAMERA</b> Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuuikammer / Dimensiones cámara de vacío	530x530x230 mm	600x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
<b>POMPA VUOTO</b> Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuu pumpe / Bomba de vacío	bush 25 m³/h	bush 40 m³/h	bush 60 m³/h	bush 100 m³/h
<b>VOLTAGGIO</b> Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz	220 V / 50/60 Hz 380 V / 50/60 Hz
<b>BARRA SALDANTE</b> Sealing bar / Barre de scellage Schweissbalken / Barra selladora	1x520 mm	2x650 / 2x520 mm 1x520 / 1x580 mm	2x750 / 2x520 mm 1x520 / 1x680 mm	2x950 / 2x520 mm 1x520 / 1x890 mm
<b>VUOTO FINALE</b> Final vacuum / Vide final / Schlussvakuu / Vacío	1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
<b>CONSUMO</b> Power consumption/ Consommation Energieverbrauch / Consumo	2 Kw	2,35 Kw	2,35 Kw	2,50 Kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	93 kg	170 kg	195 kg	220 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	830x830x1280 mm	1050x850x1350 mm	1050x850x1350 mm	1250x850x1350 mm



SV30 E

SV40 E

SV50 E

HO.RE.CA.

**MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO**

Countertop vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche  
Vakuumpackungsmaschinen / Máquinas de envasado al vacío

Le sottovuoto a campana professionali permettono di confezionare qualsiasi tipo di alimento (carni, salumi, formaggi ecc..) all'interno della camera del vuoto. Struttura in acciaio inox, vasca stampata e arrotondata per una facile pulizia, campana trasparente con sollevamento tramite pistoni, avvio del ciclo manuale, scheda mono-programma che permette di impostare % di vuoto e secondi di saldatura, apertura a 90° del carter per facilitare l'assistenza tecnica.

Our professional vacuum chamber machines are recommended to package any kind of food (meat, cold cuts, cheese, etc...) inside or outside the vacuum chamber. S/steel construction, molded and rounded tank for easy cleaning operations, transparent lid equipped with pistons, manual cycle start, single-program electronic board that allows you to set vacuum % and welding time, 90° opening of the external case to ease technical assistance and maintenance operations.

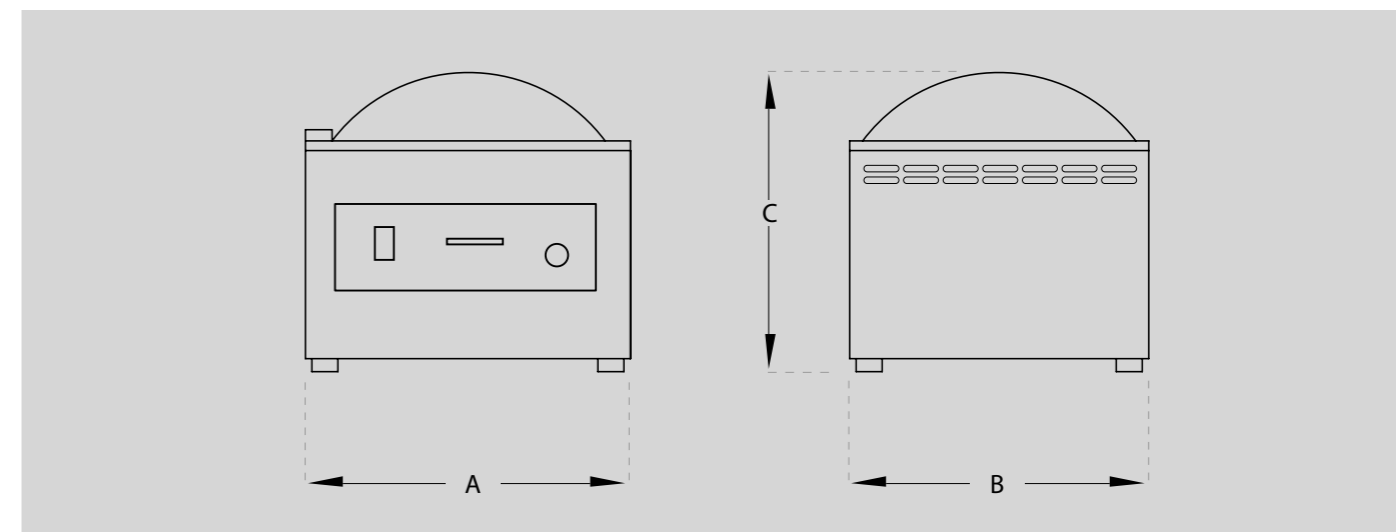
Les machines sous/vide à cloche professionnelles sont recommandées pour l'emballage des aliments (viande, charcuterie, fromage, etc...) à l'intérieure de la chambre à vide. Structure en acier inox, cuve moulée et arrondie pour un nettoyage facile, cloche transparente avec relevage par pistons, démarrage manuel du cycle, carte monoprogramme qui permet de régler la % vide et le temps de soudure, ouverture à 90° du boîtier pour faciliter l'assistance technique et les opérations de maintien.

Mit den professionellen Glocken/Vakuuiergeräten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Aufschnitt, Käse usw.) vakuumieren. Edelstahlstruktur, geformter und abgerundeter Tank für einfache Reinigung, transparente Glocke mit Hubkolben, manueller Zyklusstart, Einzelprogrammkarte, mit der Sie das Vakuum in % und die Schweißsekunden einstellen können, 90°-Öffnung des Gehäuses zur Erleichterung der technischen Unterstützung.

Las máquinas de envasado al vacío de campana profesionales permiten conservar cualquier tipo de alimento (carne, fiambres, quesos, etc.) al interior de la cámara de vacío. Estructura de acero inoxidable, tanque moldeado y redondeado para fácil limpieza, campana transparente con levantamiento por pistones, inicio de ciclo manual, tarjeta monoprograma que permite configurar % vacío y segundos de soldadura, apertura de la carcasa a 90° para facilitar la asistencia técnica.

**OPTIONAL e ACCESSORI ALLE PAGINE 68 e 69**

/Options and accessories at pg. 68 and 69 /Options et accessoires à pg. 68 et 69 /Optionales Zubehör auf Seiten 68 U. 69 /Accesorios opcionales a pag. 68 y 69



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longueur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SV30 E	SV40 E	SV50 E
<b>A</b>	410 mm	510 mm	560 mm
<b>B</b>	460 mm	560 mm	610 mm
<b>C</b>	350 mm	450 mm	450 mm

MODELLO	SV30 E	SV40 E	SV50 E
<b>DIMENSIONI CAMERA</b> Vacuum chamber dimensions/Dimensions chambre à vide Masse Vakuunkammer / Dimensiones cámara de vacío	310x350x120 mm	410x450x220 mm	460x500x220 mm
<b>POMPA VUOTO</b> Vacuum pump / Pompe à vide / Vakuumpumpe / Bomba de vacío	TBF 8 m³/h	TBF 16 m³/h	TBF 20 m³/h
<b>VOLTAGGIO</b> Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
<b>BARRA SALDANTE</b> Sealing bar / Barre de scellage / Schweissbalken / Barra selladora	300 mm	400 mm	450 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	32 kg	50 kg	60 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	620x580x630 mm	620x580x630 mm	720x620x680 mm



**OPTIONAL MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA**  
 VACUUM CHAMBER MACHINES OPTIONS / OPTIONS MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE  
 OPTIONALES ZUBEHÖR FÜR GLOCKEN/VAKUUMIERGERÄTE/ OPCIONALES EMPACADORAS AL VACIO DE CAMPANA

- DI SERIE STANDARD / DE SÉRIE / SERIENMÄSSIG / DE SERIE
- ✓ OPZIONALE OPTION / EN OPTION / OPTIONAL / OPCIONAL
- x NON PREVISTO NOT AVAILABLE / PAS DISPONIBLE / AUSGESCHLOSSEN / NO DISPONIBLE

MODELLO <i>Model / Modèle / Modell / Modelo</i>	SV330	SV430	SV530
<b>Seconda barra saldante</b> <i>Second sealing bar / Deuxième barre de soudage</i> <i>Zweite Dichtungsstange / Segunda barra de soldadura</i>	X	✓	✓
<b>Barra taglio sfrido</b> <i>Cut/off sealing bar / Barre de découpe aux contours</i> <i>Schneidevorrichtung für Vakuumbutel / Barra cortaresiduos</i>	✓	✓	✓
<b>Barra doppia saldatura</b> <i>Double sealing bar / Barre double soudage</i> <i>Doppelschweißstange / Barra doble soldadura</i>	✓	✓	✓
<b>Atmosfera protettiva</b> <i>Modified Atmosphere (MAP) / Atmosphère modifiée (MAP)</i> <i>Schutzatmosphäre / Atmósfera protectora</i>	✓	✓	✓
<b>Sensore di vuoto+marinatura</b> <i>Vacuum sensor + marinating / Sonde vide + marinage</i> <i>Vakuumsensor + Marinade / Sensor vacío + marinado</i>	•	•	•
<b>Piano inclinato per liquidi</b> <i>Tilted plate for liquids / Plateau incliné pour les liquides</i> <i>Geneigte Ebene für Flüssigkeiten / Plano inclinado para líquidos</i>	✓	✓	✓
<b>Stampante</b> <i>Printer / Imprimante / Drucker / Impresora</i>	X	✓	✓
<b>Soft air</b> <i>Soft Air / Soft air / soft air-Verpackung / Vacío suave</i>	✓	✓	✓

MODELLO <i>Model / Modèle / Modell / Modelo</i>	SV530 CAR	SV660 CAR	SV760 CAR	SV960 CAR
<b>Seconda barra saldante</b> <i>Second sealing bar / Deuxième barre de soudage</i> <i>Zweite Dichtungsstange / Segunda barra de soldadura</i>	✓	•	•	•
<b>Terza barra saldante</b> <i>Third sealing bar / Troisième barre de soudage</i> <i>dritte Dichtungsstange / Tercera barra de soldadura</i>	X	✓	✓	X
<b>Barra taglio sfrido</b> <i>Cut/off sealing bar / Barre de découpe aux contours</i> <i>Schneidevorrichtung für Vakuumbutel / Barra cortaresiduos</i>	✓	✓	✓	✓
<b>Barra doppia saldatura</b> <i>Double sealing bar / Barre double soudage</i> <i>Doppelschweißstange / Barra doble soldadura</i>	✓	✓	✓	✓
<b>Atmosfera protettiva</b> <i>Modified Atmosphere (MAP) / Atmosphère modifiée (MAP)</i> <i>Schutzatmosphäre / Atmósfera protectora</i>	✓	✓	✓	✓
<b>Sensore di vuoto+marinatura</b> <i>Vacuum sensor + marinating / Sonde vide + marinage</i> <i>Vakuumsensor + Marinade / Sensor vacío + marinado</i>	•	•	•	•
<b>Piano inclinato per liquidi</b> <i>Tilted plate for liquids / Plateau incliné pour les liquides</i> <i>Geneigte Ebene für Flüssigkeiten / Plano inclinado para líquidos</i>	✓	su richiesta	su richiesta	su richiesta
<b>Stampante</b> <i>Printer / Imprimante / Drucker / Impresora</i>	✓	✓	✓	✓
<b>Soft air</b> <i>Soft Air / Soft air / soft air-Verpackung / Vacío suave</i>	✓	✓	✓	✓



ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
<b>BUSTE LISCE PER SOTTOVUOTO A CAMPANA</b>	15x30 cm	100	2000
<i>/Plain bags for vacuum chamber machine</i>	20x30 cm	100	1600
<i>/Sachets lisses pour machines sous/vide à cloche</i>	25x35 cm	100	1000
<i>/Glatte Vakuumeutel für Hauben/Verpackungsmaschine</i>	30x40 cm	100	800
<i>/Bolsas lisas para maquina de envasado al vac o de campana</i>	40x60 cm	100	400

ACCESSORI	FORMATO	PEZZI CONFEZIONE	PEZZI CARTONE
<b>BUSTE LISCE COTTURA A CAMPANA</b>	15x30 cm	100	2000
<i>/Plain cooking bags for vacuum chamber machine</i>	20x30 cm	100	1600
<i>/Sachets lisses de cuisson pour machines sous/vide à cloche</i>	25x35 cm	100	1000
<i>/Kochfeste glatte Vakuumeutel für Hauben/Verpackungsmaschine</i>	30x40 cm	100	800
<i>/Bolsas lisas coccion para maquina de envasado al vac o de campana</i>			





SK WIFI



SK CHEF



SKS

TERMOCIRCOLATORE DINAMICO E STATICO

Dynamic and static thermocirculator / Thermoplongeur dynamique et statique / Dynamischer und statischer Vakuumkocher / Termocirculador dinámico y estático

I termocircolatori sono strumenti ideali per la cottura di alimenti a bassa temperatura inseriti all'interno di apposite buste sottovuoto in grado di garantire una maggiore conservazione. Disponibili in tre diverse versioni: SK WI-FI: ideale per uso professionale, pratico e ampio display touch 5", IP 67, 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP, antenna integrata per la lettura immediata delle sonde al cuore, la connessione Wi-Fi permette di controllare la cottura anche a distanza. SK CHEF: semplice ed intuitivo, ideale per uso domestico e per un primo approccio alla cottura in sottovuoto. Struttura in acciaio inox, display a led di facile lettura, impostazione veloce di tempo e temperatura, dispositivo di blocco in caso di mancanza d'acqua o sovratensione. SKS: struttura in acciaio INOX, vasca cottura 1/1GN, riscaldamento statico, resistenze corazzate a contatto nel fondo, sistema di controllo della temperatura e del tempo di esercizio, 5 programmi e rubinetto scarico

The thermocirculators are designed for sous/vide cooking food into specific vacuum bags that can guarantee a better preservation of the product. Available in three different versions: SK WI-FI: ideal for professional use, large 5" touch display, IP 67, 10 immediate programs on the machine and infinite programs via APP, integrated antenna for immediate reading of core probes, the Wi-Fi connection allows to control cooking even from a distance. SK CHEF: simple and intuitive, ideal for domestic use and for a first approach to vacuum cooking. Stainless steel structure, easy-to-read LED display, quick time and temperature setting, blocking device in case of lack of water or overvoltage. SKS: s/steel construction, cooking tank 1/1GN, static heating, shock/proof coated heating elements on tank bottom, temperature and working cycle control system, 5 storable programs and discharge tap.

Les thermoplongeurs sont recommandés pour la cuisson sous vide à basse température des produits en poches. Disponibles en trois versions: SK WI-FI: idéal pour un usage professionnel, grand écran tactile 5", IP 67, 10 programmes immédiats sur la machine et infinis programmes via APP, antenne intégrée pour une lecture immédiate des sondes à cœur, la connexion Wi-Fi permet de contrôler la cuisson même à distance. SK CHEF: simple et intuitif, idéal pour un usage domestique et pour une première approche à la cuisson sous vide. Structure en acier inox, affichage LED facile à lire, réglage rapide du temps et de la température, dispositif de blocage en cas de manque d'eau ou de surtension. SKS: structure en acier inox, cuve de cuisson inox GN 1/1, chauffage statique, résistances blindées sur le fond de la cuve, système de contrôle électronique de la température et du temps de fonctionnement, 5 programmes, robinet pour la vidange de l'eau.

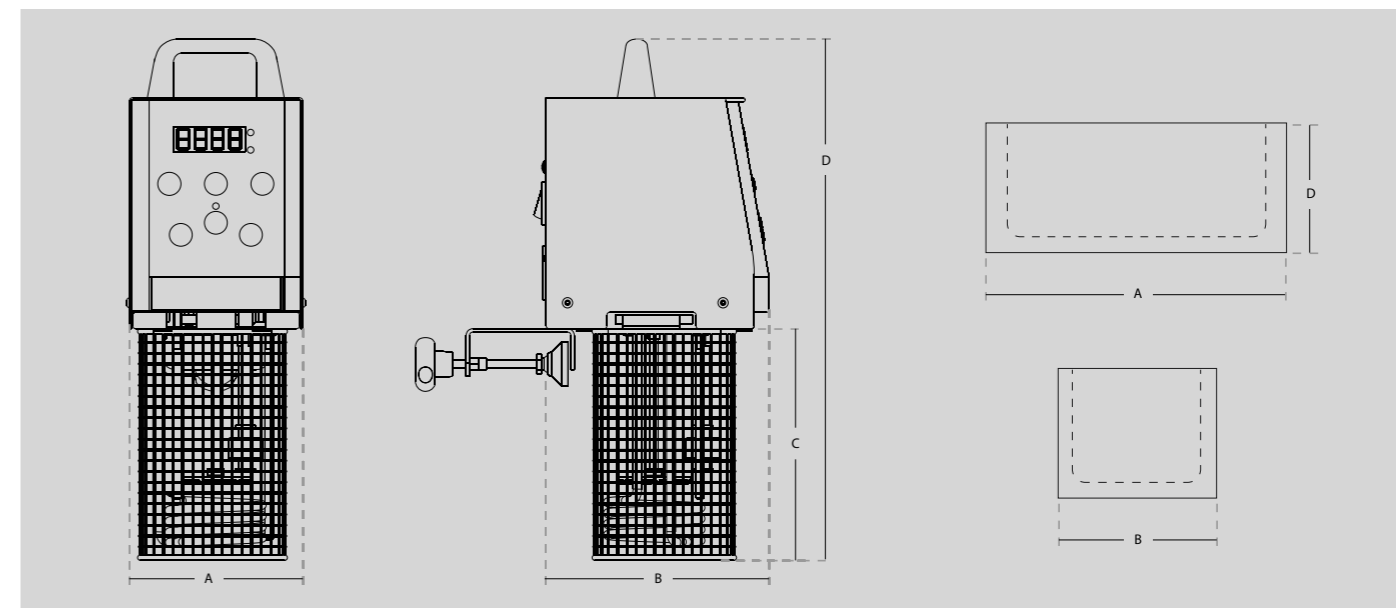
Die Vakuumkocher eignen sich optimal zum Garen von Niedertemperatur/Lebensmitteln in speziellen Vakuumbeuteln, die eine bessere Konservierung gewährleisten können. Verfügbar in drei verschiedenen Versionen: SK WI-FI: ideal für den professionellen Einsatz, praktisches und großes 5" Touch-Display, IP 67, 10 Sofortprogramme an der Maschine und unendliche Programme per APP, integrierte Antenne zum sofortigen Auslesen der Kernsonden, die WIFI-Verbindung ermöglicht Kochen auch aus der Ferne steuern. SK CHEF: einfach und intuitiv, ideal für den Heimgebrauch und für einen ersten Ansatz zum Vakuumgaren. Edelstahlkonstruktion, gut ablesbares LED-Display, schnelle Zeit- und Temperatureinstellung, Sperrvorrichtung bei Wassermangel oder Überspannung. SKS: Edelstahlkonstruktion, 1 / 1GN/Kochtank, statische Heizung, gepanzerte Heizelemente am Boden, Temperatur- und Betriebszeitregelung, 5 Programme und Ablasshahn.

El termocirculador es una máquina ideal para cocinar a baja temperatura los alimentos en especiales bolsas de vacío asegurando una mejor conservación. Disponible en tres versiones diferentes: SK WI-FI: ideal para uso profesional, práctica y gran pantalla táctil de 5", IP 67, 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas vía APP, antena integrada para lectura inmediata de las sondas centrales, la conexión wifi permite controla la cocción incluso a distancia. SK CHEF: sencillo e intuitivo, ideal para uso doméstico y para un primer acercamiento a la cocción al vacío. Estructura de acero inoxidable, pantalla LED de fácil lectura, ajuste rápido de tiempo y temperatura, dispositivo de bloqueo en caso de falta de agua o sobretensión. SKS: estructura en acero inoxidable, cuba de cocción 1/1GN de acero inoxidable, calentamiento estático, resistencias acorazadas en contacto con el fondo de la cuba, sistema de control de la temperatura y del tiempo de ejercicio, 5 programas memorizables y grifo para la descarga del agua.

OPTIONAL

SONDA AL CUORE (SOLO PER SK WIFI)

Product sensor (only for Mod. Sk WIFI) / Sonde produit (seulement pour le Mod. SK WIFI) / Produktsonde (nur für Mod. Sk WIFI) / Sonda producto (solo para el Mod. Sk WIFI)



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Length / Longueur / Länge / Largo

**C ALTEZZA RESISTENZA**  
Heater height / Hauteur réchauffeur  
Höhe der Heizgerät / Altura calentador

**D ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SK WIFI	SK CHEF	SKS	VASCA 1/1 GN	VASCA 2/1 GN
<b>A</b>	165 mm	95 mm	575 mm	565 mm	650 mm
<b>B</b>	203 mm	154 mm	370 mm	360 mm	530 mm
<b>C</b>	152 mm	183 mm	-	-	-
<b>D</b>	377 mm	419 mm	300 mm	230 mm	230 mm

MODELLO	SK WIFI	SK CHEF	SKS	VASCA 1/1 GN	VASCA 2/1 GN
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	4,5 kg	1,2 kg	16,5 kg	7,7 kg	13 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	2000 w	1200 w	1700 W	-	-
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromversorgung / Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	-
<b>TEMPERATURA</b> Temperature / Température Temperatur / Temperatura	24-99 °C	max 90 °C	24-99 °C	-	-
<b>CAPACITÀ UTILE VASCA</b> Useful tank capacity / Capacité utile cuve Nutzkapazität Wanne / Capacidad útil tina	43 lt	20 lt	25 lt	22 lt	43 lt
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	330x455x240 mm	100x455x200 mm	600x500x420 mm	720x500x350 mm	650x760x400 mm

TS300  
TS400

Swedlinghaus



TS300



TS400

## TERMOSIGILLATRICI

Thermosealing Machine / Thermoscelleuse / Thermoversiegler / Termoselladora

Le termosigillatrici sono strumenti di piccole dimensioni che permettono di sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione mantenendo intatti gusto e odore. Attraverso questa tipologia di confezionamento si ottiene un prodotto, dall'involucro rigido e perfettamente sigillato. Struttura in acciaio inox, pannello comandi digitale. Stampo per vaschette fisso opzionale (vedi sotto).

The thermosealing machines are recommended to perfectly seal food inside trays for a better and hygienical preservation and to maintain product fragrance and taste intact. S/steel construction, digital control panel. Trays fixed mould as option (see below).

Les thermoscelleuses sont des machines de petites dimensions qui permettent le thermoscellage de manière hygiénique des aliments à l'intérieur de bacs rigides et parfaitement scellés pour améliorer leur préservation et maintenir leur fragrance et leur goût. Structure en acier inox, panneau de commande numérique. Moule fixe en option (voir ci-dessous).

Thermosiegelmaschinen sind kleine Geräte, mit denen Sie Produkte in Servierschalen auf hygienische und fehlerfreie Weise versiegeln können, um die Konservierung zu verbessern und gleichzeitig Geschmack und Geruch intakt zu halten. Durch diese Art der Verpackung erhalten Sie ein Produkt mit einer starren und perfekt versiegelten Verpackung. Edelstahlstruktur, digitales Bedienfeld. Optionale feste Schalenform.

Las termoselladoras son máquinas ideales para sellar en bandejas rígidas los alimentos de manera totalmente higiénica mejorando la conservación y manteniendo intactas la fragancia y el sabor. Estructura en acero inoxidable, panel de control digital. Molde fijo para bandejas opcional (ver abajo).

### OPTIONAL TS300

### OPTIONAL TS400



138x96 mm

193x138 mm



1/2 GN 265x320 mm

1/4 GN 265x160 mm



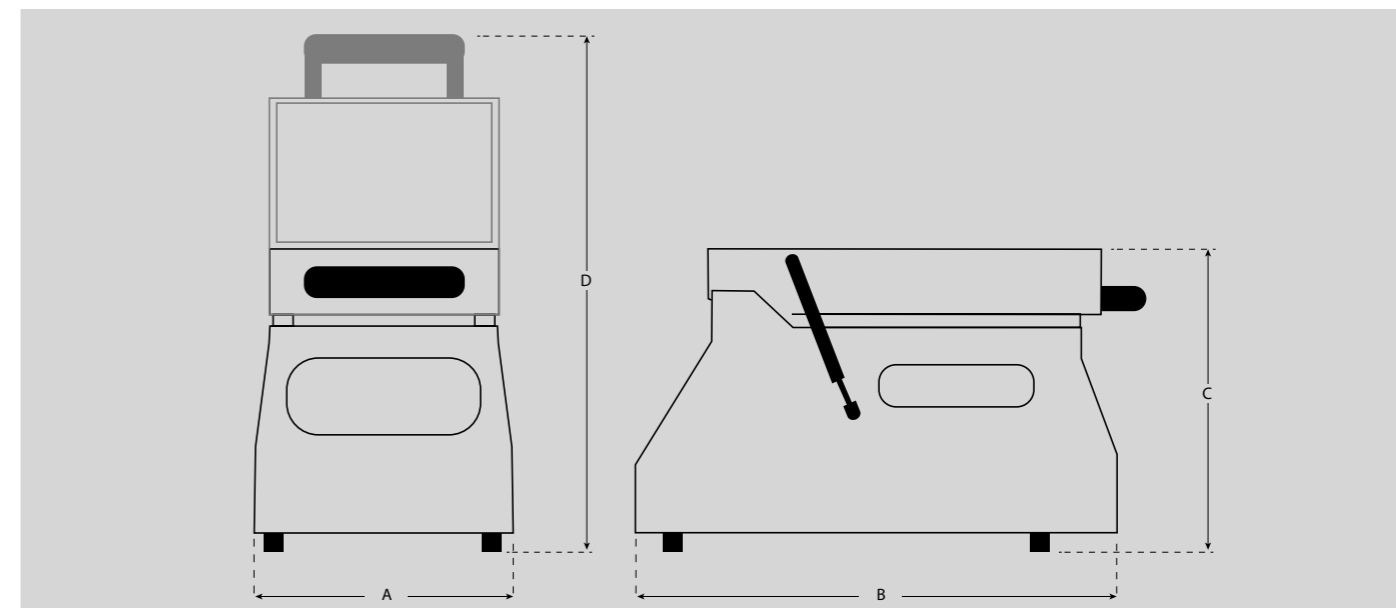
180x180 mm

195x260 mm



1/8 GN 160x130 mm

2 x 180x180 mm



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Length / Longeur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Huuteur / Höhe / Altura

**D INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	TS300	TS400
<b>A</b>	280 mm	400 mm
<b>B</b>	500 mm	500 mm
<b>C</b>	300 mm	300 mm
<b>D</b>	600 mm	600 mm

MODELLO	TS300	TS400
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 kg	40 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,60 kw	1,2 kw
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	230 V / 50/60 hz	230 V / 50/60 hz
<b>DIMENSIONI MAX BOBINA</b> Max film dimensions / Dimensions max film Maximale Spulengröße / Tamaño max. bobina	L 200 mm ø 160 mm	L 370 mm ø 160 mm
<b>DIMENSIONE MAX CONTENITORE</b> Max tray dimensions / Dimensions max bac Maximale Behältergröße / Tamaño max. recipiente	195x260 mm	260x320 mm
<b>FUNZIONAMENTO</b> Functioning / Fonctionnement / Lauf / Funcionamiento	manuale	manuale
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	600x800x400 mm	600x800x680 mm

MM1/150

MM2/220

MM3/380

MA1/150

MA2/220

MA3/380



MM2/220



MA2/220

## TERMOSIGILLATRICI PROFESSIONALI MANUALI E AUTOMATICHE

Professional manual and automatic thermosealing machines / Thermoscelleuses professionnelles manuelles et automatiques  
 Professionnelle manuelle o. automatische Thermosiegelmaschinen / Termoselladoras profesionales manuales y automáticas

Le termosigillatrici sono strumenti professionali che permettono di sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione. Attraverso questa tipologia di confezionamento si ottiene un prodotto, dall'involucro rigido e perfettamente sigillato. Struttura in acciaio inox, pannello comandi digitale, stampo multiformato di serie per i modelli MM1/150/ MM2/220/ MA1/150/MA2/220 e stampo fisso opzionale con grandezza massima 1/2GN per i modelli MM3/380/MMA/380. Disponibili in due diverse versioni (MM/MA) e 3 diverse dimensioni (150/220/380). MM: funzionamento manuale, 6/8 cicli al minuto e 5 programmi saldatura personalizzabili. MA: funzionamento automatico, 6/8 cicli al minuto e 9 programmi saldatura personalizzabili.

