



CATALOGO PROFESSIONALE

02-2023

Affettatrici professionali - Attrezzature per la ristorazione
Professional slicers - Restaurant equipments



L'AZIENDA - THE COMPANY



QUALITÀ E PASSIONE

La nostra Società è nata a metà degli anni 80 dall'unione di due grosse esperienze professionali: tecnico progettuale e commerciale. Questo connubio ha fatto sì che dopo 35 anni, questa azienda diventasse una fra i leaders di mercato nella produzione di affettatrici professionali.

La politica che ha portato al successo la R.G.V. è proprio quella di aver sempre costruito le affettatrici per il settore professionale e successivamente adattarle, senza togliere le caratteristiche fondamentali, all'uso domestico.

Sempre più alla ricerca di nuove tecnologie e funzionalità, nel tempo la gamma delle affettatrici è aumentata fino ad arrivare a circa 80 modelli, tra affettatrici domestiche e affettatrici professionali, risultato reso possibile dalla dinamicità, dalla tenacia ma soprattutto dalla solidità di questa azienda.

Alcuni fra i principali cardini di R.G.V. sono stati la continua evoluzione dei modelli, la produzione di nuove macchine e la possibilità di costruirsi il proprio "vestito su misura" superando così le diverse esigenze, sia di mercato che della clientela.

La nostra sede si estende ad oggi, su una superficie di 9.000 metri quadrati coperti, consentendoci di suddividere le diverse lavorazioni che subiscono le affettatrici prima del montaggio finale, infatti le macchine vengono interamente prodotte in azienda, dalla progettazione al montaggio.

QUALITY AND PASSION

Our company has been created at the middle of the eighties, combining two big professional experiences: technical planning and commercial. This union has had as result that after 35 years this company has become one of the market leaders for the professional slicers production. The policy which has allowed to R.G.V. to become a successful company has been of having always manufactured slicers for professional field and subsequently to have modified them, without taking off the basic characteristics, for domestic use. Always more in search of new technologies and functionality, with the years the range of the slicers has increased and it has reached about 80 models, among domestic and professional slicers, result which has been possible because of the dynamism, the perseverance but particularly because of the solidity of this company. Some of the most important foundations of R.G.V. have been the continuous development of the existing models, the production of new machines and the possibility of manufacturing own "cloth made to measure", overcoming in this way the different exigences, both of the market and of the customers. Our head office has today a surface of 9.000 covered square metres, giving us the possibility of separating the different manufacturings made on slicers before the final assembly; infact the machines are completely manufactured in our company, starting from the design up to the assembly.





Tutti i fornitori sono altamente selezionati, fornendo materiali di primissima scelta e conformi a tutte le normative vigenti nel settore, al fine di evitare il processo di migrazione di alcuni elementi che potrebbero alterare i prodotti alimentari. L'azienda è formata da circa 40 dipendenti. Possiamo infine contare su un magazzino di prodotto finito sempre molto fornito, garantendo l'evasione degli ordini in breve tempo.

All the suppliers are highly selected, supplying materials of very first choice and in accordance to all regulations in force in the field, to avoid the migration process of some elements which could adulterate the foodstuffs. In the company there is a staff of 40 people.

We can finally count on a warehouse of finished product always well supplied, to guarantee the shipment of ordered goods in short time.





QUALITÀ CERTIFICATA - CERTIFIED QUALITY

Tutti i prodotti inseriti in questo catalogo, prima di essere immessi sul mercato, sono soggetti a controlli di qualità, di sicurezza, sanitari e di contatti alimentari eseguiti da enti certificatori specifici, sia sulle macchine nella loro completezza sia sui singoli componenti. RGV dispone quindi di tutte le certificazioni necessarie per vendere i propri articoli sia sul territorio nazionale sia all'estero. RGV, inoltre, ha conseguito la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 che costituisce la base per costruire e certificare il Sistema di Gestione per la Qualità di una Organizzazione.

All the products included in this catalogue, before being placed on the market, are subject to quality, safety, health and food contact controls (both on the machines both on the single components) performed by specific certification bodies. RGV has got all the needed certifications to sell its products on the internal market as well as abroad. RGV also got the UNI EN ISO 9001: 2015 that is the basis to build and certify the company quality management system.



CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS

La composizione delle affettatrici R.G.V. è interamente in alluminio. Ci sono due diverse lavorazioni fondamentali dell'alluminio, nella nostra produzione.

The composition of R.G.V. slicers is completely in aluminium. In our production there are two different fundamental workings of aluminium.



Alluminio pressofuso:

il risultato è un prodotto finito in tutte le sue forme che consente una produzione elevata di altissima qualità.

Die-cast aluminium:

the result is a product finished in all its shapes which allows to have a big and very high quality production.



Alluminio peralluman ossidato:

il risultato è un prodotto grezzo che richiede diverse fasi di lavorazione, per una produzione non elevata ma una finitura pregiata.

Peralluman oxidized aluminium:

the result is a raw product which requires different phases of working, to obtain not a big production but a valuable finishing.

AFFETTATRICI PROFESSIONALI PROFESSIONAL SLICERS

Serie Lusso gravità.....4

MOD. 195 GL 22 G/A-GL 22 GS 25 G/A-GL 25 GS 275/A 275/S 300 ES 300/A-L 300/S-L

Serie Luxury gravità.....8

MOD. 20 G/A-R 20 GS-R 22 G/A-R 22 GS-R 22 G/A 22 GS 25 G/A 25 GS 275 A 275 S 300 E 300 ES
20 GL-R 22 GL-R 25 GL

Serie Luxury G gravità.....10

MOD. 300 G-E 300 G-ES 330 G-ES 300 G-ES 300 G-ES
WATER PRO SHABU SHABU

Serie Harmony gravità.....14

MOD. 20 G/A-R 20 GS-R 22 G/A-R 22 GS-R 22 G/A 22 GS 25 G/A 25 GS 275 A 275 S 300 E 300 ES
20 GL-R 22 GL-R 25 GL

Serie Dolly gravità.....18

MOD. 220/S 250/S 300/S

Serie Kelly gravità.....22

MOD. 250/S-K 275/S-K 300/S-K 300/MG-S 350/M-S 350/S-K 370/S-K

Serie Dolly verticale.....26

MOD. VS-300/S VS-350/S VC-300/S VC-350/S V-300/S-PF V-350/S-PF

Serie Kelly verticale.....30

MOD. PIATTO SALUMI CON BRACCIO A CIGNO PIATTO CARNI A VASCA PIATTO SALUMI A COLONNE PIATTO FISSO
VS-300/350/370 VC-250/275/300/350/370 VS-2C 275/300 V-250/275/300

Serie Automatiche.....38

MOD.	BIELLA MANOVELLA / ROD-CRANK			A CINGHIE / WITH BELTS	
	DOLLY	KELLY	KELLY	KELLY	KELLY
	AU-300/S	AU-300 MG	AU-350 M	AU-300 MG	AU-350 M

Accessori.....41

Accessories

Serie Style 900.....42

MOD. 250/S 300/S

Attrezzature per la ristorazione.....44

Restaurant equipments

SERIE LUSO GRAVITÀ



MOD.	195 GL	22 G/A-GL	22 GS	25 G/A-GL	25 GS	275/A	275/S	300 ES	300/A-L	300/S-L
------	--------	-----------	-------	-----------	-------	-------	-------	--------	---------	---------

CARATTERISTICHE

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

FEATURES

- Die-cast casing in laquered aluminium with two coats of paint and one of transparent for contact with food.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Food holder arm in anodized aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness (up to 14÷16 mm).
- Fixed blade protection ring.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.



Pressamerce con protezione in plexiglass (per tutti i modelli tranne per 300/S-L).

Food-holder arm with protection in plexiglass (for all models except for 300/S-L).



Pressamerce con impugnatura flangiata e prolunga (per 300/S-L).

Food-holder arm with flanged handle and extension (for 300/S-L).



Affilatoio amovibile incluso e posizionato sotto il basamento (per il modello 195 posizionato sul piatto).

Removable sharpener included in the packaging and placed under the base (for mod. 195 it is placed on the plate).



Affilatoio fisso.

Fixed sharpener.

SERIE LUSSO	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM*	PROF		+ BLC ***
														CEV	CEP**	
MOD	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
195 GL	195	140	165 x 130	Ø 135	210	10	35 x 47 x 37,5 (0,06m³)	370	230	292	430	300	395	428	/	/
22 G/A 22 GL	220	140	210 x 135	Ø 145	255	13	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	320	530	442	464	573	/	/
22 GS	220	140	210 x 135	Ø 145	255	13	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	355	530	442	482	629	/	/
25 G/A 25 GL	250	140	210 x 165	Ø 175	255	14	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	345	530	442	516	608	/	/
25 GS	250	140	210 x 165	Ø 175	255	14	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	375	530	442	538	672	/	/
275/A	275	150	225 x 180	Ø 190	255	16	48,5x53,5x45,5 (0,12m³)	400	250	360	520	450	679	768	/	/
275/S	275	150	225 x 180	Ø 190	255	16	48,5x53,5x45,5 (0,12m³)	400	250	390	520	450	716	863	/	/
300 ES	300	180	210 x 205	Ø 215	255	17	51 x 62 x 47 (0,15m³)	400	250	410	550	450	794	952	/	/
300 A-L	300	180	245 x 195	Ø 205	270	24	53 x 63 x 48 (0,16m³)	440	290	420	605	480	993	1.122	+ 26	+ 66
300 S-L	300	180	245 x 195	Ø 205	270	24	53 x 63 x 48 (0,16m³)	440	290	460	605	480	1.039	1.181	+ 26	+ 66

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

*LE CARATTERISTICHE TECNICHE DEI MODELLI DOM POTREBBERO VARIARE RISPETTO ALLE VERSIONI PROF (CEV - CEP).

*THE TECHNICAL FEATURES OF DOM MODELS COULD BE DIFFERENT FROM THE PROF VERSION (CEV - CEP).

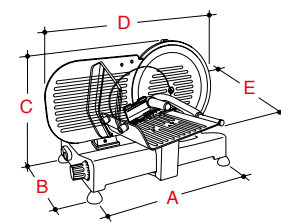
**CEP - Centralina in sostituzione della CEV.

**CEP - Control unit instead of CEV.



***BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

***BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
195 GL	€ 428	€ 395



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 ES	€ 952	€ 794



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
22 G/A - GL	€ 573	€ 464
25 G/A - GL	€ 608	€ 516
275/A	€ 768	€ 679



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 A-L	€ 1.122	€ 993



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

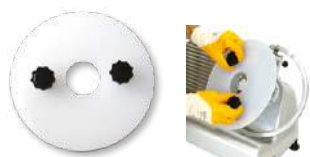
MOD	PROF CEV	DOM CE
22 GS	€ 629	€ 482
25 GS	€ 672	€ 538
275/S	€ 863	€ 716



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 S-L	€ 1.181	€ 1.039

SERIE LUSO ACCESSORI-ACCESSORIES



Estrattore in PVC per smontaggio lama
PVC extractor for blade demounting



Parafette amovibile con pomelli zigrinati
Removable slicer with knurled knobs



Motore + Centralina
Motor + Transformer



Manopolame in alluminio ossidato
Oxidized aluminium knobs



Manopolame con finitura verniciata satinata
Matt lacquered finishing knob



Rosso/Red



Nero/Black

Colori Standard
Standard Colors



Colori Speciali
(secondo codici RAL)
Special Colors
(according to RAL standards)

Base colorata / Coloured base



Perno puleggia e cuscinetti in acciaio inox
St. steel pin of pulley and st. steel bearings



Vela e disco paralama in teflon
Teflon sail and teflon blade cover

SERIE LUSO		195	22	25	275	300 ES	300 A/L 300 S/L
ACCESSORI / OPTIONAL		€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama PVC EXTRACTOR for blade demounting		/	/	/	/	33,00	33,00
PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI REMOVABLE SLICESAVER WITH KNURLED KNOBS		18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	○
MOTORE + CENTRALINA MOTOR + TRANSFORMER	TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)	● /	/	/	/	/	104,00 solo CEP
	A TENUTA STAGNA - WATERPROOF	● /	/	/	/	/	115,00 solo CEP
POMOLI E MANOPOLE IN SILVER in alluminio ossidato, gradazione incisa. SILVER KNOBS AND FEET in oxidized aluminium with engraved scale		● 112,00	112,00	112,00	112,00	112,00	185,00
POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA VERNICIATA SATINATA. SILVER KNOBS AND FEET WITH MATT LACQUERED FINISHING		● 25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	/
BASE COLORATA COLOURED BASE	COLORI STANDARD (ROSSO/NERO) STANDARD COLOURS (RED/BLACK)	20,00	30,00	30,00	30,00	30,00	40,00
	COLORI SPECIALI (ordine min. 5 pezzi) SPECIAL COLOURS (min. order 5 pieces)	150,00 cad.	160,00 cad.	160,00 cad.	160,00 cad.	160,00 cad.	170,00 cad.
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS		● 35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00
VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER		● 86,00	86,00	86,00	86,00	106,00	106,00

/ Non disponibile
Not available

○ Incluso
Included

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME - BLADES
(vedi pag 41 - see page 41)



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat

LAME CON FORI ESTRATTORE - BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR
(vedi pag 41 - see page 41)



SERIE LUXURY *GRAVITÀ*



MOD.	20 G/A-R 20 GL-R	20 GS-R	22 G/A-R 22 GL-R	22 GS-R	22 G/A 22 GL	22 GS	25 G/A 25 G/L	25 GS	275 A	275 S	300 E	300 ES
------	---------------------	---------	---------------------	---------	-----------------	-------	------------------	-------	-------	-------	-------	--------

CARATTERISTICHE

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce con ciabatta smontabile e lavabile in lavastoviglie.
- Motore professionale ventilato.
- Copilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

FEATURES

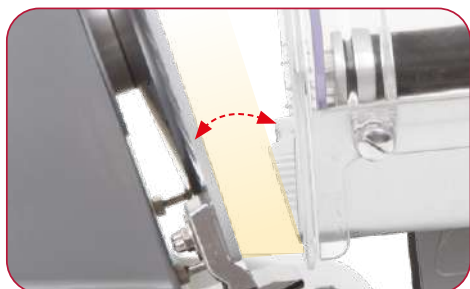
- Die-cast casing in laquered aluminium with two coats of paint and one of transparent for contact with food.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Food holder arm with removable finger protection washable in dishwasher.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness (up to 14÷16 mm).
- Fixed blade protection ring.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.



EASY CLEAN SYSTEM

“Sistema Easy Clean”: piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.

“Easy Clean system”: special meat plate that can be opened for an easier cleaning.



Pressamerce con ciabatta smontabile e lavabile in lavastoviglie (dal modello 20 alla 300 E).

Food holder arm with removable finger protection washed in dishwasher (from model 20 to model 300 E).



Affilatoio amovibile incluso e posizionato sotto il basamento (per il modelli -R posizionato sul piatto).

Removable sharpener included in the packaging and placed under the base (for models -R it is placed on the plate).



Affilatoio fisso con capottina inferiore. (mod. 20/22/25/275)

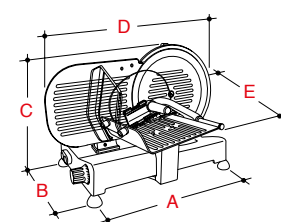
Fixed sharpener with lower cover. (mod. 20/22/25/275)

SERIE LUXURY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM*	PROF CEV
Mod.	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR
20 G/A-R 20 GL-R	200	140	180 x 130	Ø 135	195	10	35 x 47 x 37,5 (0,06m³)	370	230	295	468	345	426	464
20 GS-R	200	140	180 x 130	Ø 135	195	10	35 x 47 x 37,5 (0,06m³)	370	230	320	468	345	446	485
22 G/A-R 22 GL-R	220	140	185 x 140	Ø 145	195	11	39 x 49 x 39 (0,07m³)	370	230	310	480	345	449	491
22 GS-R	220	140	185 x 140	Ø 145	195	11	39 x 49 x 39 (0,07m³)	370	230	335	480	345	464	524
22 G/A 22 GL	220	140	200 x 135	Ø 145	235	12,5	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	320	530	480	502	618
22 GS	220	140	200 x 135	Ø 145	235	12,5	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	355	530	480	522	679
25 G/A 25 GL	250	140	200 x 165	Ø 175	235	14	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	345	530	480	557	698
25 GS	250	140	200 x 165	Ø 175	235	14	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	375	530	480	579	727
275 A	275	150	215 x 180	Ø 190	235	16	49,5 x 55 x 45,5 (0,12m³)	400	250	360	520	480	732	829
275 S	275	150	215 x 180	Ø 190	235	16	49,5 x 55 x 45,5 (0,12m³)	400	250	390	520	480	772	931
300 E	300	180	200 x 205	Ø 215	235	17	51 x 62 x 47 (0,15m³)	400	250	385	550	480	827	976
300 ES	300	180	200 x 205	Ø 215	235	17	51 x 62 x 47 (0,15m³)	400	250	430	550	480	865	1.027

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

*LE CARATTERISTICHE TECNICHE DEI MODELLI DOM POTREBBERO VARIARE RISPETTO ALLE VERSIONI PROF (CEV).

*THE TECHNICAL FEATURES OF DOM MODELS COULD BE DIFFERENT FROM THE PROF VERSION (CEV).



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE

AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER



MOD	PROF CEV	DOM CE
20 G/A-R - GL-R	€ 464	€ 426
22 G/A-R - GL-R	€ 491	€ 449



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
275 A	€ 829	€ 732

AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER



MOD	PROF CEV	DOM CE
20 GS-R	€ 485	€ 446
22 GS-R	€ 524	€ 464



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
275 S	€ 931	€ 772

AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER



MOD	PROF CEV	DOM CE
22 G/A - GL	€ 618	€ 502
25 G/A - GL	€ 698	€ 557



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 E	€ 976	€ 827

AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER



MOD	PROF CEV	DOM CE
22 GS	€ 679	€ 522
25 GS	€ 727	€ 579



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 ES	€ 1.027	€ 865

SERIE LUXURY GRAVITÀ



MOD. 300 G-E 300 G-ES 330 G-ES

CARATTERISTICHE - versione 300/330 G

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Lama professionale di terza generazione, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in lega di alluminio anodizzato.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

FEATURES - version 300/330 G

- Die-cast casing in laquered aluminium with two coats of paint and one of transparent for contact with food.
- Professional tempered ground hard chromium-plated third generation blade.
- Food holder arm in anodized aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness (up to 14÷16 mm).
- Fixed blade protection ring.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.



EASY CLEAN SYSTEM



"Sistema Easy Clean": piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.

"Easy Clean system": special meat plate that can be opened for an easier cleaning.

SERIE LUXURY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM*	PROF	
														CEV	CEP**
Mod.	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR	€ EUR
300 G-E	300	180	240 x 195	Ø 205	270	24	53 x 63 x 48 (0,16m³)	440	290	420	605	525	1.027	1.169	+ 26
300 G-ES	300	180	240 x 195	Ø 205	270	24	53 x 63 x 48 (0,16m³)	440	290	460	605	525	1.103	1.275	+ 26
330 G-ES	330	180	230 x 210	Ø 220	270	27	74 x 57 x 51,5 (0,22m³)	440	290	480	630	525	1.357	1.453	+ 26

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

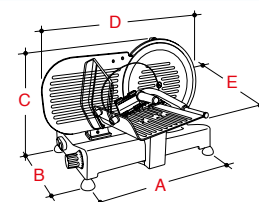
*LE CARATTERISTICHE TECNICHE DEI MODELLI DOM POTREBBERO VARIARE RISPETTO ALLE VERSIONI PROF (CEV - CEP).

*THE TECHNICAL FEATURES OF DOM MODELS COULD BE DIFFERENT FROM THE PROF VERSION (CEV - CEP).



**CEP - Centralina in sostituzione della CEV.

**CEP - Control unit instead of CEV.



A e B = interasse piedini

A and B = wheelbase between feet

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 G-E	€ 1.169	€ 1.027



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 G-ES	€ 1.275	€ 1.103



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
330 G-ES	€ 1.453	€ 1.357

SERIE LUXURY GRAVITÀ

300 G-ES WATER PRO



Affettatrice dotata di puleggia stagna di nuova concezione, che permette di preservare i cuscinetti della puleggia porta lama in presenza di liquidi rilasciati durante il taglio o la pulizia dell'affettatrice. Disco coprilama estraibile per una pulizia completa della lama.

Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.

Lama professionale di terza generazione 100 Cr6, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.

Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.

Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).

Slicer equipped with waterproof pulley of new conception that allows to protect pulley bearings from liquids coming from the cutting or the cleaning of the slicer. Removable blade cover disc for a better cleaning of the blade. Die-cast casing in laquered aluminium with two coats of paint and one of transparent for contact with food. Professional tempered ground hard chromium-plated third generation blade 100 Cr6. Professional ventilated motor. Graduated knob for adjust slicing thickness (up to 14÷16 mm).