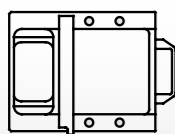
The thermosealing machines are recommended to perfectly seal food inside trays for a better and hygienic preservation and to maintain product fragrance and taste intact. S/steel construction, digital control panel, equipped with multiform mould for Mod. MM1/150/MM2/220/ MA1/150/MA2/220 and fixed mould as option (maximum size 1/2GN) for Mod. MM3/380/MMA/380. Available in two different versions (MM/MA) and three different sizes (150/220/380). MM: manually operated, 6/8 cycles per minute and 5 customizable sealing programs. MA: automatic functioning, 6/8 cycles per minute and 9 customizable sealing programs

Les thermoscelleuses à usage professionnel permettent le thermoscellage des aliments de manière hygiénique à l'intérieur de bacs rigides et parfaitement scellés pour améliorer leur préservation et maintenir leur fragrance et leur goût. Structure en acier inox, panneau de commande numérique, moule Multiform pour les Mod. MM1/150/ MM2/220/ MA1/150/MA2/220 et moule fixe en option pour les Mod. MM3/380/MMA/380 (dimension max. GN 1/2). Disponibles en 2 versions (MM/ MA) et 3 dimensions (150/220/380). MM: fonctionnement manuel, 6/8 cycles par minute et 5 programmes de scellage personnalisables. MA: fonctionnement automatique, 6/8 cycles par minute et 9 programmes de scellage personnalisables.

Thermosiegelmaschinen sind professionelle Geräte, mit denen Sie Produkte in Servierschalen auf hygienische und fehlerfreie Weise versiegeln können, um die Konservierung zu verbessern. Durch diese Art der Verpackung wird ein Produkt mit einer starren und perfekt versiegelten Verpackung erhalten. Edelstahlstruktur, digitales Bedienfeld, Standard/Multiformat für die Modelle MM1 / 150/MM2 / 220/MA1 / 150/MA2 / 220 und optionale feste Form mit maximaler Größe 1 / 2GN für die Modelle MM3 / 380 / MMA / 380. Erhältlich in 2 verschiedenen Versionen (MM/MA) und 3 verschiedenen Größen (150/220/380). MM: manueller Betrieb, 6/8 Zyklen pro Minute und 5 anpassbare Schweißprogramme. MA: Automatikbetrieb, 6/8 Zyklen pro Minute und 9 anpassbare Schweißprogramme.

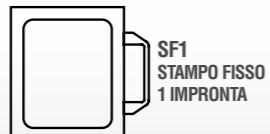
Las termoselladoras son máquinas ideales para sellar en bandejas rígidas los alimentos de manera totalmente higiénica mejorando la conservación y manteniendo intactas la fragancia y el sabor del producto. Estructura en acero inoxidable, panel de control digital, equipado con molde multiformato para los mod. MM1/150/MM2/220/ MA1/150/ MA2/220 y molde fijo opcional de tamaño máximo 1/2GN para los mod. MM3/380/MMA/380. Disponible en 2 diferentes versiones (MM/ MA) y 3 diferentes dimensiones (150/220/380). MM: operación manual, 6/8 ciclos por minuto y 5 programas de selladuras personalizables. MA: funcionamiento automático, 6/8 ciclos por minuto y 9 programas de selladuras personalizables.

### STAMPO MULTIFORM DI SERIE

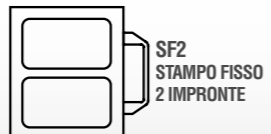


per mod. MM1/150 e MA1/150  
190x137 mm, 137x95 mm, 137x125 mm  
per mod. MM2/220 e MA2/220  
260x190 mm, 230x190 mm,  
190x137 mm, 137x95 mm

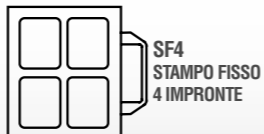
### STAMPI OPTIONAL per mod. MM3/380 e MA3/380



SF1  
STAMPO FISSO  
1 IMPRONTA



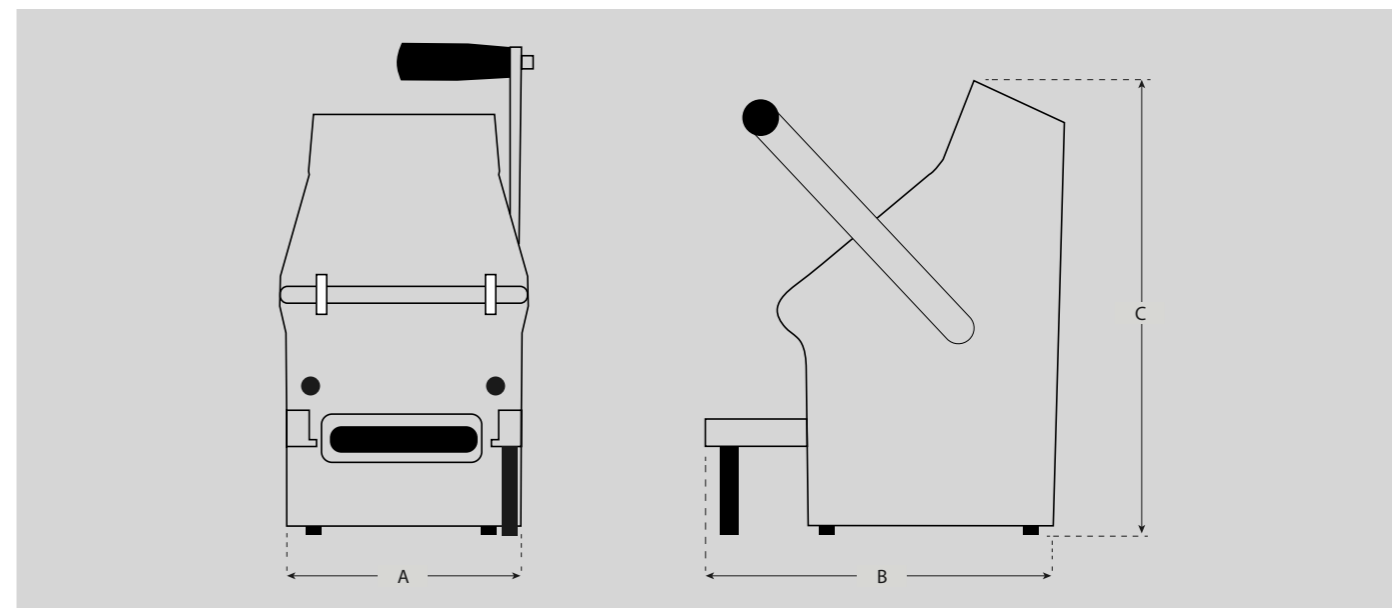
SF2  
STAMPO FISSO  
2 IMPRONTA



SF4  
STAMPO FISSO  
4 IMPRONTA

### STAMPI PERSONALIZZATI SU RICHIESTA

Customizable moulds upon request / Moules personnalisables sur demande / Individuelle Verpackungsformen auf Anfrage / Moldes personalizados a petición



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longueur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Huateur / Höhe / Altura

	MM1/150	MM2/220	MM3/380	MA1/150	MA2/220	MA3/380
<b>A</b>	260 mm	315 mm	485 mm	240 mm	295 mm	460 mm
<b>B</b>	300 mm	450 mm	510 mm	390 mm	450 mm	510 mm
<b>C</b>	500 mm	550 mm	555 mm	500 mm	550 mm	555 mm

MODELLO	MM1/150	MM2/220	MM3/380	MA1/150	MA2/220	MA3/380
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	30 V/50 Hz
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,50 kW	0,70 kW	1,4 kW	0,55 kW	0,75 kW	1,5 kW
<b>DIMENSIONI MAX BOBINA</b> Max film dimensions / Dimensions max film Maximale Spulengröße / Tamaño max. bobina	L 150 mm ø 160 mm	L 210 mm ø 200 mm	L 380 mm ø 200 mm	L 150 mm ø 160 mm	L 210 mm ø 200 mm	L 380 mm ø 200 mm
<b>DIMENSIONE MAX CONTENITORE</b> Max tray dimensions / Dimensions max bac Maximale Behältergröße / Tamaño max. recipiente	205x150x100 h mm	260x195x155 h mm	370x280x155 h mm	205x150x100 h mm	260x195x155 h mm	370x280x155 h mm
<b>SALDATURA</b> Sealing / Scellage / Versiegelung / Soldadura	manuale	manuale	manuale	automatica	automatica	automatica
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 Kg	25 kg	35 kg	20 Kg	25 kg	35 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	260x300x500 mm	315x450x550 mm	485x510x555 mm	240x390x500 mm	295x450x555 mm	460x510x555 mm





DISP45

DISP50

DISP51

## DISPENSER

Wrapping machine / Dispenser / Verpackungsmaschine / Empacadora de film

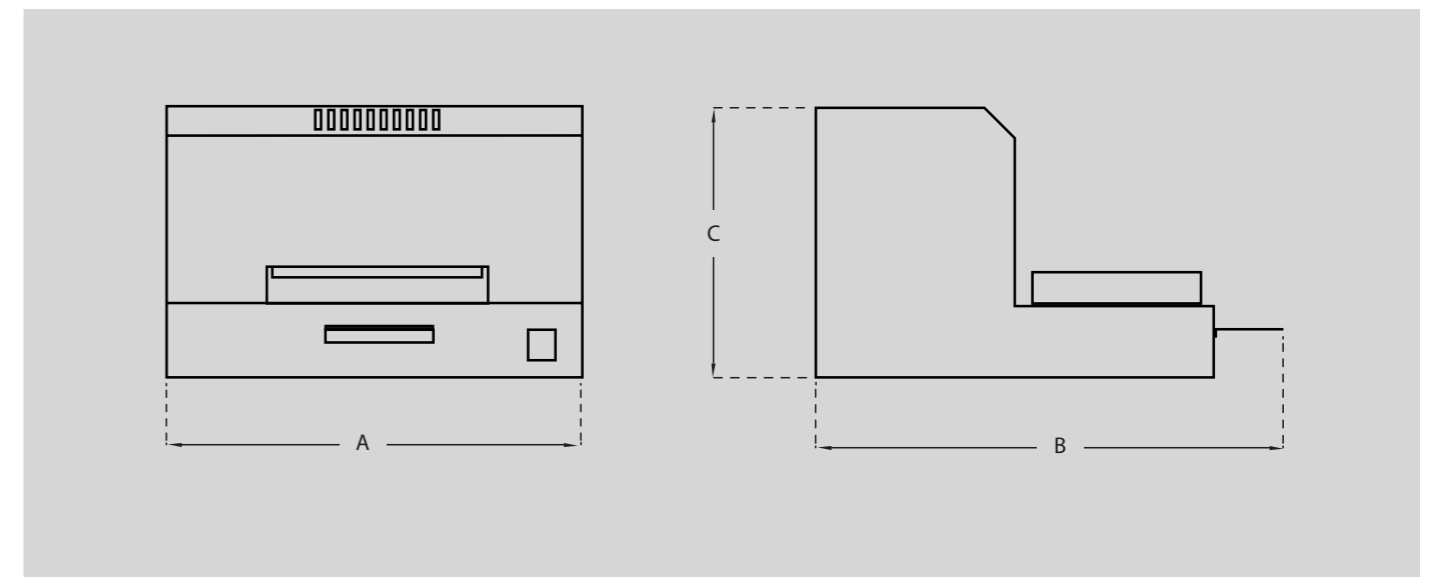
Macchine ideali per il confezionamento veloce e igienico di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura fresca usato nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere. Struttura in acciaio inox, rulli e astine in alluminio anodizzato. Piano riscaldante regolabile tramite termostato e profilo teflonato per il DISP45. Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione per i modelli DISP 50 e DISP51.

The thermocirculator is easy to operate, designed for Sous Vide Cooking and recommended for professional use. S/steel construction, thermo/regulated and high precision heater, best machine performance with 50/80 Lt, dry/use automatic protection device, circulating pump, temperature sensor to prevent overload and/or overheating, temperature and working time display, 5 storable programs.

Le thermoplongeur est simple d'utilisation, recommandé pour la Cuisson Sous Vide et l'usage professionnel. Structure en acier Inox, réchauffeur thermo régulé de haute précision, excellent fonctionnement jusqu'à 50/80 lt, dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec, ventilateur de circulation, dispositif de blocage du moteur en cas de surcharge électrique et de surchauffe, Affichage de la température et du temps de travail, 5 programmes mémorisables.

Der Wärme/Umwälzthermostat ist sehr einfach zu benutzen, ideal für die Kochen im Vakuum, für die Verwendung bei professionellen Gastgewerben entwickelt wurde. Edelstahlstruktur, Temperaturregeltes Hochpräzisions/Heizgerät, Optimaler Betrieb bis 50/80 l, Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb, Zirkulationsventilator, Vorrichtung zum Anhalten des Motors bei Überspannung oder Überhitzung, Betriebstemperatur/Anzeigegerät, 5 speicherbare Programme.

El termocirculador es muy fáciles de usar, proyectado para la Cocina al Vacío y para ser utilizado en la distribución profesional. Estructura en acero inoxidable, calentador termoregulado de alta precisión, funcionamiento óptimo hasta a 50/80 Lt, dispositivo de protección automático en caso de utilización en seco, ventilador de circulación, dispositivo de bloqueo del motor si se detecta sobretensión y sobretemperatura, visualizador de la temperatura de ejercicio, 5 programas memorizables.



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	DISP45	DISP50	DISP51
<b>A</b>	485 mm	590 mm	590 mm
<b>B</b>	600 mm	665 mm	850 mm
<b>C</b>	140 mm	290 mm	185 mm

MODELLO	DISP45	DISP50	DISP51
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	5 kg	14 kg	14,5 kg
<b>PIANO RISCALDANTE</b> Heating surface / Plan chauffant Heizfläche / Plano termosellador	385x125 mm	290x165 mm	300x175 mm
<b>ROTOLE FILM</b> Film roll / Bobine film / Filmrollen / Rollos de film	400 mm	500 mm	500 mm
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	120 w	115 w	115 w
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	510x610x160 mm	650x580x370 mm	780x670x270 mm



AMB100



AMB150

## HAMBURGATRICE

Manual hamburger press / Presse hamburger manuelle / Hamburger presser / Máquina para hamburguesas

Macchina utilizzata nelle macellerie e nelle grandi cucine per il confezionamento di hamburger. Struttura robusta in alluminio anodizzato, parti a contatto con il cibo in acciaio inox, base in gomma antiscivolo estremamente facile da pulire. Disponibile per hamburger tondi in 3 diversi formati: 100, 130 e 150 mm.

The manual hamburger press is indispensable for any butcher shop and restaurant kitchen. Heavy/duty, anodized aluminium construction, s/steel meat contacting parts, non/slip rubber base, easy to clean. Available in 3 different sizes: diam. 100, 130 and 150 mm.

La presse/hamburger est utilisée dans toutes boucheries et grandes cuisines. Construction en aluminium anodisé, robuste, partie en contact avec les aliments en acier inox, base en caoutchouc antidérapant extrêmement facile à nettoyer. Disponible en 3 formats différents : diam. 100, 130 et 150 mm.

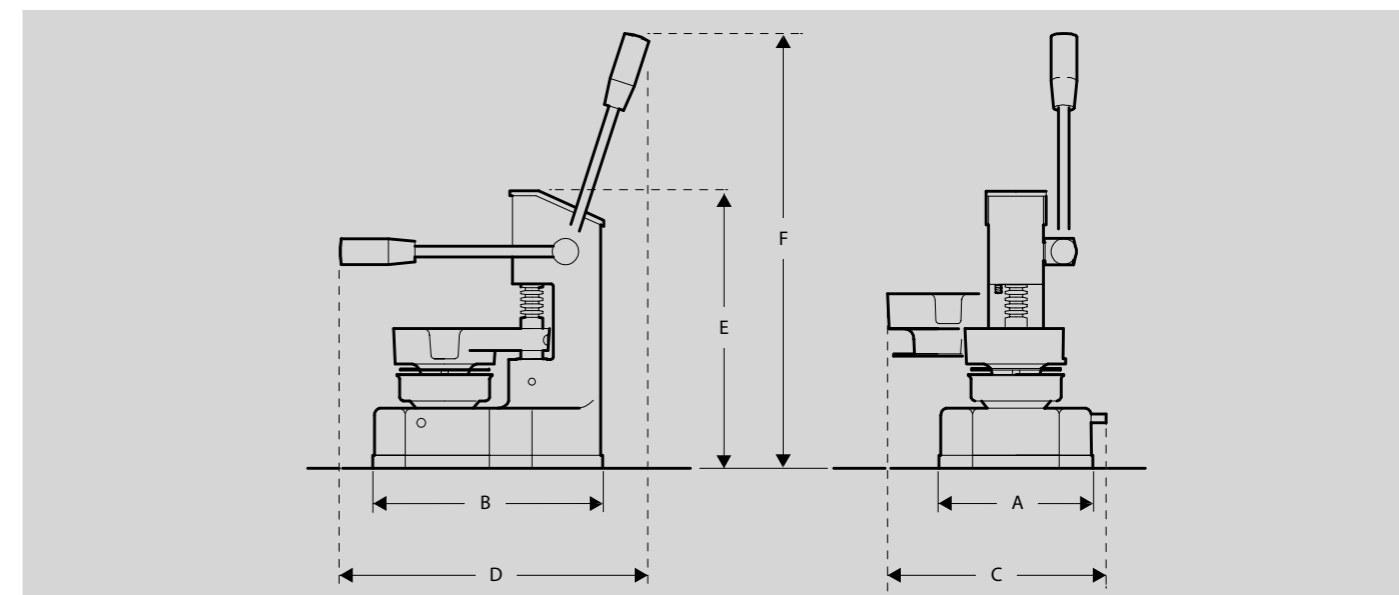
Maschine, die in Metzgereien und großen Küchen zum Verpacken von Hamburger benutzt wird. Robuste Struktur aus eloxiertem Aluminium, Teile im Kontakt mit dem Essen aus Edelstahl, Sockel aus rutschfestem Gummi, sehr einfach zu reinigen. Erhältlich für runde Hamburger, in 3 verschiedenen Formaten: 100, 130 und 150 mm.

Máquina utilizada en las carnicerías y en las grandes cocinas para el confeccionamiento de las hamburguesas. Estructura robusta en aluminio anodizado, las partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable, base de goma antideslizante y muy fácil de limpiar. Disponible para hamburguesas redondas en 3 diferentes medidas: 100, 130 y 150 mm.

### OPTIONAL

CARTA PER HAMBURGER 1 KG (Ø 100 / Ø 130 / Ø 150)

1 Kg hamburger paper / 1 Kg disques papier pour hamburger / Papier für Hamburger 1kg / PPapel para hamburguesas 1 Kg



**A**

#### LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

**B**

#### LUNGHEZZA

Length / Longueur / Länge / Largo

**C**

#### INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

**D**

#### INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA

Overall length dimension / Dimension d'encombement longer  
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima

**E**

#### ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

**F**

#### INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AMB100	AMB130	AMB150
<b>A</b>	175 mm	175 mm	170 mm
<b>B</b>	260 mm	260 mm	250 mm
<b>C</b>	250 mm	275 mm	235 mm
<b>D</b>	370 mm	420 mm	280 mm
<b>E</b>	320 mm	320 mm	240 mm
<b>F</b>	500 mm	500 mm	310 mm

MODELLO	AMB100	AMB130	AMB150
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	5 kg	5,2 kg	5,5 kg
<b>DIAMETRO HAMBURGER</b> Hamburger diameter / Diamètre hamburger Hamburger Durchmesser / Diámetro hamburguesa	100 mm	130 mm	150 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	220x280x320 mm	220x280x320 mm	270x290x300 mm



MULTI AMBURG

Manual Hamburger Press / Presse-hamburger manuelle / Hamburger presser / Máquina para hamburguesas

Macchina utilizzata nelle macellerie e nelle grandi cucine per il confezionamento di hamburger. Struttura robusta in alluminio anodizzato e acciaio inox, stampi autocentranti e sistema automatico di sollevamento hamburger per una facile rimozione del pezzo. Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati: Ø mm 100, 130, 150, 180.

The manual hamburger press is indispensable for any butcher shop and restaurant kitchen. Anodized aluminum and stainless steel construction, self-centering moulds and automatic hamburger lifting system for easy removal of the piece. Machine supplied without moulds. Available moulds to select: Ø mm 100, 130, 150, 180.

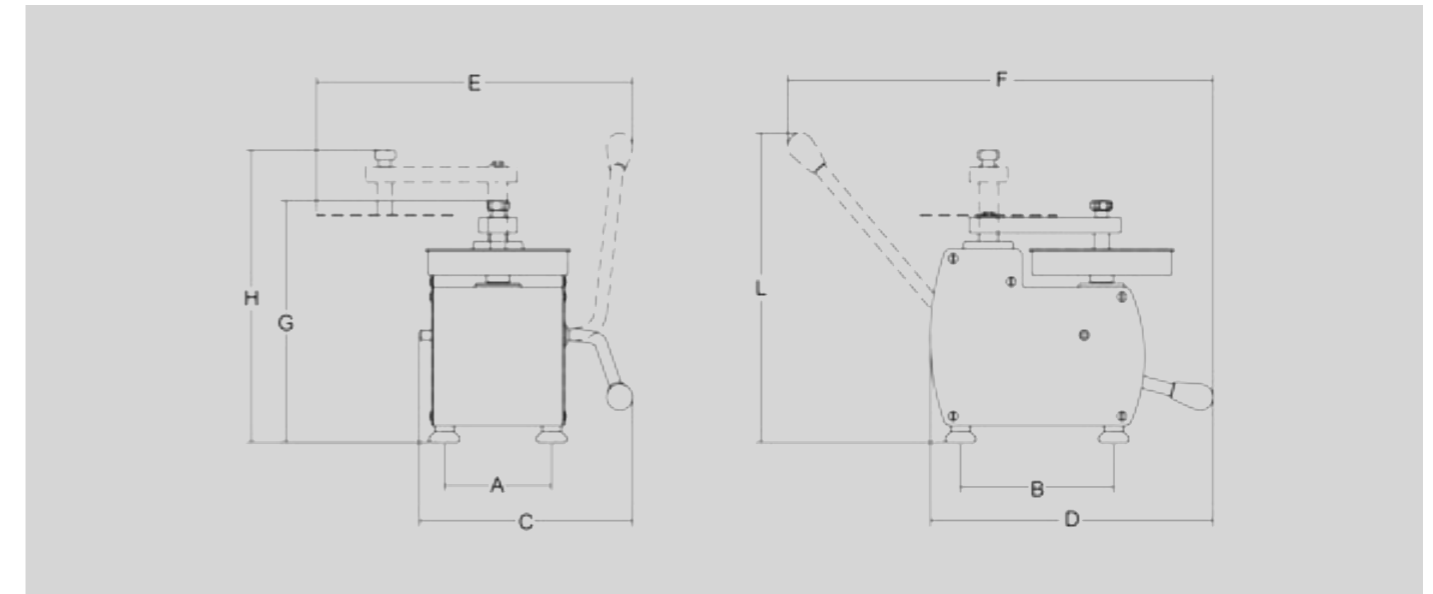
La presse-hamburger est utilisée dans toutes boucheries et grandes cuisines. Structure robuste en aluminium anodisé et acier inox, moules à centrage automatique et système de levage automatique des hamburgers pour un retrait facile de la pièce. Machine livrée sans moules. Moules disponibles à choisir au moment de la commande : Ø mm 100, 130, 150, 180.

Maschine, die in Metzgereien und grossen Küchen zum Verpacken von Hamburger benutzt wird. Robuste Struktur aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl, selbstzentrierende Formen und automatisches Hamburger-Hebesystem zur einfachen Entnahme des Stücks. Maschine wird ohne Formen geliefert, ermöglicht die separate Auswahl der gewünschten Formen: Ø mm 100, 130, 150, 180.

Máquina utilizada en las carnicerías y en las grandes cocinas para el confeccionamiento de las hamburguesas. Robusta estructura en aluminio anodizado y acero inoxidable, moldes autocentrantes y sistema automático de elevación de hamburguesas para facilitar la extracción de la pieza. Moldes no incluidos a elegir entre: Ø mm 100, 130, 150, 180.

OPTIONAL

STAMPO (Ø 100 / Ø 130 / Ø 150 / Ø 180)  
Mould/Moule/Formate/Molde Ø 100, Ø 130, Ø 150, Ø 180



	MULTI AMBURG	STAMPO 100 mm	STAMPO 130 mm	STAMPO 150 mm	STAMPO 180 mm
A	140 mm	-	-	-	-
B	200 mm	-	-	-	-
C	279 mm	-	-	-	-
D	369 mm	-	-	-	-
E	-	373 mm	388 mm	398 mm	413 mm
F	556 mm	-	-	-	-
G	315 mm	-	-	-	-
H	381 mm	-	-	-	-
L	404 mm	-	-	-	-

MODELLO	MULTI AMBURG	STAMPO 100 mm	STAMPO 130 mm	STAMPO 150 mm	STAMPO 180 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	7,5 kg	1 kg	1,05 kg	1,1 kg	1,2 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	330x430x430 mm				





AMBURG AUTO

Automatic hamburger forming machine / Presse-hamburger automatique / Automatische Hamburgerpresse / Máquina para hamburguesas automática

Macchina per la produzione automatica di hamburger dotata di vasca, nastro trasportatore e stampo da 100 mm di serie. Regolazione manuale dello spessore (0-32 mm). Su richiesta, possibilità di montare stampi a più figure.

Machine for the automatic production of hamburgers equipped with tank, conveyor belt and 100 mm mould as standard. Manual thickness adjustment (0-32 mm). On request, it is possible to mount moulds with several figures.

Machine pour la production automatique des hamburgers équipée en standard d'une cuve, d'une bande transporteuse et d'un moule de 100 mm. Réglage manuel de l'épaisseur (0-32 mm). Sur demande, il est possible de monter des moules à plusieurs formes.

Maschine zur automatischen Herstellung von Hamburgern serienmäßig mit Tank, Förderband und 100 mm Form ausgestattet. Manuelle Dickeneinstellung (0-32 mm). Auf Anfrage ist es möglich, Formen mit mehreren Figuren zu montieren.

Máquina para la producción automática de hamburguesas equipada con tanque, cinta transportadora y molde de 100 mm de serie. Ajuste de espesor manual (0-32 mm). Bajo pedido, es posible montar moldes con varias figuras.

OPTIONAL

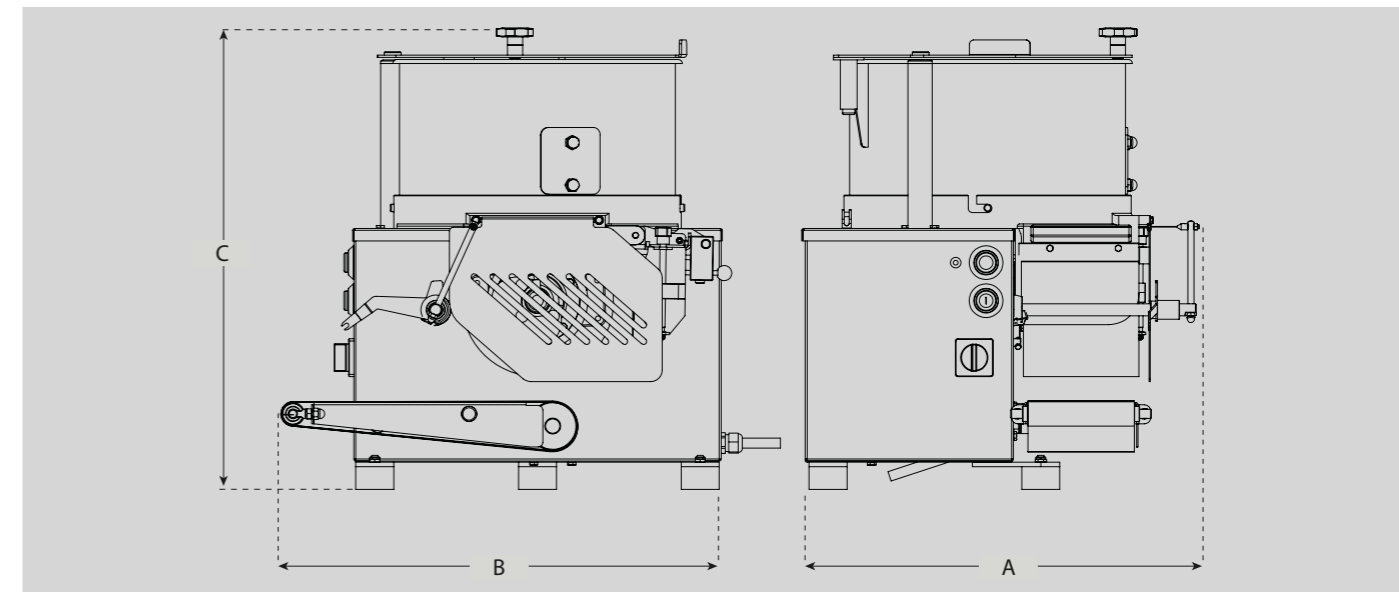
**NASTRO TRASPORTO LUNGO 900 mm**  
Conveyor belt, 900mm / Bande transporteuse de 900 mm  
Förderband 900 mm / Cinta transportadora 900 mm

**STAMPO SUPPLEMENTARE 1 FIGURA**  
Extra mould, 1 shape / Moule supplémentaire 1 figure  
Zusätzliche Form 1 Figur / Molde adicional 1 figura

**STAMPO SUPPLEMENTARE 2-3 FIGURE**  
Extra mould, 2-3 shapes / Moule supplémentaire 2-3 figures  
Zusätzliche Form 2-3 Figuren / Molde adicional 2-3 figuras

**INTERFOGLIATORE**  
Feeding paper attachment / Alimentation papier  
Papierzuführung / Alimentación de papel

**PEDALE**  
Pedal control / Pédale  
Pedal / Pedal



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Length / Longueur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

AMBURG AUTO	
A	520 mm
B	590 mm
C	595 mm

MODELLO	AMBURG AUTO
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	400 V/50 Hz
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve Nutzkapazität Wanne / Capacidad tina	16 Lt
<b>NASTRO TRASPORTATORE</b> Conveyor belt / Bande transporteuse Förderband / Cinta transportadora	390 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	57 kg
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	1.200/1.300 hamburger
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	600x700x650 mm



CEPPO 50



CEPPO 50LE

CEPPI IN POLIETILENE E LEGNO

Polyethylene and wooden chopping blocks / Tables de découpe en polyéthylène et bois  
Hackblöcke aus Polyethylen und Holz / Cepos de corte en polietileno y madera

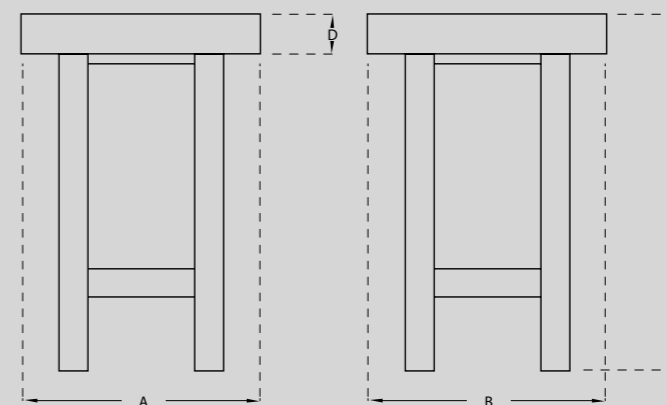
Strumenti ideali per la lavorazione della carne, usati nelle macellerie e nelle cucine professionali. Disponibili in due diverse versioni: CEPPO IN POLIETILENE: Struttura in tubolare quadro 50x50 inox, piedini in gomma antivibrazione, piano in polietilene alimentare con angoli raggiati sp. 8 cm. CEPPO IN LEGNO: Struttura e piano sp. 25 cm in legno di acacia, trattato con vernice atossica e collanti ecologici, batticarne reversibile.

Recommended for meat processing, indispensable for any butcher shop and professional kitchen. Available in two versions: POLYETHYLENE CHOPPING BLOCK: 50x50 square tubular s/steel structure, anti/vibration rubber feet, polyethylene food grade worktop with rounded edges, thickness 8 cm. WOOD CHOPPING BLOCK: Acacia wood structure, worktop thickness 25 cm, treated with non/toxic paint and ecological adhesives, reversible worktop.

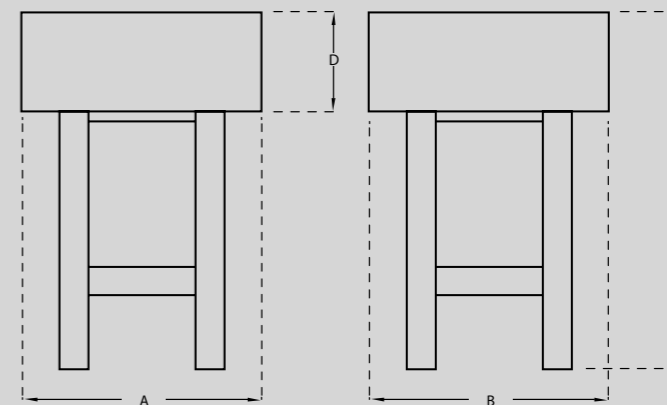
Indispensables dans toutes boucheries et cuisines professionnelles. Disponibles en deux versions: TABLES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE: Structure en tubulaire carré 50x50 inox, pieds en caoutchouc anti/vibration, table de découpe en polyéthylène alimentaire avec coins arrondis, épaisseur 8 cm. TABLE DE DÉCOUPE EN BOIS: Structure et table en Acacia, épaisseur 25 cm, traitée avec vernis non/toxic et colle écologique, table de découpe réversible.

Idealer Zubehör für die Fleischverarbeitung, die in Metzgereien und Profiküchen verwendet werden. Verfügbar in zwei verschiedenen Versionen: HACKBLOCK AUS POLYETHYLEN: Vierkantrohrstruktur aus Edelstahl 50x50, vibrationsfreie Gummifüße, Oberseite aus Polyethylen für Lebensmittel gestattet mit abgerundeten Ecken 8 cm dick. SOCKEL AUS HOLZ: Struktur und Ebene 25 cm dick, aus Akazienholz, behandelt mit ungiftiger Farbe und ökologischen Klebstoffen, reversibler Fleischklopfen.

Ideales para carnicerías y cocinas profesionales. Disponibles en dos versiones: CEPOS DE CORTE EN POLIETILENO: Estructura tubular cuadrada 50x50 en acero inoxidable, patas de goma antivibración, plano de trabajo en polietileno alimentario con ángulos radiantes, espesor plano de trabajo 8 cm. CEPOS DE CORTE EN MADERA: Estructura y plano en madera de acacia con espesor de 25 cm, tratado con pintura atóxica y colas ecológicas, plano de trabajo reversible.



MODELLO	CEPPO 40	CEPPO 50	CEPPO 60
<b>LARGHEZZA (A)</b> <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	400 mm	500 mm	600 mm
<b>LUNGHEZZA (B)</b> <i>Length / Longueur / Länge / Largo</i>	400 mm	500 mm	600 mm
<b>ALTEZZA (C)</b> <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	900 mm	900 mm	900 mm
<b>SPESSORE PIANO (D)</b> <i>Worktop thickness / Épaisseur table de découpe Fleischklopfen Dicke / Espesor plano de trabajo</i>	80 mm	80 mm	80 mm
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	21 kg	29 kg	40 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i>	520x520x930 mm	520x520x930 mm	720x720x930 mm



MODELLO	CEPPO 40LE	CEPPO 50LE	CEPPO 60LE
<b>LARGHEZZA (A)</b> <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	400 mm	500 mm	600 mm
<b>LUNGHEZZA (B)</b> <i>Length / Longueur / Länge / Largo</i>	400 mm	500 mm	600 mm
<b>ALTEZZA (C)</b> <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	900 mm	900 mm	900 mm
<b>SPESSORE PIANO (D)</b> <i>Worktop thickness / Épaisseur table de découpe Fleischklopfen Dicke / Espesor plano de trabajo</i>	250 mm	250 mm	250 mm
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	38 kg	61 kg	90 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i>	80x65x105 mm	80x65x105 mm	80x65x105 mm



STE14 C

## STERILIZZATORE

Knives sterilizer / Stérilisateur de couteaux / Messersterilisierer / Esterilizador de cuchillos

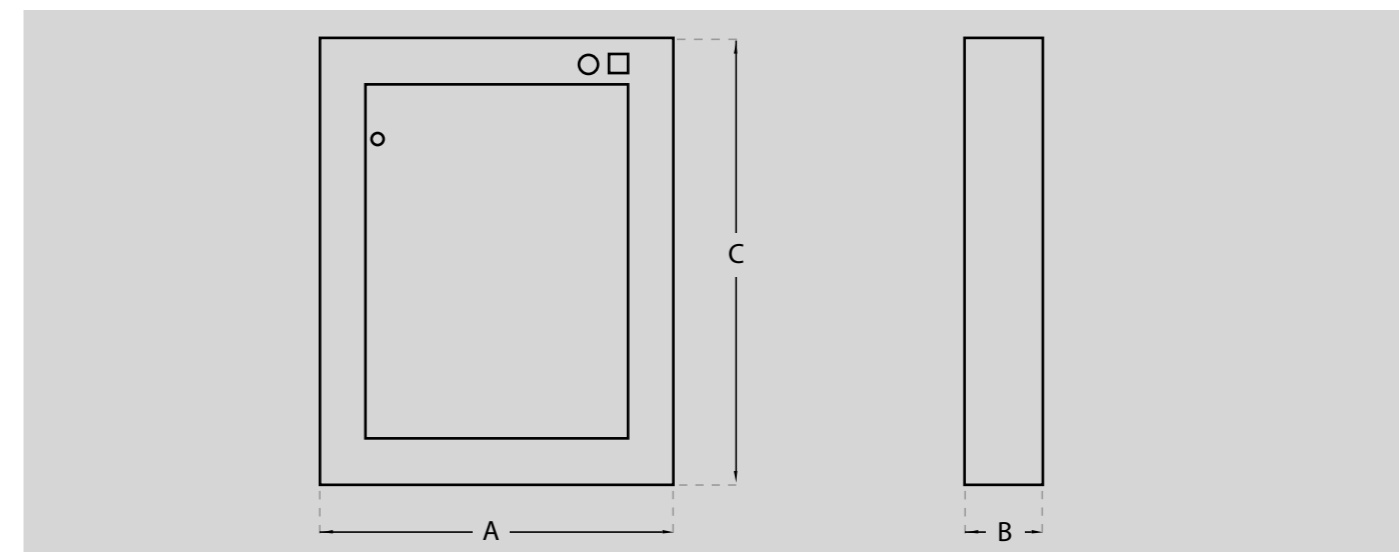
**Strumento in grado di garantire la completa sterilizzazione a raggi UV e la conservazione asettica dei coltelli, evitando la trasmissione batterica. Costruito in acciaio inox, porta in plexiglas trasparente dotata di microinterruttore, portacoltelli in acciaio inox, timer 60' ed interruttore acceso/spento.**

🇬🇧 The sterilizer can guarantee full UV sterilization and aseptic storage of knives, preventing all risks of bacterial migration. S/steel construction, smoky grey transparent Plexiglas door equipped with microswitch, s/steel knives holder, 60' timer and ON/OFF button.

🇫🇷 Le stérilisateur de couteaux garantit la complète stérilisation à rayons UV et la conservation aseptique des couteaux, en empêchant la transmission bactérienne. Construction en acier inox, porte en plexiglass fumé transparent avec micro/interrupteur, porte/couteaux en acier inox, minuteur 60' et bouton ON/OFF.

🇩🇪 Gerätschaft, die eine komplette Sterilisation durch UV Strahlen und eine sterile Erhaltung der Messer gewährleistet, um Bakterienübertragung zu vermeiden. Aus Edelstahl hergestellt, Transparente Tür aus Rauch/Plexiglas mit Mikroschalter ausgestattet, Messerhalter aus Edelstahl, 60/Minuten/Timer und An/Ausschalter.

🇮🇹 Instrumento en grado de garantizar la completa esterilización con rayos UV y la conservación aséptica de los cuchillos evitando la transmisión bacteriana. Construido en acero inoxidable, puerta en plexiglas fumé transparente dotada de microinterruptor, porta cuchillos en acero inoxidable, timer 60' e interruptor de encendido/apagado.



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

STE14 C	
<b>A</b>	540 mm
<b>B</b>	160 mm
<b>C</b>	640 mm

MODELLO	STE14 C
<b>NUMERO COLTELLI</b> Knives / Couteaux / Messer / Cuchillos	14
<b>POTENZA LAMPADE</b> Lamps power / Puissance lampes / Lampe / Lámparas	1x16 w
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	7 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x700x210 mm





INTENERITRICE

Meat tenderizer / Attendrisseur de viande / Fleisch-mürber / Tiernizadora de carnes

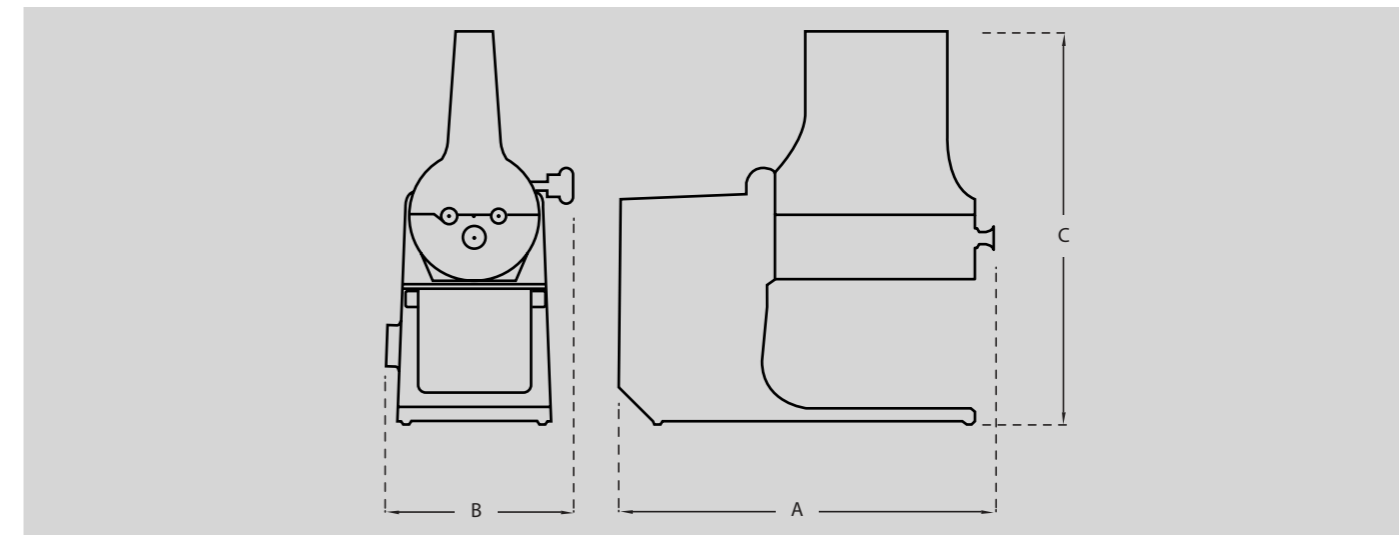
**Strumento professionale usato nelle macellerie, ristoranti e grandi cucine. Grazie ad un sistema di coltelli incisori è in grado di effettuare dei microtagli e di rendere più teneri pezzi di carne fresca senza rovinarli, arrivando a rompere fibre e nervature. Struttura robusta in acciaio inox 304, trasmissione ad ingranaggio, coltelli in acciaio facilmente asportabili.**

Designed for a professional use, the tenderizer is indispensable for any butcher shop and restaurant kitchen. Thanks to its tenderizing blades and micro/cuts, it can make the meat tender without ruining it, cutting off muscle fibres and sinews. Heavy/duty 304 s/steel construction; gear driven transmission, steel knives easy to remove.

Machine à usage professionnel, indispensable dans toutes boucheries, restaurants et grandes cuisines. Avec son system de petits couteaux et micro/coupes, il arrive à attendrir la viande sans la ruiner, en coupant les fibres et les nerfs. Construction en acier inox 304, transmission par pignon, couteaux en acier faciles à démonter.

Professionelle Gerätschaft, die in den Metzgereien, Restaurants und großen Küchen benutzt wird. Dank einem System von einschneidenden Messern kann sie Mikroschnitte durchführen, frische Fleischstücke zarter machen, ohne sie zu schädigen, und Fasern und Nerven reißen. Robuste Struktur aus Edelstahl 304, Rädergetriebe, Messer aus Edelstahl, einfach zu entfernen.

Instrumento profesional usado en las carnicerías, restaurantes y grandes cocinas que gracias a un sistema de cuchillas incisivas permite efectuar microcortes y convertir trozos de carne fresca en mas tiernos y sin arruinarlos, llegando a romper fibras y nervaduras. Estructura robusta en acero inoxidable 304, transmisión a engranajes, cuchillas de acero facilmente extraibles.



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

INTENERITRICE	
<b>A</b>	440 mm
<b>B</b>	170 mm
<b>C</b>	480 mm

MODELLO	INTENERITRICE
<b>LAMA</b> Blade / Lame / Messer / Cuchilla	2x64 mm
<b>CAPACITÀ DI TAGLIO</b> Heating surface / Plan chauffant Heizfläche / Plano termosellador	150x20 mm
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,15 kw
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	500x300x500 mm

TS8

TS12

TS22

TC12

TC22



TS12



TC12

TRITACARNE SEMPLICE E CARENATO

Aluminium and s/Steel meat mincer / Hachoir à viande simple et en acier inox / Schlichter und keilförmiger Fleischwolf / Picadora de carne simple y carenada

Macchina per uso semi/professionale o domestico nella versione TS8 o per uso professionale per macellerie, ristoranti, alberghi e mense dal mod. TS12/TC12. Motore asincrono ventilato con termica di protezione, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra foro 6 mm e coltello auto affilante di serie, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, ingranaggi elicoidali a bagno d'olio e pestello in ABS.

Disponibile in due diverse versioni: TS: Struttura in alluminio pressofuso e lucidato. TC: Struttura in acciaio inox

Recommended for semi/professional/domestic use (Mod. TS8) or for professional use (from Mod. TS12), indispensable in any butcher shop, restaurant, hotel and canteen. Fan assisted asynchronous motor with thermal protection, s/steel detachable mincing unit, self/sharpening 6 mm grid and knife, s/steel hopper and meat receiving plate, reduction gears in oil bath and ABS pestle. Available in 2 versions: TS: polished die/cast aluminium structure. TC: s/steel structure.

Recommandé pour l'usage semi/professionnel et domestique (Mod. TS8) ou professionnel (du Mod. TS12/TC12), indispensable dans tous restaurants, hôtels, cantines et boucheries. Moteur asynchrone ventilé avec protection thermique, groupe mécanique en acier inox amovible, grille 6 mm et couteaux auto/aiguissant, trémie et cuve en acier inox, engrenages hélicoïdaux à bain d'huile, pilon ABS. Disponibles en deux versions: TS: structure en aluminium poli moulé. TC: structure en acier inox

Maschine für den semiprofessionellen oder häuslichen Gebrauch in der TS8/Version oder für den professionellen Gebrauch für Metzger, Restaurants, Hotels und Kantinen von mod. TS12/TC12. Belüfteter Asynchronmotor mit Thermoschutz, vollständig entfernbarer Edelstahlschleifgruppe, 6 mm Lochplatte und selbstschärfendem Messer als Standard, Edelstahltrichter und Sammelplatte, Schrägverzahnungen im Ölbad und ABS/Stößel. Verfügbar in Zwei verschiedenen Versionen: TS: Struktur aus Aluminiumdruckguss und poliertem Aluminium. TC: Edelstahlstruktur.

Máquina para uso semi/profesional o doméstico en la versión TS8 o para uso profesional en carnicerías, restaurantes, hoteles y comedores a partir del mod. TS12. Motor asincrónico ventilado con protector térmico, grupo moledor en acero inoxidable completamente desmontable, placa con agujeros de 6 mm y cuchilla autoafilante, tolva y cuba en acero inoxidable, engranajes helicoidales en baño de aceite, Mortero en ABS. Disponible en dos versiones: TS SIMPLE: estructura en aluminio pulido fundido a presión. TC CARENADO: estructura en acero inoxidable.

OPTIONAL

INVERSIONE DI MARCIA (escluso mod. TS8)

Reverse gear (except for Mod. TS 8) / Inversion de marche (à exception du Mod. TS 8) / Umkehr (außer Mod. TS 8) / Inversión marcha (excluido Mod. TS8)

PASSAPOMODORO (escluso mod. TS8)

Tomato strainer (except for Mod. TS 8) / Presse/tomates (à exception du Mod. TS8) / Tomatenpresse (außer Mod. TS 8) / Kit pisa tomates (excluido Mod. TS8)

PASSAPUREA (escluso mod. TS8)

Puree maker (except for Mod. TS 8) / Presse/purée (à exception du Mod. TS8) / Püriemaschine (außer mod. ts 8) / Kit pisa puré (excluido Mod. TS8)

KIT 3 IMBUTI PER INSCACCARE (15/20/25 mm)

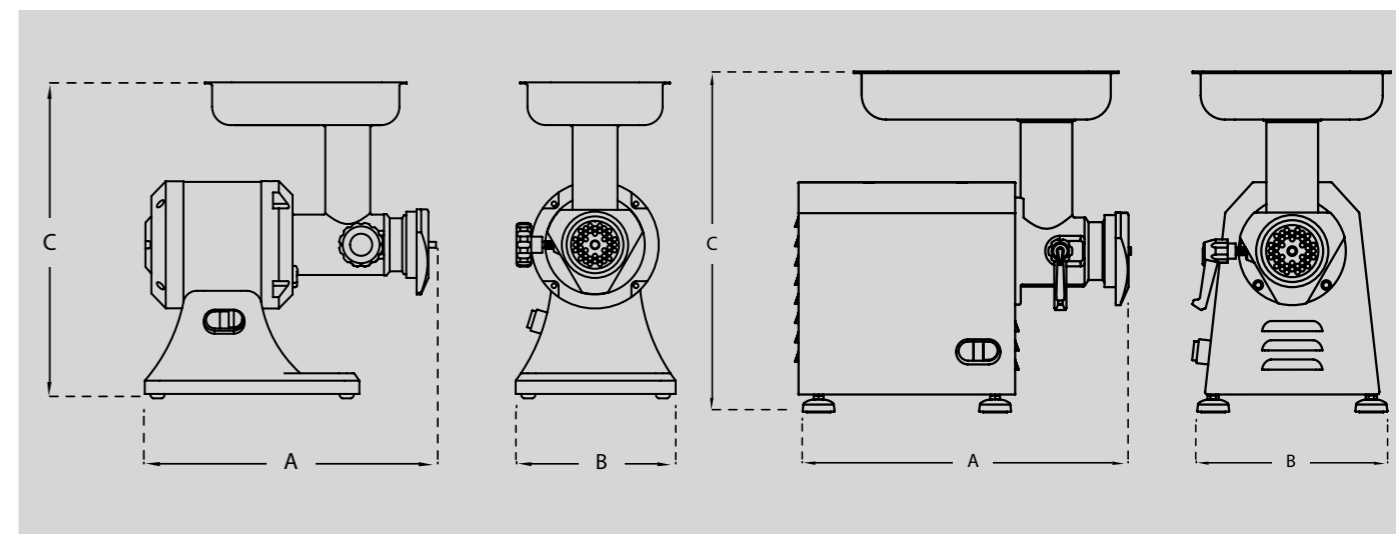
3 sausage stuffer funnels kit / Kit 3 entonnoirs pour pousser / Trichter (3er/Set) als Einfüllhilfe / Kit 3 embudos para embutir

PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)

Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm) / Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

COLTELLI

Knives / Couteaux / Messer / Cuchillos



A LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho

	TS8	TS12	TS22	TC12	TC22
--	-----	------	------	------	------

A	270 mm	370 mm	440 mm	430 mm	440 mm
---	--------	--------	--------	--------	--------

B LUNGHEZZA

Length / Longueur / Länge / Largo

B	260 mm	220 mm	240 mm	215 mm	215 mm
---	--------	--------	--------	--------	--------

C ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

C	360 mm	440 mm	510 mm	440 mm	440 mm
---	--------	--------	--------	--------	--------

MODELLO	TS8	TS12	TS22	TC12	TC22
---------	-----	------	------	------	------

PRODUZIONE ORARIA

Output/h / Productivité horaire / Stundenproduktion / Producción horaria

20 kg	200 kg	300 kg	200 kg	300 kg
-------	--------	--------	--------	--------

MOTORE

Motor / Moteur / Motorleistung / Potencia motor

0,38 kw	0,75 kw	1,10 kw	0,75 kw	1,10 kw
---------	---------	---------	---------	---------

BOCCA

Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca

ø 60 mm	ø 70 mm	ø 82 mm	ø 70 mm	ø 82 mm
---------	---------	---------	---------	---------

PESO

Weight / Poids / Gewicht / Peso

10 kg	18 kg	25 kg	22 kg	26 kg
-------	-------	-------	-------	-------

DIMENSIONI IMBALLO

Packing dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje

310x260x370 mm	440x250x440 mm	480x300x510 mm	480x300x510 mm	480x300x510 mm
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------



TC32



TC42

OPTIONAL

### TRITACARNE CARENATO BOCCA CORTA - TRITACARNE INDUSTRIALE

Short outlet mouth s/steel meat mincer • Industrial meat mincer / Hachoir à viande bouche courte en acier inox • Hachoir à viande industriel  
Keilförmiger Fleischwolf mit kleinem oder industriellem Fleischausgang / Picadora de carne carenada • Picadora de carne industrial

Macchina per uso professionale ideale per macellerie, ristoranti, alberghi e mense o industriale nella versione TC42. Struttura in acciaio inox, motore con termica di protezione, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra e coltello auto affilante, tramoggia inox di grande capacità asportabile e dotata di microinterruttore, pestello in ABS, inversione di marcia di serie.

Recommended for professional use in any butcher shop, restaurant, or canteen. Mod. TC42 is ideal for industrial use. S/steel construction, motor with thermal protection, removable s/steel mincing unit, self/sharpening grid and knife, big capacity detachable s/steel hopper equipped with safety micro/switch, ABS pestle, reverse function.

Recommandé pour l'usage professionnel dans tous restaurants, hôtel et cantines ou industriel dans la version TC42. Structure en acier inox, moteur avec protection thermique, groupe mécanique amovible en acier inox, grille et couteaux auto/aiguissant, trémie amovible avec micro interrupteur de sécurité en acier inox, pilon ABS, inversion de marche.

Maschine für den professionellen Einsatz, ideal für Metzger, Restaurants, Hotels und Kantinen; für den Industriebereich: TC42/Version. Edelstahlkonstruktion, Motor mit Thermoschutz, vollständig abnehmbare Edelstahlschleifgruppe, selbstschärfende Platte und Messer, abnehmbarer Edelstahlbehälter mit großer Kapazität und mit Mikroschalter, ABS/Stößel und Serienumkehrgetriebe ausgestattet.

Máquina ideal para uso profesional en restaurantes, hoteles y comedores o industrial en la version TC42. Estructura en acero inoxidable, motor con protector térmico, grupo moedor en acero inoxidable completamente desmontable, tolva de acero inoxidable de gran capacidad desmontable dotada de microinterruptor, placa y cuchilla autoafilante, mortero en ABS, inversión de marcha.