PULEGGIA STAGNA
WATERPROOF PULLEY

LAMA 3a GENERAZIONE 100 Cr6
THIRD GENERATION
BLADE 100 CR6

PULSANTI IP 65
SWITCH IP 65

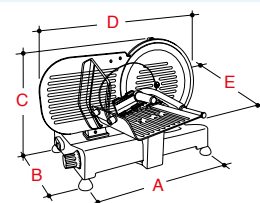
SISTEMA EASY CLEAN
EASY CLEAN
SYSTEM

DISCO ESTRAIBILE
REMOVABLE
COVERBLADE

SERIE LUXURY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Cap. di taglio Cutting cap.	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PRICE
Mod.	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
300 G-ES WATER PRO	300	180	240 x 195	Ø 205	270	26	53 x 63 x 48 (0,16m³)	440	290	460	605	525	1.559

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

SERIE LUXURY GRAVITÀ

300 G-ES SHABU SHABU



Affettatrice studiata per affettare il PESCE CONGELATO in maniera efficiente e precisa, grazie alla lama dentata con uno spessore maggiore.

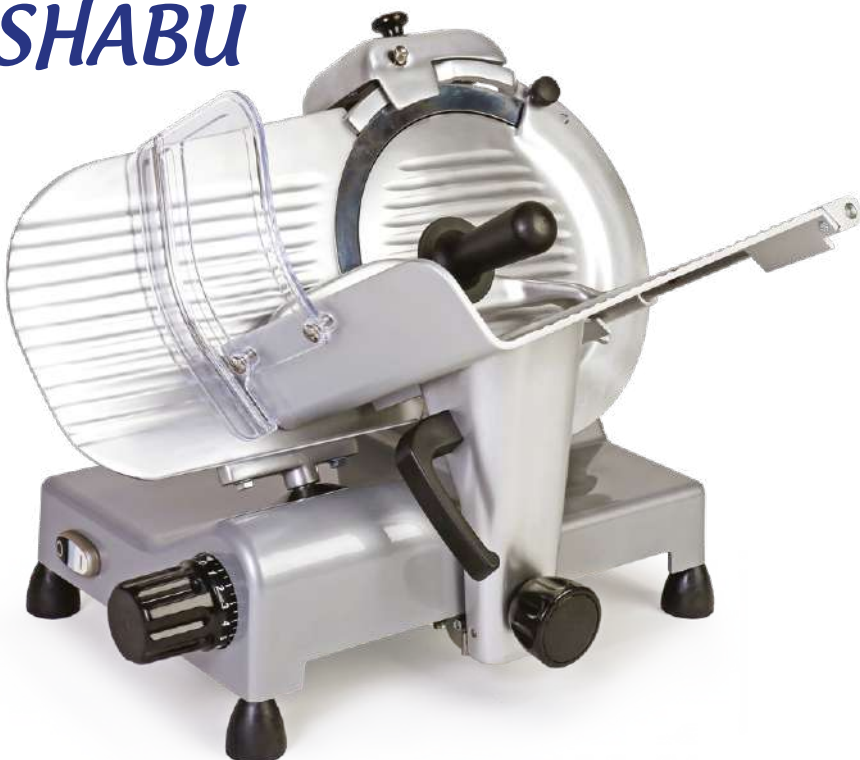
Il piatto più lungo di cui è dotata permette una maggiore capacità di carico, semplificando e velocizzando l'operazione di taglio del pesce.

La vela in alluminio fuso è stata studiata con un bordo inferiore per impedire ai liquidi di arrivare ai componenti più sensibili dell'affettatrice. Disco coprilama estraibile per una pulizia completa della lama. Dotato di puleggia stagna.

Slicer designed for cutting FROZEN FISH in a precise and efficient way thanks to the toothed blade with an increased thickness.

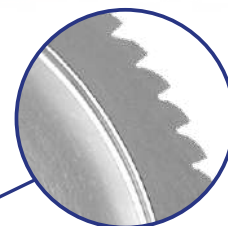
It is equipped with a longer plate that allows an increased load capacity by simplifying and speeding up the operation of cutting fish.

The cast aluminum sail has been designed with a lower edge to prevent liquids from reaching the most significant components of the slicer. Removable blade cover disc for a better cleaning of the blade. Equipped with a waterproof pulley.



PIATTO ESTRUSO LUNGO
EXTRUDED LONGER PLATE

PULEGGINA STAGNA
WATERPROOF PULLEY



LAMA DENTATA PESCE
TOOTHED BLADE FOR FISH

PULSANTI IP 65
SWITCH IP 65



VELA CON BORDO
SAIL WITH A ROUNDEDGE



SISTEMA
EASY CLEAN
EASY CLEAN
SYSTEM

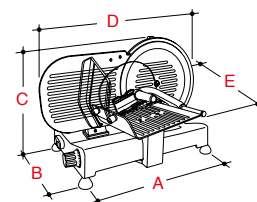


DISCO ESTRAIBILE
REMOVABLE
COVERBLADE

SERIE LUXURY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Cap. di taglio Cutting cap.	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PRICE
Mod.	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
300 G-ES SHABU SHABU	300	180	240 x 195	Ø 205	270	26	75 x 66 x 62 (0,3m³)	440	290	460	605	635	1.758

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

SERIE LUXURY ACCESSORI-ACCESSORIES



Estrattore in PVC per smontaggio lama
PVC extractor for blade demounting



Parafette amovibile con pomelli zigrinati
Removable slicer with knurled knobs



Motore + Centralina
Motor + Transformer



Manopolame in alluminio ossidato
Oxidized aluminium knobs



Manopolame con finitura verniciata satinata
Matt lacquered finishing knob



Rosso/Red



Nero/Black

Colori Standard
Standard Colors



Colori Speciali
(secondo codici RAL)
Special Colors
(according to RAL standards)

Base colorata / Coloured base



Pressamerce con ciabatta INOX smontabile lavabile in lavastoviglie
Food holder arm with removable ST. STEEL finger protection washed in dishwasher



Perno puleggia e cuscinetti in acciaio inox
St. steel pin of pulley and st. steel bearings



Vela e disco paralama in teflon
Teflon sail and teflon blade cover

SERIE LUXURY		20 -R	22 -R	22	25	275	300 E 300 ES	300 G	330 G
ACCESSORI / OPTIONAL		€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama <i>PVC EXTRACTOR</i> for blade demounting		/	/	/	/	/	33,00	33,00	/
PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI <i>REMOVABLE SLICESAVER WITH KNURLD KNOBS</i>		18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	○	○
MOTORE + CENTRALINA <i>MOTOR + TRANSFORMER</i>	TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)	● /	/	/	/	/	/	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP
	A TENUTA STAGNA - WATERPROOF	● /	/	/	/	/	/	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP
POMOLI E MANOPOLE IN SILVER in alluminio ossidato, gradazione incisa. <i>SILVER KNOBS AND FEET</i> in oxidized aluminium with engraved scale		● 112,00	112,00	112,00	112,00	112,00	112,00	185,00	185,00
POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA VERNICIATA SATINATA. <i>SILVER KNOBS AND FEET WITH MATT LACQUERED FINISHING</i>		● 25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	/	/
BASE COLORATA <i>COLOURED BASE</i>	COLORI STANDARD (ROSSO/NERO) <i>STANDARD COLOURS (RED/BLACK)</i>	20,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	40,00	40,00
	COLORI SPECIALI (ordine min. 5 pezzi) <i>SPECIAL COLOURS</i> (min. order 5 pieces)	150,00 cad.	160,00 cad.	160,00 cad.	160,00 cad.	160,00 cad.	160,00 cad.	170,00 cad.	170,00 cad.
PRESSAMERCE CON CIABATTA INOX <i>FOOD HOLDER ARM WITH REMOVABLE ST. STEEL FINGER PROTECTION</i>		● /	/	90,00	90,00	90,00	90,00	/	/
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX <i>ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS</i>		● /	/	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00
VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON <i>TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER</i>		● 86,00	86,00	86,00	86,00	86,00	106,00	106,00	130,00

/ Non disponibile
Not available

○ Incluso
Included

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME - BLADES
(vedi pag 41 - see page 41)

LAME CON FORI ESTRATTORE - BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR
(vedi pag 41 - see page 41)



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat

SERIE HARMONY GRAVITÀ



MOD.	20 G/A-R 20 GL-R	20 GS-R	22 G/A-R 22 GL-R	22 GS-R	22 G/A 22 GL	22 GS	25 G/A 25 G/L	25 GS	275 A	275 S	300 E	300 ES
------	---------------------	---------	---------------------	---------	-----------------	-------	------------------	-------	-------	-------	-------	--------

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

FEATURES

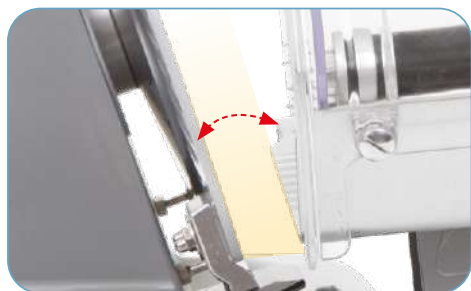
- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Food holder arm in anodized aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness (up to 14÷16 mm).
- Fixed blade protection ring.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.



**SU RICHIESTA
ON REQUEST**



Versione con capottina e anello nero.
Version with black sharpener and ring.



EASY CLEAN SYSTEM

“Sistema Easy Clean”: piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.

“Easy Clean system”: special meat plate that can be opened for an easier cleaning.



Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio. Interruttore rosso e verde per centralina CEV.

Graduated knob for adjusting the slicing thickness. Red and green switch linked to CEV control unit.



Pressamerce in alluminio con protezione in plexiglass.

Aluminium food-holder arm with protection in plexiglass.



Affilatoio amovibile incluso e posizionato sotto il basamento (per il modelli -R posizionato sul piatto).

Removable sharpener included in the packaging and placed under the base (for models -R it is placed on the plate).



Affilatoio fisso con capottina inferiore. (mod. 20/22/25/275)

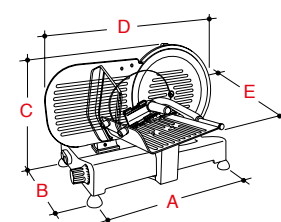
Fixed sharpener with lower cover. (mod. 20/22/25/275)

SERIE HARMONY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM*	PROF CEV
Mod.	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR
20 G/A-R 20 GL-R	200	140	180 x 130	Ø 135	195	10	35 x 47 x 37,5 (0,06m³)	370	230	295	468	345	450	507
20 GS-R	200	140	180 x 130	Ø 135	195	10	35 x 47 x 37,5 (0,06m³)	370	230	320	468	345	472	522
22 G/A-R 22 GL-R	220	140	185 x 140	Ø 145	195	11	39 x 49 x 39 (0,07m³)	370	230	310	480	345	493	551
22 GS-R	220	140	185 x 140	Ø 145	195	11	39 x 49 x 39 (0,07m³)	370	230	335	480	345	516	564
22 G/A 22 GL	220	140	200 x 135	Ø 145	235	13	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	320	530	480	590	695
22 GS	220	140	200 x 135	Ø 145	235	13	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	355	530	480	609	759
25 G/A 25 GL	250	140	200 x 165	Ø 175	235	14	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	345	530	480	658	772
25 GS	250	140	200 x 165	Ø 175	235	14	48 x 54,5 x 41 (0,1m³)	400	250	375	530	480	682	834
275 A	275	150	215 x 180	Ø 190	235	16,5	49,5 x 55 x 45,5 (0,12m³)	400	250	360	520	480	830	939
275 S	275	150	215 x 180	Ø 190	235	16,5	49,5 x 55 x 45,5 (0,12m³)	400	250	390	520	480	861	1.015
300 E	300	180	200 x 205	Ø 215	235	17,5	51 x 62 x 47 (0,15m³)	400	250	385	550	480	1.065	1.193
300 ES	300	180	200 x 205	Ø 215	235	17,5	51 x 62 x 47 (0,15m³)	400	250	430	550	480	1.105	1.246

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

*LE CARATTERISTICHE TECNICHE DEI MODELLI DOM POTREBBERO VARIARE RISPETTO ALLE VERSIONI PROF (CEV).

*THE TECHNICAL FEATURES OF DOM MODELS COULD BE DIFFERENT FROM THE PROF VERSION (CEV).



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
20 G/A-R - GL-R	€ 507	€ 450
22 G/A-R - GL-R	€ 551	€ 493



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
275 A	€ 939	€ 830



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
20 GS-R	€ 522	€ 472
22 GS-R	€ 564	€ 516



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
275 S	€ 1.015	€ 861



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
22 G/A - GL	€ 695	€ 590
25 G/A - GL	€ 772	€ 658



AFFILATOIO AMOVIBILE REMOVABLE SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 E	€ 1.193	€ 1.065



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
22 GS	€ 759	€ 609
25 GS	€ 834	€ 682



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEV	DOM CE
300 ES	€ 1.246	€ 1.105

SERIE HARMONY ACCESSORI-ACCESSORIES



Estrattore in PVC per smontaggio lama
PVC extractor for blade demounting



Parafette amovibile con pomelli zigrinati
Removable slicer with knurled knobs



Perno puleggia e cuscinetti in acciaio inox
St. steel pin of pulley and st. steel bearings



Manopole in alluminio ossidato
Oxidized aluminium knobs



Manopole con finitura verniciata satinata
Matt lacquered finishing knob



Rosso/Red



Nero/Black

Colori Standard
Standard Colors



Colori Speciali
(secondo codici RAL)
Special Colors
(according to RAL standards)

Base colorata / Coloured base



Pressamerce con ciabatta smontabile lavabile in lavastoviglie
Food holder arm with removable finger protection washed in dishwasher



Pressamerce con ciabatta INOX smontabile lavabile in lavastoviglie
Food holder arm with removable ST. STEEL finger protection washed in dishwasher



Vela e disco paralama in teflon
Teflon sail and teflon blade cover

SERIE HARMONY		20 -R	22 -R	22	25	275	300
ACCESSORI / OPTIONAL		€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama PVC EXTRACTOR for blade demounting		/	/	/	/	/	33,00
PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI REMOVABLE SLICESAVER WITH KNURLED KNOBS		18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS		●	/	35,00	35,00	35,00	35,00
POMOLI E MANOPOLE IN SILVER in alluminio ossidato, gradazione incisa. SILVER KNOBS AND FEET in oxidized aluminium with engraved scale		●	112,00	112,00	112,00	112,00	112,00
POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA VERNICIATA SATINATA. SILVER KNOBS AND FEET WITH MATT LACQUERED FINISHING		●	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00
BASE COLORATA COLOURED BASE	COLORI STANDARD (ROSSO/NERO) STANDARD COLOURS (RED/BLACK)	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
	COLORI SPECIALI (secondo codici RAL) SPECIAL COLOURS (according to RAL standards)	340,00	340,00	340,00	340,00	340,00	340,00
PRESSAMERCE CON CIABATTA IN MATERIALE PLASTICO SMONTABILE FOOD HOLDER ARM WITH REMOVABLE PLASTIC FINGER PROTECTION		●	/	24,00	24,00	24,00	24,00
PRESSAMERCE CON CIABATTA INOX FOOD HOLDER ARM WITH REMOVABLE ST. STEEL FINGER PROTECTION		●	/	90,00	90,00	90,00	90,00
VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER		●	86,00	86,00	86,00	86,00	106,00

/ Non disponibile
Not available

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME - BLADES
(vedi pag 41 - see page 41)



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat

LAME CON FORI ESTRATTORE - BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR
(vedi pag 41 - see page 41)



SERIE DOLLY GRAVITÀ



MOD.	220/S	250/S	300/S
------	-------	-------	-------

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16mm. per mod. 220/250 - fino a 15mm. per mod. 300).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Food holder arm in anodized aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness (up to 14÷16mm. for mod. 220/250 - up to 15mm. for mod. 300).
- Fixed blade protection ring.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.



Tirante per la rimozione del disco coprilama per una migliore pulizia.
Tie-rod for removing the blade cover and having an easier cleaning.



Pressamerce con protezione in plexiglass (mod. 220 e 250).

Food-holder arm with protection in plexiglass (mod. 220 and 250).



Pressamerce con impugnatura flangiata e prolunga (per 300).

Food-holder arm with flanged handle and extension (for 300).



Affilatoio fisso. (mod. 220/250)

Fixed sharpener. (mod. 220/250)



Affilatoio fisso. (mod. 300)

Fixed sharpener. (mod. 300)

SERIE DOLLY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM*	PROF CEP+BLC	- CEP	- BLC ***
MOD	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
220/S	220	140	200 x 125	Ø 135	245	15	48 x 53 x 39 (0,1m³)	385	245	355	425	400	621	848	- 26	- 55
250/S	250	140	195 x 145	Ø 155	245	15,5	48 x 53 x 39 (0,1m³)	385	245	365	475	410	690	914	- 26	- 55
300/S	300	180	245 x 195	Ø 205	270	24	53 x 63 x 48 (0,16m³)	438	298	420	570	480	1.102	1.411	- 26	- 66

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

*LE CARATTERISTICHE TECNICHE DEI MODELLI DOM POTREBBERO VARIARE RISPETTO ALLE VERSIONI PROF (CEP).

*THE TECHNICAL FEATURES OF DOM MODELS COULD BE DIFFERENT FROM THE PROF VERSION (CEP).

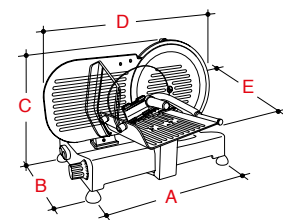
Centralina professionale CEP.

Professional control unit CEP.



***BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

***BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC	DOM CE
220/S	€ 848	€ 621



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC	DOM CE
300/S	€ 1.411	€ 1.102



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC	DOM CE
250/S	€ 914	€ 690



Mod. 300: maniglia per facilitare lo scorrimento del carrello ed ottenere un migliore taglio.

Mod. 300: handle for an easy slipping of the carriage and a better slice cutting.



SERIE DOLLY ACCESSORI-ACCESSORIES



Estrattore in PVC per smontaggio lama
PVC extractor for blade demounting



Motore + Centralina
Motor + Transformer



Perno puleggia e cuscinetti in acciaio inox
St. steel pin of pulley and st. steel bearings



Manopolame in alluminio ossidato
Oxized aluminium knobs



Manopolame con finitura verniciata satinata
Matt laquered finishing knob



Rosso/Red



Nero/Black

Colori Standard
Standard Colors



Colori Speciali
(secondo codici RAL)
*Special Colors
(according to RAL standards)*

Base colorata / Coloured base



Vela e disco paralama in teflon
Teflon sail and teflon blade cover

SERIE DOLLY		220	250	300
ACCESSORI / OPTIONAL		€ EUR	€ EUR	€ EUR
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama <i>PVC EXTRACTOR for blade demounting</i>		/	/	33,00
MOTORE + CENTRALINA <i>MOTOR + TRANSFORMER</i>	TRIFASE (380V) - <i>THREEPHASE (380V)</i>	● /	/	104,00 (solo CEP)
	A TENUTA STAGNA - <i>WATERPROOF</i>	● /	/	115,00 (solo CEP)
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX <i>ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS</i>		● 35,00	35,00	35,00
POMOLI E MANOPOLE IN SILVER in alluminio ossidato, gradazione incisa. <i>SILVER KNOBS AND FEET in oxidized aluminium with engraved scale</i>		● 130,00	130,00	185,00
POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA VERNICIATA SATINATA. <i>SILVER KNOBS AND FEET WITH MATT LACQUERED FINISHING</i>		● 25,00	25,00	/
BASE COLORATA <i>COLOURED BASE</i>	COLORI STANDARD (ROSSO/NERO) <i>STANDARD COLOURS (RED/BLACK)</i>	60,00	60,00	140,00
	COLORI SPECIALI (secondo codici RAL) <i>SPECIAL COLOURS (according to RAL standards)</i>	340,00	340,00	380,00
VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON <i>TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER</i>		● 86,00	86,00	106,00

/ Non disponibile
Not available

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME - BLADES
(vedi pag 41 - see page 41)



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat

LAME CON FORI ESTRATTORE - BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR
(vedi pag 41 - see page 4)



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat



SERIE KELLY GRAVITÀ



MOD.	250/S-K	275/S-K	300/S-K	300/MG-S	350/M-S	350/S-K	370/S-K
------	---------	---------	---------	----------	---------	---------	---------

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida con spigoli arrotondati.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 sui mod. 350 e 370.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16mm. per mod. fino alla 300 e 350/M - fino a 18mm. per mod. 350/370 S-K).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation with rounded edges.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third-generation blade 100 Cr6 for mod. 350/370
- Food holder arm in anodized aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness (up to 14÷16mm. for mod. up to 300 and 350/M - up to 15mm. for mod. 350/370 S-K).
- Fixed blade protection ring.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.



Mod. 350/M-S



Pressamerce con impugnatura flangiata e prolunga.

Food-holder arm with flanged handle and extension.



Cuffia protettiva sulla puleggia contro le infiltrazioni di liquidi (escluso modello 300/MG).

Pulley with protection against liquid infiltrations (escluso modello 300/MG).