#### OPTIONAL

##### PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)

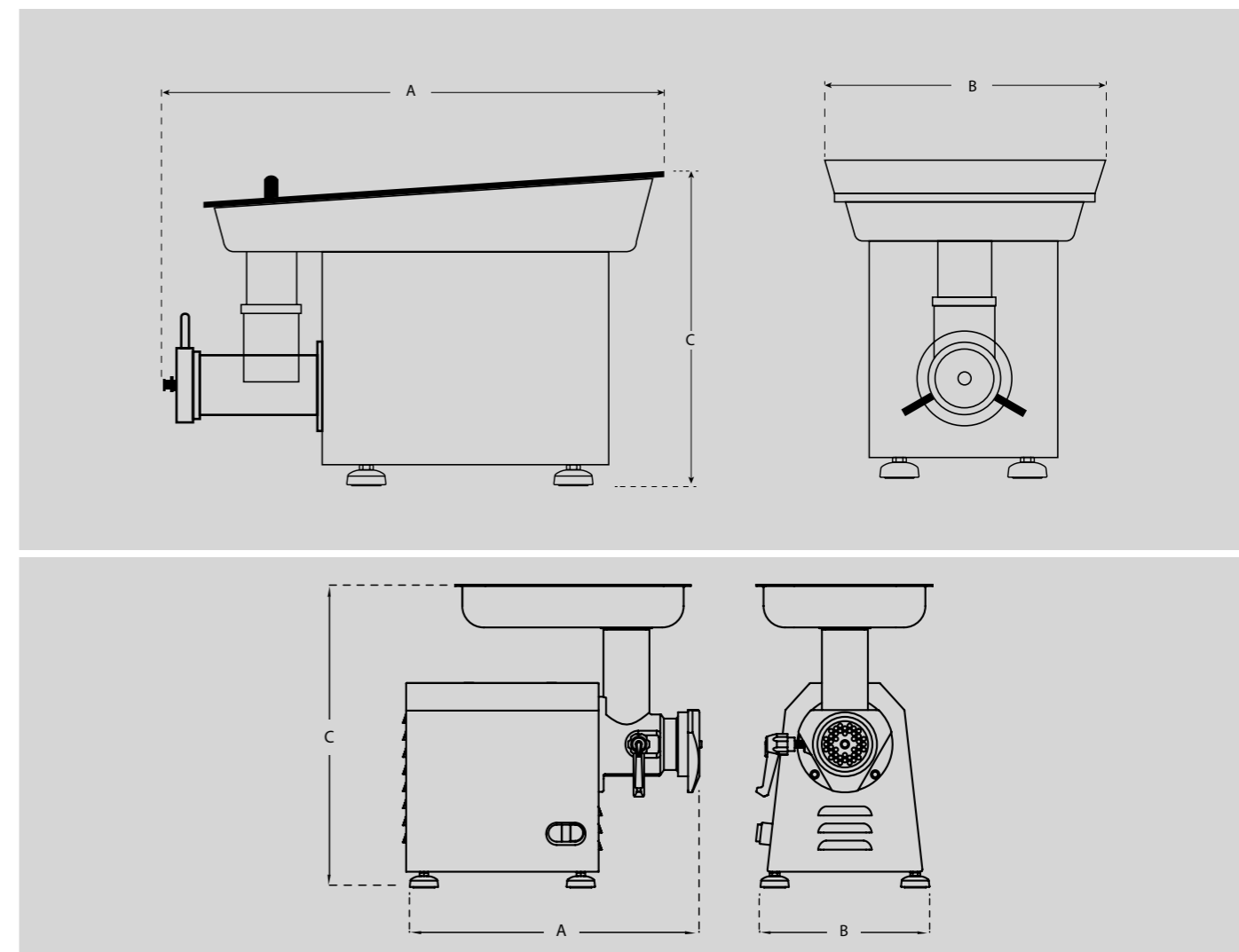
Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm)  
Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

##### COLTELLI

Knives / Couteaux  
Messer / Cuchillos

##### CARRELLO CON RUOTE per mod. TC42

Wheeled carriage for Mod. TC42 / Chariot avec roulettes pour Mod. TC42  
Rollwagen für Mod. TC42 / Soporte inoxidable con ruedas para TC42



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TC22 BC	TC32	TC42
<b>A</b>	410 mm	470 mm	730 mm
<b>B</b>	310 mm	300 mm	400 mm
<b>C</b>	520 mm	530 mm	930 mm

MODELLO	TC22 BC	TC32	TC42
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	300 kg	500 kg	1.200 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motorleistung / Potencia motor	1,10 kw	2,2 kw	5,25 kw (7 hp)
<b>BOCCA</b> Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	ø 82 mm	ø 98 mm	ø 130
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	42 kg	46 kg	112 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	430x620x570 mm	430x620x570 mm	450x770x1030 mm



TC22 REFR

TC32 REFR

TC22E REFR

TC32E REFR



TC22 REFR



TC22E REFR

HO.RE.CA.

TRITACARNE REFRIGERATO

Refrigerated Meat Mincer / Hachoir à viande réfrigéré / Gekühlte Fleischwolf / Picadora de carne refrigerada

Macchine professionali costruite interamente in acciaio inox Aisi 304, ideali per macellerie, ristoranti e laboratori di lavorazione carni. Tramoggia e gruppo di macinazione completamente refrigerati, in grado di garantire il contenimento della carica batterica e di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del tritato, aumentando così i tempi di conservazione. Disponibili in due diverse versioni: TC 22 REFR/TC 32 REFR: tramoggia estraibile con micro di sicurezza, pulsanti IP67, pannello comandi laterale removibile per manutenzione, fungo d'emergenza e start/stop/reverse.

TC 22E REFR / TC 32E REFR: tramoggia fissa e comandi frontali.

🇬🇧 Aisi 304 s/steel construction, recommended for any butcher shop, restaurant and meat processing industry. Refrigerated hopper and mincing unit, which allow to limit the total bacterial count, maintain the meat organoleptic properties unchanged and improve the preservation time. Available in two versions: TC 22 REFR / TC 32 REFR: detachable hopper equipped with safety micro/switch, detachable IP67 controls placed on one side of the machine, mushroom emergency button and start/stop/reverse switch.

TC 22E REFR / TC 32E REFR: fix hopper and frontal controls.

🇫🇷 Machines professionnelles en acier inox Aisi 304, indispensables dans toutes boucheries, restaurants ou industries pour le traitement de la viande. Trémie et groupe mécanique réfrigérés, qui permettent une limitation de la charge bactérienne, l'entretien des qualités organoleptiques de la viande et l'augmentation des temps de préservation. Disponibles en deux versions: TC 22 REFR / TC 32 REFR: trémie amovible avec micro/interrupteur de sécurité, boutons IP67, panneau de commande latéral amovible, interrupteur d'arrêt d'urgence et start/stop/reverse.

TC 22 E REFR / TC 32 E REFR: trémie fixe et panneau de commande frontal

🇩🇪 Professionelle Küchengeräte komplett aus Edelstahl Aisi 304, ideal für Metzgereien, Restaurants und Fleischverarbeitungsbetriebe. Trichter und Mahlgruppe vollständig gekühlt, um die Eindämmung der Bakterienlast zu gewährleisten und die organoleptischen Eigenschaften des Hackfleischs unverändert zu erhalten, wodurch die Lagerzeiten verlängert werden. Verfügbar in zwei verschiedenen Versionen: TC 22 REFR/TC 32 REFR: herausnehmbarer Trichter mit Sicherheitsmikroschalter, IP67/Tasten, abnehmbares seitliches Bedienfeld für Wartung, Notfallpilz und Start/Stop/Rückwärtsgang.

TC 22E REFR / TC 32E REFR: fester Trichter und vordere Bedienelemente.

🇪🇸 Máquinas profesionales construídas enteramente en acero inoxidable AISI304, ideales para carnicerías, restaurantes y Industrias cárnicas. Tolva y grupo molidor completamente refrigerados en grado de garantizar la contención bacteriana y de mantener inalteradas las propiedades organolépticas de la trituración aumentando así los tiempos de conservación.

Disponibles en 2 versiones: TC 22 REFR / TC 32 REFR: Tolva desmontable con micro/interruptor, mandos IP67, panel mandos removible para facilitar el mantenimiento, botón de emergencia y start/stop/reverse.

TC 22E REFR / TC 32E REFR: Tolva fija y mandos frontales

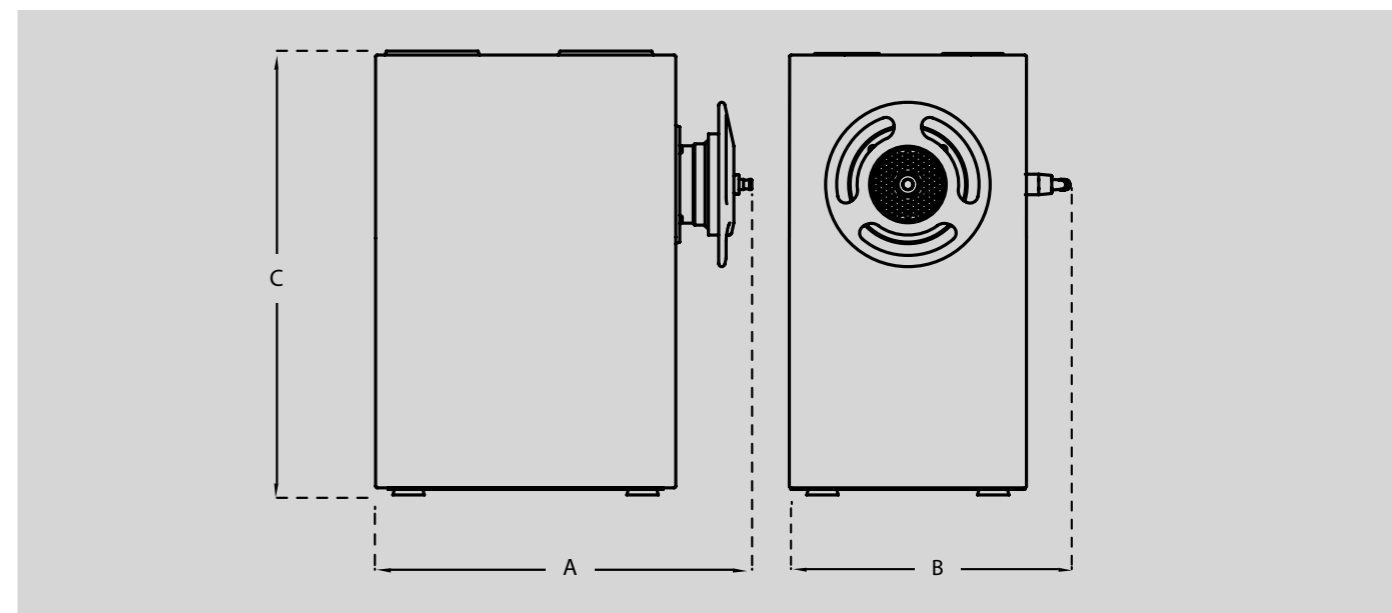
OPTIONAL

PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)

Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm)  
Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

COLTELLI

Knives / Couteaux  
Messer / Cuchillos



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TC22 REFR	TC32 REFR	TC22E REFR	TC32E REFR
<b>A</b>	320 mm	380 mm	270 mm	350 mm
<b>B</b>	380 mm	410 mm	410 mm	530 mm
<b>C</b>	550 mm	570 mm	545 mm	555 mm

MODELLO	TC22 REFR	TC32 REFR	TC22E REFR	TC32E REFR
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	300 kg	600 kg	280 kg	450 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	1,10 kw	2,25 kw	1,10 kw	1,87 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	65 kg	43 kg	56 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	600x500x700 mm	600x500x700 mm	760x600x770 mm	760x600x770 mm

MES 30

MES10 E

MES20 E

MES30 E

MES50 E



MES30



MES30 E

HO.RE.CA.

## MESCOLATORI PER CARNI DA BANCO

Countertop meat mixer / Mélangeur à viande de table / Fleischmischer / Mezcladora de carnes de mesa

Strumento professionale da banco, disponibile anche per piccoli impasti, costruito in acciaio inox Aisi 304, riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati, sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio, coperchio con micro di sicurezza, pala in acciaio inox facilmente rimovibile.

Professional countertop meat mixer, recommended also for small mixtures. AISI304 s/steel construction AISI30, oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears, gear box with double sealing system, lid safety micro/switch, removable s/steel mixing arm.

Machine de table à usage professionnel, idéale aussi pour préparer des petites pâtes, construction en acier inox AISI304, réducteur à bain d'huile avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés, système de protection des engrenages avec double déflecteur d'huile, micro/interrupteur de sécurité de couvercle, pale inox démontables.

Professionelles Tischgerät, auch für kleine Mengen erhältlich, aus Aisi 304 Edelstahl, Untersetzungsgetriebe im Ölbad mit gehärteten und geschliffenen Schrägverzahnungen, Getriebeschutzsystem mit doppelten Öldichtungen, Deckel mit Sicherheits/Mikroschalter, Edelstahlklinge leicht abnehmbar.

Equipo profesional de banco, disponible también para masas pequeñas, construcción en acero inoxidable AISI 304, reductor a baño de aceite con engranajes helicoidales templados y rectificadas, sistema de protección de engranajes con doble retén, micro interruptor de seguridad en la tapa, pala de acero inoxidable fácilmente extraíble.

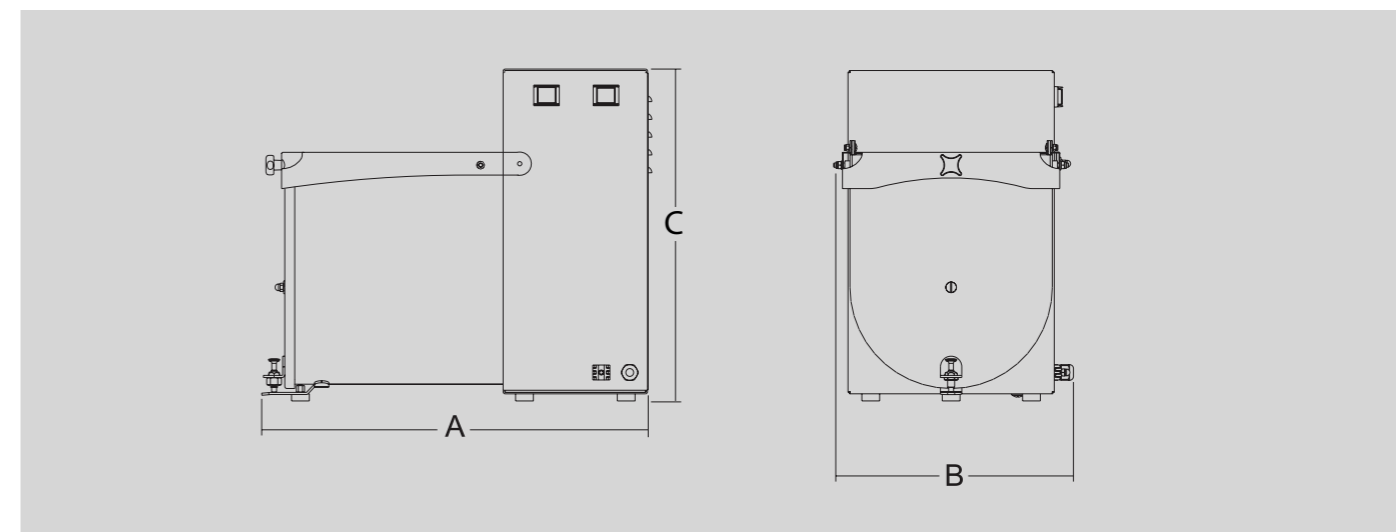
### OPTIONAL

#### VOLTAGGIO MONOFASE 220 V/50 HZ mod. MES30, MES30E e MES50E

Monophase 220V/50HZ voltage for Mod. MES30, MES30E e MES50E / Voltage monophasé 220V/50HZ pour les Mod. MES30, MES30E et MES50E / Einphasenspannung 220V/50HZ Mod. MES30, MES30E u. MES50E / Voltaje monofásico 220/50Hz Mod. MES30, MES30E E MES50E

#### VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltage spéciale / Spezielle Spannung / Voltajes especiales



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Length / Longeur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	MES 30	MES10 E	MES20 E	MES30 E	MES50 E
<b>A</b>	720 mm	438 mm	515 mm	680 mm	750 mm
<b>B</b>	360 mm	255 mm	337 mm	365 mm	465 mm
<b>C</b>	570 mm	406 mm	645 mm	530 mm	595 mm

MODELLO	MES 30	MES10 E	MES20 E	MES30 E	MES50 E
<b>VOLTAGGIO</b> Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	380V / 50 hz	230V / 50 hz	230V / 50 hz	380V / 50 hz	380V / 50 hz
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw	0,18 kw	0,37 kw	1,472 kw	1,472 kw
<b>NUMERO PALE</b> Paddles / Pales / Messer / Paletas	1	1	1	1	2
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve / Kapazität Wanne/Capacidad tina	30 kg	10 kg	20 kg	30 kg	50 kg
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	30 kg	18 kg	22 kg	49 kg	59 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	890x460x700 mm	800x600x500 mm	750x580x800 mm	750x580x800 mm	850x840x830 mm



MES50 P2



MES120P2E

HO.RE.CA.

## MESCOLATORE PER CARNI CARRELLATO

Wheeled meat mixer / Mélangeur à viande avec roulettes / Fleischmischer / Mezcladora de carnes con ruedas

Strumento professionale usato nelle macellerie ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne. Struttura in acciaio inox AISI 304, ruote girevoli con freno, coperchio in plexiglass trasparente, comandi a bassa tensione con fungo di emergenza, motore asincrono ventilato, microinterruttore di sicurezza sul coperchio, pale estraibili per facilitare tutte le operazioni di pulizia, vasca ribaltabile, carico minimo 30/40% della capienza della vasca. Disponibile anche nella versione Horeca con coperchio inox, interruttore con inversione di marcia e vasca con apertura laterale.

Designed for a professional use and indispensable for any butcher shop; it allows to process all kind of meat. AISI304 s/steel construction, swivel wheels with brake, transparent Plexiglass lid, low voltage controls, mushroom emergency button, asynchronous ventilated motor, lid safety micro/switch, removable paddles to simplify all cleaning operations, lift/up tilting bowl, minimum loading required 30/40% of maximum capacity. Also available in Horeca version with s/steel lid, reverse operation switch and bowl with side opening.

Machine à usage professionnel indispensable dans toutes boucheries et idéale pour toutes typologies de viande. Construction en acier inox AISI304, roulettes pivotantes avec frein, couvercle en plexiglass transparent, panneau de commande basse tension avec bouton d'arrêt d'urgence, moteur asynchrone ventilé, micro-interrupteur de sécurité de porte, pales démontables pour faciliter le nettoyage, cuve basculante, charge minimum 30/40% de la capacité totale de la cuve. Disponible aussi dans la version Horeca: couvercle en acier inox, interrupteur pour inversion de marche, cuve avec ouverture latérale.

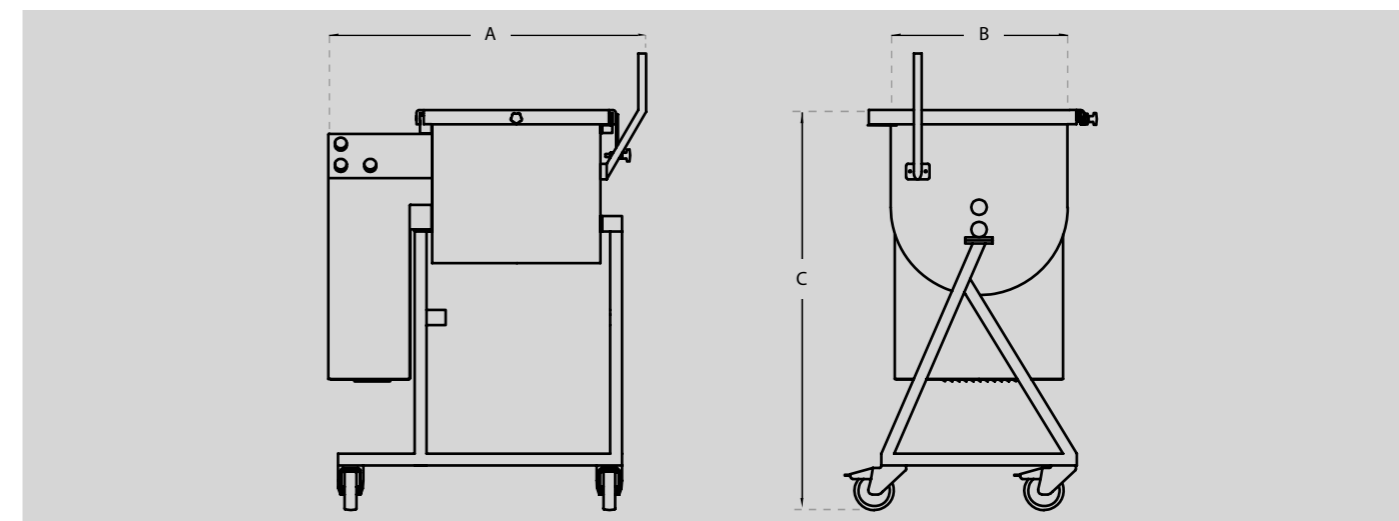
Professionelles Gerät für Metzger, es eignet sich für die Verarbeitung aller Fleischsorten. Struktur aus AISI 304 Edelstahl, drehbare Räder mit Bremse, transparente Plexiglasabdeckung, Niederspannungssteuerung mit Notpflz, belüfteter Asynchronmotor, Sicherheitsmikroschalter an der Abdeckung, abnehmbare Klängen zur Erleichterung aller Reinigungsvorgänge, Kippschüssel, Beladung mindestens 30/40% des Fassungsvermögens. Auch in der Horeca/Version mit Edelstahlabdeckung, Schalter mit Umkehrgetriebe und Schüssel mit seitlicher Öffnung erhältlich.

Intrumento profesional usado en las carnicerías, ideal para la elaboración de todos los tipos de carne. Estructura en acero inoxidable, ruedas giratorias con freno, tapa en plexiglas transparente, tablero de mandos de baja tensión equipado con interruptor de emergencia, motor asincrónico ventilado, microinterruptor de seguridad en la tapa, palas desmontables para facilitar todas operaciones de limpieza, cuba giratoria. Disponible también en la versión Horeca: tapa en acero inoxidable, interruptor con inversión de marcha, cuba con abertura lateral.

### OPTIONAL

**VOLTAGGIO MONOFASE 220 V/50 HZ**  
Monophase 220/50 Hz voltage / Voltage monophasé 220/50 Hz  
Einphasenspannung 220/50 Hz / Voltaje monofásico 220/50 Hz

**VOLTAGGI SPECIALI**  
Special voltages / Voltage spéciale  
Spezielle Spannung / Voltajes especial



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longueur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	MES30 C	MES50	MES50 P2	MES75	MES100 P2	MES50 P2E	MES80 P2E	MES120 P2E	
<b>A</b>	720 mm	800 mm	800 mm	980 mm	1160 mm	<b>A</b>	810 mm	1000 mm	1092 mm
<b>B</b>	360 mm	460 mm	565 mm	460 mm	565 mm	<b>B</b>	630 mm	630 mm	700 mm
<b>C</b>	1020 mm	1020 mm	1040 mm	1020 mm	1040 mm	<b>C</b>	1030 mm	1030 mm	1030 mm

MODELLO	MES30 C	MES50	MES50 P2	MES75	MES100 P2
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	80 kg	90 kg	85 kg	110 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw	1,50 kw	1,80 kw	1,50 kw	1,80 kw
<b>NUMERO PALE</b> Paddles / Pales / Messer / Paletas	1	1	2	1	2
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne/Capacidad tina	30 kg	50 kg	50 kg	75 kg	100 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	800x460x1120 mm	850x560x1120 mm	850x610x1140 mm	1080x560x1120 mm	1210x610x1160 mm

MODELLO	MES50 P2E	MES80 P2E	MES120 P2E
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	85 kg	90 kg	138 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,55 kw	0,55 kw	1,10 kw
<b>NUMERO PALE</b> Paddles / Pales / Messer / Paletas	2	2	2
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne/Capacidad tina	50 kg	80 kg	120 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	1200x670x1300 mm	1200x670x1300 mm	1450x760x1300 mm



INS 5 O

INS 7 O

INS 15 O

INS 7 V

INS 15 V



INS 7 O



INS 7 V

### INSACCATRICI MANUALI

Sausage stuffer / Poussoir à saucisse / Wurstfüllmaschine / Embutidora

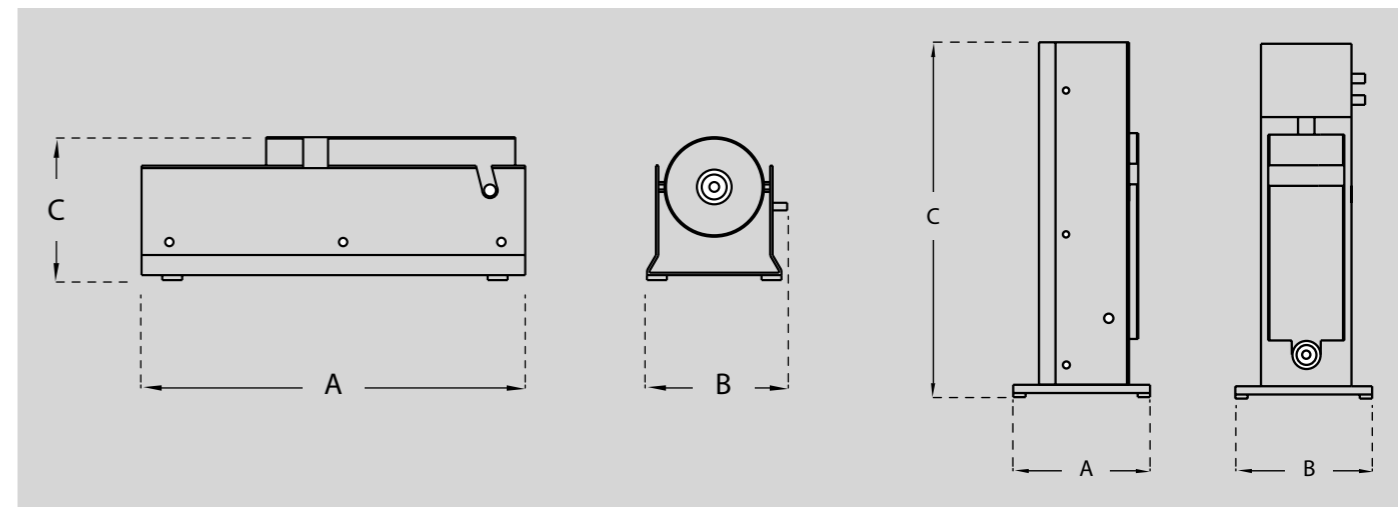
Insaccatrici manuali idonee al contatto con alimenti. Cilindro, fiancate, viteria, piedini, cremagliera e fermacilindro in acciaio inox, ingranaggi in acciaio stampato e temprato, blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti. Pistone in Moplen, corredati di guarnizione in silicone e valvole sfiato, doppia velocità per un ricarica più veloce. Imbuti in dotazione: diam. 10, 20, 30, 40 mm.

Manual sausage stuffers with food contact certification. S/steel cylinder, sides, screws, feet, rack and cylinder holder; pressed and hardened steel gears, aluminium gear box with self/lubricating bushes. Moplen piston equipped with silicon gasket and air release valve; double piston speed for faster filling. Funnels provided: diam. 10, 20, 30, 40 mm.

Poussoirs à saucisses manuels certifiés et conformes au contact alimentaire. Cylindre, flancs, vis, pieds, crémaillère et serre/cylindre en acier inox; engrenages en acier moulé et trempé, ensemble réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes. Piston en Moplen doté de joint en silicone et valve de purge; double vitesse du piston pour une recharge plus rapide. Embouts fournis: 10, 20, 30, 40 mm.

Manuelle Wurstfüllmaschinen, die dem Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Zylinder, Seitenteile, Kleinteile, Füßchen, Zahnstange und Zylinderhalter aus Edelstahl, Zahnräder aus geschmiedetem und gehärtetem Stahl, Getriebe aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen. Kolben aus Moplen, mit Silikondichtung und Entlüftungsventilen versehen, mit Doppelgeschwindigkeit, um ein schnelleres Füllen zu ermöglichen. Mit Wurstfülltrichter ausgestattet: Durchmesser 10, 20, 30, 40 mm.

Embutidoras manuales creadas para el contacto con los alimentos. Cilindro, laterales, tornillería, pies, cremallera y cierre de cilindro en acero inoxidable, engranajes en acero templado y estampado, reductor en aluminio con aros autolubricantes. Pistón de Moplen equipado con guarnición en silicona y válvulas de escape de aire, con doble velocidad para una recarga más veloz. Dotada de embudos: diam. 10/20/30/40 mm.



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	INS 5 O	INS 7 O	INS 15 O	INS 7 V	INS 15 V
<b>A</b>	520 mm	600 mm	800 mm	260 mm	380 mm
<b>B</b>	230 mm	240 mm	290 mm	320 mm	340 mm
<b>C</b>	220 mm	220 mm	280 mm	800 mm	830 mm

MODELLO	INS 5 O	INS 7 O	INS 15 O	INS 7 V	INS 15 V
<b>DIAMETRO CILINDRO</b> Cylinder diameter / Diamètre cylindre Zylinder Durchmesser / Diámetro cilindro	140 mm	157 mm	200 mm	157 mm	200 mm
<b>CAPACITÀ CILINDRO</b> Vylinder capacity / Capacité cylindre Zylinder Kapazität / Capacidad cilindro	5 lt	7 lt	15 lt	7 lt	15 lt
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	10,5 kg	15 kg	31 kg	16,5 kg	27 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	250x230x220 mm	630x240x260 mm	810x300x300 mm	820x290x340 mm	900x430x370 mm



INS 25V-I

### INSACCATRICI IDRAULICHE

Vertical hydraulic sausage stuffer / Poussoir à saucisse vertical hydraulique  
Vertikale hydraulische Wurstfüllmaschine / Embutidora hidráulica vertical

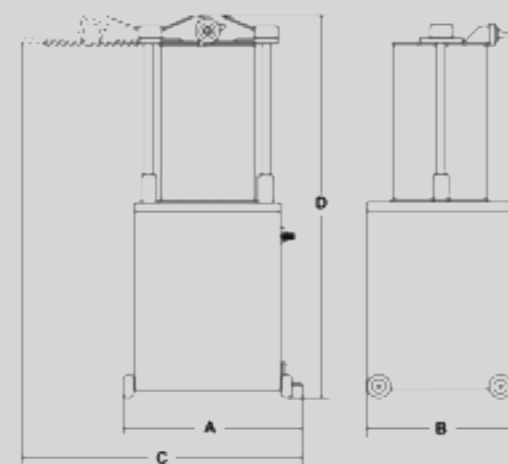
**Insaccatrici idrauliche verticali idonee al contatto con alimenti e ideali per la lavorazione di grosse quantità di carni. Costruite interamente in acciaio inox, ritorno pistone automatico con spegnimento motore, comandi 24V con grado di protezione IP67, guarnizioni al silicone, protezione ermetica cilindro oleodinamico, regolatore flusso olio di alta precisione, segnalazione livello olio, ruote gommata di serie. Imbuti in dotazione: diam. 10, 18, 25 mm.**

Vertical hydraulic sausage stuffers with food contact certification, suitable for large/scale sausage production. S/steel construction, automatic piston return when motor stops, 24V controls IP67 certified, silicon gaskets, hermetic protection of hydraulic cylinder, high/precision oil flow controller, oil level indicator, rubber wheels provided as standard. Funnels provided: diam. 10, 18, 25 mm.

Poussoirs à saucisses verticaux hydrauliques certifiés et conformes au contact alimentaire, idéales pour la grande distribution. Entièrement en acier inox, retour du piston automatique lorsque le moteur s'arrête, commandes 24V certifiées IP67, joints en silicone, protection hermétique du cylindre oléodynamique, régulateur du flux d'huile de haute précision, indicateur de niveau de l'huile, roulettes en caoutchouc. Embouts fournis: 10, 18, 25 mm.

Vertikale hydraulische Wurstfüllmaschinen, die dem Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, ideal für die Verarbeitung grösser Menge Fleisch. Ganz aus Edelstahl gebaut, automatische Kolben/Rückkehr mit Motoraussschalten, Befehle 24V mit Absicherungsgrad IP67, Silikondichtungen, ölhydraulischer Zylinder mit luftdichtem Schutz, hochgenauer Ölstromregler, Ölstandanzeige, serienmässige gummierte Räder. Mit Fülltrichter ausgestattet: Durchmesser 10, 18, 25 mm.

Embutidoras hidráulicas verticales creadas para el contacto con los alimentos e ideales para la elaboración de grandes cantidades de carne. Construídas completamente en acero inoxidable, descompresión automática del pistón con apagado del motor. Comandos 24 V con grado de protección IP67, guarniciones en silicona, protección hermética del cilindro oleodinámico, regulador del flujo de aceite de alta precisión, señalización del nivel de aceite, ruedas de goma de serie. Dotada de embudos: diam. 10/18/25 mm.



- A LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- B LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- C LARGHEZZA MAX**  
Max width / Largeur max  
Maximaler Breite / Ancho máximo
- D ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	INS 15V-I	INS 25V-I	INS 35V-I	INS 50V-I
<b>A</b>	490 mm	565 mm	640 mm	730 mm
<b>B</b>	370 mm	450 mm	480 mm	550 mm
<b>C</b>	700 mm	950 mm	1000 mm	1130 mm
<b>D</b>	1100 mm	1160 mm	1160 mm	1250 mm

MODELLO	INS 15V-I	INS 25V-I	INS 35V-I	INS 50V-I
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	560 w	560 w	560 w	560 w
<b>DIAMETRO CILINDRO</b> Cylinder diameter / Diamètre cylindre Zylinder Durchmesser / Diámetro cilindro	200 mm	260 mm	320 mm	380 mm
<b>CAPACITÀ CILINDRO</b> Cylinder capacity / Capacité cylindre Zylinder Kapazität / Capacidad cilindro	15 lt	25 lt	35 lt	55 lt
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	55 kg	90 kg	100 kg	145 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	720x570x1380 mm	720x570x1380 mm	760x640x1430 mm	760x640x1430 mm



GS



GD



GG

GRATTUGIE

Graters / Râpes à fromage / Reiben / Ralladoras

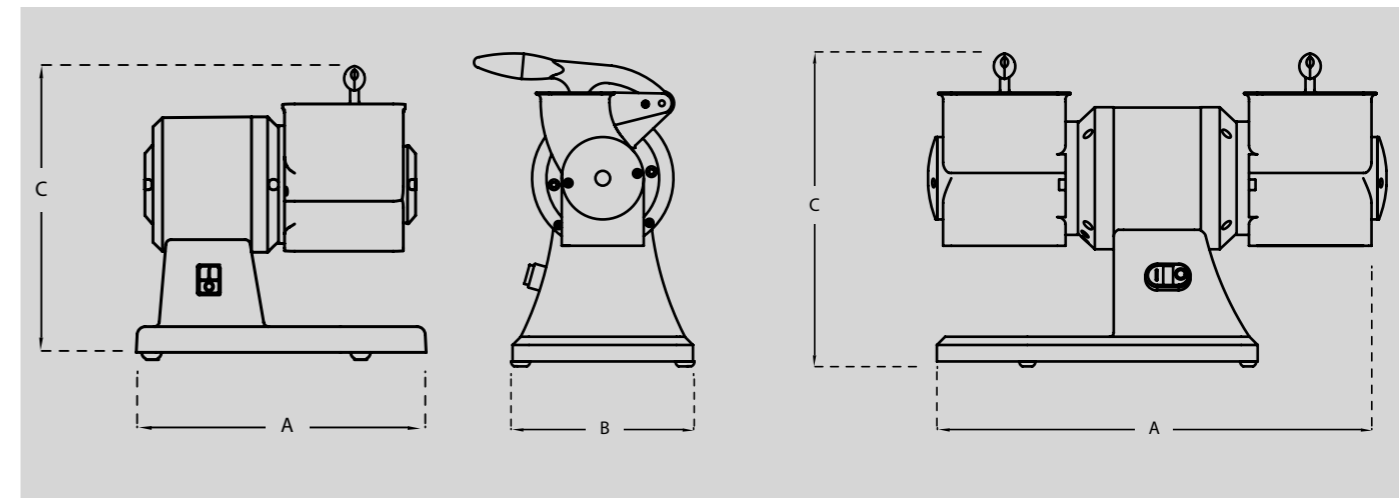
Macchine dalle piccole dimensioni ideali per grattugiare formaggio, pane, biscotti e frutta secca, disponibili in diverse versioni per soddisfare le esigenze del settore domestico, professionale ed industriale. Struttura in alluminio pressofuso e lucidata o verniciata per il mod. GG, motore asincrono ventilato con termica di protezione, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca, rullo in acciaio con trattamento certificato (Electroless Nickel Plating).

Small graters recommended for cheese, bread, biscuits and dried fruit processing; available in several versions to satisfy any need, domestic, professional or industrial. Die/cast polished aluminium or painted aluminium (Mod. GG) construction, asynchronous motor equipped with thermal protection, food grip lever safety micro/switch, outlet mouth s/steel protection grid, ENP (Electroless Nickel Plating) certified treated steel roll.

Machines de petites dimensions, idéales pour râper fromage, pain, biscuits et fruits secs; disponibles en différentes versions pour l'usage domestique, professionnel ou industriel. Structure en aluminium poli moulé (ou verni pour le Mod. GG), moteur asynchrone ventilé avec protection thermique, micro/interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, rouleau en acier avec traitement ENP certifié (Electroless Nickel Plating).

Kleine Maschinen, ideal zum Reiben von Käse, Brot, Keksen und Trockenfrüchten, erhältlich in verschiedenen Versionen, um den Anforderungen des Haushalts/ Berufs/ und Industriesektors gerecht zu werden. Struktur aus Druckguss und poliertem oder lackiertem Aluminium für den Mod. GG, belüfteter Asynchronmotor mit Thermoschutz, Mikroschalter am Käseschieberhebel, Edelstahlschutzgitter im unteren Teil der Öffnung, Stahlwalze mit zertifizierter Behandlung (stromlose Vernickelung).

Máquinas de pequeñas dimensiones ideales para rallar quesos, pan, bizcochos y fruta seca, disponible en diferentes versiones para todas exigencias, doméstica, profesional y industrial. Estructura en aluminio fundido a presión y pulido (pintado por el mod. GG). Motor asíncrono con protector térmico, microinterruptor en la palanca de presión del producto, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y rodillo en acero con tratamiento certificado ENP (Electroless Nickel Plating).



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	GM	GS	GD	GG
<b>A</b>	280 mm	420 mm	540 mm	500 mm
<b>B</b>	170 mm	320 mm	220 mm	280 mm
<b>C</b>	310 mm	440 mm	380 mm	570 mm

MODELLO	GM	GS	GD	GG
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	30 kg	70 kg	70 kg	100 kg
<b>BOCCA</b> Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	110x65 mm	140x75 mm	140x80 mm	185x110 mm
<b>RULLO</b> Roller / Rouleau / Reibwalze / Rodillo	ø 110x60 mm	ø 76x140 mm	ø 75x140 mm	ø 107x210 mm
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,50 hp • 0,38 kw	1 hp • 0,75 kw	1 hp • 0,75 kw	1,5 hp • 2 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	8 kg	20 kg	22 kg	38 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	300x260x360 mm	470x370x440 mm	470x300x520 mm	750x480x640 mm



TG8 S

TG12 S

TG22 S

TG12 C

TG22 C



TG12 S



TG12 C

GRUPPI COMBINATI SEMPLICI E CARENATI

Aluminium and s/steel combined units / Combiné hachoir à viande et râpe à fromage simple et en acier inox  
Kombinierte Gruppen: standard - oder keilförmige Modelle / Grupos combinados simples y carenados

Macchina ideale per uso semi/professionale o domestico nella versione TG8S o per uso professionale dal mod. TG12S come macellerie, ristoranti, alberghi e mense. Motore asincrono ventilato con termica di protezione, ingranaggi elicoidali a bagno d'olio, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra foro 6 mm e coltello auto affilante di serie, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, e pestello in ABS, rullo in acciaio inox con trattamento ENP (Electroless Nickel Plating), contenitore pane/formaggio in acciaio inox, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca e comandi a bassa tensione. Disponibili in due diverse versioni: SEMPLICE (S) Struttura in alluminio pressofuso e lucidato e CARENATO (C) Struttura in acciaio inox.

Recommended for semi/professional/domestic use (Mod. TG8S) or professional use (from Mod. TG12S), indispensable for any restaurant, hotel, canteen. Ventilated asynchronous motor with thermal protection, helical gears in oil bath, detachable s/steel mincing unit, 6 mm holes grid plate, standard self/sharpening knife, s/steel hopper, ABS pestle, ENP (Electroless Nickel Plating) s/steel treated grater roll, bread/cheese s/steel receiving tray, food grip lever safety micro/switch, outlet mouth s/steel protection grid, low tension controls. Available in two versions: (S): polished die/cast aluminium body and (C): s/steel body

Recommandé pour l'usage semi/professionnel ou domestique (Mod. TG8S) ou professionnel (du Mod. TG12S), indispensable dans tous restaurants, hôtels et cantines. Moteur asynchrone ventilé avec protection thermique, engrenages hélicoïdaux à bain d'huile, groupe mécanique en acier inox amovible, grille 6 mm, couteaux auto/aiguissant, trémie et cuve pour le pain et le fromage en acier inox, pilon ABS, rouleau en acier traité ENP (Electroless Nickel Plating), micro/interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, circuit de commande à basse tension. Disponibles en deux versions: (S): structure en aluminium poli moulé, (C): structure en acier inox

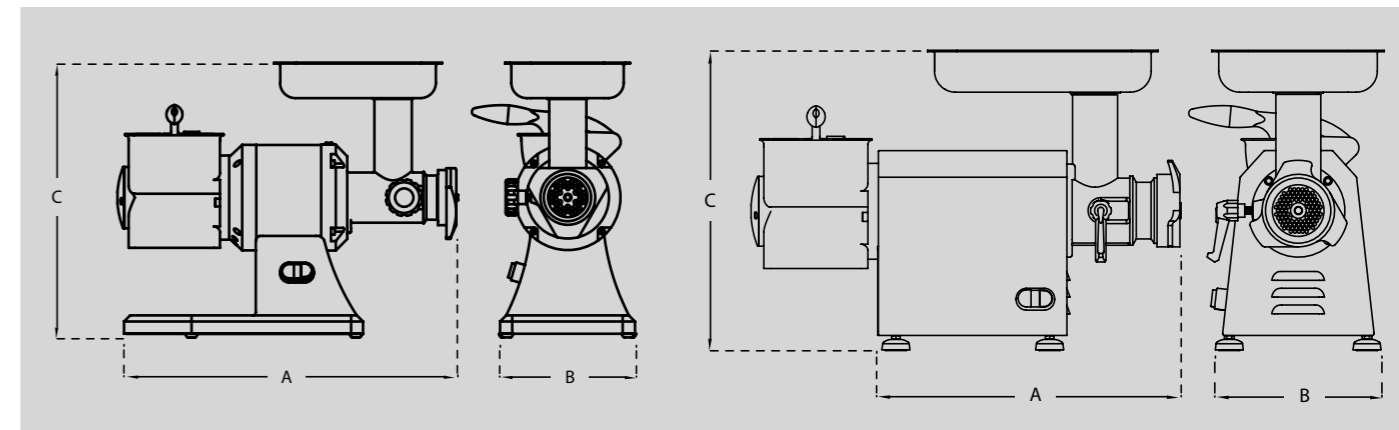
Ideale Maschine für den semiprofessionellen oder häuslichen Gebrauch in der TG8S/Version oder für den professionellen Gebrauch vom Mod. TG12S wie Metzger, Restaurants, Hotels und Kantinen. Belüfteter Asynchronmotor mit Wärmeschutz, Schrägverzahnungen im Ölbad, vollständig entfernbarer Edelstahlschleifgruppe, 6mm/Lochplatte und selbstschärfendem Standardmesser, Edelstahltrichter und Sammelplatte sowie ABS/Stößel und Rolle in Edelstahl mit ENP/Behandlung (Electroless Nickel Plating), Brot/ oder Käsebehälter aus Edelstahl, Mikroschalter am Käseschieberhebel, Edelstahlschutzgitter im unteren Teil des Mundes und Niederspannungsregler. Verfügbar in 2 verschiedenen Versionen: SCHLICHT (S) Struktur aus Aluminiumdruckguss und poliertem Aluminium, KEILFÖRMIG (C) Edelstahlkonstruktion.

Combinación ideal para uso semi/profesional o doméstico en la versión TG8S o para uso profesional desde el Mod. TG12S en restaurantes, hoteles, comedores. Motor asincrono ventilado con protector térmico, engranajes helicoidales en baño de aceite, grupo de picar en acero inoxidable completamente desmontable, placa de acero inoxidable con agujeros de 6 mm, cuchilla autoafilante, tolva y cuba en acero inoxidable, pilón en ABS, rodillo rallador en acero con tratamiento certificado (Electroless Nickel Plating), contenedor pan/queso en acero inoxidable, empujador con microinterruptor, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y mandos de baja tensión. Disponible en dos versiones: SIMPLE (S): estructura en aluminio pulido fundido a presión, CARENADO (C): estructura en acero inoxidable

OPTIONAL

PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)  
Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm)  
Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

COLTELLI  
Knives / Couteaux  
Messer / Cuchillos



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TG8 S	TG12 S	TG22 S	TG12 C	TG22 C
<b>A</b>	380 mm	550 mm	610 mm	590 mm	610 mm
<b>B</b>	260 mm	200 mm	220 mm	220 mm	220 mm
<b>C</b>	360 mm	460 mm	460 mm	440 mm	440 mm

MODELLO	TG8 S	TG12 S	TG22 S	TG12 C	TG22 C
<b>PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE</b> Meat mincer output/h / Productivite horaire hachoir à viande Fleishwolf stundeleistung / Producción horaria picadora de carne	15 kg	200 kg	300 kg	200 kg	300 kg
<b>PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA</b> Grater output/h / Productivite horaire râpe à fromage Käsereibe stundeleistung / Producción horaria ralladora	30 kg	50 kg	70 kg	50 kg	70 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,38 kw	0,75 kw	1,10 kw	0,75 kw	1,10 kw
<b>BOCCA GRATTUGIA</b> Grater outlet mouth / Bouche râpe à fromage Käsereibe Öffnung / Boca ralladora	110x65 mm	140x80 mm	140x80 mm	140x80 mm	140x80 mm
<b>BOCCA TRITACARNE</b> Meat mincer outlet mouth / Bouche hachoir à viande Fleishwolf Öffnung / Boca picadora de carne	ø 60 mm	ø 70 mm	ø 82 mm	ø 70 mm	ø 82 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	11 kg	22,5 kg	28 kg	26 kg	29 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	380x310x360 mm	590x300x430 mm	720x290x440 mm	720x290x440 mm	720x290x440 mm

BC6  
BC12  
BC12 INV  
BC20



BC6

BC12

BC20

## BOWL CUTTER

Horizontal cutter / Cutter Horizontal / Schneidmischer / Cutter Horizontal

**Macchina ideale per la lavorazione di carni, pesce e verdure. Interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca smontabile in acciaio inox, coperchio interbloccato smontabile in acciaio inox con calotta in plastica ad alta resistenza, mozzo con tre lame di serie facilmente rimovibile guidato da un potente motore asincrono e ventilato. Comandi con pulsanti inox IP 67.**

🇬🇧 Ideal for meat, fish and vegetables processing. AISI 304 s/steel construction, removable tank, removable interlocked lid in s/steel with high-resistance plastic cap, hub with three easily removable standard blades driven by a powerful asynchronous and ventilated motor. Controls with IP 67 s/steel buttons.

🇫🇷 Machine idéale pour le traitement de la viande, du poisson et des légumes. Entièrement en acier inox AISI 304, cuve amovible en acier inox, couvercle avec protection anti-démarrage amovible en acier inox avec capuchon en plastique haute résistance, moyeu à trois lames standard facilement démontable entraîné par un puissant moteur asynchrone et ventilé. Commandes avec boutons en acier inoxydable IP 67.

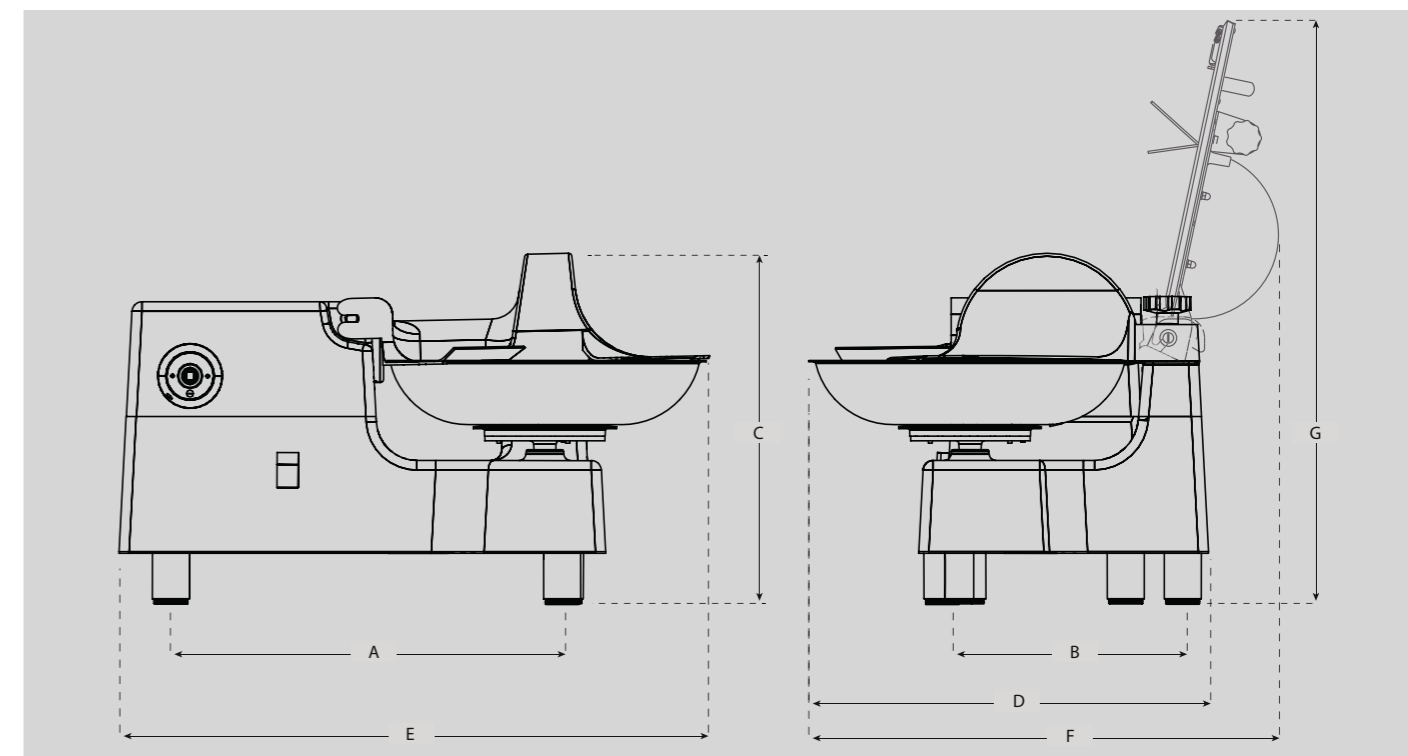
🇩🇪 Ideale Maschine zur Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Komplett aus Edelstahl AISI 304, abnehmbarer Edelstahltank, abnehmbarer verriegelter Edelstahldeckel mit widerstandsfähiger Kunststoffkappe, Nabe mit drei leicht abnehmbaren Standardmessern, angetrieben von einem leistungsstarken asynchronen und belüfteten Motor. Steuerung mit IP 67 Edelstahlknöpfen.

🇪🇸 Máquina ideal para procesar carne, pescado y verduras. Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304, tanque de acero inoxidable extraíble, tapa enclavada extraíble de acero inoxidable con tapón de plástico de alta resistencia, buje con tres palas estándar fácilmente extraíbles accionadas por un potente motor asíncrono y ventilado. Controles con botones de acero inoxidable IP 67.

### OPTIONAL

#### MOZZO COMPLETO DI 3 LAME NON AFFILATE O DENTATE O SMUSSATE

Hub equipped with 3 serrated or unsharpened or smooth edge blades / Moyeu à trois lames dentées ou émoussées ou pas tranchant  
Nabe komplett mit 3 stumpfen oder gezahnten oder nicht scharf Messern / Buje completo con 3 hojas biseladas, dentadas o desafiladas



- A DISTANZA PIEDINI LUNGHEZZA (CENTRO PIEDINI)**  
Distance between feet, length / Distance entre les pieds, longueur  
Abstand zwischen der Füßchen, Länge / Distancia entre los pies, longitud
- B DISTANZA PIEDINI LARGHEZZA (CENTRO PIEDINI)**  
Distance between feet, width / Distance entre les pieds, largeur  
Abstand zwischen der Füßchen, Breite / Distancia entre los pies, ancho
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- D LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- E INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA**  
Overall length dimension / Dimension d'encombrement longer  
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima
- F INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máximo

	BC6	BC12	BC12 INV	BC20
<b>A</b>	540 mm	600 mm	600 mm	650 mm
<b>B</b>	297 mm	335 mm	335 mm	390 mm
<b>C</b>	407 mm	443 mm	443 mm	507 mm
<b>D</b>	516 mm	587 mm	587 mm	700 mm
<b>E</b>	832 mm	902 mm	902 mm	1013 mm
<b>F</b>	582 mm	680 mm	680 mm	822 mm
<b>G</b>	695 mm	785 mm	785 mm	945 mm

MODELLO	BC6	BC12	BC12 INV	BC20
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne/Capacidad tina	6 Lt.	12 Lt.	12 Lt.	20 Lt.
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	HP 0,50 / Kw 0,370	1ph 750 W /Hp 1 - 3ph 1500 W / Hp 2	1610 W - Hp 2,2	HP 3,25 / W 2387
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	60 kg	75 kg	75 kg	92 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	670x1200x800 mm	670x1200x800 mm	670x1200x800 mm	1000x1200x800 mm

CUT3 VS

CUT5 VS

CUT8 VS

CUT3 E

CUT5 E

CUT8 E



CUT5 VS



CUT3 E

HO.RE.CA.

CUTTER

Professional food processor / Cutter professionnell / Cutter / Cutter profesional

Macchine indispensabili in cucina per omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare e tritare. Struttura in acciaio inox o in alluminio anodizzato per la versione Horeca, vasca e lame inox. Microinterruttore sul coperchio, vasca estraibile, freno motore, comandi bassa tensione, utensili amovibili, coperchio vasca in policarbonato alimentare, comando per il funzionamento ad impulsi (escluso mod. CUT3E), mozzo con lame lisce in dotazione.

Professional machine indispensable in any kitchen to homogenize, knead, crumble, cut and mince. S/steel construction or anodized aluminium for Horeca version, s/steel bowl and blades. Lid safety micro/switch, removable bowl, mechanical brake lining, low tension controls, removable tools, polycarbonate for food use lid, pulse control (except for Mod. CUT3E), hub equipped with plain blades as standard.

Machines indispensables dans toutes cuisines pour homogénéiser, pétrir, émincer, couper et hacher. Structure en acier inox ou aluminium anodisé pour la version Horeca, cuve et lames inox. Micro/interrupteur de sécurité de couvercle, cuve amovible, frein moteur, panneau de commande basse tension, outils amovibles, couvercle de cuve en polycarbonate alimentaire, contrôle pour le fonctionnement à impulsion (à exception du Mod. CUT3E), arbre moteur avec lames lisses en série.

Wichtige Maschinen in der Küche zum Vermischen, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern. Struktur aus Edelstahl oder eloxiertem Aluminium bei der Horeca/Version, Schüssel und Klingen aus Edelstahl. Mikroschalter am Deckel, abnehmbare Schüssel, Motorbremse, Niederspannungssteuerung, abnehmbare Aufsätze, Schüsseldeckel aus Lebensmittelpolycarbonat, Befehl für Impulsbetrieb (außer Mod. CUT3E), Nabe mit glatten Klingen ausgestattet.

Maquina indispensable en cocina para homogenizar, amasar, desmenuzar, cortar y triturar. Construida enteramente en acero inoxidable (cuba, cuchilla y cuerpo de la máquina) excepto la versión Horeca en aluminio anodizado. Microinterruptor de seguridad en la tapa, cuba extraíble, freno de motor, mandos de baja tensión, utensillos removibles, tapa en policarbonato alimentario, mando para el funcionamiento a impulsos (excluido el modelo CUT3E), cubo con cuchillas lisas en dotación.