Affilatoio fisso. (mod. 250/275)
Fixed sharpener. (mod. 250/275)



Affilatoio fisso. (dal mod. 300 al 370)
Fixed sharpener. (from mod. 300 to 370)

SERIE KELLY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
250/S-K	250	140	235 x 160	Ø 170	265	15	53 x 63 x 48 (0,16m³)	420	297	395	535	455	999
275/S-K	275	150	225 x 180	Ø 190	265	16	53 x 63 x 48 (0,16m³)	420	297	405	555	465	1.134
300/S-K	300	180	230 x 190	Ø 200	265	17,5	74 x 57 x 51,5 (0,22m³)	420	297	425	610	495	1.321
300/MG-S	300	230	290 x 200	Ø 210	325	28	74 x 57 x 51,5 (0,22m³)	487	355	465	690	540	1.688
350/M-S	350	300	280 x 220	Ø 230	325	35	74 x 57 x 51,5 (0,22m³)	487	355	515	685	555	2.200
350/S-K	350	300	330 x 225	Ø 245	370	43	80 x 68 x 68 (0,38m³)	571	407	583	810	594	2.567
370/S-K	370	400	320 x 245	Ø 265	370	45	80 x 68 x 68 (0,38m³)	571	407	615	810	594	2.908

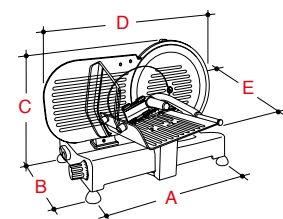
MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

Centralina professionale **CEP**.
Professional control unit **CEP**.



BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC
250/S-K	€ 999
275/S-K	€ 1.134



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC
300/MG-S	€ 1.688



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC
300/S-K	€ 1.321



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC
350/M-S	€ 2.200



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC
350/S-K	€ 2.567
370/S-K	€ 2.908



MODELLI 250/S-K 275/S-K 300/S-K

Supporto piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. Standard sui modelli con piatto carni a vasca e piatto fisso.

MODELS 250/S-K 275/S-K 300/S-K

Support special fixed meat plate that can be overturned to clean easier. Available as standard production for models with a single meat plate or a fixed plate.



Manopola per facilitare lo scorrimento del carrello e ottenere un migliore taglio (per modelli 300/MG - 350 e 370).

Knob for an easy slipping of the carriage and a better slice cutting (for models 300/MG - 350 and 370).

SERIE KELLY ACCESSORI-ACCESSORIES



Estrattore in PVC per smontaggio lama
PVC extractor for blade demounting



Parafette amovibile con pomelli zigrinati
Removable slicer with knurled knobs



Motore + Centralina
Motor + Transformer



Perno puleggia e cuscinetti in acciaio inox
St. steel pin of pulley and st. steel bearings



Manopolame in alluminio ossidato
Oxidized aluminium knobs



Manopolame con finitura verniciata satinata
Matt lacquered finishing knob



Rosso/Red



Nero/Black

Colori Standard
Standard Colors



Colori Speciali
(secondo codici RAL)
Special Colors
(according to RAL standards)

Base colorata / Coloured base



Vela e disco paralama in teflon
Teflon sail and teflon blade cover



Braccio di allineamento prodotto
Alignment arm



Supporto affettatrice per tavolo corto
Slicer support for short table



Capottina inferiore
Lower cover

SERIE KELLY		250/S-K	275/S-K	300/S-K	300/MG	350/M	350/S-K	370/S-K
ACCESSORI / OPTIONAL		€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama PVC EXTRACTOR for blade demounting		/	/	33,00	33,00	35,00	35,00	42,00
PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI REMOVABLE SLICESAVER WITH KNURLED KNOBS		18,00	18,00	○	○	○	○	○
MOTORE + CENTRALINA MOTOR + TRANSFORMER	TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)	●	/	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP
	A TENUTA STAGNA - WATERPROOF	●	/	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS		●	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00
POMOLI E MANOPOLE IN SILVER in alluminio ossidato, gradazione incisa. SILVER KNOBS AND FEET in oxidized aluminium with engraved scale		●	130,00	130,00	130,00	195,00	195,00	195,00
POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA VERNICIATA SATINATA. SILVER KNOBS AND FEET WITH MATT LACQUERED FINISHING		●	25,00	25,00	25,00	/	/	/
BASE COLORATA COLOURED BASE	COLORI STANDARD (ROSSO/NERO) STANDARD COLOURS (RED/BLACK)		140,00	140,00	140,00	140,00	170,00	170,00
	COLORI SPECIALI (secondo codici RAL) SPECIAL COLOURS (according to RAL standards)		380,00	380,00	380,00	380,00	550,00	550,00
VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER		●	86,00	86,00	106,00	106,00	130,00	130,00
BRACCIO DI ALLINEAMENTO PRODOTTO ALIGNEMENT ARM		/	/	/	200,00	200,00	/	/
SUPPORTO AFFETTATRICE per tavolo corto (RIENTRO 80 mm.) SLICER SUPPORT for short table (80 mm. INSIDE)		/	/	/	150,00	150,00	/	/
SUPPORTO AFFETTATRICE per tavolo corto (RIENTRO 140 mm.) SLICER SUPPORT for short table (140 mm. INSIDE)		/	/	/	/	/	150,00	150,00
CAPOTTINA INFERIORE LOWER COVER		/	/	/	/	30,00	○	○

/ Non disponibile
Not available

○ Incluso
Included

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME - BLADES
(vedi pag 41 - see page 41)



24 standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat

LAME CON FORI ESTRATTORE - BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR
(vedi pag 41 - see page 41)



SERIE DOLLY VERTICALE

PIATTO SALUMI / COLD-CUTS PLATE



MOD. VS-300/S VS-350/S

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 sul mod. 350.
- Piatto salumi in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica, con braccio pressamerce a cigno.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.
- Anello fisso di protezione della lama.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third-generation blade 100 Cr6 for mod. 350
- Cast aluminium cold-cuts plate with polished anodic oxidation equipped by swan food holding arm.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness up to 15mm.
- Fixed blade protection ring.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

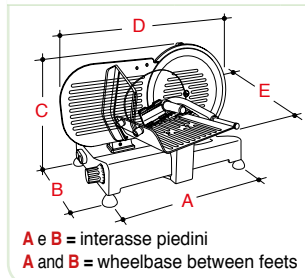
BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



Piatto salumi indicato per tagliare appositamente qualsiasi salume, di varie dimensioni, dotato di spuntoni per una facile presa del salume al piatto stesso.

Cold-cuts plate specially suitable for cutting any kind of cold-cuts, of different size, equipped with spikes for a better handling of the cold-cuts to the plate itself.

SERIE DOLLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO SALUMI / COLD-CUTS PLATE												
VS-300/S	300	230	280 x 195	310	42	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	490	337	530	720	550	2.182
VS-350/S	350	300	280 x 225	310	46	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	490	337	545	720	550	2.691



**MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz**



Centralina professionale **CEP**.
Professional control unit **CEP**.



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD	PROF CEP+BLC
VS-300/S	€ 2.182
VS-350/S	€ 2.691

**COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE**



Piatto in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie.
Removable st. steel plate washed in dishwasher.

mod. VS 300/S - VS 350/S **€ 130,00**

SERIE DOLLY VERTICALE

PIATTO CARNI / MEAT PLATE



MOD. VC-300/S VC-350/S

CARATTERISTICHE

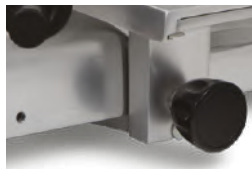
- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 sul mod. 350.
- Doppio piatto carni in alluminio fuso protetto da ossidazione anodica, per una migliore pulizia e per agevolare il taglio della carne.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third-generation blade 100 Cr6 for mod. 350.
- Cast aluminium double meat plate with polished anodic oxidation for an easier clean and for a better cut of meat.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness up to 15mm.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

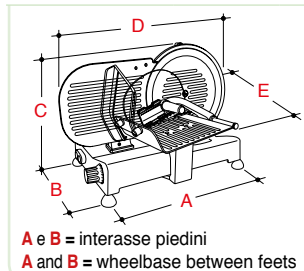
BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



Piatto carni indicato per tagliare appositamente qualsiasi tipo di carne, di varie dimensioni, dalla forma a U per contenere anche le carni più morbide.

Meat plate specially suitable for cutting any kind of meat, of different sizes, U-shaped to hold even the softer meat.

SERIE DOLLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO CARNI / MEAT PLATE												
VC-300/S	300	230	265 x 195	310	42	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	490	337	530	680	600	2.175
VC-350/S	350	300	265 x 220	310	46	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	490	337	560	720	600	2.691



**MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz**

Centralina professionale **CEP**.
Professional control unit **CEP**.



**COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE**

**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**



MOD	PROF CEP+BLC
VC-300/S	€ 2.175

**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**



MOD	PROF CEP+BLC
VC-350/S	€ 2.691

SERIE DOLLY VERTICALE

PIATTO FISSO / FIXED PLATE



MOD. V-300/S-PF V-350/S-PF

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 sul mod. 350.
- Piatto fisso in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.
- Anello fisso di protezione della lama.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third-generation blade 100 Cr6 for mod. 350
- Cast aluminium fixed plate with polished anodic oxidation.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness up to 15mm.
- Fixed blade protection ring.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

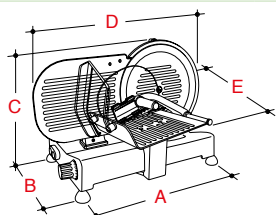
BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



Piatto fisso per tagliare sia salumi che carni ma non specifico, in quanto non dotato né di spuntoni per una facile presa del salume né di piatto a U per contenere anche le carni più morbide.

Fixed plate for cutting both cold-cuts and meat but it is not specially suitable, neither for the first nor for the second, as it hasn't got neither spikes in the plate nor U-shaped plate.

SERIE DOLLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO FISSO / FIXED PLATE												
V-300/S-PF	300	230	280 x 220	310	40	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	490	337	530	683	552	1.763
V-350/S-PF	350	300	265 x 225	310	44	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	490	337	560	683	552	1.926



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

**MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz**



Centralina professionale CEP.
Professional control unit CEP.



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD	PROF CEP+BLC
V-300/S-PF	€ 1.763

**COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE**



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD	PROF CEP+BLC
V-350/S-PF	€ 1.926

SERIE DOLLY VERTICALE ACCESSORI-ACCESSORIES



Estrattore in PVC per smontaggio lama
PVC extractor for blade demounting



Motore + Centralina
Motor + Transformer



Perno puleggia e cuscinetti in acciaio inox
St. steel pin of pulley and st. steel bearings



Manopolame in alluminio ossidato
Oxidized aluminium knobs



Rosso/Red Nero/Black
Colori Standard
Standard Colors



Colori Speciali
(secondo codici RAL)
*Special Colors
(according to RAL standards)*

Base colorata / Coloured base



Vela e disco paralama in teflon
Teflon sail and teflon blade cover



Supporto affettatrice per tavolo corto
Slicer support for short table



Piatto salumi completo di supporto
Cold cuts plate support included



Piatto salumi in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie
Removable st. steel cold cuts plate washed in dishwasher



Piatto carni completo di supporto
Meat tray support included

SERIE DOLLY VERTICALE		VS-300	VC-300	V-300	VS-350	VC-350	V-350
ACCESSORI / OPTIONAL		€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama <i>PVC EXTRACTOR for blade demounting</i>		33,00	33,00	33,00	35,00	35,00	35,00
MOTORE + CENTRALINA <i>MOTOR + TRANSFORMER</i>	TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)	● 104,00 solo CEP	● 104,00 solo CEP	● 104,00 solo CEP	● 104,00 solo CEP	● 104,00 solo CEP	● 104,00 solo CEP
	A TENUTA STAGNA - WATERPROOF	● 115,00 solo CEP	● 115,00 solo CEP	● 115,00 solo CEP	● 115,00 solo CEP	● 115,00 solo CEP	● 115,00 solo CEP
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX <i>ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS</i>		● 35,00	● 35,00	● 35,00	● 35,00	● 35,00	● 35,00
POMOLI E MANOPOLE IN SILVER in alluminio ossidato, gradazione incisa. <i>SILVER KNOBS AND FEET in oxidized aluminium with engraved scale</i>		● 195,00	● 195,00	● 195,00	● 195,00	● 195,00	● 195,00
BASE COLORATA <i>COLOURED BASE</i>	COLORI STANDARD (ROSSO/NERO) <i>STANDARD COLOURS (RED/BLACK)</i>	140,00	140,00	140,00	140,00	140,00	140,00
	COLORI SPECIALI (secondo codici RAL) <i>SPECIAL COLOURS (according to RAL standards)</i>	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00
VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON <i>TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER</i>		● 110,00	● 110,00	● 110,00	● 130,00	● 130,00	● 130,00
SUPPORTO AFFETTATRICE per tavolo corto. (RIENTRO 80 mm.) <i>SLICER SUPPORT for short table (80 mm. INSIDE)</i>		150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00
PIATTO SALUMI completo di supporto <i>COLD CUTS PLATE support included</i>		○	590,00	590,00	○	590,00	590,00
PIATTO SALUMI IN ACCIAIO INOX ESTRAIBILE E LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE <i>REMOVABLE ST. STEEL COLD CUTS PLATE WASHED IN DISHWASHER</i>		● 130,00	/	/	130,00	/	/
PIATTO CARNI completo di supporto <i>MEAT TRAY support included</i>		590,00	○	590,00	590,00	○	590,00

/ Non disponibile
Not available

○ Incluso
Included

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME - BLADES
(vedi pag 41 - see page 41)

LAME CON FORI ESTRATTORE - BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR
(vedi pag 41 - see page 41)



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat

SERIE KELLY VERTICALE

PIATTO SALUMI / COLD-CUTS PLATE



MOD. VS-300/S-K

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Piatto salumi in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica, con braccio pressamerce a cigno.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.
- Anello fisso di protezione della lama.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Cast aluminium cold-cuts plate with polished anodic oxidation equipped by swan food holding arm.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness up to 15mm.
- Fixed blade protection ring.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.

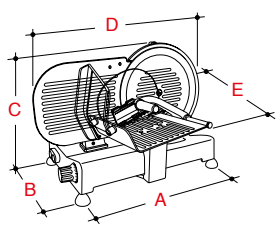


Ergonomic swan food holding arm with stainless steel tacks.



Fixed press in aluminium with stainless steel spikes.

SERIE KELLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO SALUMI (braccio a cigno) / COLD-CUTS PLATE (swan food holding arm)												
VS-300/S-K	300	230	250 x 205	265	26	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	485	650	492	2.033



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

**MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz**



Centralina professionale CEP.
Professional control unit CEP.



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD	PROF CEP+BLC
VS-300/S-K	€ 2.033

**COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE**



Affilatoio fisso con doppio smeriglio.

Fixed sharpener with two emeries.

SERIE KELLY VERTICALE

PIATTO SALUMI / COLD-CUTS PLATE



MOD. VS-300 MG/S-K VS-350 M/S-K VS-350/S-K VS-370/S-K

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 sui mod. 350 e 370.
- Piatto salumi in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica, con braccio pressamerce a cigno.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama, piatto e vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Spessore di taglio fino a 15mm. (mod. 300MG/350M) e fino a 22mm. (mod. 350/370 S-K)
- Anello fisso di protezione della lama.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third-generation blade 100 Cr6 for mod. 350/370
- Cast aluminium cold-cuts plate with polished anodic oxidation equipped by swan food holding arm.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover, food tray and sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Slicing thickness up to 15mm.(mod. 300MG/350M) and up to 22mm. (mod. 350/370 S-K).
- Fixed blade protection ring.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



Ciabatta fissa in alluminio con puntine in acciaio inox.

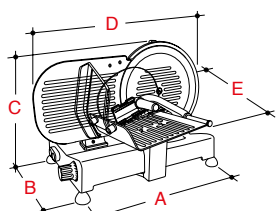
Fixed press in aluminium with stainless steel spikes.



Doppia capottina, superiore e inferiore, per la protezione degli smerigli (no per mod. 300MG).

Double cover, upper and lower, for protecting the double emery (no for mod. 300MG).

SERIE KELLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO SALUMI (braccio a cigno) / COLD-CUTS PLATE (swan food holding arm)												
VS-300 MG/S-K	300	230	280 x 200	310	42	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	487	352	530	730	580	2.390
VS-350 M/S-K	350	300	280 x 225	310	46	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	487	352	570	730	580	2.793
VS-350/S-K	350	300	330 x 250	370	53	84 x 80 x 73 (0,5m³)	615	450	600	800	620	3.107
VS-370/S-K	370	400	350 x 265	370	55	84 x 80 x 73 (0,5m³)	615	450	610	810	620	3.414



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz



Centralina professionale CEP.
Professional control unit CEP.

AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER



MOD	PROF CEP+BLC
VS-300 MG/S-K	€ 2.390
VS-350 M/S-K	€ 2.793

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE

AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER



MOD	PROF CEP+BLC
VS-350/S-K	€ 3.107
VS-370/S-K	€ 3.414

SERIE KELLY VERTICALE

PIATTO A VASCA / MEAT PLATE



MOD. VC-250/S-K VC-275/S-K VC-300/S-K

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Piatto carni a vasca in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.
- Anello fisso di protezione della lama.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Cast aluminium single meat plate with polished anodic oxidation.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness up to 15mm.
- Fixed blade protection ring.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



Piatto carni a vasca in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.

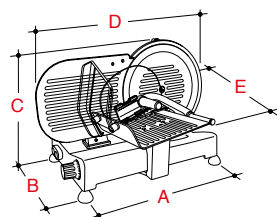
Cast aluminium single meat plate with polished anodic oxidation



Pressamerce con ciabatta smontabile e lavabile in lavastoviglie.

Food holder arm with removable finger protection washed in dishwasher.

SERIE KELLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Cap. di taglio Cutting cap.	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO CARNI (a vasca) / MEAT PLATE												
VC-250/S-K	250	140	230 x 175	265	19,5	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	430	570	510	1.285
VC-275/S-K	275	150	230 x 200	265	20	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	442	590	510	1.372
VC-300/S-K	300	230	230 x 210	265	21,5	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	485	625	535	1.521



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

**MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz**



Centralina professionale **CEP**.
Professional control unit **CEP**.

**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**



MOD	PROF CEP+BLC
VC-250/S-K	€ 1.285
VC-275/S-K	€ 1.372
VC-300/S-K	€ 1.521

**COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE**



Supporto piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.
Support special fixed meat plate that can be overturned to clean easier.

SERIE KELLY VERTICALE

PIATTO A VASCA / MEAT PLATE



MOD. VC-300 MG/S-K VC-350 M/S-K VC-350/S-K VC-370/S-K

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 sui mod. 350 e 370.
- Doppio piatto carni in alluminio fuso, per una migliore pulizia e per agevolare il taglio della carne.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama, piatto e vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Spessore di taglio fino a 15mm. (mod. 300MG/350M) e fino a 22mm. (mod. 350/370 S-K)
- Anello fisso di protezione della lama.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third-generation blade 100 Cr6 for mod. 350/370
- Cast aluminium double meat plate for an easier clean and for a better cut of the meat.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover, food tray and sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Slicing thickness up to 15mm.(mod. 300MG/350M) and up to 22mm. (mod. 350/370 S-K).
- Fixed blade protection ring.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



Doppio piatto carni in alluminio fuso, per una migliore pulizia e per agevolare il taglio della carne.

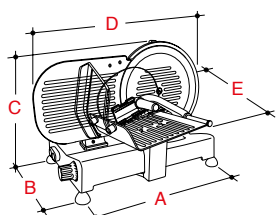
Cast aluminium double meat plate for an easier clean and for a better cut of the meat.



Doppia capottina, superiore e inferiore, per la protezione degli smerigli (no per mod. 300MG).

Double cover, upper and lower, for protecting the double emery (no for mod. 300MG).

SERIE KELLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Cap. di taglio Cutting cap.	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO CARNI (a vasca) / MEAT PLATE												
VC-300 MG/S-K	300	230	275 x 195	310	42	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	487	352	530	705	600	2.448
VC-350 M/S-K	350	300	275 x 225	310	46	75,5 x 66 x 62 (0,3m³)	487	352	570	695	609	2.793
VC-350/S-K	350	300	330 x 250	370	53	84 x 80 x 73 (0,5m³)	615	450	600	800	620	3.096
VC-370/S-K	370	400	350 x 265	370	55	84 x 80 x 73 (0,5m³)	615	450	610	810	620	3.426



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

**MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz**



Centralina professionale **CEP**.
Professional control unit **CEP**.

**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**



MOD	PROF CEP+BLC
VC-300 MG/S-K	€ 2.448
VC-350 M/S-K	€ 2.793

**COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE**

**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**



MOD	PROF CEP+BLC
VC-350/S-K	€ 3.096
VC-370/S-K	€ 3.426

SERIE KELLY VERTICALE

PIATTO SALUMI A COLONNE / COLUMN COLD-CUTS PLATE



MOD. VS-2C 275/S-K VS-2C 300/S-K

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Piatto salumi a colonne in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.
- Anello fisso di protezione della lama.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Cast aluminium column cold-cuts plate with polished anodic oxidation.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness up to 15mm.
- Fixed blade protection ring.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



Braccio pressamerce con puntine in acciaio inox.

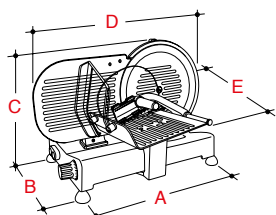
Food holding arm with stainless steel spikes.



Ciabatta in acciaio inox smontabile.

Stainless steel removable press.

SERIE KELLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO SALUMI A COLONNE / COLUMN COLD-CUTS PLATE												
VS-2C 275/S-K	275	150	250 x 190	265	23,5	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	517	555	495	1.677
VS-2C 300/S-K	300	230	250 x 205	265	25	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	523	555	495	1.910



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

**MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz**



Centralina professionale CEP.
Professional control unit CEP.



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD	PROF CEP+BLC
VS-2C 275/S-K	€ 1.677
VS-2C 300/S-K	€ 1.910

**COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE**



SERIE KELLY VERTICALE

PIATTO FISSO / FIXED PLATE



MOD. V-250/S-K PF V-275/S-K PF V-300/S-K PF

CARATTERISTICHE

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Piatto in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama, piatto e vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.
- Anello fisso di protezione della lama.

FEATURES

- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Cast aluminium fixed plate with polished anodic oxidation.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover, food tray and sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Slicing thickness up to 15mm.
- Fixed blade protection ring.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



Manopole in alluminio optional



Ampio spazio tra lama e corpo macchina.

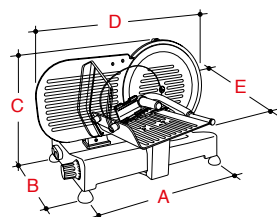
Wide space between blade and slicer base.



Dettaglio affilatoio fisso con doppio smeriglio (mod. 250-275).

Detail of fixed sharpener with two emeries (mod. 250-275).

SERIE KELLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO FISSO / FIXED PLATE												
V-250/S-K PF	250	140	235 x 175	265	20,5	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	430	535	476	1.134
V-275/S-K PF	275	150	225 x 200	265	21	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	442	550	480	1.257
V-300/S-K PF	300	230	230 x 210	265	22,5	57 x 74 x 51,5 (0,22m³)	420	335	485	630	500	1.443



A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz /
STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz



Centralina professionale CEP.
Professional control unit CEP.



AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER

MOD	PROF CEP+BLC
V-250/S-K PF	€ 1.134
V-275/S-K PF	€ 1.257
V-300/S-K PF	€ 1.443

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO
STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



Supporto piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.
Support special fixed meat plate that can be overturned to clean easier.

SERIE KELLY VERTICALE ACCESSORI-ACCESSORIES



Estrattore in PVC per smontaggio lama
PVC extractor for blade demounting



Parafette amovibile con pomelli zigrinati
Removable slicer with knurled knobs



Motore + Centralina
Motor + Transformer



Manopole in alluminio ossidato
Oxidized aluminium knobs



Rosso/Red



Nero/Black

Colori Standard
Standard Colors



Colori Speciali
(secondo codici RAL)
Special Colors
(according to RAL standards)

Base colorata / Coloured base



Vela e disco paralama in teflon
Teflon sail and teflon blade cover



Perno puleggia e cuscinetti in acciaio inox
St. steel pin of pulley and st. steel bearings



Pressamerce con ciabatta INOX smontabile lavabile in lavastoviglie
Food holder arm with removable ST. STEEL finger protection washed in dishwasher



Supporto affettatrice per tavolo corto
Slicer support for short table

SERIE KELLY VERTICALE		250/S-K	275/S-K	300/S-K	300/MG	350/M	350/S-K	370/S-K
ACCESSORI / OPTIONAL		€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama PVC EXTRACTOR for blade demounting		/	/	33,00	33,00	35,00	35,00	42,00
PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI REMOVABLE SLICESAVER WITH KNURLED KNOBS		18,00	18,00	○	○	○	○	○
MOTORE + CENTRALINA MOTOR + TRANSFORMER	TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)	● /	/	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP	104,00 solo CEP
	A TENUTA STAGNA - WATERPROOF	● /	/	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP	115,00 solo CEP
POMOLI E MANOPOLE IN SILVER in alluminio ossidato, gradazione incisa. SILVER KNOBS AND FEET in oxidized aluminium with engraved scale		● 130,00	130,00	130,00	195,00	195,00	195,00	195,00
BASE COLORATA COLOURED BASE	COLORI STANDARD (ROSSO/NERO) STANDARD COLOURS (RED/BLACK)	140,00	140,00	140,00	140,00	140,00	170,00	170,00
	COLORI SPECIALI (secondo codici RAL) SPECIAL COLOURS (according to RAL standards)	380,00	380,00	380,00	380,00	380,00	550,00	550,00
VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER		● 86,00	86,00	106,00	110,00	130,00	130,00	130,00
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS		● 35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00
PRESSAMERCE CON CIABATTA INOX FOOD HOLDER ARM WITH REMOVABLE ST. STEEL FINGER PROTECTION		● 90,00 (mod. VC)	90,00 (mod. VC)	90,00 (mod. VC)	/	/	/	/
SUPPORTO AFFETTATRICE per tavolo corto (RIENTRO 80 mm.) SLICER SUPPORT for short table (80 mm. INSIDE)		/	/	/	150,00	150,00	/	/
SUPPORTO AFFETTATRICE per tavolo corto (RIENTRO 140 mm.) SLICER SUPPORT for short table (140 mm. INSIDE)		/	/	/	/	/	150,00	150,00

/ Non disponibile
Not available

○ Incluso
Included

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME - BLADES
(vedi pag 41 - see page 41)

LAME CON FORI ESTRATTORE - BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR
(vedi pag 41 - see page 41)



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat



standard



Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts



Pesce
Fish



Pane e carne
Bread and meat

SERIE KELLY VERTICALE ACCESSORI-ACCESSORIES



Braccio di allineamento prodotto
Alignment arm



Piatto salumi completo di supporto
Cold cuts plate support included



Piatto carni completo di supporto
Meat tray support included



Ciabatta in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie.
Removable st. steel finger protection washed in dishwasher.



Piatto salumi in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie
Removable st. steel cold cuts plate washed in dishwasher

SERIE KELLY VERTICALE	250/S-K	275/S-K	300/S-K	300/MG	350/M	350/S-K	370/S-K
ACCESSORI / OPTIONAL	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
BRACCIO DI ALLINEAMENTO PRODOTTO <i>ALIGNEMENT ARM</i>	200,00 (mod. VC / V)	200,00 (mod. VC / V)	200,00 (mod. VC / V)	/	/	/	/
PIATTO SALUMI completo di supporto <i>COLD CUTS PLATE support included</i>	/	/	/	/	/	780,00	780,00
CIABATTA IN ACCIAIO INOX ESTRAIBILE E LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE <i>REMOVABLE ST. STEEL FINGER PROTECTION WASHED IN DISHWASHER</i>	● /	/	/	75,00 (mod. VS)	75,00 (mod. VS)	75,00 (mod. VS)	75,00 (mod. VS)
PIATTO SALUMI IN ACCIAIO INOX ESTRAIBILE E LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE <i>REMOVABLE ST. STEEL COLD CUTS PLATE WASHED IN DISHWASHER</i>	● /	/	/	130,00 (mod. VS)	130,00 (mod. VS)	130,00 (mod. VS)	130,00 (mod. VS)
PIATTO CARNI completo di supporto <i>MEAT TRAY support included</i>	/	/	/	/	/	780,00	780,00

/ Non disponibile
Not available

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

SERIE AUTOMATICHE



MOD.	BIELLA- MANOVELLA / ROD-CRANK		A CINGHIE / WITH BELTS	
	AU-300	AU-350	AU-300	AU-350

CARATTERISTICHE

- Struttura inferiore in acciaio inox.
- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 sui mod. 350.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

FEATURES

- Lower structure in stainless steel.
- Die-cast casing in aluminium with polished anodic oxidation.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third-generation blade 100 Cr6 for mod. 350.
- Food holder arm in anodized aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness up to 15mm.
- Fixed blade protection ring.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.



VERSIONE A CINGHIE: Pannello digitale con possibilità di 3 velocità e 3 corse.

VERSION WITH BELT: Digital control panel with 3 speeds and 3 strokes.



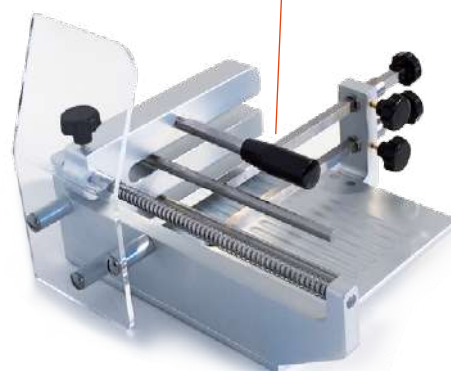
Tirante per la rimozione del disco coprilama per una migliore pulizia.

Tie-rod for removing the blade cover and having an easier cleaning.



Maniglia per facilitare lo scorrimento del carrello ed ottenere un migliore taglio.

Handle for an easy slipping of the carriage and a better slice cutting.



PIATTO S.C.A. MONTATO DI SERIE SULLE VERSIONI A CINGHIE adatto per tagliare pezzi di salumi e/o carni dalla forma non uniforme.

S.C.A. PLATE ASSEMBLED FOR STANDARD SLICERS WITH BELTS SYSTEM

suitable for holding pieces with particular shapes/size that can be hardly hold by traditional plate

VERSIONE CON SISTEMA BIELLA-MANOVELLA (1 VELOCITÀ E 1 CORSA)
VERSION WITH CONNECTING ROD-CRANK SYSTEM (1 SPEED AND 1 STROKE)

SERIE AUTOMATICHE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Cap. di taglio Cutting cap.	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Fette/min. Slices/min.	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM*	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	n°	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR
DOLLY AU-300/S	300	230	245 x 195	Ø 205	270	40	49	63 x 52 x 62 (0,2m³)	510	295	630	630	480	2.805	3.335
KELLY AU-300 MG	300	230	290 x 200	Ø 210	325	40	49	63 x 52 x 62 (0,2m³)	570	365	630	685	540	/	3.705
KELLY AU-350 M	350	300	280 x 220	Ø 230	325	40	54	76 x 60 x 80 (0,37m³)	570	365	677	715	555	/	4.030

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

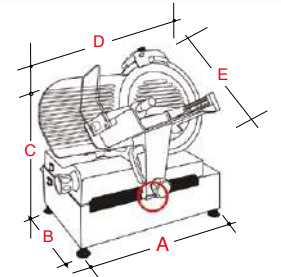
*LE CARATTERISTICHE TECNICHE DEI MODELLI DOM POTREBBERO VARIARE RISPETTO ALLE VERSIONI PROF (CEP).
 *THE TECHNICAL FEATURES OF DOM MODELS COULD BE DIFFERENT FROM THE PROF VERSION (CEP).

Centralina professionale CEP.
 Professional control unit CEP.



BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



A e B = interasse piedini
 A and B = wheelbase between feet



**AFFILATOIO FISSO
 FIXED SHARPENER**

MOD	PROF CEP+BLC	DOM CE
DOLLY AU-300/S	€ 3.335	€ 2.805
KELLY AU-300 MG	€ 3.705	/
KELLY AU-350 M	€ 4.030	/

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE

VERSIONE CON SISTEMA A CINGHIE (3 VELOCITÀ E 3 CORSE)
VERSION WITH BELTS SYSTEM (3 SPEEDS AND 3 STROKES)

SERIE AUTOMATICHE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Cap. di taglio Cutting cap.	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
MOD	mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
KELLY AU-300 MG	300	230	290 x 200	Ø 210	325	49	63 x 52 x 62 (0,2m³)	487	355	545	685	540	5.785
KELLY AU-350 M	350	300	280 x 220	Ø 230	325	54	76 x 60 x 80 (0,37m³)	487	355	585	715	555	6.245

MODELLI STANDARD 230Volt ~ 50Hz / STANDARD MODEL 230Volt ~ 50Hz

FETTE AL MINUTO - SLICES/MIN.

	CORSA 1 RUN 1	CORSA 2 RUN 2	CORSA 3 RUN 3
VELOCITÀ 1 SPEED 1	52	41	40
VELOCITÀ 2 SPEED 2	58	46	48
VELOCITÀ 3 SPEED 3	64	53	51

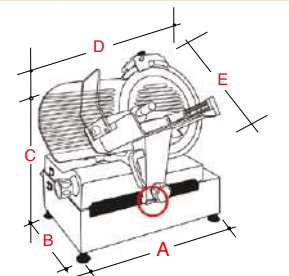


Centralina professionale CEP.
 Professional control unit CEP.



BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.



A e B = interasse piedini
 A and B = wheelbase between feet



MOD	PROF CEP+BLC
KELLY AU-300 MG	€ 5.785
KELLY AU-350 M	€ 6.245

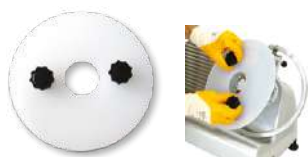
**COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO/
 STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE**

**PIATTO S.C.A. MONTATO DI SERIE SULLE
 VERSIONI A CINGHIE**
 adatto per tagliare pezzi di salumi e/o carni
 dalla forma non uniforme.

**S.C.A. PLATE ASSEMBLED FOR STANDARD
 SLICERS WITH BELTS SYSTEM**
 suitable for holding pieces with particular
 shapes/size that can be hardly hold by
 traditional plate.



AUTOMATICHE ACCESSORI-ACCESSORIES



Estrattore in PVC per smontaggio lama
PVC extractor for blade demounting



Manopolame in alluminio ossidato
Oxidized aluminium knobs



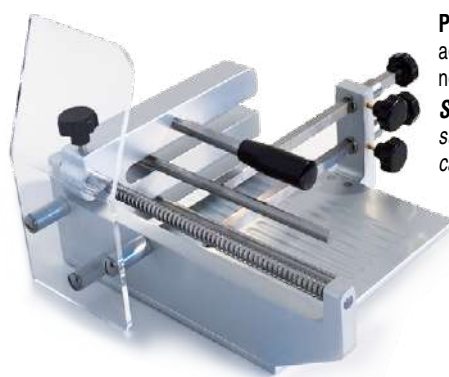
Vela e disco paralama in teflon
Teflon sail and teflon blade cover



Perno puleggia e cuscinetti in acciaio inox
St. steel pin of pulley and st. steel bearings



Braccio di allineamento prodotto
Alignment arm



PIATTO S.C.A.
adatto per tagliare pezzi di salumi e/o carni dalla forma non uniforme.

S.C.A. PLATE
suitable for holding pieces with particular shapes/size that can be hardly hold by traditional plate

AUTOMATICHE	BIELLA-MANOVELLA / ROD-CRANK			A CINGHIE / WITH BELTS	
	DOLLY AU-300	KELLY AU-300	KELLY AU-350	KELLY AU-300	KELLY AU-350
ACCESSORI / OPTIONAL	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama <i>PVC EXTRACTOR</i> for blade demounting	33,00	33,00	35,00	33,00	35,00
POMOLI E MANOPOLE IN SILVER in alluminio ossidato, gradazione incisa. <i>SILVER KNOBS AND FEET</i> in oxidized aluminium with engraved scale	● 195,00	195,00	195,00	195,00	195,00
VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON <i>TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER</i>	● 110,00	110,00	130,00	110,00	130,00
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX <i>ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS</i>	● 45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
BRACCIO DI ALLINEAMENTO PRODOTTO <i>ALIGNEMENT ARM</i>	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
PIATTO S.C.A. in sostituzione del piatto standard <i>S.C.A. PLATE</i> instead of standard plate	● 759,00	759,00	759,00	○	○
PIATTO S.C.A. se richiesto separatamente <i>S.C.A. PLATE</i> if separately requested	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00

/ Non disponibile
Not available

○ Incluso
Included

● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME - BLADES



standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cutsPesce
FishPane e carne
Bread and meat

standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cutsPesce
FishPane e carne
Bread and meat

LAME - BLADES

LAME CON FORI ESTRATTORE - BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

MODELLI / MODELS	195 / 20	22	25	275	300	330	350	370
ACCESSORI / OPTIONAL	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
LAMA TEFLONATA (formaggi/salumi) TEFLON BLADE (cheese/cold-cuts)	● 72,00	72,00	72,00	98,00	102,00	122,00	122,00	122,00
LAMA DENTATA per pane e carne TOOTH BLADE for bread and meat	● 76,00	76,00	76,00	76,00	79,00	86,00	86,00	86,00
LAMA DENTATA per pesce TOOTH BLADE for fish	● /	76,00	76,00	76,00	79,00	86,00	86,00	86,00
LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR	● /	+ 10,00	+ 10,00	+ 12,00	+ 12,00	+ 15,00	+ 15,00	+ 15,00
LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE (formaggi/salumi) TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR (cheese/cold-cut)	● 84,00	84,00	84,00	112,00	116,00	139,00	139,00	139,00
LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE (pane, carne, pesce) TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR (bread, meat, fish)	● /	87,00	87,00	87,00	93,00	104,00	104,00	104,00

/ Non disponibile
Not available● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

ACCESSORI PER TUTTE LE AFFETTATRICI - ACCESSORIES FOR ALL SLICERS

Spina inglese con fusibile
Great Britain plug with fuseSpina Svizzera
Switzerland plugSpina Australia
Australian plug110/115V
60HZCentralina, motore, condensatore e
spina americana
American control unit, motor, condenser
and plug230V
60HZMotore 60 Hz
Motor 60 HzOliatore per parti meccaniche
Lubricant for mechanical partsPinza a molla per salumi
Clamp spring for cold-cutsCopertura affettatrice
Tessuto 100% cotone color sabbia con bordi rosso.
Dimensioni 30 x 40 x 30 cm.
Slicers covers
100% cotton tissue, sand colour with red edges.
Dimension 30 x 40 x 30 cm.

MODELLI / MODELS	195 / 20	22	25	275	300	330	350	370
ACCESSORI / OPTIONAL	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
SPINA INGLESE CON FUSIBILE GREAT BRITAIN PLUG WITH FUSE	●			12,00				
SPINA SVIZZERA SWITZERLAND PLUG	●			6,00				
SPINA AUSTRALIA AUSTRALIAN PLUG	●			12,00				
MOTORE 60 HZ MOTOR 60 HZ	●			40,00				
CENTRALINA, MOTORE, CONDENSATORE E SPINA AMERICANA AMERICAN CONTROL UNIT, MOTOR, CONDENSER AND PLUG	●	56,00	56,00	56,00	75,00	75,00	110,00	110,00
OLIATORE per parti meccaniche LUBRICANT for mechanical parts				1 pz/pcs € 11,00 / 1 box (16 pz/pcs) € 155,00				
PINZA A MOLLA PER SALUMI CLAMP SPRING FOR COLD-CUTS				15,00				
COPERTURA AFFETTATRICE SLICER COVER	20,00	20,00	20,00	/	/	/	/	/

/ Non disponibile
Not available● Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

SERIE STYLE 900



MOD. 250/S 300/S

CARATTERISTICHE

Ricostruita secondo i canoni di assemblaggio che un tempo davano vita alle prime affettatrici a movimento manuale. Ideale per taverne, rustici, show room, negozi specializzati.

- Funzionante a mano senza corrente.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro 100 Cr6.
- Struttura in alluminio fuso.
- Sistema di sicurezza per blocco vela allo smontaggio del piatto.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
- Affilatoio fisso.

FEATURES

Reconstructed in conformity with the assembling rules which were followed in the past when the first manually slicers were created. Ideal for taverns, cottages, show room specialised shops.

- It works by hand (without current).
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade 100 Cr6.
- Cast aluminium structure.
- Fence panel safety block by disassembled food tray.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
- Fixed sharpener.