OPTIONAL

SUPPLEMENTO 2 VELOCITÀ 700/1400 mod. CUT5 e CUT8 (solo trifase)

2 speed 700/1400 RPM for Mod. CUT5 and CUT8 (threephase only) / Option double vitesse 700/1400 pour Mod. CUT5 et CUT8 (uniquement triphasé) / Ergänzung 2 Geschwindigkeiten 700/1400 für Mod. CUT5 u. CUT8 (nur dreiphasig) / Suplemento 2 velocidades 700/1400 RPM para Mod. CUT5 y CUT8 (solo trifásico)

SUPPLEMENTO 2 VELOCITÀ 1400V/2800 mod. CUT5 e CUT8 (solo trifase)

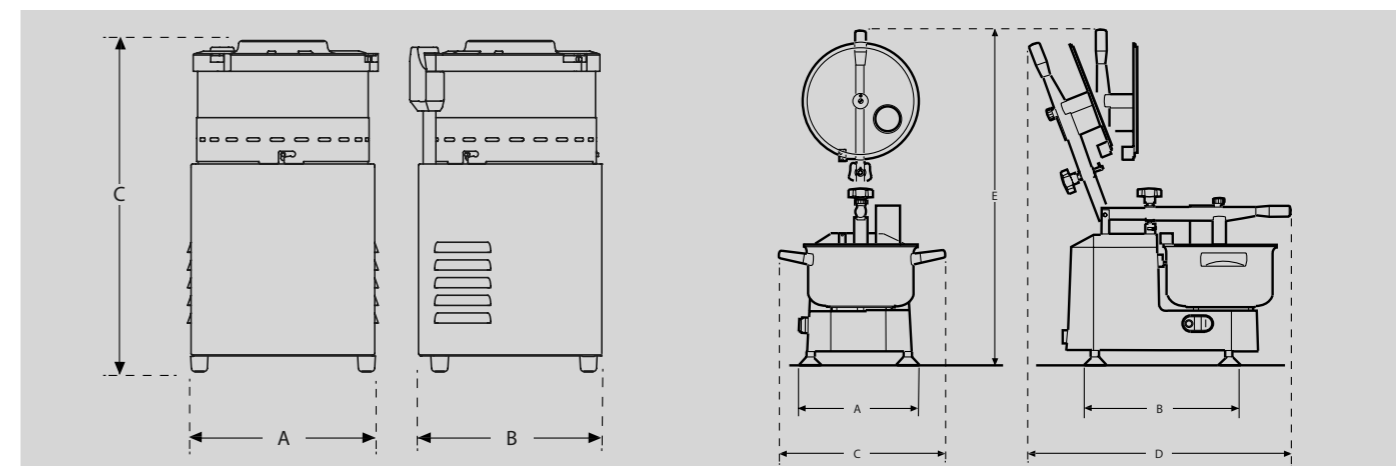
2 speed 1400/2800 RPM for Mod. CUT5 and CUT8 (threephase only) / Option double vitesse 1400/2800 pour Mod. CUT5 et CUT8 (uniquement triphasé) / Ergänzung 2 Geschwindigkeiten 1400/2800 für Mod. CUT5 u. CUT8 (nur dreiphasig) / Suplemento 2 velocidades 1400/2800 RPM para Mod. CUT5 y CUT8 (solo trifásico)

VARIATORE DI VELOCITÀ mod. CUT5 E e CUT8 E

Variable speed device for Mod. CUT5E and CUT8E / Variateur de vitesse pour Mod. CUT5E et CUT8E / Geschwindigkeitsvariator für Mod. CUT5E u. CUT8E / Regulador velocidad para Mod. CUT5E y CUT8E

MOZZO COMPLETO DI LAME LISCE, DENTATE O FORATE

Shaft equipped with plain, toothed or drilled blades / Arbre moteur complet avec lames lisses, dentées ou trouées / Nabe mit glatten, zahn/ oder gebohrten Klingen / Eje completo de cuchillas lisas, dentadas o perforadas



	CUT3 VS	CUT5 VS	CUT8 VS
<b>A</b> LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	240 mm	280 mm	280 mm
<b>B</b> LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	270 mm	330 mm	330 mm
<b>C</b> ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	420 mm	490 mm	550 mm

	CUT3 E	CUT5 E	CUT8 E
<b>A</b> LARGHEZZA PIEDI Distance between feet / Distance entre les pieds Distancia entre los pies / Abstand zwischen der Füßchen	200 mm	260 mm	260 mm
<b>B</b> LUNGHEZZA PIEDI Distance between feet / Distance entre les pieds Distancia entre los pies / Abstand zwischen der Füßchen	270 mm	360 mm	360 mm
<b>C</b> LARGHEZZA MAX Max Width / Largeur Max Maximaler Breite / Ancho máximo	320 mm	320 mm	320 mm
<b>D</b> LUNGHEZZA MAX Max Lenght / Longeur max Maximaler Länge / Largo máximo	520 mm	710 mm	710 mm
<b>E</b> ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	620 mm	850 mm	850 mm

MODELLO	CUT3 VS	CUT5 VS	CUT8 VS	CUT3 E	CUT5 E	CUT8 E
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina	3 lt	5 lt	8 lt	3 lt	5 lt	8 lt
<b>DIMENSIONI VASCA</b> Tank dimensions / Dimensions cuve Schüsselgröße / Tamaño Cuba	h 105 mm ø 180 mm	h 120 mm ø 240 mm	h 180 mm ø 260 mm	h 110 mm ø 220 mm	h 160 mm ø 220 mm	h 210 mm ø 220 mm
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	550 watt	1.100 watt	1.100 watt	350 watt	750 watt	750 watt
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	13,5 kg	20 kg	21 kg	13 kg	25 kg	25,5 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	350x310x500 mm	390x370x590 mm	390x370x590 mm	340x420x400 mm	485x630x530 mm	485x630x530 mm





TAGL



TAGL/CUTT

### TAGLIAVERDURE - COMBINATO TAGLIAVERDURE CUTTER

Vegetable cutter • Combined vegetable cutter and food processor / Coupe-légumes • Combiné coupe-légumes et cutter  
Kombinierter Gemüseschneider/Cutter / Cortador de verduras • Combinado cortador de verduras y cutter

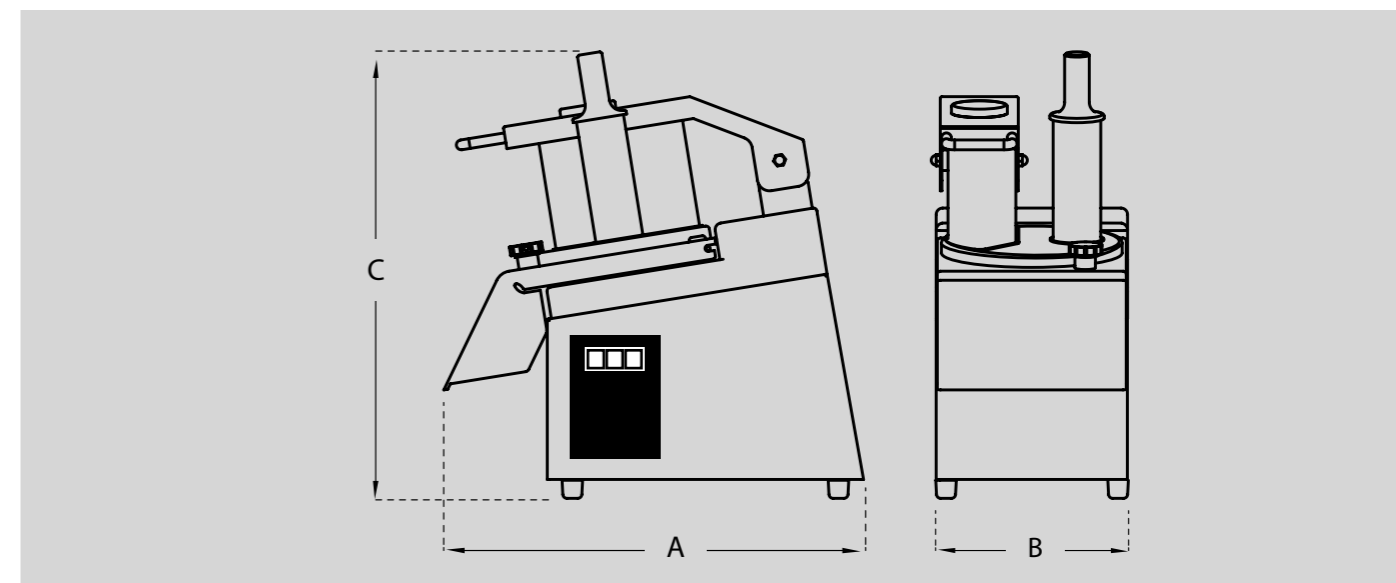
Macchine costruita in acciaio inox, indispensabile in cucina per tagliare, affettare, cubettare, grattugiare, sfilacciare, tagliare a listelli una grande varietà di prodotti come verdura, frutta, ortaggi, parmigiano, cioccolato, frutta secca, ecc. Tramoggia in plastica, trasmissione a cinghia, microinterruttore di sicurezza, comandi a bassa tensione, disco espulsore in dotazione.  
TAGL/CUTT: tagliaverdure con integrato cutter da 5 lt con lame lisce.

🇬🇧 S/steel construction, indispensable in every kitchen and recommended to cut, slice, dice, grate, shred several products like vegetables, fruits, parmesan cheese, chocolate, dry fruit, etc. Plastic hopper, belt driven transmission, safety micro switch, low voltage controls, equipped with plastic ejector disc as standard.  
TAGL/CUTT: vegetable cutter integrated with a 5 LT plain blades food processor

🇫🇷 Machine en acier inox, indispensable dans toutes cuisines pour couper, trancher, découper en cubes, émincer, râper toutes sortes de légumes, fruit, parmesan, chocolat, fruit sec, etc. Trémie en plastique, transmission à courroie, micro interrupteur de sécurité, panneau de commande basse tension, disque expulseur en série.  
TAGL/CUTT : coupe/légumes avec cutter professionnel 5 LT avec lames lisses intégré.

🇩🇪 Maschinen aus rostfreiem Stahl, unverzichtbar in der Küche zum in Scheiben, Würfeln und Streifen schneiden, Reiben und Ausfransen einer Vielzahl von Produkten wie Gemüse, Obst, Gemüse, Parmesan, Schokolade, Trockenfrüchten usw.; Trichter aus Plastik, Riemengetriebe, Sicherheitsmikroschalter, Niederspannungssteuerung, mit Auswurfscheibe ausgestattet.  
TAGL/CUTT: Gemüseschneider mit integriertem 5/Liter/Cutter mit glatten Klingen.

🇪🇸 Máquinas construídas en acero inoxidable, indispensables en todas cocinas para cortar, afetar, cubetear, rallar, deshilar y cortar en juliana una gran variedad de productos como verduras, frutas, hortalizas, quesos duros, chocolates, frutas seca, etc. Tolva de plástico, transmisión por correa, micro interruptor de seguridad, mandos a baja tensión, disco expulsor en dotación.  
TAGL/CUTT: además de todas las funciones de la cortadora de verduras descrita anteriormente en esta máquina hay una cortadora integrada de 5 litros con cuchillas lisas.



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longueur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TAGL	TAGL/CUTT
A	550 mm	530 mm
B	235 mm	490 mm
C	560 mm	610 mm

MODELLO	TAGL	TAGL/CUTT
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,55 Kw	0,55 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 kg	40 kg
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina	-	5 lt
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	310x600x530 mm	560x700x870 mm



## CUTTER - LAME E LAVORAZIONI

Food processor – Blades and preparations / Cutter – Lames et préparations / Cutter – klingen und Verarbeitung / Cutter – Cuchillas y elaboraciones



## TAGLIAVERDURE - DISCHI

Vegetable cutter – Discs / Coupe-légumes – Disques / Schneidescheiben für Gemüseschneider / Cortador de verduras – Discos

**DISCO TAGLIO REGOLABILE (X)**

Slicing disc/adjustable thickness / Disques pour couper en tranches/épaisseur réglable  
Regulierbare Schneidscheibe / Disco de corte regulable

**DISCHI PER CUBETTARE (D)**

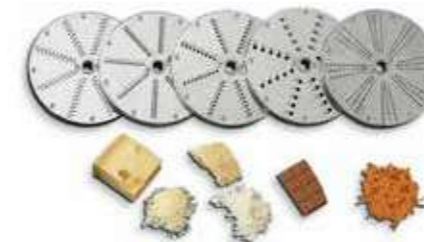
Dicing disc / Disque pour couper en cubes  
Schneidscheiben für Würfel / Discos para cubetear

**DISCO TAGLIO A FETTE (E)**

Slicing disc / Disques pour couper en tranches  
Schneidscheiben für Scheiben / Discos para corte en láminas

**DISCHI PER TAGLIO A BASTONCINO (B)**

Baton slicing disc / Disques pour couper en bâtons  
Schneidscheiben für Stäbchen / Discos para corte en bastones

**DISCHI PER SFILACCIARE (Z) E GRATTOGIARE (V)**

Shredding and grating disc / Disques pour émincer et râper  
Schneidscheiben zum aufzfasern und reiben / Discos para deshilar y rallar

**DISCHI PER TAGLIO PRODOTTI DELICATI (S)**

Deli food slicing disc / Disques pour couper en tranches des produits délicats / Schneidscheiben für zarte Produkten  
Discos para corte de productos delicados

**DISCHI PER TAGLIO A LISTELLI RICURVI (H)**

Matchstick disc / Disques pour couper en allumettes  
Schneidscheiben für Julienne-scheiben / Discos para corte en tiras curvadas

**I DISCHI PER CUBETTARE (D)  
E PER TAGLIO A BASTONCINO (B)  
VANNO ABBINATI CON I RISPETTIVI  
DISCHI DI TAGLIO (E)**

Dicing discs and baton slicing discs must be combined with the respective slicing discs.

Les disques pour couper en cubes et pour couper en bâtons doivent être combinés avec les disques respectifs pour couper en tranches.

Die Scheiben für Würfel und für Stäbchen sollen mit den entsprechenden Schneidscheiben kombiniert werden.

Los discos para cubetear y para corte en bastones estan conjuntamente con los respectivos discos de corte.



MIX250 L

MIX350 V

Swedlinghaus



## MIXER AD IMMERSIONE

Immersion blender / Mixeur à immersion / Stabmixer / Batidora de inmersión

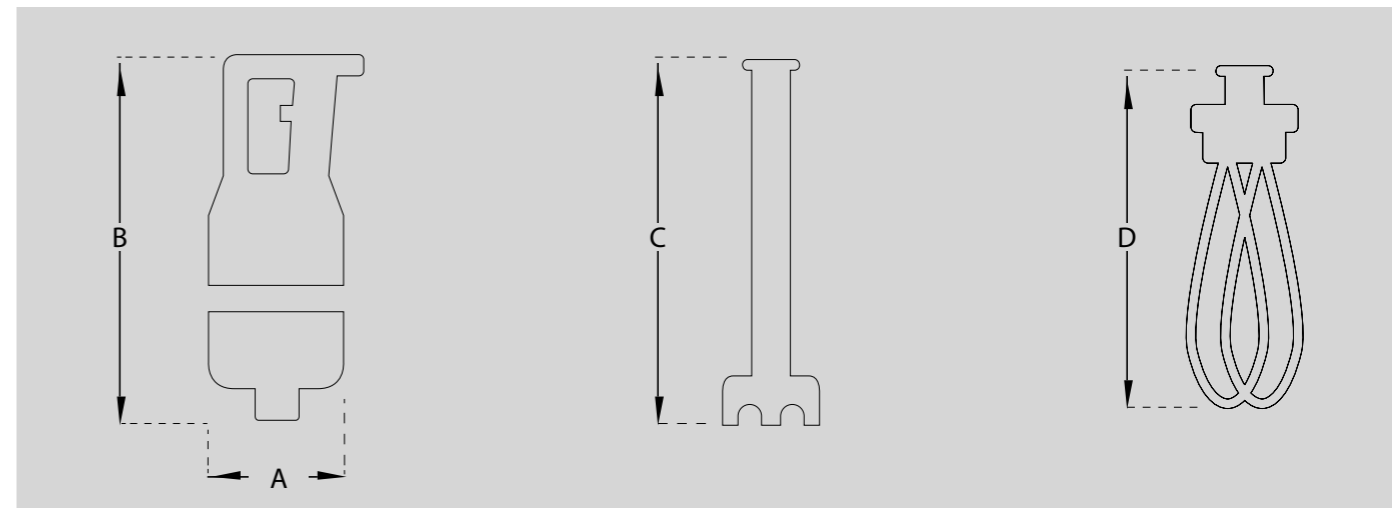
**Strumento indispensabile in tutte le cucine professionali. Disponibile in due versioni: motore 250 Watt a velocità fissa o 350 Watt a velocità variabile. Il mescolatore può essere facilmente utilizzato nella preparazione di minestrone, purè di verdure, maionese, ecc., mentre la frusta (solo per versione MIX 350 V) per la preparazione di panna montata, creme, ecc. Struttura in ABS, motore ventilato con termica di protezione, impugnatura ergonomica e display a cristalli liquidi, lame forgiate in acciaio.**

Indispensable in any professional kitchen. Available in two versions: 1 fixed speed 250 Watt motor unit or variable speed 350 Watt motor unit. The mixer tool is mainly used for vegetable soups, purée, mayonnaise, etc. preparation; the whisk (available only for Mod. MIX350V) is used for whipped cream, creams, etc. preparation. Abs construction, fan assisted motor equipped with thermal protection, ergonomic handle, LCD display, forged steel blades.

Indispensable dans toute cuisines professionnelles. Disponible en deux versions: unité moteur 250 Watt 1 vitesse ou unité moteur 350 Watt vitesses variables. Le mélangeur est généralement utilisé pour la préparation de soupes, purées de légumes, etc.; le batteur (disponible seulement pour le mod. MIX 350 V), par contre, pour la préparation de crème fouettée, chantilly, etc. Structure en ABS, moteur ventilé avec protection thermique, poignée ergonomique, écran LCD, lames en acier forgés.

Unverzichtbares Gerät für professionellen Küchen. In zwei Versionen erhältlich: 250 Watt Motor mit fester Geschwindigkeit oder 350 Watt mit variabler Geschwindigkeit. Der Mixer kann für die Zubereitung von Gemüsesuppen, Gemüse/Breien, Mayonnaise usw. einfach benutzt werden, während der Schneebesen (nur für Version MIX 350 V) für die Zubereitung von Schlagsahne, Cremes, usw. Struktur aus ABS, belüfteter Motor mit Thermoerschutz, ergonomischer Griff und Flüssigkristallanzeige, Stahlgeschmiedete Klängen.

Instrumento indispensable para todas las cocinas profesionales. Disponible en dos versiones: motor 250 Watt con velocidad fija ó 350 Watt con velocidad variable. El mezclador puede ser fácilmente utilizado para la preparación de minestrone, puré de verduras, mayonesas, etc. El batidor para la preparación de crema batida y cremas en general (solo para la versión MIX 350 V). Estructura en ABS, motor ventilado con llave térmica de protección, empuñadura ergonómica y display LCD, cuchillas forjadas en acero.



- A** **DIAMETRO**  
Diameter / Diamètre  
Durchmesser / Diámetro
- B** **ALTEZZA**  
Height / Hauteur  
Höhe / Altura
- C** **ALTEZZA MESCOLATORE**  
Mixer height / Hauteur mélangeur  
Mixer Höhe / Altura mezclador
- D** **ALTEZZA FRUSTA**  
Whisk height / Hauteur batteur  
Schneebesen Höhe / Altura batidor

	MIX250 L	MIX350 V
<b>A</b>	75 mm	130 mm
<b>B</b>	285 mm	360 mm
<b>C</b>	220/270 mm	300/430/530/630 mm
<b>D</b>	-	360 mm

MODELLO	MIX250 L	MIX350 V
<b>MOTORE</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	250 watt	350 watt
<b>VELOCITÀ</b> Speed / Vitesse / Geschwindigkeitsstufe / Velocidad	FISSA 15.000	VARIABILE 2.000/9.000 • MAX 15.000
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	1,40 kg	5 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	250x360x80 mm	440x190x160 mm



PEL 5B

PEL 5

PEL 10

PEL 18



PEL 5B



PEL 10

## PELAPATATE

Potato peeler / Eplucheur à pommes de terre / Kartoffelschälmaschine / Peladora de patatas

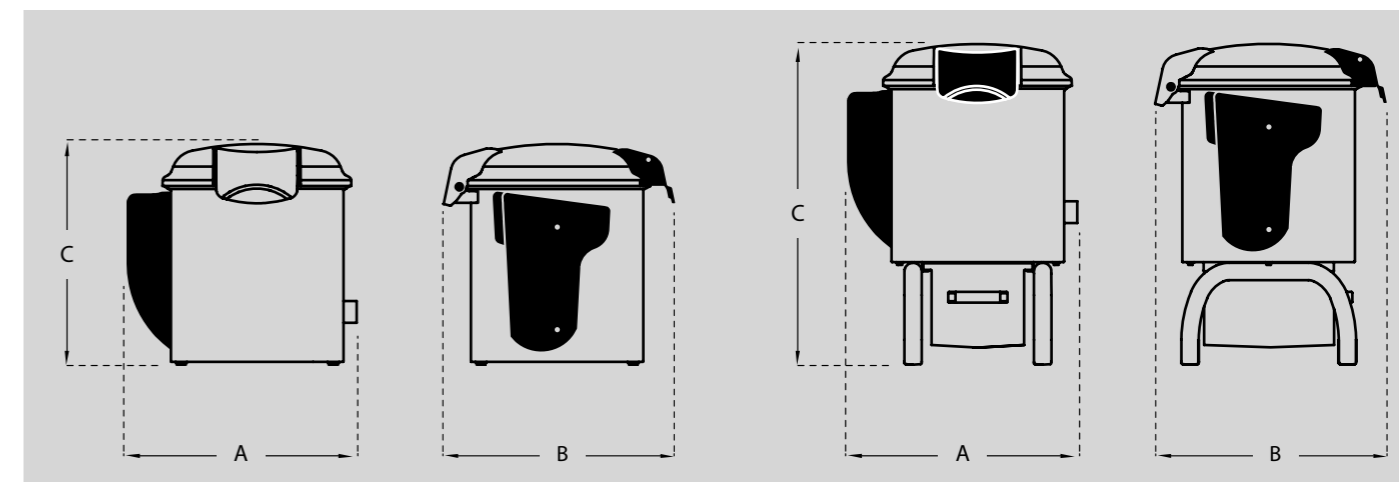
**Macchine per uso professionale indispensabili nelle cucine. Struttura in acciaio inox, piattello con abrasiva, pareti abrasive facilmente sostituibili. Timer digitale multifunzione, coperchio trasparente per il controllo durante la lavorazione, cassetto scarico completo di filtro di serie (esclusa serie PEL5B), motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, micro su coperchio e sportello, pulsante manuale per scarico prodotto, elettrovalvola elettronica per ingresso acqua, collettore di scarico a terra o a parete, comandi digitali.**

Professional machines indispensable for any kitchen. S/steel construction, abrasive/coated plate, abrasive/coated walls easy to replace. Multifunction digital timer, transparent lid to check the process, waste drawer with filter included (except for Mod. PEL5B), ventilated asynchronous motor, belt driven transmission, lid and door safety micro/switch, manual discharge button, water jets electronic valve, wall or floor discharge outlet, digital controls.

Machines à usage professionnel indispensables dans toutes cuisines. Construction en acier inox, parois abrasives amovibles, plateau abrasif. Minuterie numérique multifonction, couvercle supérieur transparent, tiroir de décharge avec filtre (à exception du Mod. PEL5B), moteur asynchrone ventilé, transmission à courroie, micro/interrupteur de sécurité de couvercle et de porte, bouton manuel pour l'expulsion du produit, électrovalve électronique d'injection d'eau, décharge latéral ou en dessous de l'appareil, commandes numériques.

Maschinen für den professionellen Einsatz, ein Muss für jede Küche. Edelstahlstruktur, Platte mit abrasiven, leicht austauschbaren Schleifwänden. Multifunktions/Digital/Timer, transparente Abdeckung zur Steuerung während der Verarbeitung, Entladeschublade mit Standardfilter (ausgenommen PEL5B/Serie), belüfteter Asynchronmotor, Riemenübertragung, Mikroabdeckung und Tür, manueller Knopf für die Produktentladung, elektronisches Magnetventil für den Einlass von Wasser, Auslass des Kollektors am Boden oder an der Wand, digitale Steuerung.

Las máquinas peladoras de papas son instrumentos indispensables en todas cocinas. Realizadas completamente en acero inoxidable, platillo con cepillos y paredes con revestimiento abrasivo fácilmente reemplazables. Timer digital multifunción, tapa transparente para el control durante el procesamiento, bandeja de descarga dotada de filtro de serie (excepto el mod. PEL5B), motor asíncrono ventilado, microinterruptor en la tapa y en la puerta, pulsante manual para la descarga del producto, válvula electrónica para el ingreso del agua, tubo de desagüe al suelo o a pared, controles digitales.



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	PEL 5B	PEL 5	PEL 10	PEL 18
<b>A</b>	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
<b>B</b>	520 mm	520 mm	660 mm	660 mm
<b>C</b>	520 mm	700 mm	850 mm	950 mm

MODELLO	PEL 5B	PEL 5	PEL 10	PEL 18
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	150 kg/h	150 kg/h	300 kg/h	500 kg/h
<b>TEMPO CICLO PULIZIA</b> leaning cycle time / Temps cycle de nettoyage Reinigungszykluszeit / Tiempo ciclo de limpieza	60" / 90"	60" / 90"	90" / 120"	120" / 150"
<b>CARICO MAX</b> Load max/ Charge max Max. Fassungsvermögen/Carga máxima	5 kg	5 kg	10 kg	18 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,37 kw	0,37 kw	0,55 kw	0,90 kw
<b>VELOCITÀ</b> Speed / Vitesse Geschwindigkeitsstufe / Velocidad	270 rpm	270 rpm	320 rpm	320 rpm
<b>SCARICO LAT/SCARICO INF</b> Side/Floor discharge/ Décharge latéral/en dessous Seitliche/untere auslassöffnung/ Descarga lateral/inferior	ø 50 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	31 kg	35 kg	40 kg	44 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	670x590x790 mm	670x590x880 mm	670x590x1020 mm	670x590x1120 mm



LAV 5B



LAV 10

LAVACOZZE

Mussel washer / Lave-moules / Muschelreiniger / Lavadora de mejillones

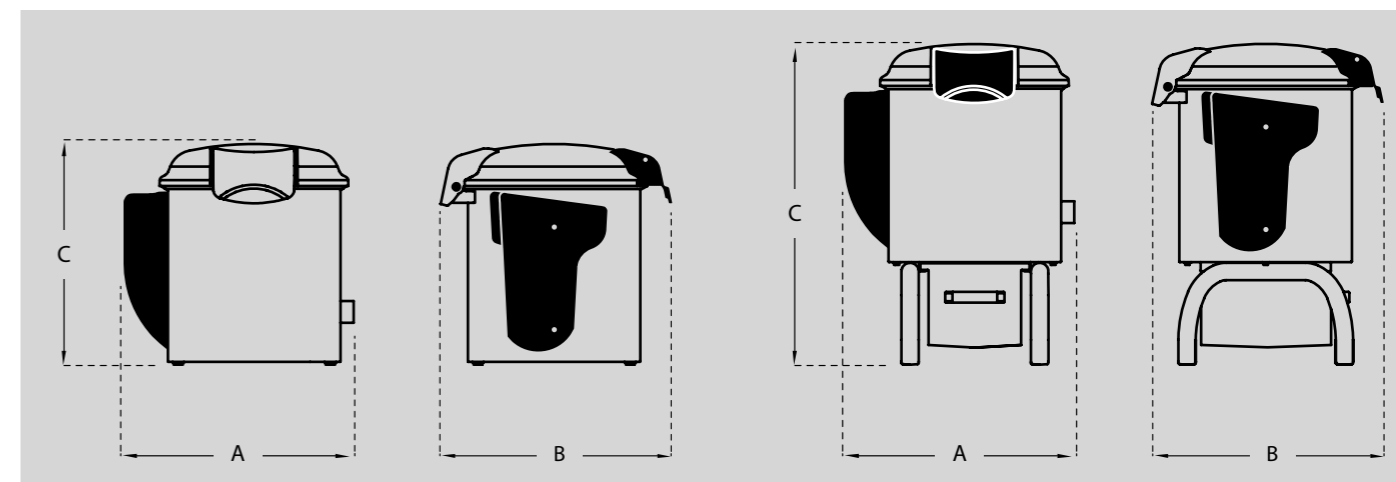
Macchine per uso professionale indispensabili nelle cucine e nelle pescherie. Struttura in acciaio inox, piattello con spazzole brevettato, pareti abrasive facilmente sostituibili. Timer digitale multifunzione, coperchio trasparente per il controllo durante la lavorazione, cassetto scarico completo di filtro di serie (esclusa serie LAV5B), motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, micro su coperchio e sportello, pulsante manuale per scarico prodotto, elettrovalvola elettronica per ingresso acqua, collettore di scarico a terra o a parete, comandi digitali.

Professional machines indispensable for any kitchen and fish shop. S/steel construction, patented plate with brushes, abrasive/coated walls easy to replace. Multifunction digital timer, transparent lid to check the process, waste drawer with filter included (except for Mod. LAV5B), ventilated asynchronous motor, belt driven transmission, lid and door safety micro/switch, manual discharge button, water jets electronic valve, wall or floor discharge outlet, digital controls.

Machines à usage professionnel indispensables dans toutes cuisines et poissonneries. Construction en acier inox, plateau à brosses breveté, parois abrasives amovibles. Minuterie numérique multifonction, couvercle supérieur transparent, tiroir de décharge avec filtre (à exception du Mod. LAV5B), moteur asynchrone ventilé, transmission à courroie, micro/interrupteur de sécurité de couvercle et de porte, bouton manuel pour l'expulsion du produit, électrovalve électronique d'injection d'eau, décharge latéral ou en dessous de l'appareil, commandes numériques.