OPTIONAL - OPTIONAL



VOLANO FIORATO
FLOWER FLYWHEEL

Mod 250/300 **€ 310**



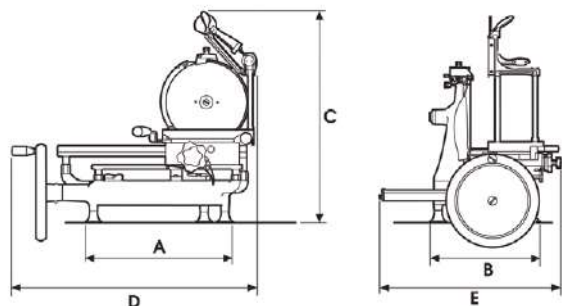
€ 1.350

Piedistallo
Laccato rosso,
peso kg 70

Pedestal
Lacquered red
Weight Kg 70

SERIE STYLE 900	Diametro lama Blade diameter	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa piatto Plate run	Spessore di taglio Slicing thickness	Peso netto Net weight	imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
MOD	mm	±5 mm	mm	mm	n°	Kg	cm	€ EUR
STYLE 250/S	250	185 x 150	205	0 - 2,3	8 posizioni 8 positions	33	75 x 75 x 68 (0,38m³)	41
STYLE 300/S	300	230 x 180	250	0 - 2,5	9 posizioni 9 positions	45,5	75 x 75 x 68 (0,38m³)	52

COSTO IMBALLO STANDARD INCLUSO NEL PREZZO / STANDARD PACKAGING COST INCLUDED IN THE PRICE



DIMENSIONI / DIMENSIONS

Mod	A	B	C	D	E
	mm	mm	mm	mm	mm
250/S	380	290	510	680	520
300/S	400	340	740	720	600



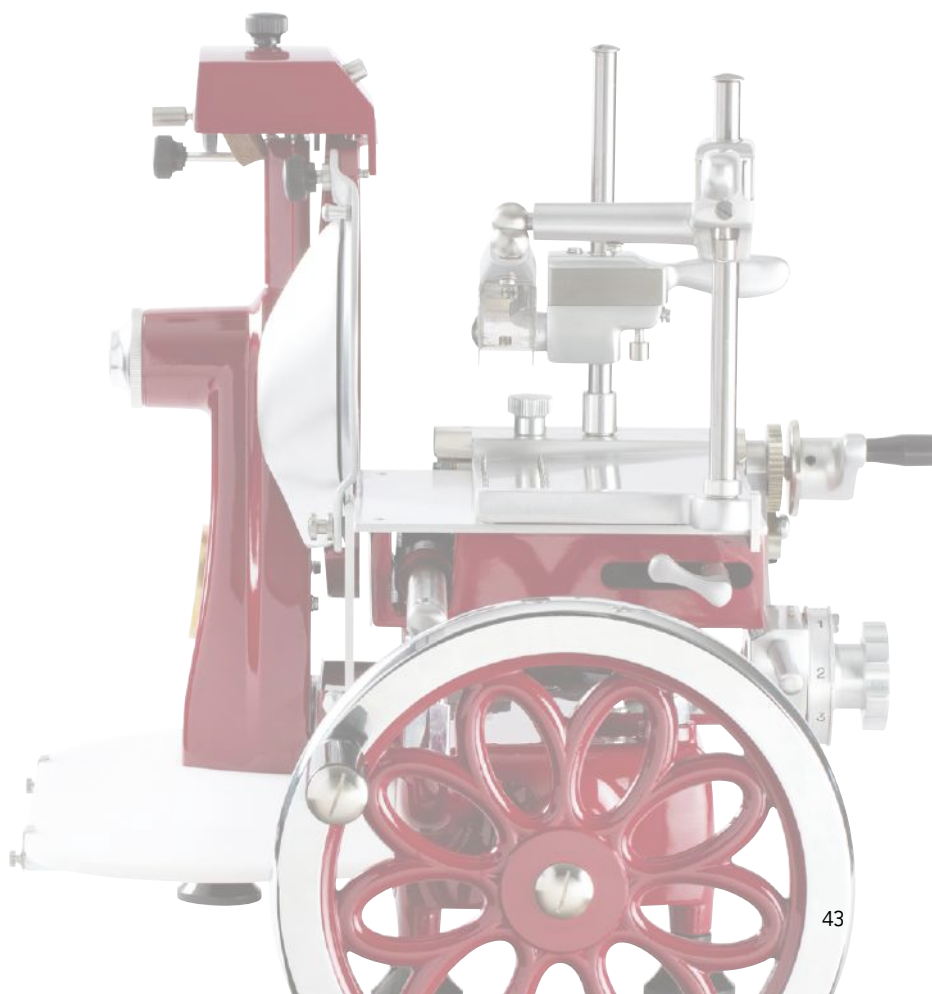
AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PREZZO/PRICE
STYLE 250/S	€ 5.270



AFFILATOIO FISSO FIXED SHARPENER

MOD	PREZZO/PRICE
STYLE 300/S	€ 5.740





ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE RESTAURANT EQUIPMENTS

Tritacarne	46	Segaossa	67
<i>Meat mincers</i>		<i>Bone saw</i>	
Grattugie	49	Abbattitori	68
<i>Graters</i>		<i>Blast chillers</i>	
Insaccatrici	50	Aiuti per la cucina	69
<i>Sausage filling machines</i>		<i>Helps for cooking</i>	
Mixer ad immersione	53	Condizioni di vendita	74
<i>Immersion blender</i>		<i>General sales conditions</i>	
Sottovuoto a campana	54		
<i>Chamber vacuum machines</i>			
Sottovuoto	55		
<i>Vacuum machines</i>			
Sacchetti/rotoli per sottovuoto	58		
<i>Vacuum bags/rolls</i>			
Piastre ad induzione	59		
<i>Induction plates</i>			
Spaccaghiaccio	59		
<i>Ice-breaker</i>			
Friggitrici elettriche	60		
<i>Electric fryers</i>			
Tostiere	61		
<i>Toasters</i>			
Grill a contatto vetroceramica	62		
<i>Glass ceramic grills</i>			
Affumicatori	63		
<i>Smokers</i>			
Cottura sottovuoto	64		
<i>Sous-vide cooking</i>			
Sistema cottura rapida a gas	65		
<i>Gas fast cooking system</i>			
Forni microonde	66		
<i>Microwave ovens</i>			

TRITACARNE PROFESSIONALI

PROFESSIONAL MEAT MINCERS



MOD. TPM 8 TPM 12 TPM 22 TPM 32 / TPT 32

Modelli standard monofase.
Standard models monophase.

CARATTERISTICHE

- Carenatura in acciaio INOX AISI 430.
- Motori ad induzione a servizio continuo a risparmio energetico.
- Interruttore di sicurezza con inversione di marcia.
- Riduttore a bagno d'olio tipo "long life" che non necessita di manutenzione o sostituzione/rabbocco, idoneo al contatto alimentare.
- Ridotto consumo di energia e bassa temperatura di funzionamento.
- Gruppo tritacarne in acciaio INOX AISI 304.

FEATURES

- Stainless steel casing INOX AISI 430.
- Electric induction motors, energy saving design, for continuous duty.
- Safety switch with reverse function.
- Axial reduction unit with oil-bath gears, no need for maintenance or oil refilling; suitable for food contact.
- Lower energy consumption and lower working temperature.
- Meat mincer in stainless steel INOX AISI 304.

NUOVI MOTORI A RISPARMIO ENERGETICO
NEW ENERGY SAVING MOTOR



In dotazione piastra in acciaio con fori da Ø 4,5 mm.

St. steel plate with holes 4,5 mm included.

TRITACARNE MEAT MINCERS	COD.	Potenza Power	Produzione Production	Dimensioni Dimensions	Peso netto Net weight	Fori piastra inclusa Holes plate included	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	Mod. Trifase three-phase*	PREZZO PRICE	Cavi speciali Special cables
Mod. monofase		Volt/Hz kW	Kg/h	cm	Kg	Ø mm	cm	Kg	€ EUR		€ EUR	€ EUR
TPM 8	115203	230/50 0,45	50 ~ 100	36 x 20 x 30 h	12	Ø 4,5	48,5 x 26,5 x 37 h	13	645	/	/	+40
TPM 12	115200	230/50 0,6	60 ~ 120	52 x 24 x 37 h	19	Ø 4,5	59 x 29 x 37,5 h	21	1.075	/	/	+40
TPM 22	115201	230/50 0,6	80 ~ 160	55 x 24 x 38,5 h	22	Ø 4,5	59 x 29 x 37,5 h	24	1.170	/	/	+40
TPM 32	115202	230/50 1,2	100 ~ 200	58 x 24 x 40 h	28	Ø 4,5	59 x 29 x 37,5 h	30	1.815	TPT 32	1.880	+40

*TRIFASE con scheda a bassa tensione e interruttore 24 Volt. Forniti senza spina.
*THREE-PHASE with low-voltage electronic card and switch 24 Volt. Supplied without plug.



TRITACARNE 8
MEAT MINCER 8

MOD	PRICE
TPM 8	€ 645



TRITACARNE 22
MEAT MINCER 22

MOD	PRICE
TPM 22	€ 1.170



TRITACARNE 12
MEAT MINCER 12

MOD	PRICE
TPM 12	€ 1.075



TRITACARNE 32
MEAT MINCER 32

MOD	PRICE
TPM 32	€ 1.815
TPT 32	€ 1.880

TRITACARNE SEMIPROFESSIONALI

SEMI-PROFESSIONAL MEAT MINCERS



MOD.	TSM 5	TSM 12	TSM 22	TSM 32
------	-------	--------	--------	--------

Modelli standard monofase.
Standard models monophase.

CARATTERISTICHE

- Motori ad induzione a servizio continuo.
- Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo a bagno d'olio (ingranaggi in nylon 6.6 per mod. TSM 5).
- Olio utilizzato di tipo "long life" idoneo al contatto alimentare, che non necessita di sostituzione o rabbocco.
- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata per uso alimentare.
- Modelli TSM 22 e TSM 32 dotati di interruttore con inversione di marcia.
- Piastra e coltello autoaffilante di serie in acciaio temperato.

FEATURES

- Continuous duty, electric induction motors.
- Axial reduction unit with oil-bath metal gears (Nylon 6.6 gears are used for mod. TSM 5).
- The oil used is "long life" and suitable for occasional food contact; it doesn't need any replenishing or replacement.
- Body, propeller and ring unit nut in tin-plated food grade cast iron.
- Models TSM 22 and TSM 32 are equipped with reverse speed switch.
- Plate and self-sharpening knife in hardened steel.



TRITACARNE MEAT MINCERS	COD.	Potenza Power	Produzione Production	Dimensioni Dimensions	Peso netto Net weight	Fori piastra inclusa Holes plate included	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	Cavi speciali Special cables
Mod. monofase		Volt/Hz	kW	Kg/h	cm	Kg	Ø mm	cm	Kg	€ EUR
TSM 5	115208	230/50	0,45	30 ~ 50	35 x 17 x 26 h	8	Ø 6	40 x 19 x 25,5 h	8,6	345
TSM 12	115209	230/50	0,5	50 ~ 90	48 x 23 x 33 h	15	Ø 6	48,5 x 26,5 x 37 h	16	505
TSM 22	115210	230/50	0,6	70 ~ 120	56 x 23 x 33 h	19,6	Ø 8	48,5 x 26,5 x 37 h	21	670
TSM 32	115211	230/50	1,2	100 ~ 160	60 x 26 x 36,5 h	30	Ø 10	59 x 29 x 37,5 h	31	1.005
										€ EUR



TRITACARNE 5
MEAT MINCER 5

MOD	PRICE
TSM 5	€ 345



TRITACARNE 22
MEAT MINCER 22

MOD	PRICE
TSM 22	€ 670



TRITACARNE 12
MEAT MINCER 12

MOD	PRICE
TSM 12	€ 505



TRITACARNE 32
MEAT MINCER 32

MOD	PRICE
TSM 32	€ 1.005

ACCESSORI TRITACARNE

ACCESSORIES FOR MEAT MINCERS



PIASTRA - FORI DA Ø 3 mm
PLATE - HOLES 3 mm

Cod.	PER MODELLO SUITABLE FOR MOD	PREZZO PRICE
€ EUR		
115220	ACCIAIO STEEL TSM 5	18,00
115228	INOX ST. STEEL TPM 8 / TSM 8	24,00
115236	INOX ST. STEEL TPM 12 / TSM 12	26,00
115244	INOX ST. STEEL TPM 22 / TSM 22	35,00
115252	INOX ST. STEEL TPM 32 / TSM 32	59,00



PIASTRA - FORI DA Ø 4,5 mm
PLATE - HOLES 4,5 mm

Cod.	PER MODELLO SUITABLE FOR MOD	PREZZO PRICE
€ EUR		
115221	INOX ST. STEEL TSM 5	18,00
115229	INOX ST. STEEL TPM 8 / TSM 8	24,00
115237	INOX ST. STEEL TPM 12 / TSM 12	26,00
115245	INOX ST. STEEL TPM 22 / TSM 22	35,00
115253	INOX ST. STEEL TPM 32 / TSM 32	59,00



PIASTRA - FORI DA Ø 6 mm
PLATE - HOLES 6 mm

Cod.	PER MODELLO SUITABLE FOR MOD	PREZZO PRICE
€ EUR		
115222	INOX ST. STEEL TSM 5	18,00
115230	INOX ST. STEEL TPM 8 / TSM 8	24,00
115238	INOX ST. STEEL TPM 12 / TSM 12	26,00
115246	INOX ST. STEEL TPM 22 / TSM 22	35,00
115254	INOX ST. STEEL TPM 32 / TSM 32	59,00



PIASTRA - FORI DA Ø 8 mm
PLATE - HOLES 8 mm

Cod.	PER MODELLO SUITABLE FOR MOD	PREZZO PRICE
€ EUR		
115223	INOX ST. STEEL TSM 5	18,00
115231	INOX ST. STEEL TPM 8 / TSM 8	24,00
115239	INOX ST. STEEL TPM 12 / TSM 12	26,00
115247	INOX ST. STEEL TPM 22 / TSM 22	35,00
115255	INOX ST. STEEL TPM 32 / TSM 32	59,00



PIASTRA - FORI DA Ø 10 mm
PLATE - HOLES 10 mm

Cod.	PER MODELLO SUITABLE FOR MOD	PREZZO PRICE
€ EUR		
115224	INOX ST. STEEL TSM 5	18,00
115232	INOX ST. STEEL TPM 8 / TSM 8	24,00
115240	INOX ST. STEEL TPM 12 / TSM 12	26,00
115248	INOX ST. STEEL TPM 22 / TSM 22	35,00
115256	INOX ST. STEEL TPM 32 / TSM 32	59,00



PIASTRA - FORI DA Ø 12 mm
PLATE - HOLES 12 mm

Cod.	PER MODELLO SUITABLE FOR MOD	PREZZO PRICE
€ EUR		
115225	INOX ST. STEEL TSM 5	18,00
115233	INOX ST. STEEL TPM 8 / TSM 8	24,00
115241	INOX ST. STEEL TPM 12 / TSM 12	26,00
115249	INOX ST. STEEL TPM 22 / TSM 22	35,00
115257	INOX ST. STEEL TPM 32 / TSM 32	59,00



COLTELLO IN ACCIAIO
STAINLESS STEEL KNIFE

Cod.	PER MODELLO SUITABLE FOR MODEL	PREZZO PRICE
€ EUR		
115226	TSM 5	10,00
115234	TPM 8 / TSM 8	13,00
115242	TPM 12 / TSM 12	14,00
115250	TPM 22 / TSM 22	16,00
115258	TPM 32 / TSM 32	22,00



IMBUTI INSACCATORI
SAUSAGES FILLING
FUNNELS

Cod.	Kit	PER MODELLO SUITABLE FOR MODEL	PREZZO PRICE
€ EUR			
115227	N°3 pz (15/20/25)	TSM 5	14,00
115235	N°3 pz (15/20/25)	TPM 8 / TSM 8	14,00
115243	N°2 pz (15/25)	TPM 12 / TSM 12	14,00
115251	N°3 pz (15/20/25)	TPM 22 / TSM 22	16,00
115259	N°3 pz (15/20/25)	TPM 32 / TSM 32	20,00



CORONA SUPPORTO PER INSACCARE*
PLATE SUPPORT FOR FILLING*
*DA ABBINARE AGLI IMBUTI
*TO MATCH WITH FUNNELS

Cod.	PER MODELLO SUITABLE FOR MODEL	PREZZO PRICE
€ EUR		
115260	TSM 5	6,00
115261	TPM 12 / TSM 12	7,00
115262	TPM 22 / TSM 22	9,00
115263	TPM 32 / TSM 32	11,00

PER MODELLI TPM8/TSM8 ASSOCIARE PIASTRA FORI Ø 12
FOR MODELS TPM8/TSM8 MATCH WITH PLATE HOLES Ø 12

GRATTUGIE

GRATERS

MOD.

GRP 8

MAXI VIP 12

CARATTERISTICHE

- Rullo professionale in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie.
- Ideali per grattugiare oltre a formaggio duro anche pane ed alimenti simili.
- Motore ventilato con protezione termica.
- Micro interruttore di sicurezza che permette il funzionamento solo quando la leva è abbassata.
- Griglia di protezione in acciaio inox posta sotto la bocca della grattugia.
- Struttura in alluminio e bacinella in acciaio inox.

FEATURES

- Professional drum in stainless steel that can be removed and put in dishwasher.
- Suitable to grate not only hard cheese but also bread and similar food.
- Ventilated motor with thermal protection.
- Security microswitch which allows the grater to work only when the lever is down.
- St. steel protection grid under the mouth of the grater.
- Aluminium structure and stainless steel basin.



Griglia di protezione in acciaio inox.
Stainless steel protection grid.



Rullo estraibile e lavabile in lavastoviglie. Ø rullo mm 80x145

*Drum that can be removed and put in dishwasher.
Drum Ø mm 80x145*



Rullo estraibile e lavabile in lavastoviglie. Ø rullo mm 60x110

*Drum that can be removed and put in dishwasher.
Drum Ø mm 60x110*



GRATTUGIE GRATERS	COD.	Potenza motore Power	Peso netto Net weight	Bacinella Plate	Dimensioni prodotto Product size	Produzione/h Output/h	Imballo Packing	PREZZO PRICE	Inversione di marcia Reverse function	Extra CE	Cavi speciali Special cables
Mod.		Watt - Hp	Kg	cm		kg	cm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
GRP 8	SILVER 90926	450 - 0,5	8,2	Ø 17 H 6	29 x 17 x 29,5	30 Formaggio/cheese 50 Pane/bread	32 x 27,5 x 33,5	450	/	/	+40
VIP 12 G/S	MONOFASE 90301	1,1 - 1,5	17,5	Ø 20 H 13	40,5 x 28 x 42	100 Formaggio/cheese 130 Pane/bread	49 x 32,5 x 48,5	1.150	+130	- 34	+40
	TRIFASE 90302	1,7 - 2,3									



GRATTUGIA SILVER
SILVER GRATER

MOD	PRICE
GRP 8	€ 450



GRATTUGIA
GRATER

MOD	PRICE
MAXI VIP 12 G/S	€ 1.150



INSACCATRICI

SAUSAGE FILLING MACHINE

MOD.

IPR 3

IPR 5

IPR 7

CARATTERISTICHE

- Struttura portante in acciaio verniciato.
- Dotate di ingranaggi in metallo di riduzione e moltiplicazione della velocità del pistone.
- Marcia avanti lenta, marcia indietro veloce per una maggiore comodità e rapidità di utilizzo.
- Tubo in acciaio INOX AISI 304, cremagliera in acciaio a barra quadra per una maggiore superficie di presa di forza.
- Dotate di 4 imbusti insaccatori di varie dimensioni.

FEATURES

- Support structure in varnished steel.
- Equipped with metal gears for reduction and multiplication of the piston speed.
- Slow forward and fast reverse movement for an easier and quicker usage.
- Stainless steel AISI 304 pipe, st. steel square bar rack for a better power take-off surface.
- Equipped with 4 filling funnels of different dimensions.



**4 IMBUSTI INSACCATORI
INCLUSI**
EQUIPPED WITH 4 FILLING
FUNNELS



BREVETTATO / PATENTED

SFIATO AD ARIA ANTERIORE SENZA UTILIZZO DI VALVOLE SUL PISTONE
FRONT VENT SYSTEM WITHOUT ANY VALVES ON THE PISTON

INSACCATRICE SAUSAGE FILLERS	COD.	Tipo Type	Capacità Capacity	Velocità Speed	Ø interno tubo Ø internal tube	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
Mod.			lt.	n°	mm	Kg	mm	cm	Kg	€ EUR
IPR 3	115300	Rossa/Red	3	2	Ø 139	8,7	650 x 330 x 200 h	48,5 x 25 x 25 h	9,6	220
IPR 5	115301	Rossa/Red	5	2	Ø 139	10,5	765 x 330 x 200 h	59 x 25 x 25 h	11,4	250
IPR 7	115302	Rossa/Red	7	2	Ø 139	11,9	865 x 330 x 200 h	69 x 25 x 25 h	12,8	265



INSACCATRICE 3 LT
SAUSAGE FILLER 3 LT

MOD	PRICE
IPR 3	€ 220



INSACCATRICE 7 LT
SAUSAGE FILLER 7 LT

MOD	PRICE
IPR 7	€ 265



INSACCATRICE 5 LT
SAUSAGE FILLER 5 LT

MOD	PRICE
IPR 5	€ 250



INSACCATRICI

SAUSAGE FILLING MACHINE



MOD. IPI 5 IPI 7 IPI 10 IPI 12 IPI 15

CARATTERISTICHE

- Struttura portante in acciaio inox.
- Dotate di ingranaggi in metallo di riduzione (mod. 10/12/15 Kg ingranaggi in acciaio inox) e moltiplicazione della velocità del pistone.
- Marcia avanti lenta, marcia indietro veloce per una maggiore comodità e rapidità di utilizzo.
- Tubo in acciaio INOX AISI 304, cremagliera in acciaio a barra quadra per una maggiore superficie di presa di forza.
- Dotate di 4 imbuti insaccatori di varie dimensioni.