Maschinen für den professionellen Einsatz, ein Muss für Küchen und Fischhändler. Edelstahlstruktur, patentierte Platte mit Bürsten, leicht austauschbare Schleifwände. Multifunktions/Digital/Timer, transparente Abdeckung zur Steuerung während der Verarbeitung, Entladeschublade mit Standardfilter (ausgenommen LAV5B/Serie), belüfteter Asynchronmotor, Riemenübertragung, Mikroschalter am Deckel und Tür, manueller Knopf für die Produktentladung, elektronisches Magnetventil für den Einlass von Wasser, Auslass des Kollektors am Boden oder an der Wand, digitale Steuerung.

Las máquinas lavadoras de mejillones son instrumentos indispensables en todas cocinas y pescaderías. Realizadas completamente en acero inoxidable, platillo con cepillos patentado y paredes con revestimiento abrasivo fácilmente reemplazables. Timer digital multifunción, tapa transparente para el control durante el procesamiento, bandeja de descarga dotada de filtro de serie (excepto la serie LAV5B), motor asíncrono ventilado, microinterruptor en la tapa y en la puerta, pulsante manual para la descarga del producto, válvula electrónica para el ingreso del agua, tubo de desagüe al suelo o a pared, controles digitales.



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	LAV 5B	LAV 5	LAV 10	LAV 18
<b>A</b>	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
<b>B</b>	520 mm	520 mm	660 mm	660 mm
<b>C</b>	520 mm	700 mm	850 mm	950 mm

MODELLO	LAV 5B	LAV 5	LAV 10	LAV 18
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	75 kg/h	75 kg/h	150 kg/h	150 kg/h
<b>TEMPO CICLO PULIZIA</b> leaning cycle time / Temps cycle de nettoyage Reinigungszykluszeit / Tiempo ciclo de limpieza	90" / 120"	90" / 120"	120" / 150"	150" / 180"
<b>CARICO MAX</b> Load max/ Charge max Max. Fassungsvermögen/Carga máxima	5 kg	5 kg	10 kg	18 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,35 kw	0,35 kw	0,35 kw	0,65 kw
<b>VELOCITÀ</b> Speed / Vitesse Geschwindigkeitsstufe / Velocidad	145 rpm	145 rpm	180 rpm	180 rpm
<b>SCARICO LAT/SCARICO INF</b> Side/Floor discharge/ Décharge latéral/en dessous Seitliche/untere auslassöffnung/ Descarga lateral/inferior	ø 50 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	30 kg	35 kg	46 kg	50 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	670x590x790 mm	670x590x880 mm	670x590x1020 mm	670x590x1120 mm

- IMP 5
- IMP 8
- IMP 12
- IMP 18
- IMP 25
- IMP 38



IMP 18

### IMPASTATRICI A SPIRALE A TESTA FISSA

Fixed head dough mixer / Pétrin à spirale tête fixe / Spiral Teigknetmaschine mit festem Kopf / Amasadora a espiral con cabezal fijo

**Macchina ideale per la lavorazione di impasti per pane e pizza. Vasca, spirale, piantone in acciaio inox; trasmissione a catena, motoriduttore a bagno d'olio, struttura in acciaio verniciata con polveri epossidiche per alimenti, carter di copertura della vasca in lamiera inox con micro di sicurezza.**

Indispensable for bread and pizza dough preparation. S/steel bowl, spiral and shaft; gear reducer motor in oil bath, epoxy painted s/steel structure, s/steel bowl protection grid equipped with safety micro switch.

Idéal pour la préparation de pâte à pain et pizza. Cuve, spirale et barre en acier inox ; motoréducteur à bain d'huile, structure en acier inox laquée avec peinture époxy, grille de protection de cuve en acier inox avec micro/interrupteur de sécurité.

Ideale Gerätschaft für die Verarbeitung von Brot/ und Pizzateigen. Teiggessel, Spirale, Schaft aus Edelstahl, Kettenantrieb, Getriebemotor im Ölbad, Stahlstruktur mit lebensmitteltechnen Epoxidpulver lackiert, Schutzgitter auf dem Teiggessel aus Edelstahlblech mit Mikrosicherheitsschalter.

Máquina ideal para la elaboración de masas para pan y pizza. Cuba, espiral, bastidor en acero inoxidable, transmisión a cadena, motoreductor a baño de aceite, estructura en acero pintado con polvos epoxidicos para alimentos, carter de cubierta de la cuba en chapa de acero inoxidable con microinterruptor de seguridad.

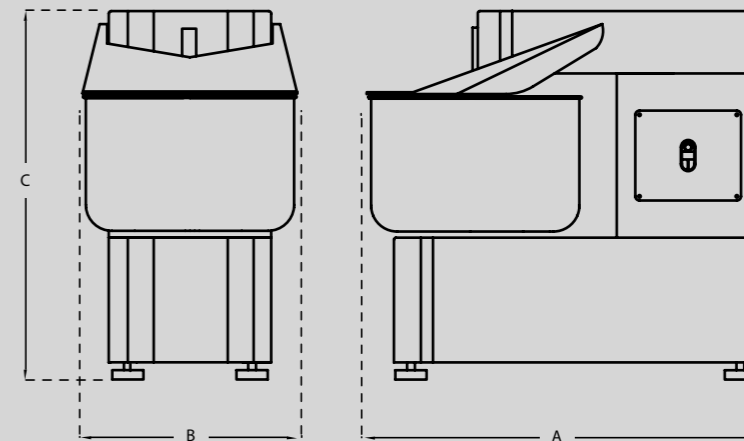
#### OPTIONAL

**KIT RUOTE**  
Wheels kit / Kit roulettes  
Räderset / Kit ruedas

**DOPPIA VELOCITÀ (solo trifase)**  
Double speed (threephase only) / Double vitesse (uniquement triphasé)  
Doppelgeschwindigkeit (nur Dreiphasig) / Doble velocidad (solo trifásico)

#### TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE dal mod. IMP12

Lift/up tilting head and removable bowl from Mod. IMP12 / Tête basculante et cuve amovible du Mod. IMP12  
Kippkopf und abnehmbare Schüssel vom Mod. IMP12 / Cabezal volcable y cuba extraíble desde Mod. IMP12



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	IMP 5	IMP 8	IMP 12	IMP 18	IMP 25	IMP 38
<b>A</b>	540 mm	550 mm	675 mm	697 mm	762 mm	818 mm
<b>B</b>	260 mm	280 mm	350 mm	390 mm	430 mm	480 mm
<b>C</b>	527 mm	567 mm	620 mm	620 mm	700 mm	700 mm

MODELLO	IMP 5	IMP 8	IMP 12	IMP 18	IMP 25	IMP 38
<b>CAPACITÀ IMPASTO</b> Dough capacity / Capacité de pâte Teigmasse Kapazität / Capacidad de pasta	5 kg	8 kg	12 kg	18 kg	25 kg	38 kg
<b>VOLUME VASCA</b> Bowl volume / Volume cuve Teiggessel Volumen / Volumen tina	7 lt	10 lt	15 lt	20 lt	33 lt	40 lt
<b>CAPACITÀ FARINA</b> Flour capacity / Capacité de farine Mehl Kapazität / Capacidad de harina	3 kg	5 kg	8 kg	12 kg	17 kg	25 kg
<b>DIMENSIONI VASCA</b> Bowl dimensions / Dimension cuve Teiggessel Ausmass / Dimensiones cuba	ø 237x160 mm	ø 260x200 mm	ø 317x210 mm	ø 360x210 mm	ø 400x260 mm	ø 452x260 mm
<b>POTENZA</b> Motor / Moteur / Motorleistung / Motore	0,37 kw	0,37 kw	0,75 kw	0,75 kw	1,1 kw	1,5 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	33 kg	36 kg	60 kg	65 kg	95 kg	105 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x350x610 mm	600x350x610 mm	720x420x660 mm	760x500x660 mm	800x480x740 mm	830x530x740 mm





IMP 18S

### IMPASTATRICI A SPIRALE A TESTA FISSA SERIE SPECIAL

Fixed head dough mixer Special series / Pétrin à spiral tête fixe série Special  
Spiral Teigknetmaschine mit festem Kopf serie Special / Amasadora a espiral con cabezal fijo serie Special

**Macchina ideale per la lavorazione di impasti per pane e pizza. Vasca, spirale, piantone in acciaio inox; trasmissione a catena, motoriduttore a bagno d'olio, struttura in acciaio verniciata con polveri epossidiche per alimenti, carter di copertura della vasca con filo inox e micro di sicurezza, timer, interruttore 0/1, fungo d'emergenza e 4 ruote di cui 2 con freno.**

Indispensable for bread and pizza dough preparation. S/steel bowl, spiral and shaft; gear reducer motor in oil bath, epoxy painted s/steel structure, s/steel bowl protection grid equipped with safety micro switch, timer, on/off switch, emergency button, 4 wheels (2 equipped with brakes).

Idéal pour la préparation de pâte à pain et pizza. Cuve, spirale et barre en acier inox ; motoréducteur à bain d'huile, structure en acier inox laquée avec peinture époxy, grille de protection de cuve en acier inox avec micro/interrupteur de sécurité, minuteur, interrupteur on/off, bouton d'arrêt d'urgence, 4 roulettes (2 avec freins).

Ideale Gerätschaft für die Verarbeitung von Brot/ und Pizzateigen. Teiggessel, Spirale, Schaft aus Edelstahl, Kettenantrieb, Getriebemotor im Ölbad, Stahlstruktur mit lebensmittelechten Epoxidpulver lackiert, Schutzgitter auf dem Teiggessel aus Edelstahlblech und Mikrosicherheitsschalter, Timer, Schalter 0/1, Notfallknopf und 4 Räder, deren zwei über Bremse verfügen.

Máquina ideal para la elaboración de masas para pan y pizza. Cuba, espiral, bastidor en acero inoxidable, transmisión a cadena, motoreductor a baño de aceite, estructura en acero pintado con polvos epoxidicos para alimentos, carter de cubierta de la cuba con reja de acero inoxidable y microinterruptor de seguridad, timer, interruptor 0/1, botón de stop de emergencia y 4 ruedas de las cuales 2 con freno.

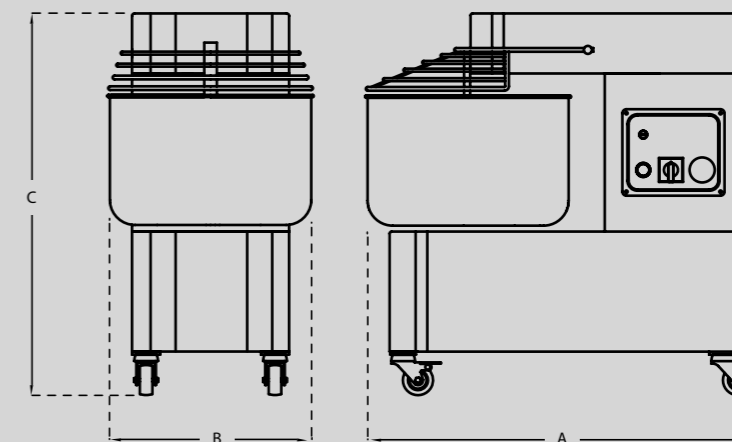
#### OPTIONAL

##### DOPPIA VELOCITÀ (solo trifase)

Double speed (threephase only) / Double vitesse (uniquement triphasé)  
Doppelgeschwindigkeit (nur Dreiphasig) / Doble velocidad (solo trifásico)

##### TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE dal mod. IMP12

Lift/up tilting head and removable bowl from Mod. IMP12 / Tête basculante et cuve amovible du Mod. IMP12  
Kippkopf und abnehmbare Schüssel vom Mod. IMP12 / Cabezal volcable y cuba extraíble desde Mod. IMP12



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	IMP 18S	IMP 25S	IMP 38S	IMP 44S
<b>A</b>	697 mm	762 mm	818 mm	842 mm
<b>B</b>	390 mm	430 mm	480 mm	530 mm
<b>C</b>	690 mm	770 mm	770 mm	770 mm

MODELLO	IMP 18S	IMP 25S	IMP 38S	IMP 44S
<b>CAPACITÀ IMPASTO</b> Dough capacity / Capacité de pâte Teigmasse Kapazität / Capacidad de pasta	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg
<b>VOLUME VASCA</b> Bowl volume / Volume cuve Teiggessel Volumen / Volumen tina	20 lt	33 lt	40 lt	50 lt
<b>CAPACITÀ FARINA</b> Flour capacity / Capacité de farine Mehl Kapazität / Capacidad de harina	12 kg	17 kg	25 kg	30 kg
<b>DIMENSIONI VASCA</b> Bowl dimensions / Dimension cuve Teiggessel Ausmass / Dimensiones cuba	ø 360x210 mm	ø 400x260 mm	ø 452x260 mm	ø 500x270 mm
<b>POTENZA</b> Motor / Moteur / Motorleistung / Motore	0,75 kw	1,1 kw	1,5 kw	1,5 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	65 kg	95 kg	105 kg	110 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	760x500x660 mm	800x480x740 mm	830x530x740 mm	870x600x750 mm



PIZZA 30



PIZZA 40 RP

### STENDIPIZZA

Pizza dough rolling machine / Formeuse à pizza / Teigausrollmaschine / Laminadora de pizza

**Macchina di facile utilizzo, ideale per la formatura di impasti per pizza, pane, focacce, ecc. Particolarmente usata nelle pizzerie, ristoranti, tavole calde. Struttura in acciaio inox, rulli in polietilene alimentare, spessore impasto regolabile da 0,5 a 4 mm. Disponibile nella versione a rulli paralleli e a rullo superiore inclinato ideale per pizze tonde.**

Machine easy to use, ideal to roll out cold dough for pizza and bread preparation. Mainly used by pizzerias, restaurants, diners. S/steel construction, food grade polyethylene rollers, adjustable thickness (from 0,5 mm to 4 mm). Available with parallel rollers or upper tilted roller, ideal for rounded pizzas.

Machine simple d'utilisation, idéale pour étaler la pâte à pain et la pâte à pizza. Très utilisée dans toutes pizzerias et restaurants. Structure en acier inox, rouleaux en polyéthylène alimentaire, épaisseur de la pâte réglable de 0,5 à 4 mm. Disponible avec rouleaux parallèles ou avec le rouleau supérieur incliné, idéale pour les pizzas rondes.

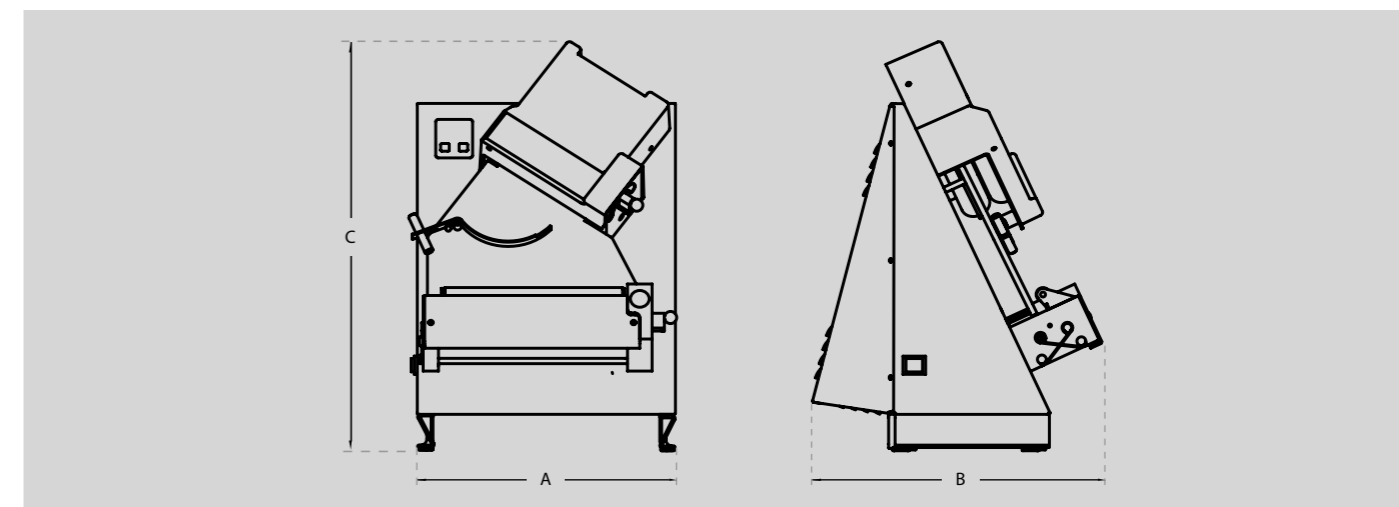
Dieses Gerät ist sehr einfach zum Benutzen und es ist ideal zur Formgebung von Pizza/, Brot/ und Focacciateigen, usw. Sie wird vor allem in Pizzerien, Restaurants und Imbissstuben verwendet. Edelstahlkonstruktion, Struktur aus Polyethylen für Lebensmittel geeignet, Teigdicke einstellbar von 0,5 bis 4 mm. Erhältlich in der Version mit parallelen oder oberen geneigten Rollen, ideal für runde Pizzen.

Máquina ideal para la formación de masas para pizza, pan, focacce, etc. Usada especialmente en las pizzerías y restaurantes. Estructura en acero inoxidable, rodillos en polietileno alimentario, espesor del disco regulable desde 0,5 hasta 4 mm. Disponible en la versión con rodillos paralelos y con rodillo superior inclinado ideal para pizzas redondas.

#### OPTIONAL

##### COMANDO A PEDALE

Pedal control / Commande au pied / Fußbedienung / Mando a pedal



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longueur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	PIZZA 30	PIZZA 40	PIZZA 40 RP
<b>A</b>	440 mm	550 mm	550 mm
<b>B</b>	365 mm	365 mm	365 mm
<b>C</b>	640 mm	750 mm	750 mm

MODELLO	PIZZA 30	PIZZA 40	PIZZA 40 RP
<b>PESO PASTA</b> Dough weight / Poids pâte / Teig Gewicht / Peso masa	80/210 gr	80/400 gr	100/700 gr
<b>DIAMETRO PIZZA</b> Pizza diameter / Diamètre pizza Pizza Durchmesser / Diámetro pizza	14/30 cm	26/40 cm	26/40 cm
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	27 kg	34 kg	34 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x800x900 mm	600x800x900 mm	600x800x900 mm



TAGL/MOZZ

## TAGLIAMOZZARELLA

Mozzarella cutter / Coupe mozzarella / Mozzarellaschneider / Cortamozzarella

**Strumento professionale, indispensabile nelle pizzerie, ideale per la lavorazione omogenea di grandi quantità di prodotto. Struttura in lamiera di acciaio inox, riduttore ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Motore asincrono con termica di protezione, microswitch sullo sportello, cono inox Z7 per sfilacciare la mozzarella di serie.**

🇬🇧 Designed for a professional use, indispensable for any pizzerias. It allows to process large quantities of product. S/steel metal sheet construction, reduction gears in oil bath. Asynchronous motor with thermal protection, door safety micro/switch, Z7 shredding cone as standard.

🇫🇷 Machine à usage professionnel, indispensable dans toutes pizzerias. Idéale pour râper la mozzarella en grandes quantités d'une manière uniforme. Structure en tôle d'acier inox, réducteur à engrenages hélicoïdaux en bain d'huile. Moteur asynchrone avec protection thermique, micro/interrupteur de sécurité de porte, cône inox à râper Z7 en dotation.

🇩🇪 Professionelles Gerät, unverzichtbar in Pizzerien, ideal für die homogene Herstellung/Verarbeitung großer Produktmengen. Edelstahlblechstruktur, Schrägverzahnung im Ölbad. Asynchronmotor mit Thermoschutz, Sicherheit/Mikroschalter an der Tür, Z7/Edelstahlkegel zum Reiben des Standard/Mozzarellas.

🇪🇸 Maquina profesional indispensable en las pizzerías. Ideal para la elaboración homogénea de grandes cantidades de producto. Estructura en chapa de acero inoxidable, reductor a engranajes helicoidales con baño de aceite. Motor asincrónico con llave térmica de protección, micro-interruptor en la puerta, cono inoxidable Z7 para deshilachar la muzzarella de serie.

## OPTIONAL

**CONO FORO DA 2,5 mm, per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati**

2,5 mm soft cheese shredding cone / Cône avec trous de 2,5 mm pour râper fromages tendres ou peu affinés / Kegelloch ø 2,5 mm zum Reiben von weichem oder leicht gealtertem Käse / von Weichkäse und wenig gereiftem Käse / Cono agujero 2,5 mm para deshilachar quesos tiernos o poco curados.

**CONO FORO DA 4 mm, per antipasti taglio julienne**

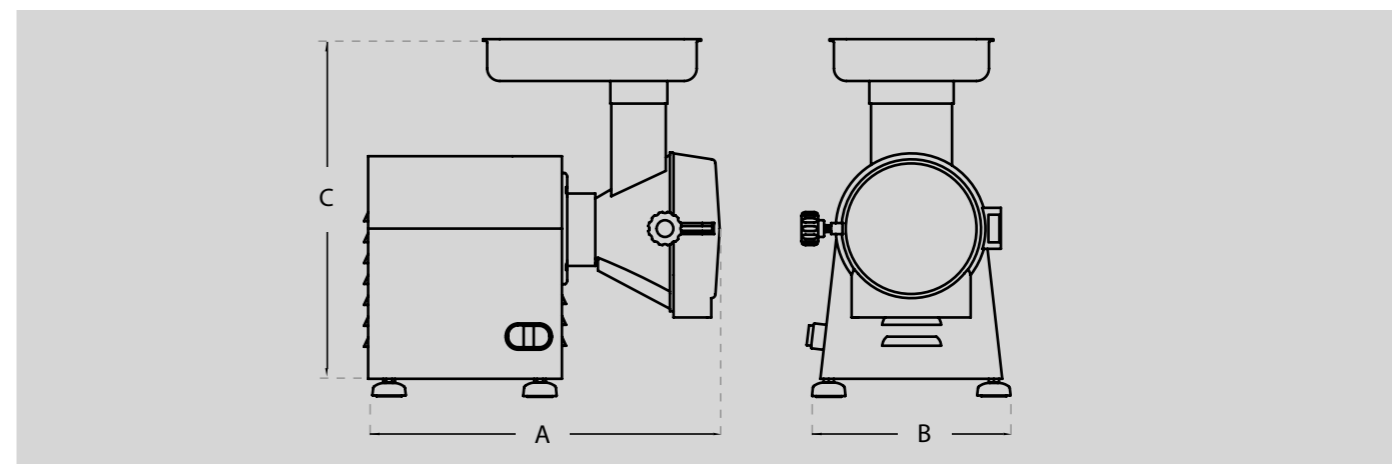
4 mm julienne slicing cone / Cône avec trous de 4 mm pour couper en julienne / Kegelloch ø 4 mm, für Vorspeisen und zum in Streifen schneiden/ cono agujero 4mm para corte juliana.

**CONO LAME SP 2 mm, per affettare funghi e zucchine**

2mm blades mushroom and zucchini slicing cone / Cône avec lames épaisseur de 2 mm pour couper champignons et courgettes en tranches / Kegelloch ø 2 mm zum Schneiden von Pilzen und Zucchini/ cono chuchillas esp. 2 mm para cortar hongos y calabacines.

**CONO FORO DA 7 mm, per sfilacciare mozzarella**

Cono foro da 7mm, per sfilacciare mozzarella / 7mm mozzarella shredding cone / Cône avec trous de 7 mm pour râper la mozzarella / Kegelloch ø 7 mm, um Mozzarella zu reiben/ Cono agujero 7mm para deshilachar muzzarella.



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longueur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

TAGL/MOZZ	
A	420 mm
B	220 mm
C	440 mm

MODELLO	TAGL/MOZZ
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	50 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation / Stromzufuhr / Alimentación	230 V / 50 hz / 440 V / 50 hz
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	18 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	480x300x520 mm





CALIPSO



EUNICE



EUNICE INOX

MACCHINA PER PASTA FRESCA

Pasta machine / Machine à pâte / Nudelmaschine / Máquina para pasta frescavv

Macchina per impastare ed estrarre pasta fresca nei diversi formati ideale per piccole attività (Calipso) o ristoranti e paste all'uovo (Eunice). Struttura in alluminio verniciato rosso (Calipso), alluminio (Eunice) o acciaio inox (Eunice Inox). Particolari a contatto con il prodotto da lavorare in acciaio inox o bronzo alimentare. Parti in movimento montate su cuscinetti a sfera con guarnizioni di tenuta tipo long-life. Azionamento con un motore, trasmissione a cinghia con riduttore esente da manutenzione e catena per il mescolatore (trasmissione ad ingranaggi per il modello Eunice). Dotata di piedini di appoggio regolabili in altezza con tappi in materiale plastico. Organi di lavoro con possibilità di ruotare nei due sensi. Facile smontaggio delle parti di lavoro con libero accesso alla macchina per una completa pulizia. Possibilità di produrre diversi formati di pasta per mezzo del solo cambio della trafila. Accessori in dotazione: caraffa per misurazione liquidi, chiave per ghiera.

🇬🇧 Ideal to mix and mould pasta in different shapes, recommended for small businesses (Calipso) or restaurants and pasta industries (Eunice). Red painted aluminum (Calipso), aluminum (Eunice) or stainless steel (Eunice Inox) construction. Parts in contact with food are made in s/steel or food bronze. Moving parts mounted on ball bearings with long-life sealing gaskets. One motor, belt driven with maintenance-free reduction gear and chain for the mixer (gear driven for the Eunice model). Equipped with height-adjustable support feet with plastic caps. Working parts with the possibility of rotating in both directions. Easy disassembly of the working parts with free access to the machine for a complete cleaning. Possibility of producing different pasta shapes by just changing the die. Accessories supplied: jug for measuring liquids, wrench for ring nut.

🇫🇷 Machine pour pétrir et extruder des pâtes fraîches de différents formats, idéale pour les petites entreprises (Calipso) ou les restaurants et les producteurs de pâte fraîche (Eunice). Structure en aluminium peint de couleur rouge (Calipso), en aluminium (Eunice) ou en acier inoxydable (Eunice Inox). Parties en contact avec les aliments en acier inox ou en bronze alimentaire. Pièces mobiles montées sur roulements à billes avec joints d'étanchéité longue durée. Entraînement avec un moteur, par courroie avec réducteur sans entretien et chaîne pour le mélangeur (entraînement par engrenages pour le modèle Eunice). Équipé de pieds de support réglables en hauteur avec capuchons en plastique. Pièces de travail avec possibilité de rotation dans les deux sens. Démontage facile des pièces de travail avec accès libre à la machine pour un nettoyage complet. Possibilité de produire différentes formes de pâtes en changeant simplement le moule. Accessoires fournis : carafe pour mesurer les liquides, clé pour bague frontale.