FEATURES

- Support structure in stainless steel.
- Equipped with metal gears for reduction (mod. 10/12/15 Kg with st. steel gears) and multiplication of the piston speed.
- Slow forward and fast reverse movement for an easier and quicker usage.
- Stainless steel AISI 304 pipe, st. steel square bar rack for a better power take-off surface.
- Equipped with 4 filling funnels of different dimensions.

BREVETTATO / PATENTED

SFIATO AD ARIA ANTERIORE SENZA UTILIZZO DI VALVOLE SUL PISTONE
FRONT VENT SYSTEM WITHOUT ANY VALVES ON THE PISTON



*KIT PLUS MOD. 5/8 KG (OPTIONAL)

- Ingranaggi in acciaio inox
- Carter di protezione ingranaggi.
- Stainless steel gears.
- Stainless steel casing for gears protection

*KIT PLUS MOD. 10/12/15 KG (OPTIONAL)

- Carter di protezione ingranaggi.
- Stainless steel casing for gears protection

INSACCATRICE SAUSAGE FILLERS	COD.	Tipo Type	Capacità Capacity	Velocità Speed	Ø interno tubo Ø internal tube	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	MOD. + KIT PLUS	PREZZO + KIT PLUS* PRICE + KIT PLUS*
Mod.			lt.	n°	mm	Kg	mm	cm	Kg	€ EUR		€ EUR
IPI 5	115303	Inox	5	2	Ø 139	10,4	765 x 330 x 200 h	59 x 25 x 25 h	11,3	280	IPI 5 PLUS*	320
IPI 7	115304	Inox	7	2	Ø 139	11,8	865 x 330 x 200 h	69 x 25 x 25 h	12,7	300	IPI 7 PLUS*	340
IPI 10	115305	Inox	10	2	Ø 168	19,4	940 x 400 x 230 h	75 x 29 x 27 h	20,5	510	IPI 10 PLUS*	560
IPI 12	115306	Inox	12	2	Ø 168	21	1040 x 400 x 230 h	87 x 29 x 28 h	22,5	545	IPI 12 PLUS*	590
IPI 15	115307	Inox	15	2	Ø 200	28	1000 x 430 x 310 h	99 x 36 x 35 h	29,5	760	IPI 15 PLUS*	820

INSACCATRICE 5 LT SAUSAGE FILLER 5 LT

MOD	PRICE
IPI 5	€ 280
IPI 5 PLUS*	€ 320

INSACCATRICE 7 LT SAUSAGE FILLER 7 LT

MOD	PRICE
IPI 7	€ 300
IPI 7 PLUS*	€ 340

INSACCATRICE 10 LT SAUSAGE FILLER 10 LT

MOD	PRICE
IPI 10	€ 510
IPI 10 PLUS*	€ 560

INSACCATRICE 12 LT SAUSAGE FILLER 12 LT

MOD	PRICE
IPI 12	€ 545
IPI 12 PLUS*	€ 590

INSACCATRICE 15 LT SAUSAGE FILLER 15 LT

MOD	PRICE
IPI 15	€ 760
IPI 15 PLUS*	€ 820

4 IMBUTI INSACCATORI INCLUSI
EQUIPPED WITH 4 FILLING FUNNELS

INSACCATRICI VERTICALI

VERTICAL SAUSAGE FILLING MACHINE



MOD. IPIV 7 IPIV 15

CARATTERISTICHE

- Struttura portante in acciaio inox.
- Dotate di ingranaggi in metallo di acciaio e moltiplicazione della velocità del pistone.
- Marcia avanti lenta, marcia indietro veloce per una maggiore comodità e rapidità di utilizzo.
- Tubo in acciaio INOX AISI 304, cremagliera in acciaio a barra quadra per una maggiore superficie di presa di forza.
- Dotate di 4 imbusti insaccatori di varie dimensioni.

FEATURES

- Support structure in stainless steel.
- Equipped with stainless steel gears for reduction and multiplication of the piston speed.
- Slow forward and fast reverse movement for an easier and quicker usage.
- Stainless steel AISI 304 pipe, st. steel square bar rack for a better power take-off surface.
- Equipped with 4 filling funnels of different dimensions.



**4 IMBUSTI INSACCATORI
INCLUSI**
EQUIPPED WITH 4 FILLING
FUNNELS



**POSSIBILITÀ DI UTILIZZO SIA IN
VERTICALE CHE IN ORIZZONTALE**
POSSIBILITY OF USE VERTICAL AND
HORIZONTAL

BREVETTATO / PATENTED

SFIATO AD ARIA ANTERIORE SENZA UTILIZZO DI VALVOLE SUL PISTONE
FRONT VENT SYSTEM WITHOUT ANY VALVES ON THE PISTON

INSACCATRICE SAUSAGE FILLERS	COD.	Tipo Type	Capacità Capacity	Velocità Speed	Ø interno tubo Ø internal tube	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
Mod.			lt.	n°	mm	Kg	mm	cm	Kg	€ EUR
IPIV 7	115313	Inox	7	2	Ø 139	15,2	400 x 310 x 790 h	81 x 34 x 35 h	16,7	470
IPIV 15	115314	Inox	15	2	Ø 200	31,5	460 x 310 x 1100 h	99 x 36 x 35 h	33	935



INCLUSI / INCLUDED

- Ingranaggi in acciaio inox
- Carter di protezione ingranaggi.
- Stainless steel gears.
- Stainless steel casing for gears protection



**INSACCATRICE 7 LT
SAUSAGE FILLER 7 LT**

MOD	PRICE
IPIV 7	€ 470



**INSACCATRICE 15 LT
SAUSAGE FILLER 15 LT**

MOD	PRICE
IPIV 15	€ 935

MIXER AD IMMERSIONE

IMMERSION BLENDER

MADE IN P.R.C.

MOD. MI22V MI35V MI50V

CARATTERISTICHE

- Lame in acciaio inox.
- Corpo resistente realizzato in ABS.
- Impugnatura pratica ed ergonomica.
- Motore ventilato con protezione termica.
- Variatore di velocità.
- Ideali per ristoranti, pasticcerie e gelaterie.

FEATURES

- Stainless steel blade.
- Resistant body made in ABS.
- Ergonomic and practical handle.
- Ventilated motor with thermal protection.
- Speed control.
- Ideal for restaurant, pastry shop and ice cream shop.



Lame in acciaio inox.
St. steel blade.



Variatore di velocità.
Speed control.

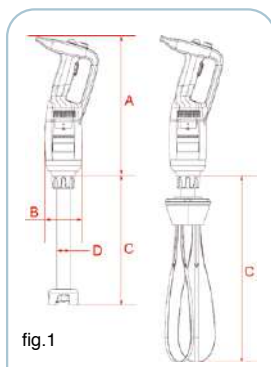


fig. 1



MIXER AD IMMERSIONE IMMERSION BLENDER	COD.	Potenza / Power		Velocità Speed	Dimensioni / Dimensions (fig. 1)				Peso netto Net weight	Per modello For model	Imballo Packing	PREZZO PRICE
		Volt / Hz	kW		A	B	C	D				
Mod.		Volt / Hz	kW	RPM	mm				Kg		cm	€ EUR
MI22V+T160	110952	230/50	0,22	4000-20000	304	Ø 75	160	Ø 25	1,6	/	35,3 x 24 x 8 h	235
MI35V (CORPO/BODY)	110953	230/50	0,35	4000-16000	359	Ø 91	/	/	1,76	/	45,5 x 22 x 11 h	172
MI50V (CORPO/BODY)	110954	230/50	0,5	4000-16000	359	Ø 91	/	/	2	/	45,5 x 22 x 11 h	192
T250 (TUBO/TUBE)	110955	/	/	/	/	/	250	Ø 35	0,82	MI35V / MI50V	23,5 x 8,2 x 8,2 h	140
T300 (TUBO/TUBE)	110956	/	/	/	/	/	300	Ø 35	1,02	MI35V / MI50V	34,5 x 8,2 x 8,2 h	155
T400 (TUBO/TUBE)	110957	/	/	/	/	/	400	Ø 35	1,28	MI35V / MI50V	51 x 8,2 x 8,2 h	172
F185 (FRUSTA/WHISK)	110958	/	/	/	/	/	185	/	0,81	MI22V	37,5 x 16,3 x 13,3 h	166
F250 (FRUSTA/WHISK)	110959	/	/	/	/	/	250	/	0,86	MI35V / MI50V	37,5 x 16,3 x 13,3 h	177
SPMI (SUPPORTO/SUPPORT)	110960	/	/	/	610 x 410 x 95 mm				1,36	PER TUTTI I MODELLI FOR ALL MODELS	/	140
SMMI (SUPPORTO/SUPPORT)	110961	/	/	/	270 x 90 x 65 mm				0,26		/	32



MIXER AD IMMERSIONE
IMMERSION BLENDER

MOD	PRICE
MI22V+T160	€ 235



MIXER AD IMMERSIONE
IMMERSION BLENDER

MOD	PRICE
MI35V	€ 172
MI50V	€ 192



MESCOLATORE (PER MI35V/MI50V)
BLENDER TUBE (FOR MI35V/MI50V)

MOD	PRICE
T250	€ 140
T300	€ 155
T400	€ 172



FRUSTA
WHISK

MOD	PRICE
F185 PER MI22V	€ 166
F250 PER MI35V/MI50V	€ 177

ACCESSORI/ACCESSORIES



SUPPORTO PER PENTOLA
SUPPORT FOR POT

MOD	PRICE
SPMI	€ 140



SUPPORTO A MURO
WALL SUPPORT

MOD	PRICE
SMMI	€ 32

SOTTOVUOTO A CAMPANA

CHAMBER VACUUM MACHINES

MADE IN EU

MOD.	SC28	SC35	SC42
------	------	------	------

CARATTERISTICHE

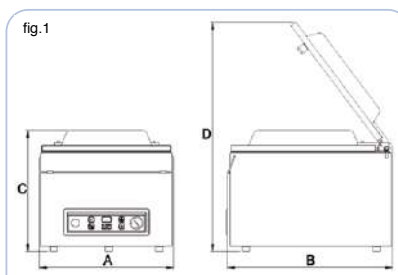
- Struttura e camera imbutita in acciaio inox.
- Doppia saldatura (2 fili).
- Dotato di pompa di aspirazione Busch.
- Barra saldante facilmente removibile per una facile pulizia.
- Controllo del tempo e possibilità di memorizzare 1 programma.
- Coperchio trasparente.
- Permette di confezionare sottovuoto qualsiasi tipo di alimento, proteggendolo dalle insidie dell'aria e preservandone in questo modo la freschezza e la qualità.

FEATURES

- Stainless steel structure and deep drawn chambre.
- Double seal (two wires).
- Equipped with Busch vacuum pump.
- Seal bar easily removable for cleaning and maintenance purpose.
- Time control with a 1 program memory.
- Transparent lid.
- It allows to vacuum-pack each kind of food, protecting it against bacterium present in the air and preserving in this way the freshness and the quality.



Doppia saldatura.
Double seal.



SOTTOVUOTO A CAMPANA	COD.	Potenza Power		Cap. pompa Pump cap.	Barra saldante Sealing bar	Peso netto Net weight	Dim. prodotto/ Product size (fig. 1)				Dim. camera Chamber dim.	Ciclo completo Machine cycle	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
		Mod.	Volt / Hz				A	B	C	D					
			kW		mm	Kg	mm				mm	sec	cm	Kg	€ EUR
SC28	100181		230/50	0,3	4 m³/h	27	334	450	305	±630	280 x 310 x 85 h	25 - 60	58 x 72 x 63 h	34	2.940
SC35	100182		230/50	0,4	8 m³/h	44	450	554	365	±680	350 x 370 x 150 h	25 - 60	58 x 72 x 57 h	52	3.935
SC42	100183		230/50	0,55	16 m³/h	58	493	528	440	±720	420 x 370 x 180 h	20 - 40	58 x 72 x 65 h	66	4.415



SOTTOVUOTO A CAMPANA
CHAMBER VACUUM

MOD	PRICE
SC28	€ 2.940



SOTTOVUOTO A CAMPANA
CHAMBER VACUUM

MOD	PRICE
SC35	€ 3.935



SOTTOVUOTO A CAMPANA
CHAMBER VACUUM

MOD	PRICE
SC42	€ 4.415

SOTTOVUOTO PROFESSIONALI

PROFESSIONAL VACUUM MACHINES



MOD. SBP 30 SBP 40 SBP 55

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox.
- Vuotometro professionale abbinato a sensore digitale di vuoto per il controllo del funzionamento automatico.
- Pompa a pistone autolubrificante a doppio corpo.
- Funzionamento automatico con possibilità di passaggio a modalità manuale.
- Potenza di saldatura regolabile.
- Sistema di aspirazione con circuito protezione liquidi.

INCLUSI NELLA CONFEZIONE:

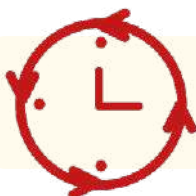
- 1 attacco per contenitori.
- 20 sacchetti cm 20x30.

FEATURES

- *Stainless steel casing.*
- *Professional vacuum gauge with digital vacuum sensor coupled for automatic function control.*
- *Double body self-lubricating piston pump.*
- *Automatic function (with the possibility to change to manual mode).*
- *Adjustable welding power.*
- *Suction system provided with liquid protection security.*

INCLUDED IN THE PACKAGE:

- 1 canister attachment
- 20 bags 20x30 cm.



FUNZIONAMENTO IN CONTINUO
CONTINUOUS DUTY

SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE	COD.	Potenza Power	Livello max vuoto Max. vacuum level	Cap. aspirazione Suction cap.	Barra saldante Sealing bar	Largh. barra Sealing bar width	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
Mod.		Volt / Hz	kW	mbar	cm	mm	Kg	mm	cm		€ EUR
115503	SBP 30	230/50	0,28	- 900 mbar	40	32	5,2	390 x 275 x 125 h	44 x 32 x 21 h	6,4	495
115504	SBP 40	230/50	0,345	- 900 mbar	40	43	7,2	480 x 275 x 130 h	57 x 33 x 26 h	8,5	630
115505	SBP 55	230/50	0,355	- 900 mbar	40	58	9,4	625 x 275 x 130 h	76 x 30 x 22 h	11	725



SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE

MOD	PRICE
SBP 30	€ 495



SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE

MOD	PRICE
SBP 40	€ 630



SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE

MOD	PRICE
SBP 55	€ 725

SOTTOVUOTO SEMIPROFESSIONALI

SEMI-PROFESSIONAL VACUUM MACHINES



MOD.	SBS 30	SBSG 30	SBSI 30
------	--------	---------	---------

CARATTERISTICHE

- Vuotometro professionale.
- Pompa a pistone autolubrificante a doppio corpo (mod. SBSI 30).
- Funzionamento automatico con possibilità di passaggio a modalità manuale.
- Potenza di saldatura regolabile (mod. SBSI 30).
- Presa d'aria per attacco contenitori.

INCLUSI NELLA CONFEZIONE:

- 1 attacco per contenitori.
- 20 sacchetti cm 20x30.

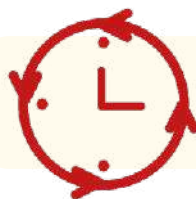


FEATURES

- Professional vacuum gauge.
- Double body self-lubricating piston pump. (mod. SBSI 30).
- Automatic function (with the possibility to change to manual mode).
- Adjustable welding power (mod. SBSI 30).
- Air intake for canisters coupling.

INCLUDED IN THE PACKAGE:

- 1 canister attachment
- 20 bags 20x30 cm.



FUNZIONAMENTO IN CONTINUO
CONTINUOUS DUTY

SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE	COD.	Potenza Power	Livello max vuoto Max. vacuum level	Cap. aspirazione Suction cap.	Barra saldante Sealing bar	Largh. barra Sealing bar width	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
Mod.		Volt / Hz	kW	mbar	cm	mm	Kg	mm	cm		€ EUR
115500	SBS 30	230/50	0,19	- 830 mbar	18	32	2,75	435 x 155 x 110 h	44 x 19 x 14 h	3,5	285
115501	SBSG 30	230/50	0,19	- 830 mbar	18	32	2,75	435 x 155 x 110 h	44 x 19 x 14 h	3,5	315
115502	SBSI 30	230/50	0,2	- 830 mbar	18	32	4,5	390 x 275 x 125 h	44 x 32 x 21 h	5,7	440



SOTTOVUOTO - BIANCO
VACUUM MACHINE - WHITE

MOD	PRICE
SBS 30	€ 285



SOTTOVUOTO - SILVER
VACUUM MACHINE - SILVER

MOD	PRICE
SBSG 30	€ 315



SOTTOVUOTO - INOX
VACUUM MACHINE - INOX

MOD	PRICE
SBSI 30	€ 440

SOTTOVUOTO SEMIPROFESSIONALI

SEMI-PROFESSIONAL VACUUM MACHINES

MADE IN P.R.C.

MOD. SV 300 SV 400

CARATTERISTICHE

- Corpo in ABS nero opaco e rivestimento in acciaio.
- 2 barre saldanti in parallelo.
- Albero pompa in acciaio.
- Comandi soft touch.
- Dotati di barra di scorrimento e taglierina.
- Vano la terale per riporre l'attacco per contenitori.



FEATURES

- ABS matt black body with steel coating.
- 2 welding bars in parallel.
- Stainless steel pump shaft.
- Soft touch controls.
- Equipped with sliding bar and cutter.
- Side compartment for storing the canister attachment.



Barra di scorrimento e taglierina per realizzare il sacchetto della lunghezza desiderata.

Sliding bar and cutter to make the bag with the wished length.

FRESH QUALITY	COD.	Potenza motore Power			Potenza aspirazione Suction power	Max larghezza sacchetto Maximum width of the bag	Dimensioni barre saldanti Size of welding bars	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
Mod.		Volt / Hz	kW	Giri/min	bar	cm	mm	Kg	mm	cm		€ EUR
SV 300	110501	230/50	0,18	3000	- 0,900 mbar	30	0,1 mm spessore (thickness) 3,0 mm larghezza (width)	4,65	423 x 285 x 160 h	48 x 34,5 x 21 h	5,5	510
SV 400	110502	230/50	0,35	3000	- 0,900 mbar	40	0,1 mm spessore (thickness) 3,0 mm larghezza (width)	5,90	515 x 285 x 160 h	57 x 34 x 20 h	7	680

MOD. S 30

MADE IN P.R.C.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio e manometro posto a lato comandi.
- Dotato di maniglia di blocco del coperchio.
- Pannello di controllo multifunzione con tasti touch.
- Funzioni: 3 livelli di saldatura, funzionamento automatico, funzione vuoto manuale e saldatura manuale.
- Doppia saldatura per una migliore tenuta e doppia pompa.

INCLUSI NELLA CONFEZIONE:

- 1 connettore per vuoto dei contenitori.
- 20 sacchetti.

FEATURES

- Steel casing and professional vacuum gauge.
- Locking handle for "hands free" function.
- "Touch" keys control panel.
- Functions: 3 welding power level, automatic workings, manual vacuum and welding functions.
- Double welding for a better seal and double pump.

INCLUDED IN THE PACKAGE:

- 1 canister attachment
- 20 vacuum-bags



SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE	COD.	Potenza motore Power		Potenza aspirazione Suction power	Cap. aspirazione Suction cap.	Max larghezza sacchetto Maximum width of the bag	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
Mod.		Volt / Hz	kW	mbar	lt/min.	cm	Kg	mm	cm		€ EUR
S 30	110540	230/50	0,13	- 0,900 mbar	20	30	3,4	400 x 247 x 145 h	44,5 x 29,5 x 16,5 h	4,7	365

SACCHETTI/ROTOLI PER SOTTOVUOTO

VACUUM BAGS/ROLLS

MADE IN ITALY

CARATTERISTICHE

- Composizione: PP(polipropilene) - EVOH - PE (Polietilene).
- Coestruso a 11 strati a base di monopoliolefine.
- Garantisce maggiori prestazioni con una riduzione dello spessore del materiale (fino al -20%).
- Lavabili e riutilizzabili.

FEATURES

- Composition: PP(Polypropylene) - EVOH - PE(Polyethylene).
- 1-layer coextrusion based on a Mono Polyolefin.
- It provides higher performance with a 20% reduction in film thickness.
- Washable and reusable.

ADATTI ALLA COTTURA ED ALLA CONSERVAZIONE
SIA IN ABBATTITORE SIA IN CONGELATORE:



100°C per max **2 ore** di contatto

75°C per max **12 ore** di contatto

60°C fino a max **44 ore** di contatto

da **-40°C** a **40°C** per oltre **6 mesi**

SUITABLE FOR COOKING AND STORAGE IN
THE BLAST CHILLER AND IN THE FREEZER:



100°C for max **2 hours** of contact

75°C for max **12 hours** of contact

60°C until max **44 hours** of contact

from **-40°C** to **40°C** for over **6 months**



Novità! **RICICLABILE!**



COD.	Descrizione Description	Tipo Type	Confezione singola Single box	Pezzi per imballo Quantity per box	Imballo Packing	Peso lordo imballo Box gross weight	PREZZO CONFEZIONE SING. SINGLE BOX PRICE
			pz / pcs		cm	Kg	€ EUR
7103	SACCHETTI GOFFRATI CM 15 x 25	goffrato	50	(24 x 50pz) - 1200	41,5 x 35,5 x 20 h	7,8	13,40
7104	SACCHETTI GOFFRATI CM 20 x 30	goffrato	50	(16 x 50pz) - 800	41,5 x 35,5 x 20 h	8,3	19,20
7105	SACCHETTI GOFFRATI CM 25 x 35	goffrato	50	(16 x 50pz) - 800	60 x 40 x 20 h	12,1	27,60
7106	SACCHETTI GOFFRATI CM 30 x 40	goffrato	50	(16 x 50pz) - 800	60 x 40 x 20 h	16,6	34,80
7100	ROTOLI GOFFRATI CM 15 x 600	goffrato	2	(24 x 2pz) - 48	41,5 x 35,5 x 20 h	7,5	13,40
7101	ROTOLI GOFFRATI CM 20 x 600	goffrato	2	(24 x 2pz) - 48	41,5 x 35,5 x 25 h	10	15,60
7102	ROTOLI GOFFRATI CM 30 x 600	goffrato	2	(24 x 2pz) - 48	60 x 40 x 20 h	15	24,00



SACCHETTI SOTTOVUOTO
VACUUM BAGS

MOD	PRICE (SINGLE BOX)
15 x 25 CM	€ 13,40
20 x 30 CM	€ 19,20
25 x 35 CM	€ 27,60
30 x 40 CM	€ 34,80



ROTOLI SOTTOVUOTO
VACUUM ROLLS

MOD	PRICE (SINGLE BOX)
15 x 600 CM	€ 13,40
20 x 600 CM	€ 15,60
30 x 600 CM	€ 24,00

PIASTRE AD INDUZIONE

INDUCTION PLATES

MOD. IND2 NEW IND4

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox.
- Piano in vetroceramica.
- Pannello comandi touch semplice ed intuitivo.
- Possibilità di gestire varie potenze e tempi di cottura.
- Timer con display LED (0-180 minuti).
- Doppia ventola di raffreddamento.

FEATURES

- Stainless steel casing.
- Ceramic-glass plates.
- Simple and intuitive touch control panel.
- Power and cooking time can be programmed.
- Timer with LED display (0-180 min.).
- Double fan cooling.



PER PENTOLE Ø 40 CM
SUITABLE FOR POT Ø 40 CM

PIASTRA A INDUZIONE INDUCTION PLATE	COD.	Potenza Power	Temperatura Temperature	Dim. vetro Glass dim.	Calore Heating	Zona di cottura Cooking zone	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	
Mod.		Volt / Hz	kW	°C	mm	Ø max mm	Kg	mm	cm	Kg	€ EUR	
IND 2 NEW	100420	230/ 50-60	3,5	60 - 240	280 x 280	260 / 280	1	5	340 x 425 x 105 h	41 x 51,5 x 16 h	6	342
IND 4	100220	230/ 50-60	3,5	60 - 240	360 x 360	360 / 400	1	9	440 x 540 x 130 h	50,5 x 62 x 16 h	10	525

SPACCAGHIACCIO

ICE-BREAKER

MOD. MOJITO

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox.
- Barra portante in alluminio anodizzato.
- Possibilità di regolare 3 differenti altezze di lavoro.
- Il ghiaccio non viene tritato ma spaccato a pezzi.
- Impiegato nella preparazione di cocktails, bibite, granite, piatti di frutta esotica, pesce fresco, frutti di mare e altro.

FEATURES

- Stainless steel casing.
- Bearing column in anodized aluminium.
- Possibility to adjust 3 different heights.
- Ice is not chopped but broken in pieces.
- Suitable for cocktails, beverages, water-ices, dishes of exotic fruits, fresh fish, shellfish and others.



MADE IN ITALY

SPACCAGHIACCIO ICE-BREAKER	COD.	Potenza Power		Produzione Production	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
Mod.		Volt / Hz	Watt	Kg/h	Kg	mm	cm	Kg	€ EUR
MOJITO	90195	230/50	250	120	9	200 x 330 x H 470 ÷ 570	35 x 25 x 52 h	10	890

FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS



MOD.	FE4	FE4+4	FE8R	FE8+8R	FE10R	FE10+10R
------	-----	-------	------	--------	-------	----------

CARATTERISTICHE

- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Vasca estraibile.
- Testata estraibile con pannello comandi dotato di interruttore generale coassiale e termostato di regolazione.
- Micro di sicurezza sulla testata resistenze.
- Robusto cestello a rete in filo cromato con manico in materiale plastico atermico.
- Rubinetto di scarico (mod. 8lt e 10lt).

FEATURES

- *Stainless steel casing, tank and lid.*
- *Removable drawn pan.*
- *Removable head with control panel equipped with main coaxial switch and thermostat of regulation.*
- *Safety micro-switch on the head of the heating elements.*
- *Chrome mesh basket robustly constructed.*
- *Drain tap (mod. 8lt and 10lt).*



Resistenze interne in acciaio inox.
Stainless steel heating elements.



FRIGGITRICE EL. ELECTRIC FRYER	COD.	Potenza Power	Cap. olio Oil capacity	Cap. vasca Tank capacity	Dim. cestello Dim. basket	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	
Mod.		Volt / Hz	kW	lt.	lt.	mm	Kg	mm	cm	Kg	€ EUR
FE4	100190	230/50	2,5	4	8	135 x 240 x 105 h	4,5	175 x 440 x 210+100 h	25,5 x 44 x 37 h	5,5	310
FE4+4	100191	230/50	2,5 + 2,5	4 + 4	8 + 8	2x 135 x 240 x 105 h	10	380 x 420 x 230+100 h	48 x 43 x 37 h	12	568
FE8R	100192	230/50	3	8	12	210 x 255 x 110 h	9,5	270 x 440+50 x 265+100 h	34,4 x 56,6 x 44 h	11	521
FE8+8R	100193	230/50	3 + 3	8 + 8	12 + 12	2x 210 x 255 x 110 h	17	565 x 440+50 x 265+100 h	62 x 52 x 44 h	19	972
FE10R	100194	400/3+N-50	6	10	15	210 x 280 x 110 h	11,5	275 x 500+30 x 265+100 h	34,4 x 56,6 x 44 h	13	790
FE10+10R	100195	400/3+N-50	6 + 6	10 + 10	15 + 15	2x 210 x 280 x 110 h	19	565 x 500+30 x 265+100 h	62 x 52 x 44 h	21	1.395



FRIGGITRICE EL. 4LT
EL. FRYER 4LT

MOD	PRICE
FE4	€ 310



FRIGGITRICE EL. CON RUBINETTO
EL. FRYER WITH DRAIN TAP

MOD	PRICE
FE8R (8LT)	€ 521
FE10R (10LT)	€ 790



FRIGGITRICE EL. 4+4LT
EL. FRYER 4+4LT

MOD	PRICE
FE4+4	€ 568



FRIGGITRICE EL. CON RUBINETTO
EL. FRYER WITH DRAIN TAP

MOD	PRICE
FE8+8R (8+8LT)	€ 972
FE10+10R (10+10LT)	€ 1.395

TOSTIERE ELETTRICHE

ELECTRIC TOASTERS



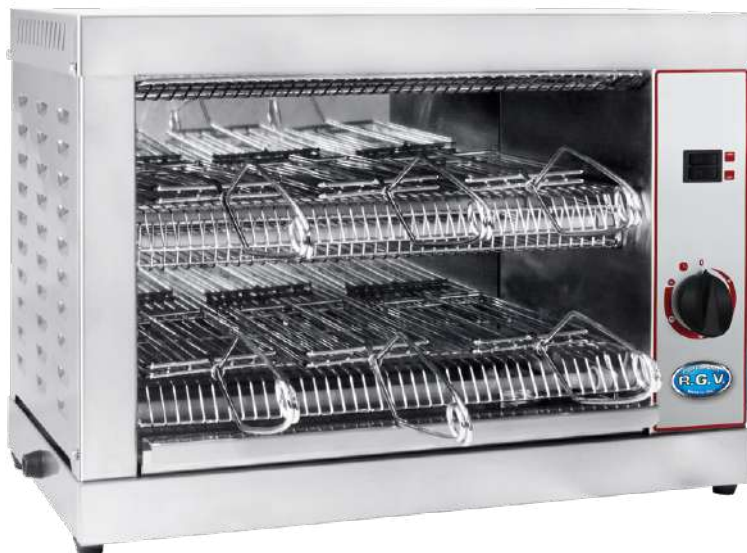
MOD.	TE1P	TE2P
------	------	------

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox.
- Resistenze ceramiche da 550 Watt cad. per garantire una maggiore resa termica.
- Doppio interruttore generale di linea con spia incorporata per inserire solo le due resistenze superiori oppure quelle superiori ed inferiori contemporaneamente.
- Timer fino a 15 minuti con interruttore di accensione e spegnimento automatico.
- Bacinella di raccolta inox estraibile.
- Pinze in acciaio cromato.

FEATURES

- Stainless steel casing.
- Ceramic heating elements 550 Watt each to ensure greater thermal output.
- Double main switch with led to switch on only the two upper heating elements or up and down ones.
- Timer up to 15 min. with on/off automatic switch.
- Stainless steel removable drip tray.
- Chrome-plated pliers.



TOSTIERE TOASTERS	COD.	Potenza Power	Altezza Utile Usefull height	Dim. pinza Dim. plier	Resistenze Heating elements	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	
Mod.		Volt / Hz	kW	mm	mm	Kg	mm	cm	Kg	€ EUR	
TE1P	112001	230/50	2,2	75	340 x 95	4 da 550 watt cad.	8	490 x 250 x 230 h	58,5 x 35,5 x 34 h	9	329
TE2P	112002	230/50	3,3	75 + 75	340 x 95	6 da 550 watt cad.	9,5	490 x 250 x 350 h	58,5 x 36,5 x 49 h	10,5	468



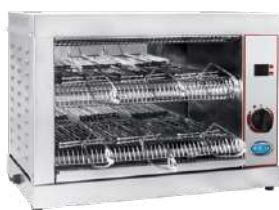
TOSTIERA 1 LIVELLO - 3 PINZE INCLUDE
TOASTER 1 LEVEL - 3 PLIERS INCLUDED

MOD	PRICE
TE1P	€ 329



Resistenze al quarzo dello spessore di 1,5mm per garantire una maggiore robustezza.

Quartz heating elements, 1.5 mm thick to ensure greater strength..



TOSTIERA 2 LIVELLO - 6 PINZE INCLUDE
TOASTER 2 LEVEL - 6 PLIERS INCLUDED

MOD	PRICE
TE2P	€ 468



PINZA PLIER

COD	PRICE
100 032	€ 20

GRILL A CONTATTO VETROCERAMICA

GLASS CERAMIC GRILL



PIASTRA SUPERIORE RIGATA
UPPER GROOVED PLATES

MOD.

PVM

PVD

CARATTERISTICHE

- Ideali per riscaldare velocemente panini, toast, pizzette e per grigliare verdure, carne, pesce senza assorbimento di sapori.
- Struttura in acciaio inox con isolamento termico in fibroceramica.
- Piastre in vetroceramica facili da pulire.
- Autobilanciamento delle piastre superiori per un pratico utilizzo.
- Impugnatura in materiale termoisolante.
- Dotato di termostato di sicurezza per eventuali sovratemperature.

FEATURES

- They are ideal to heat up quickly sandwiches, toasts, small pizzas and to grill vegetables, meat, fish without absorption of flavors.
- Stainless steel casing with inside thermic insulation made of fiberceramic.
- Ceramic-glass plates easy to clean.
- The upper plates are autobalanced for a practical use.
- Handle in heat-resistant material.
- Supplied with safety thermostat to avoid overheating.



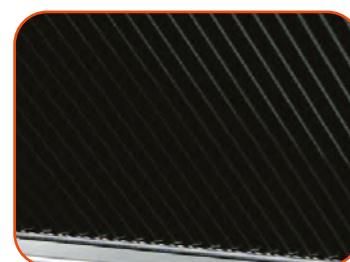
GRILL A CONTATTO GLASS CERAMIC GRILL	COD.	Potenza Power	Zona cottura Cooking zone	Piastra superiore Upper plate	Temperatura Temperature	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	
Mod.		Volt / Hz	kW	mm	°C	Kg	mm	cm	Kg	€ EUR	
PVM	107001	230/50	2	400 x 300	rigata / grooved	50 - 300	15,5	490 x 450 x 190 h	59 x 53 x 35 h	17	1.739
PVD	107002	400/3+N	3,4	550 x 300	rigata / grooved	50 - 300	23	630 x 450 x 190 h	70 x 53 x 30 h	25	2.539

IL MODELLO PVD PUÒ ESSERE FATTO A 230 VOLT SU RICHIESTA / THE MODEL PVD CAN BE DONE AT 230 VOLTS ON REQUEST



PIASTRA MEDIA
MEDIUM PLATE

MOD	PRICE
PVM	€ 1.739



Piastra superiore in vetroceramica rigata.
Grooved upper ceramic-glass plates.



PIASTRA DOPPIA
DOUBLE PLATE

MOD	PRICE
PVD	€ 2.539

AFFUMICATORI

SMOKERS



MOD. AF-TAV AF-MED AF-VER AF-XXL

CARATTERISTICHE

- Camera di affumicatura per carni, pesce, formaggi, salumi e alimenti in genere. Consente di aromatizzare gli alimenti e allungarne la conservazione.
- Struttura in acciaio INOX AISI 430.
- Cassetto bruciatore e degrassatore estraibili in acciaio inox.
- Fornita in dotazione confezione da 1 kg. di materiale per affumicatura (cippatura compressa di legno duro) per 5/10 cicli.
- Coperchio anteriore a scorrimento verticale e apertura totale, per permettere l'inserimento/estrazione orizzontale delle griglie.
- Modelli in KIT di montaggio forniti smontati per ridurre gli ingombri.
- Predisposizione per OPTIONAL accessorio affumicatore a freddo.

FEATURES

- Smoking chamber for meat, fish, cheese, sausages and food in general. Smoking allows to flavor and spice food, improving the preservation.
- Body in stainless steel INOX AISI 430.
- Burner tray and degreaser in stainless steel.
- A 1 kg package of smoking material (compressed chipping of hard wood) is included (suitable for 5/10 smoking operations).
- Front door is totally flowing, suitable for preparing the grid outside the chamber and horizontal integration.
- Models in assembling kit are sold disassembled in order to reduce space.
- Predisposition for OPTIONAL cold smoking.



mod. AF-TAV



mod. AF-VER



mod. AF-MED / AF-XXL

AFFUMICATORI SMOKERS	COD.	Peso netto Net weight	Dimensioni Dimensions	Utilizzabile in orizzontale Also usable in horizontal	Barra appendiganci Top hanger hooks bar	Griglie incluse Grids included	Ganci inclusi Hooks included	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
Mod.		Kg	mm			n°	n°	cm	Kg	€ EUR
AF-TAV	115400	6,5	400 x 450 x 320 h	/	/	1	/	57 x 33 x 26 h	8,8	350
AF-MED	115401	12,7	460 x 290 x 860 h	/	/	3	5	94 x 51 x 16 h	16,7	565
AF-VER	115402	9,6	260 x 210 x 1000 h	si / yes	si / yes	/	5	107 x 30 x 16 h	12,2	425
AF-XXL	115403	21	510 x 410 x 960 h	si / yes	si / yes	3	5	100 x 55 x 16 h	25,9	770

ACCESSORI / ACCESSORIES

KIT AFFUMICATURA A FREDDO KIT COLD SMOKING

COD.	KIT PER MOD. KIT FOR MOD.	PREZZO PRICES
		€ EUR
115404	AF-TAV	€ 158
115405	AF-MED / AF-XXL	€ 105
115406	AF-VER	€ 105

ACCENDIBRACI - CAP. 7 LT EMBERS LIGHTER - CAP. 7 LT

COD.	PREZZO PRICES
	€ EUR
115408	€ 70

RESISTENZA EL. TEMPORIZZATA EL. RESISTANCE WITH TIMER

COD.	Potenza Power	Timer Timer	PREZZO PRICES
	Volt / Hz - watt	min.	€ EUR
115407	230/50 Hz 200 watt	Max 30 min.	€ 166

CIPPATURA PRESSATA - LEGNO DI FAGGIO KIT COLD SMOKING - BEECH WOOD

COD.	Quantità Quantity	PREZZO PRICES
	Kg	€ EUR
115409	1 Kg	€ 16
115410	15 Kg	€ 92

COTTURA SOTTOVUOTO

SOUS-VIDE COOKING



MOD. CSV 10 CSV 17

CARATTERISTICHE

- Struttura e coperchio in acciaio INOX.
- Vasca in ABS termoresistente con griglia di protezione in acciaio INOX
- Resistenza corazzata a immersione, assorbimento massimo 650 W.
- Sistema a risparmio energetico con intercapedine di isolamento contro la dispersione del calore.
- Programmazione elettronica della temperatura da 32°C a 86°C.
- Timer programmabile con accensione ritardata fino a 9 ore e tempo di funzionamento continuo fino a 72 ore.
- 9 programmi preimpostati per le cotture più comuni e 5 programmi memorizzabili dall'utente.
- Possibilità di controllare l'apparecchio tramite bluetooth attraverso l'app per smartphone (Smartforno su AppStore e Playstore).

FEATURES

- Casing and cover in stainless steel.
- Sous-vide shell in thermo-resistant ABS plastic; stainless steel protection grid.
- Immersion armoured resistance with max absorbed power 650 W.
- Energy saving system with insulating gap against heat dispersion.
- Electronic temperature control from 32°C to 86°C.
- Programmable timer with delay start up to 9 hours; continuous duty 72 hours.
- 9 pre-set programs for common culinary preparations, 5 customizable programs.
- Possibility to control the device by bluetooth through the smartphone app (Smartforno on AppStore and Playstore).



mod. CSV 10



mod. CSV 17

COTTURA SOTTOVUOTO SOUS-VIDE COOKING	COD.	Potenza Power	Peso netto Net weight	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Temperatura Temperature	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	
Mod.		Volt / Hz	kW	Kg	mm	°C	cm	Kg	€ EUR	
CSV 10	115370	230/50	0,65	4,4	350 x 310 x 260 h	10	32°C - 86°C	42 x 42 x 31 h	5,9	580
CSV 17	115371	230/50	0,65	5,6	430 x 360 x 260 h	17	32°C - 86°C	49 x 42 x 31 h	7	605



COTTURA SOTTOVUOTO - 10LT
SOUS-VIDE COOKING - 10 LT

MOD	PRICE
CSV 10	€ 580



COTTURA SOTTOVUOTO - 17LT
SOUS-VIDE COOKING - 17 LT

MOD	PRICE
CSV 17	€ 605



Dettaglio pannello comandi.
Control panel detail.

SOUS-VIDE

I modelli CSV sono composti da una vasca in acciaio INOX che consente la perfetta cottura degli alimenti confezionati sottovuoto. La griglia INOX posta sul fondo dell'apparecchio ripara la resistenza riscaldante dal sacchetto immerso nell'acqua. Grazie al sistema sous-vide si può utilizzare lo spazio interno della vasca al 70% per gli alimenti. Potrete cucinare ogni tipo di alimento, dalla carne, al pesce, persino ortaggi e frutta, tutto sottovuoto e ad una temperatura costante: la resistenza fissata sul fondo consente di mantenere l'acqua ad una temperatura omogenea in tutto il volume della vasca.

SOUS-VIDE

The CSV models are composed by a tank in stainless steel that allows for the perfect cooking of vacuum packaged foods. The stainless steel grill at the bottom of the appliance repairs the heating resistance from the bag immersed in the water. Thanks to the sous-vide system, the internal space of the tank can be used at 70% for food. You will cook all kinds of food, meat, fish, even vegetables and fruit, all vacuum and at a constant temperature: the resistance on the bottom allows you to keep water at a homogeneous temperature throughout the volume bath.

SISTEMA COTTURA RAPIDA A GAS

GAS FAST COOKING SYSTEM



MOD. CRG 20 CRG 40

PER USO ESTERNO / FOR EXTERNAL USE

CARATTERISTICHE

- Completamente realizzato in acciaio INOX.
- Struttura in acciaio spessore 2 mm.
- Temperatura di cottura MAX 850°C a contatto.
- Sistema di cottura ultrarapida che riproduce le emissioni infrarosse delle braci grazie a un fornello a gas in ceramica microforata.
- Cottura perfetta e ultrarapida di carne, pesce, verdure, spiedini, pane, pizza e focacce.
- Riduce le emissioni di fumo e le bruciature da fiamma libera.
- Dotato di griglia di supporto alimenti e maniglia di estrazione.
- Modello CRG 20 fornito in Kit di montaggio.