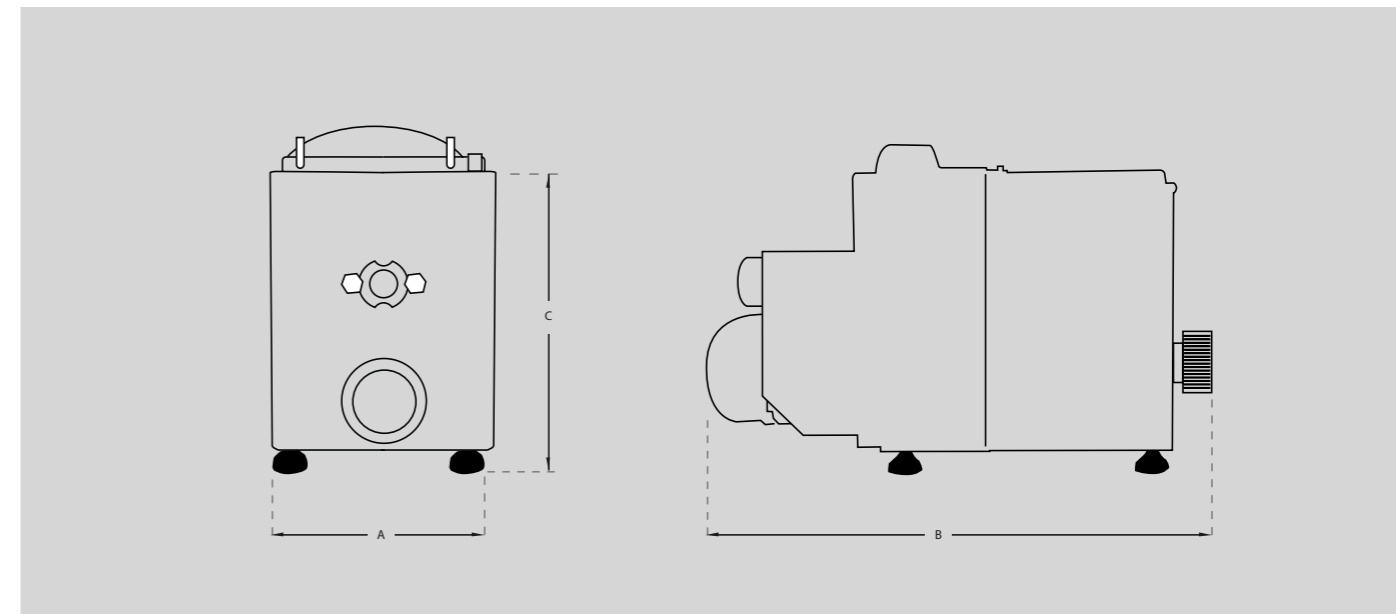
🇩🇪 Maschine zum kneten und ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier Teig in verschiedenen Formaten, ideal für kleine Unternehmen (Calipso) oder Restaurants (Eunice). Struktur aus rot lackiertem Aluminium (Calipso), Aluminium (Eunice) oder Edelstahl (Eunice Inox). Details in Kontakt mit dem zu verarbeitenden Produkt aus Edelstahl oder Lebensmittelbronze. Bewegliche Teile kugelgelagert mit langlebigen Dichtungen. Antrieb mit einem Motor, Riemenantrieb mit wartungsfreiem Untersetzungsgetriebe und Kette für den Mischer (Getriebeantrieb für das Modell Eunice). Ausgestattet mit höhenverstellbaren Stützfüßen mit Kunststoffkappen. Arbeitsteile mit Drehmöglichkeit in beide Richtungen. Einfache Demontage der Arbeitsteile mit freiem Zugang zur Maschine für eine komplette Reinigung. Möglichkeit der Herstellung verschiedener Teigwarenformen durch einfaches Wechseln der Matrize. Mitgeliefertes Zubehör: Kanne zum Abmessen von Flüssigkeiten, Schraubenschlüssel für Ringmutter.

🇪🇸 Máquina para amasar y extruir pasta fresca en diferentes formatos, ideal para pequeñas empresas (Calipso) o restaurantes (Eunice). Estructura en aluminio pintado de rojo (Calipso), aluminio (Eunice) o acero inoxidable (Calipso/Eunice Inox). Detalles en contacto con el producto en acero inoxidable o bronce alimentario. Piezas móviles montadas sobre rodamientos de bolas con juntas de estanqueidad de larga duración. Accionamiento con un motor, accionamiento por correa con reductor sin mantenimiento y cadena para la batidora (accionamiento por engranajes para el modelo Eunice). Equipado con patas de apoyo regulables en altura con tapones de plástico. Piezas de trabajo con posibilidad de giro en ambos sentidos. Fácil desmontaje de las piezas de trabajo con libre acceso a la máquina para una limpieza completa. Posibilidad de producir diferentes formatos de pasta con solo cambiar el molde. Accesorios incluidos: jarra para medir líquidos, llave para la tuerca.

OPTIONAL

COLTELLO TAGLIAPASTA ELETTRONICO  
Electronic knife / Couteau / Messer / Cuchillo electrónico

CARRELLO  
S/steel trolley / Chariot / Stahl Unterstützung mit Lenkrollen / Soporte con ruedas



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	CALIPSO CALIPSO INOX	EUNICE EUNICE INOX
<b>A</b>	270 mm	250 mm
<b>B</b>	380 mm	440 mm
<b>C</b>	325 mm	425 mm

MODELLO	CALIPSO / CALIPSO INOX	EUNICE / EUNICE INOX
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,38 kw	0,38 kw
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
<b>TRAFILA</b> Mould / Tréfileuse / Molde / Nudleinsätze	ø 46,5 mm	ø 70 mm
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina	1,3 kg	1,7 kg
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	2,5 kg/h	4 kg/h
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	21 kg	28 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	410x320x420 mm	460x300x600 mm



PF 104

### MACCHINA PER PASTA FRESCA

Pasta machine / Machine à pâte / Nudelmaschine / Máquina para pasta fresca

Macchina ad uso professionale per impastare ed estrarre pasta fresca nei diversi formati. Struttura in acciaio inox, vasca smontabile e parti a contatto con l'impasto in acciaio AISI 304, sistema di trasmissione gestito da motoriduttore ed ingranaggi in acciaio.

🇬🇧 Ideal to mix and mould pasta in different shapes. Stainless steel construction, removable tank, parts in contact with the dough in AISI 304 steel, transmission system managed by a gear motor and steel gears.

🇫🇷 Machine pour pétrir et extruder des pâtes fraîches de différents formats. Structure en acier inox, cuve amovible et pièces en contact avec la pâte en acier AISI 304, système de transmission géré par un motoréducteur et engrenages en acier.

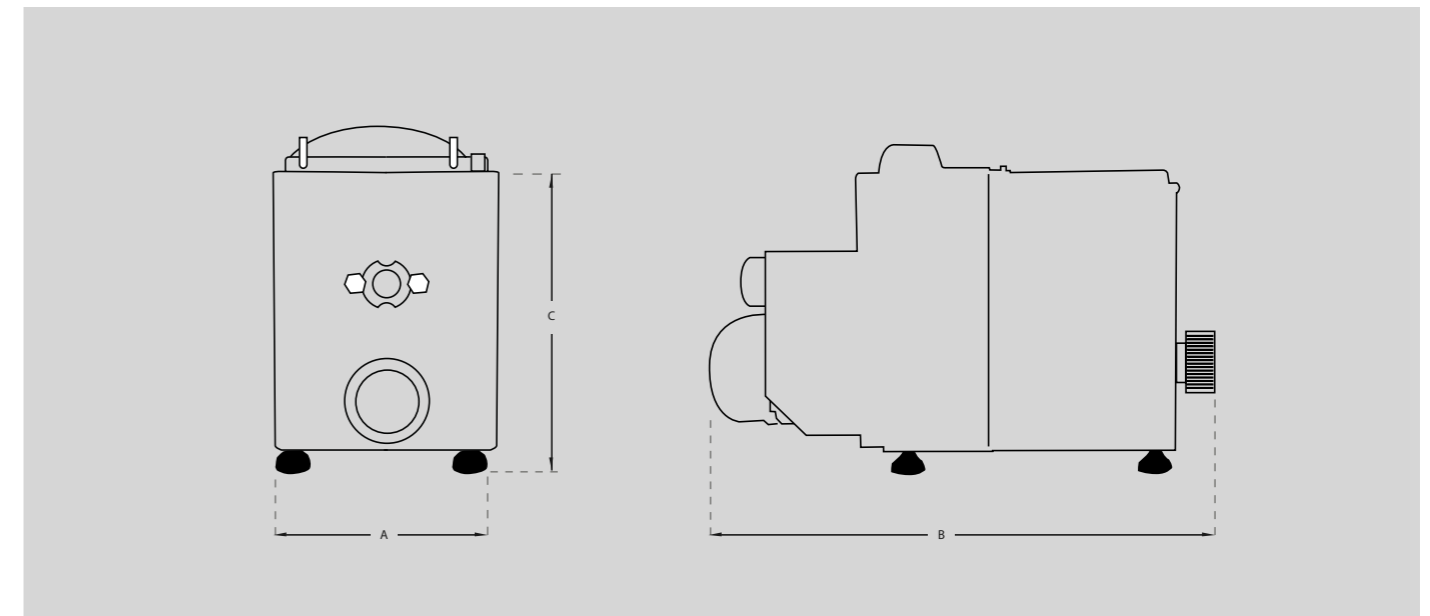
🇩🇪 Maschine zum kneten und ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier Teig in verschiedenen Formaten. Struktur aus Edelstahl, abnehmbarer Tank und teigberührende Teile aus Stahl AISI 304, Getriebe mit Getriebemotor und Stahlgetriebe.

🇪🇸 Máquina profesional para mezclar y extruir pasta fresca en diferentes formatos. Estructura de acero inoxidable, tanque extraíble y partes en contacto con la masa en acero AISI 304, sistema de transmisión gestionado por motorreductor y engranajes de acero.

#### OPTIONAL

##### COLTELLO TAGLIAPASTA ELETTRONICO

Electronic knife / Couteau / Messer / Cuchillo electrónico



**A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho

**B LUNGHEZZA**  
Length / Longueur / Länge / Largo

**C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	PF 104	PF 106	PF 108
<b>A</b>	330 mm	330 mm	330 mm
<b>B</b>	470 mm	470 mm	470 mm
<b>C</b>	420 mm	520 mm	620 mm

MODELLO	PF 104	PF 106	PF 108
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw	0,55 kw	0,55 kw
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	230 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz
<b>TRAFILA</b> Mould / Tréfileuse / Molde / Nudleinsätze	ø 63,5 mm	ø 63,5 mm	ø 63,5 mm
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina	4 kg	6 kg	8 kg
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	12/16 kg/h	14/18 kg/h	16/20 kg/h
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	51,5 kg	53,5 kg	57,5 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	450x550x510 mm	450x550x610 mm	450x550x700 mm



TRAFILE PER MACCHINA PASTA FRESCA

Pasta machine moulds / Moules pour machine à pâte / Ziehmatrizen für Nudelmaschinen / Molde para maquina para pasta

<p><b>CASERECCE</b></p>	<p><b>FUSILLI</b></p>	<p><b>PAPPARDELLE</b></p>
<p><b>MACCHERONI</b></p>	<p><b>CAPELLI D'ANGELO</b></p>	<p><b>SPAGHETTI</b></p>
<p><b>FETTUCCINE</b></p>	<p><b>PASTA SFOGLIA</b></p>	<p><b>BUCATINI</b></p>
<p><b>BIGOLI</b></p>	<p><b>TAGLIOLINI</b></p>	<p><b>LINGUINE</b></p>

TRAFILE PER MACCHINA PASTA FRESCA

Pasta machine moulds / Moules pour machine à pâte / Ziehmatrizen für Nudelmaschinen / Molde para maquina para pasta

	PF 1,5	PF 2,5 / PF 4 / PF 4E	PF 8
<b>CASERECCE</b>	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm
<b>FUSILLI</b>	ø 9 mm	ø 9 mm	ø 9 mm
<b>PAPPARDELLE</b>	16 mm	16 mm	16 mm
<b>MACCHERONI ø 8,5 mm</b>	ø 8,5 mm	ø 8,5 mm	ø 8,5 mm
<b>CAPELLI D'ANGELO</b>	ø 1 mm	ø 1 mm	ø 1 mm
<b>SPAGHETTI</b>	ø 2 mm	ø 2 mm	ø 2 mm
<b>FETTUCCINE</b>	8 mm	8 mm	8 mm
<b>PASTA SFOGLIA sp. min 1 mm / max 4 mm</b>	135 mm	155 mm	205 mm
<b>BUCATINI</b>	ø 4 mm	ø 4 mm	ø 4 mm
<b>BIGOLI</b>	ø 3 mm	ø 3 mm	ø 3 mm
<b>TAGLIOLINI</b>	3 mm	3 mm	3 mm
<b>LINGUINE 3x1,6</b>	3 mm	3 mm	3 mm
<b>LINGUINE 4x1,6</b>	4 mm	4 mm	4 mm

**Altri formati disponibili su richiesta**

Different moulds available upon request / Moules différents disponibles sur demande  
Andere Formate auf Anfrage verfügbar / Otros formatos disponibles a petición





RAV30

## RAVIOLATRICE

Ravioli machine / Machine à raviolis / Ravioli maschine / Maquina para hacer raviolis

**Macchina per la produzione di ravioli con qualsiasi ripieno morbido(carne, formaggio, verdure). Struttura in acciaio inox, alimentata con sfoglia prodotta con presse o cilindri, dotata di uno stampo standard di serie a scelta. Facile sostituzione dello stampo e facile regolazione della quantità di ripieno.**

Machine for the production of ravioli with any soft filling (meat, cheese, vegetables). S/steel construction, fed with sheet produced with presses or cylinders, equipped with a standard mould of your choice. Easy replacement of the mould and easy adjustment of the filling amount.

Machine pour la production de raviolis avec n'importe quelle garniture molle (viande, fromage, légumes). Structure en acier inox, alimentée en tôle produite avec des presses ou des cylindres, équipée d'un moule standard de votre choix. Remplacement facile du moule et réglage facile de la quantité de remplissage.

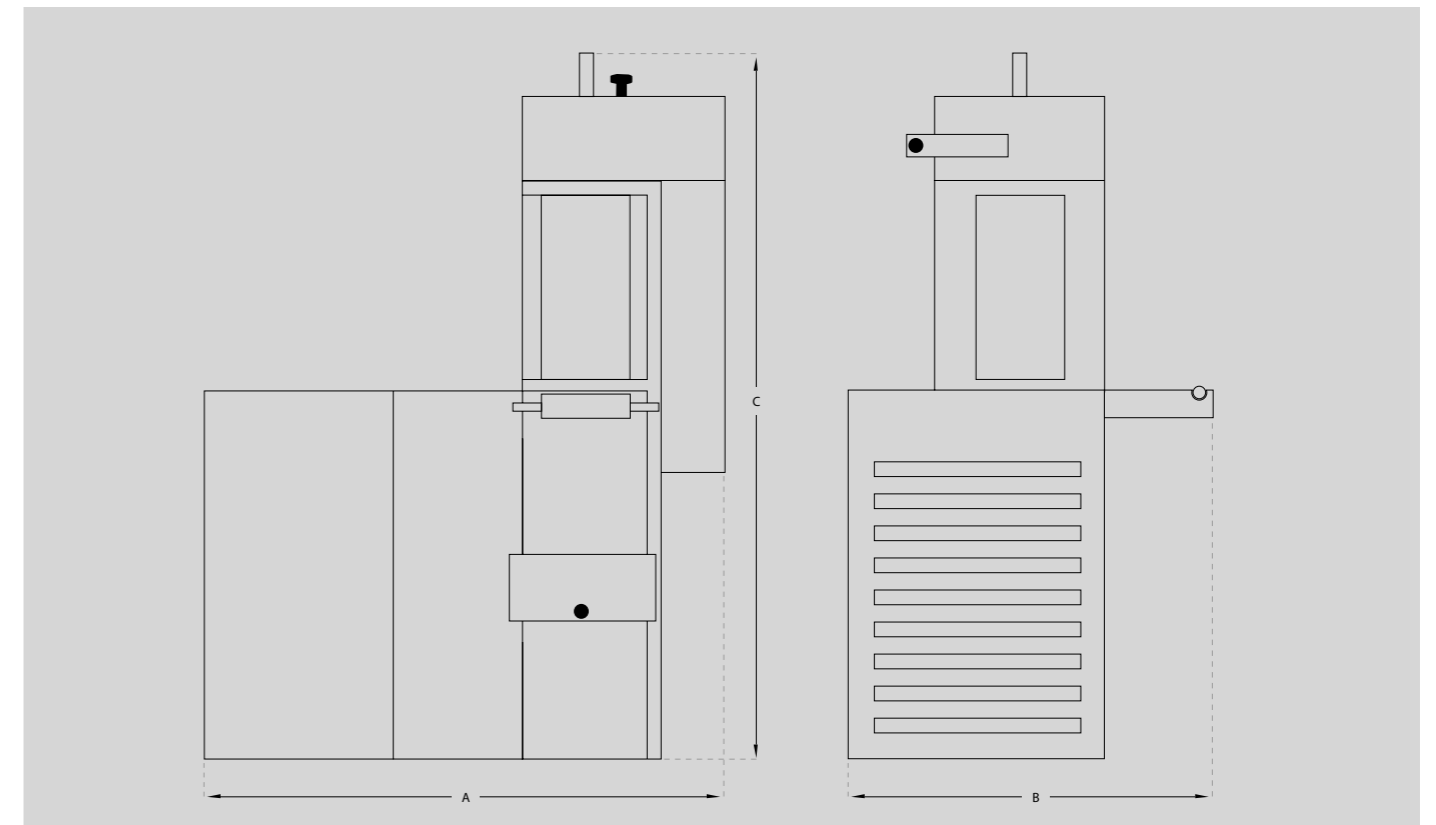
Maschine zur Herstellung von Ravioli mit jeder weichen Füllung (Fleisch, Käse, Gemüse). Struktur aus Edelstahl, beschickt mit Blechen, die mit Pressen oder Zylindern hergestellt wurden, ausgestattet mit einer Standardform Ihrer Wahl. Einfacher Formwechsel und einfache Einstellung der Füllmenge.

Máquina para la producción de ravioles con cualquier masa suave (carne, queso, verduras). Estructura en acero inoxidable, alimentada con hojaldre producido con prensas o cilindros, equipada con un molde estándar a elección. Fácil sustitución del molde y ajuste de la cantidad de relleno.

## OPTIONAL

## CARRELLO CON ASTE PORTA CRIVELLO

Trolley with tray support rods / Chariot avec supports pour tamis de séchage / Carro portabandejas con varillas



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longueur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	RAV30
<b>A</b>	450 mm
<b>B</b>	480 mm
<b>C</b>	740 mm

MODELLO	RAV30
<b>LARGHEZZA SFOGLIA</b> Sheet width / Largeur pâte / Blatt breite / Ancho hojaldre	100 mm
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	20/25 kg
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,25 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	450x720x890 mm



### STAMPI RAVIOLATRICE

Ravioli machine moulds – Moules pour machine à raviolis – Ravioliform – Molde para maquina para hacer raviolis

28mm

43mm

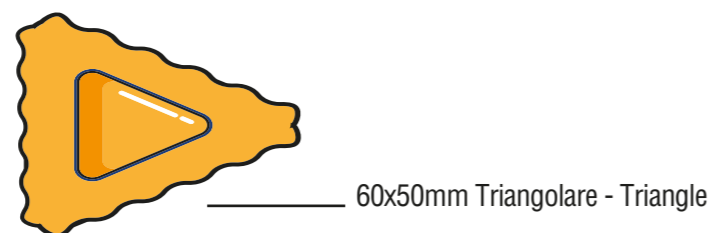
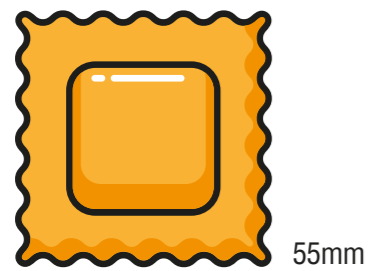
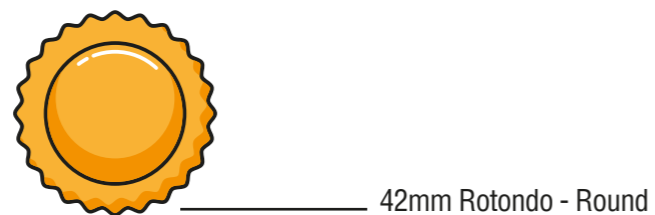
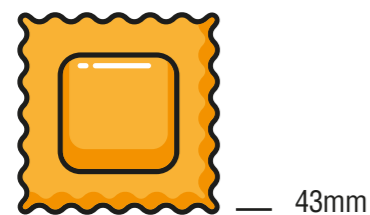
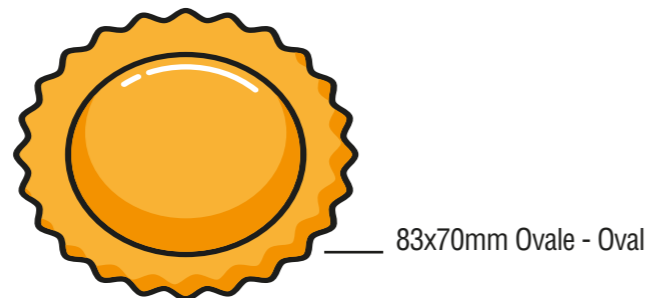
55mm

83x70mm ovale - *Oval*

42mm rotondo - *Round*

70x40mm mezzaluna - *Half moon shape*

60x50mm triangolare - *Triangle*



SF 220

SF 320

SF 420

SF 520



SF 220



SF 420

## SFOGLIATRICI

Pasta rolling machine / Formeuse à pâte / Ausrollmaschine / Laminadora de pasta

**Macchine per stendere pasta sfoglia e pizza in teglia disponibile nella versione SF220 per uso semiprofessionale o nella versione SF320/SF420/SF520 per uso professionale. Struttura in acciaio inox AISI 304, rulli inox, spessore regolabile, microinterruttore su coperchio di protezione dei rulli.**

🇬🇧 S/steel construction, recommended for semi/professional use (Mod. SF220) and professional use (Mod.SF320/SF420/SF520). Indispensable for pasta and pizza dough processing; adjustable thickness, lid safety micro switch. Mod.SF220 is also available with wooden rollers to obtain a more rough pasta dough like the homemade one. Optional 2/4/6/12 mm dough divider, available for SF320/SF420/SF520 only.

🇫🇷 Structure en acier inox, recommandée pour l'usage semi/professionnel (Mod.SF220) et professionnel (Mod.SF320/SF420/SF520). Indispensable pour étendre la pâte ou la pâte à pizza; épaisseur réglable, micro/interrupteur de sécurité de couvercle. Mod.SF220 disponible aussi avec les rouleaux en bois pour obtenir de la pâte plus rugueuse comme celle faite à la maison. Option coupe/pâte 2/4/6/12 mm disponible pour les Mod. SF320/SF420/SF520.

🇩🇪 Maschinen aus Edelstahl gebaut, in der Version Mod. SF220 für halbproufessionelle Nutzung oder in der Version SF320 / SF420 / SF520 für professionelle Nutzung erhältlich. Ideal für die Verarbeitung des Blätter/ oder des Pizzateiges, einstellbare Dicke, Mikroschalter auf dem Deckel. Das Mod. SF220 ist auch in der Version mit Holzwalzen erhältlich, um einen raueren Teig zu fertigen, wie hausgemacht. Auf den professionellen Modellen SF320 / SF420 / SF520 ist es auch möglich, den Teigschneider mit einzelner Wellwalze aufzustellen, mit Breite 2/4/6/12 mm.

🇪🇸 Máquinas construídas en acero inoxidable disponibles en la versión Mod. SF220 para uso semiprofesional o en la versión SF320/SF420/SF520 para uso profesional. Ideal para la elaboración de masa en hojas o pizza, espesor regulable, microinterruptor en la tapa. El Mod. SF220 también es disponible en la versión con rodillos de madera para una masa áspera tipo casera. En los modelos profesionales SF320/SF420/SF520 es posible también aplicar la guillotina con trefilador simple, disponibles para espesores 2/4/6/12 mm.

### OPTIONAL

#### RULLO IN LEGNO per mod. SF 220

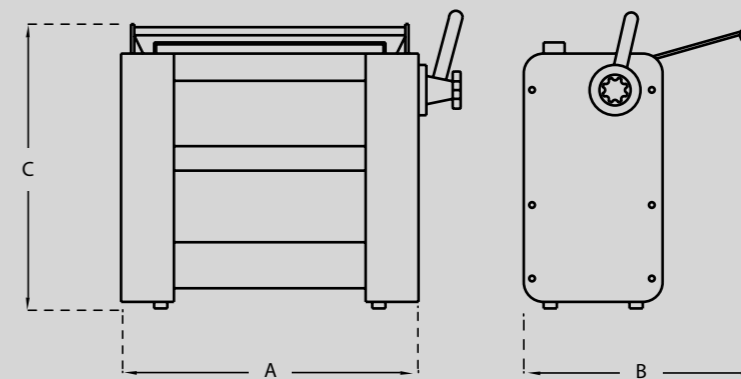
Wooden roll for Mod. SF220 / Rouleau en bois pour Mod. SF220  
Holzrollen für Mod. SF220 / Rodillo de madera para Mod. SF220

#### VOLTAGGIO MONOFASE 220 V/50 HZ

Monophase 220/50 Hz voltage / Voltage monophasé 220/50 Hz  
Einphasenspannung 220/50 Hz / Voltaje monofásico 220/50 Hz

#### TRAFILA TAGLIASFOGLIA SINGOLA. Disponibile con larghezza 2/4/6/12 solo per mod. SF320/420/520

2/4/6/12 mm width dough divider only for Mod. SF320/420/520 / Coupe/tagliatelle largeur 2/4/6/12 mm pour Mod. SF320/420/520  
Einzelziehmatrize für Nudelscheidmaschinen, Breite 2/4/6/12 verfügbar nur für Mod. sf320/420/520 / Molde Corta/Hojaldre disponible de 2/4/6/12mm de ancho para Mod. SF320/420/520



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longueur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SF 220	SF 320	SF 420	SF 520
<b>A</b>	400 mm	580 mm	680 mm	780 mm
<b>B</b>	220 mm	480 mm	480 mm	480 mm
<b>C</b>	300 mm	400 mm	400 mm	400 mm

MODELLO	SF 220	SF 320	SF 420	SF 520
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz
<b>LUNGHEZZA RULLO</b> Roller lenght / Longueur des rouleaux Rollenlänge / Largo Rodillos	220 mm	320 mm	420 mm	520 mm
<b>APERTURA RULLO</b> Roller opening / Overture des rouleaux Öffnung Rollen / Largo rodillos	0/5 mm	0/10 mm	0/10 mm	0/10 mm
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,15 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	18 kg	52 kg	61 kg	70 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	500x300x400 mm	770x520x580 mm	770x520x580 mm	770x520x580 mm



**CATALOGO:** la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nel presente sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.

**IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI:** tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggetti ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrica dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale.

**MARCHI E BREVETTI:** è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Swedlinghaus s.r.l.

Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

**CATALOGUE:** this documentation voids all previous documentation. Technical data, drawings and images in this catalogue are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or suspend, at any time, its production without notice.

**IMAGES AND DRAWINGS:** all images made by the manufacturer are protected by copyright. The use or reproduction of the same is subject to authorization by the trademark owner who holds the material and intellectual property rights.

**BRANDS AND PATENTS:** it is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Swedlinghaus s.r.l.

It should be noted that all machinery and accessories not bearing the CE mark have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

**CATALOGUE:** cette documentation annule toute la documentation précédente. Les données techniques, illustrations et images de cette documentation sont données à titre purement indicatif. La Société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou de suspendre, à tout moment, sa production sans préavis.

**IMAGES ET ILLUSTRATIONS:** toutes les images réalisées par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. L'utilisation ou la reproduction de ceux-ci est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et titulaire des droits de propriété matérielle et intellectuelle.

**MARQUES ET BREVETS:** il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou brevets déposés par Swedlinghaus s.r.l.

Il est à noter que toutes les machines et accessoires sans marquage CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union Européenne.

**KATALOG:** die vorliegende Unterlage ersetzt sämtliche früheren Versionen. Die technischen Daten, Abbildungen und Bilder in dieser Unterlage dienen nur der Information. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Eigenschaften zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

**BILDER UND ZEICHNUNGEN:** alle vom Hersteller hergestellten Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Verwendung oder Vervielfältigung derselben bedarf der Genehmigung der Eigentümerfirma der Marke und der materiellen und geistigen Eigentumsrechte.

**MARKEN UND PATENTE:** es ist ausdrücklich verboten, die von Swedlinghaus s.r.l. registrierten Marken und/oder Patente zu verwenden.

Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

**CATÁLOGO:** el presente catálogo anula todos los anteriores. Los datos técnicos, las ilustraciones y las fotos que se incluyen en este catálogo han de considerarse puramente indicativos. Se reserva el derecho de modificar las características técnicas y estéticas, o de suspender, en cualquier momento, su producción sin ninguna obligación de avisar previamente.

**IMÁGENES, ILUSTRACIONES Y FOTOS:** todas las imágenes realizadas por el productor están bajo derechos de autor. Su uso o reproducción está sujeto a autorización por parte de la empresa propietaria de la marca y titular de los derechos de propiedad material e intelectual.

**MARCA Y PATENTE:** se prohíbe expresamente utilizar las marcas y/o las patentes registradas por Swedlinghaus s.r.l.

Se precisa que todas las máquinas y los accesorios que no llevan la marca CE (CEE) tienen características específicas por las cuales estos productos resultan ser no aptos para la venta en los países de la Unión Europea.





VIA E. BERLINGUER 5 - 63844 GROTTAZZOLINA (FM) - ITALY

TEL. +39 0734 631346 FAX +39 0734 632560



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