FEATURES

- Completely made in stainless steel.
- Stainless structure thickness 2 mm.
- Cooking temperature MAX 850°C in contact.
- Ultra-fast cooking system that reproduces the infrared emissions of the embers, thanks to a micro-perforated ceramic gas stove.
- Perfect and ultra-fast cooking of meat, fish, vegetables, skewers, bread, pizza and focaccia.
- Reduces smoke emissions and open flame burns.
- Equipped with food support grill and extraction handle.
- Model CRG 20 supplied in assembling Kit.



PREDISPOSTI PER GAS GPL (G30) 29 mbar
 ALREADY ASSEMBLED FOR GPL GAS (G30) 29 mbar

COTTURA RAPIDA GAS GAS FAST COOKING	COD.	Potenza Power	Peso netto Net weight	Dimensioni Dimensions	Dim. griglia Grid dim.	Temperatura Temperature	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	
Mod.		mbar	kW gas	Kg	mm	cm	°C	cm	Kg	€ EUR
CRG 20	115350	G30 (29mbar)	3,9	19,5	320 x 620 x 410 h	22 x 35	max 850°C	38 x 59 x 34 h	21,2	1.185
CRG 40	115351	G30 (29mbar)	7,8	27,6	530 x 550 x 420 h	38 x 35	max 850°C	53 x 67 x 48 h	31	1.915



COTTURA RAPIDA A GAS
GAS FAST COOKING

MOD	PRICE
CRG 20	€ 1.185



COTTURA RAPIDA A GAS
GAS FAST COOKING

MOD	PRICE
CRG 40	€ 1.915

ACCESSORI / ACCESSORIES

PIANO IN PIETRA REFRATTARIA
REFRACTORY STONE

COD.	PER MOD. FOR MOD.	PREZZO PRICES
€ EUR		
115352	CRG 20	€ 99
115353	CRG 40	€ 150

SUPPORTO CON ASTE PER SPIEDINI
SUPPORT FOR SKEWER RODS

COD.	PER MOD. FOR MOD.	Aste Rods	PREZZO PRICES
€ EUR			
115354	CRG 20	4	€ 55
115355	CRG 40	8	€ 69

FORNI A MICROONDE

MICROWAVE OVENS

MADE IN P.R.C.

MOD. FD1025 NEW - 1000W FD925 - 900W

CARATTERISTICHE

Mod. FD1025 NEW

Forno a microonde digitale completamente in acciaio inox. Estrema facilità di pulizia. Piatto quadrato in ceramica. Pannello digitale. Apertura della porta con maniglia laterale. Display a LED. Piatto fisso. Timer 60 min.

Mod. FD925

Forno microonde combinato. 5 Livelli di potenza. Programmatore elettronico. Scongelo automatico. Funzione grill 1kW. Orologio. Sicurezza antiavvio. Display digitale. Cottura croccante. Cottura automatica. Piatto girevole Ø 315 mm.



FEATURES

Mod. FD1025 NEW

Digital microwaves oven with stainless steel structure. Very easy to clean. Square ceramic tray. Digital control panel. Door with pull side handle. LED display. Fixed plate. Timer 60 min.

Mod. FD925

Combined microwave. 5 microwave power levels. Electronic programmer. Automatic defrost. Grill function 1kW. Clock. No-start safety device. Digital display. Crispy cooking. Automatic cooking. Turnable tray Ø 315 mm.



FORNI MICROONDE MICROWAVE OVENS	COD.	Potenza - Power		Alimentazione Voltage	Peso netto Net weight	Capacità Capacity	Dim. esterne External dim.	Dim. interne Internal dim.	Timer Timer	Magnetron	Imballo Packing	PREZZO PRICE
		Ingresso Input	Uscita Output									
Mod.		kW	kW	Volt / Hz	Kg	lt	mm	mm	min	n°	cm	€ EUR
FD1025 NEW - 1000W	110439	1,5	1	230/50	15,5	25	511 x 440 x 310 h	325 x 310 x 195 h	60	1	58 x 48 x 38 h	520
FD925 - 900W	110421	1,45	0,9	230/50	14,8	25	513 x 424 x 307 h	328 x 368 x 206 h	-	1	58 x 46 x 36,5 h	299



FORNO A MICROONDE
MICROWAVES OVEN

MOD	PRICE
FD1025 NEW	€ 520



FORNO A MICROONDE
MICROWAVES OVEN

MOD	PRICE
FD925	€ 299

SEGAOSSA

BONE SAW



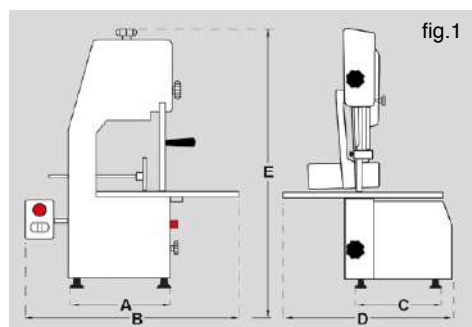
MOD.	SO16V	SO18V	SO16A	SO18A
------	-------	-------	-------	-------

CARATTERISTICHE

Professionali, robusti e facili da utilizzare. Struttura realizzata in fusione di alluminio verniciato o anodizzato, facile asportazione della lama e delle pulegge, piano di lavoro interamente in acciaio inox. Spingicarne, porzionatore, micro di sicurezza sulla porta, pulsantiera elettronica laterale con fungo di emergenza, scheda bassa tensione autofrenante, guidalama e carter di copertura motore.

FEATURES

Professional use, are heavy-duty and easy to operate. Painted or anodized cast aluminium body, easily removable blade and pulley, stainless steel worktop. Meat pusher, portion-gauge, door safety micro switch, electronic power switch with emergency stop button, self-braking low tension board, blade guide and motor cover.



anodizzato
anodized



verniciato
painted



Dettaglio lama.
Blade detail.

SEGAOSSA BONE SAW	COD.	Potenza Power		Peso netto Net weight	Dimensioni / Dimensions (Fig. 1)					Lunghezza nastro Blade length	h utile taglio Cutting height	Largh. utile taglio Cutting width	Piano Worktop	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE
					A	B	C	D	E							
Mod.		Volt	kW	Kg	mm					mm	mm	mm	mm	cm	Kg	€ EUR
S016V	104101	230/50	0,75	32	335	615	290	480	830	1610	210	175	380 x 380	55 x 101 x 75 h	35	2.679
S018V	104103	230/50	0,75	34	335	615	290	480	920	1800	300	175	380 x 380	55 x 101 x 75 h	39	2.800
S016A	104105	230/50	0,75	32	335	615	290	480	830	1610	210	175	380 x380	55 x 101 x 75 h	35	2.785
S018A	104107	230/50	0,75	34	335	615	290	480	920	1800	300	175	380 x 380	55 x 101 x 75 h	39	3.005



SEGAOSSA VERNICIATI
PAINTED BONE SAW

MOD	PRICE
SO16V	€ 2.679
SO18V	€ 2.800



SEGAOSSA ANODIZZATI
ANODIZED BONE SAW

MOD	PRICE
SO16A	€ 2.785
SO18A	€ 3.005

ABBATTITORI

BLAST CHILLERS

MADE IN P.R.C.

MOD. FAST FREEZER

CARATTERISTICHE

- Robusta struttura verniciata di colore bianco.
- Pannello di controllo touch con manopola di regolazione temperatura e tempo.
- Dotato di sonda al cuore.
- 2 programmi standard (abbattimento e surgelazione).
- Gas refrigerante R290.
- Guide interne in acciaio inox.
- Piedini regolabili in altezza.
- Cerniera porta a destra, apertura a libro.

ACCESSORI INCLUSI:

- N. 1 teglia dim. mm 235x265 (GN1/2).

FEATURES

- Strong white painted structure.
- Touch control panel with temperature and time adjustment knob.
- Equipped with core probe.
- 2 standard programs (quick-freeze and deepfreeze).
- R290 refrigerant gas.
- Internal guides in stainless steel.
- Feet adjustable in height.
- Door hinge on the right, book opening.

INCLUDED IN PACKAGING:

N.1 stainless steel tray dim. mm 235x265 (GN1/2).



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



ABBATTIMENTO
BLAST CHILLING



SURGELAZIONE
FREEZING



Dettaglio pannello di controllo.
Detail of tcontrol panel.



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTA
PASTA



PASTICCERIA
BAKERY



GELATO
ICE CREAM

ABBATTITORI BLAST CHILLERS	COD.	Potenza Power	Peso netto Net weight	Capacità Capacity	Resa abbattimento Blast chilling performance	Resa surgelazione Blast freezing performance	Dimensioni Dimensions	Dim. camera Chamber dim.	Imballo Packing	Peso lordo Gross weight	PREZZO PRICE	
Mod.		Volt	kW	Kg	da +90°C a +3°C	da +90°C a -18°C	mm	mm	cm	Kg	€ EUR	
FAST FREEZER	110996	230/50	0,3	31,5	2x GN1/2	3,5 Kg	2,5 Kg	450 x 510 x 605 h	325 x 265 x 210 h	54 x 57 x 65 h	34,5	1.850



Dettaglio teglia inox e sonda al cuore.
Detail of the stainless steel tray and the
core probe.



ABBATTITORE BLAST CHILLER

MOD	PRICE
FAST FREEZER	€ 1.850

AIUTI PER LA CUCINA

HELPS FOR COOKING



AFFETTATRICI DOMESTICHE - HOUSEHOLD SLICERS

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Ø lama Blade Ø	Cap. taglio Cap. of cut	Corsa carrello Carriage stroke	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	cm	mm	mm	Kg	€ EUR
AUSONIA 190	SILVER 90000	38 x 26 x 27 h	100	190	120x150	195	5,5	128
AUSONIA 190	RED 89988	38 x 26 x 27 h	100	190	120x150	195	5,5	159
AUSONIA 220	SILVER 90001	40 x 26 x 30 h	150	220	140x170	230	6,5	166



JUICE ART DIGITAL

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	giri min. / rpm	Kg	€ EUR
JUICE ART DIGITAL	110851	20 x 18 x 42 h	200	230 Volt 50/60 Hz	da 45 a 55 from 45 to 55	4,3	236



JUICE ART NEW

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	giri min. / rpm	Kg	€ EUR
JUICE ART NEW	110900	36 x 22 x 41,7 h	400	230 Volt 50/60 Hz	60 giri min rpm	5,5	209



GREEN JUICE

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	giri min. / rpm	Kg	€ EUR
GREEN JUICE	110980	20 x 14,5 x 41 h	150	230 Volt 50/60 Hz	60 giri min rpm	3,6	153

**FRULLATORE - BLENDER**

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	giri min. / rpm	Kg	€ EUR
INDUSTRIAL BLENDER	111202	20 x 21,8 x 44 h	1800	230 Volt 50/60 Hz	28.000	3,6	160

**CENTRIFUGA - JUICER**

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	giri min. / rpm	Kg	€ EUR
INDUSTRIAL JUICER	110930	30 x 25 x 41 h	800	230 Volt 50/60 Hz	8.000 - 18.000	3,6	280

**BISTECCHIERA/PIASTRA - PLATE/GRILL**

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Dim. piastre Plates dim.	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	cm	Kg	€ EUR
INDUSTRIAL GRILL	110880	38,5 x 36,5 x 17,5 h	2000	230 Volt 50 Hz	30 x 25	6	282

**PIASTRA INDUZIONE - INDUCTION PLATE**

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Timer Timer	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	min.	Kg	€ EUR
TURBO 2000	110180	31 x 43 x 5,7 h	200-2000	230 Volt 50 Hz	0 - 180	2,8	190

**IMPASTATRICE - STAND MIXER**

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Capacità vasca Bowl capacity	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	lt	Kg	€ EUR
PASTAPROF	110290	44 x 38 x 42 h	1500	230 Volt 50/60 Hz	10	11	648

TOAST EXPRESS 4



TOAST EXPRESS 2

TOSTAPANE ELETTRICO - ELECTRIC TOASTER

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Vani cottura Cooking space	Cassetti Tray	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	n°	n°	Kg	€ EUR
TOAST EXPRESS 2	110345	33,1 x 17,2 x 23,5 h	715-850	230 Volt 50 Hz	2	1	2,2	99
TOAST EXPRESS 4	110346	33,1 x 29,4 x 23,5 h	1470-1758	230 Volt 50 Hz	4	2	4,7	172

**TRITACARNE ELETTRICO - ELECTRIC MEAT GRINDER**

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Dim. con "accessorio salsiccia" Product size "accessory sausage"	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	cm	Watt	V / Hz	Kg	€ EUR
TRITA EXPRESS	110405	17 x 36 x 31,5 h	17 x 39 x 31,5 h	500	230 Volt 50/60 Hz	4,3	175

**TRITACARNE / PASSAPOMODORO / GRATTUGIA
MEAT GRINDER / TOMATO SQUEEZER / GRATER**

MOD.	COD.	Dim. come "tritacarne" Product size "meat micer"	Dim. come "spremipomodoro" Product size "tomato squeezer"	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	cm	Watt	V / Hz	Kg	€ EUR
NEW DUETTO PLUS	111255	34 x 18 x 31 h	49 x 18 x 31 h	550	230 Volt 50/60 Hz	3,5	163

**PASSAPOMODORO - TOMATO SQUEEZER**

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Produzione oraria Hour production	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	Kg / H	Kg	€ EUR
NEW POMMI	110230	50 x 28 x 39 h	450	230 Volt 50 Hz	70 - 150	9	324

**PASSAPOMODORO - TOMATO SQUEEZER**

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Produzione oraria Hour production	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	Kg / H	Kg	€ EUR
POMMI JUNIOR	110801	46,5 x 25 x 39 h	400	230 Volt 50/60 Hz	50	3,5	216



FRIGGITRICI ELETTRICHE - ELECTRIC FRYERS

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Capacità Capacity	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	lt	Kg	€ EUR
FRY TYPE 4N	89997	21 x 42,6 x 29 h	2500	230 Volt 50 Hz	3 / 4	3,5	196
FRY TYPE 8N	89998	30 x 40 x 27 h	3000	230 Volt 50 Hz	8	4,7	282



FABBRICATORE DI GHIACCIO - ICE MAKER

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Produzione Production	Capacità Capacity	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	Kg / H	lt	Kg	€ EUR
MOJITO ICE	110820	26 x 34,5 x 33 h	150	230 Volt 50 Hz	c.a. 10/12	2,15	10	427



SPACCAGHIACCIO ELETTRICO - ELECTRIC ICE CRUSHER

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Produzione teorica Production	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	Kg / H	Kg	€ EUR
MOJITO JUNIOR	110150	17 x 22 x 46 h	80	230 Volt 50 Hz	c.a. 20	3,6	208



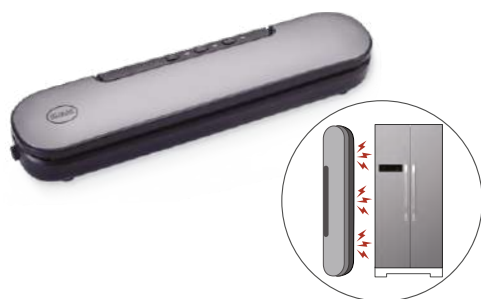
SPREMIAGRUMI ELETTRICO - ELECTRIC JUICER

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	Kg	€ EUR
ARANCIA EXPRESS/N	110131	21 x 32 x 31 h	160	230 Volt 50/60 Hz	2,7	174

ESSICCATORE - DIGITAL DRIED

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Scomparti Trays	Temp. regolabile Adjustable temp.	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	n°	°C	Kg	€ EUR
DIGITAL DRIED	110831	36,2 x 47,2 x 29 h	800	230 Volt 50 Hz	6	35 - 78	7	319




SOTTOVUOTO CALAMITATO - MAGNETIC VACUUM MACHINE

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Largh. saldatura Sealing width	Potenza aspirazione Suction power	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	mm	mbar	Kg	€ EUR
FRESH QUALITY MAGNET	110760	37,3 x 7,7 x 5,6 h	90	230 Volt 50 Hz	≤ 300	-600 max	0,65	106


MACCHINA SOTTOVUOTO - VACUUM MACHINE

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Largh. saldatura Sealing width	Potenza aspirazione Suction power	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	mm	mbar	Kg	€ EUR
FRESH QUALITY HOME	111226	40 x 18 x 10,1 h	110	230 Volt 50/60 Hz	≤ 300	-800 max	1,6	142


MACCHINA SOTTOVUOTO - VACUUM MACHINE

MOD.	COD.	Dim. prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Largh. saldatura Sealing width	Potenza aspirazione Suction power	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V / Hz	mm	mbar	Kg	€ EUR
FRESH QUALITY LED	111250	40,5 x 19 x 12,5 h	135	230 Volt 50/60 Hz	≤ 300	-900 max	2,7	271



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Questo listino può subire variazioni, nel caso verranno segnalate nella conferma d'ordine.

Le caratteristiche tecniche possono variare senza alcun preavviso; tutte le immagini del presente Catalogo sono puramente indicative.

RESA: franco fabbrica.

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, anche se venduta franco domicilio ed anche se la spedizione viene eseguita con mezzi del fornitore o spedizionieri di sua fiducia.

Non siamo responsabili per eventuali danni causati dal trasporto ed eventuali contestazioni dovranno essere rilevate all'atto della consegna sul documento di trasporto e comunicate all'azienda entro 8 giorni dalla ricezione della merce.

SPEDIZIONI: a mezzo nostro corriere convenzionato con addebito in fattura del 3% sul valore della merce.

Per fatture fino a € 500,00 (IVA esclusa), addebito € 25,00 per spese di trasporto.

IMBALLO STANDARD: compreso nel prezzo.

PALLET: addebito di € 9,00 cad.

SPESE GESTIONALI:

Per fatturazione di merce inferiore a € 160,00 (IVA esclusa), addebito in fattura di € 16,00 a titolo di concorso spese gestionali.

Per fatturazione di ricambi inferiore a € 100,00 (IVA esclusa), addebito in fattura di € 15,00 a titolo di concorso spese gestionali.

PAGAMENTO:

- prima fornitura in contanti oppure, anticipato sconto cassa 3%;
- per l'invio di ricambi si richiede il pagamento in contrassegno contanti alla consegna;
- pagamento RB 60 gg. fm. netto;
- per ritardati pagamenti addebito interessi mensili 1,20%;
- altre condizioni particolari da convenire.

RESI: si accettano resi se perfettamente integri con imballo intonso e sarà trattenuta una quota pari al 8% del valore della merce.

GARANZIA: la garanzia è valida per difetti di costruzione. **DURATA GARANZIA: 1 ANNO DALLA DATA DELLA FATTURA.**

I danni dovuti ad USO improprio, errata installazione della macchina, mancata manutenzione, manomissioni fanno decadere la garanzia.

Sono esclusi inoltre quei componenti per i quali è prevista una normale usura quali ad esempio: cinghia, lama, interruttore, smerigli nonché le parti elettriche.

Con la riparazione o sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia.

ASSISTENZA TECNICA: l'installazione, l'istruzione sull'utilizzo e l'assistenza sono a carico del rivenditore.

GENERAL SALES CONDITIONS

This pricelist can be subjected to some changes which will be indicated in the proforma invoice.

The technical features can change without any forewarning from our part. All the images of this catalogue are purely indicative.

INCOTERMS: Ex Works.

Goods travel at risk of the customer, even if they are sold Carriage Paid to the final destination and even if the transport is carried out by the means of the supplier or by one of their trusty shipping agents.

We are not responsible for any possible damages caused during the transport and any claim has to be declared within 8 days after reception of the goods.

STANDARD PACKAGING: Included in the price.

PALLET: the supplier will debit to the customer € 9,00 for each pallet

MANAGERIAL COSTS:

For goods billing lower than € 160,00 the supplier will debit to the customer € 16,00 as a contribution in the managerial costs.

For spare parts billing lower than € 100,00 the supplier will debit to the customer € 15,00 as a contribution in the managerial costs.

PAYMENT:

- Bank transfer in advance
- Other particular terms have to be discussed.

GUARANTEE 1 YEAR: The guarantee is valid for construction faults only.

WARRANTY VALIDITY: FOR 1 YEAR FROM THE DATE OF INVOICE.

Damages due to a wrong use, a non-maintenance, and tampering are not covered by the guarantee. Also the electric parts and the components like the belt, blade, switch and emeries, which are subject to a normal usage, are not covered by the guarantee. After the reparation or the replacement of the faulty piece, the supplier fulfills his obligations of guarantee.

TECHNICAL ASSISTANCE: Installations or instructions about the usage and the assistance are at charges of the retailer.

Tutte le immagini nonché le caratteristiche tecniche di misure e pesi sono puramente indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso.

*Images and technical details of measures/weights are not binding.
The manufacturer reserves the right to change them without notice.*



Via Giovanni XXIII, 11 - 22072 Cermenate (CO) Italy
Tel +39 031.722.819 - Fax +39 031.722.825 - info@rgv.it

www.rgv.it

