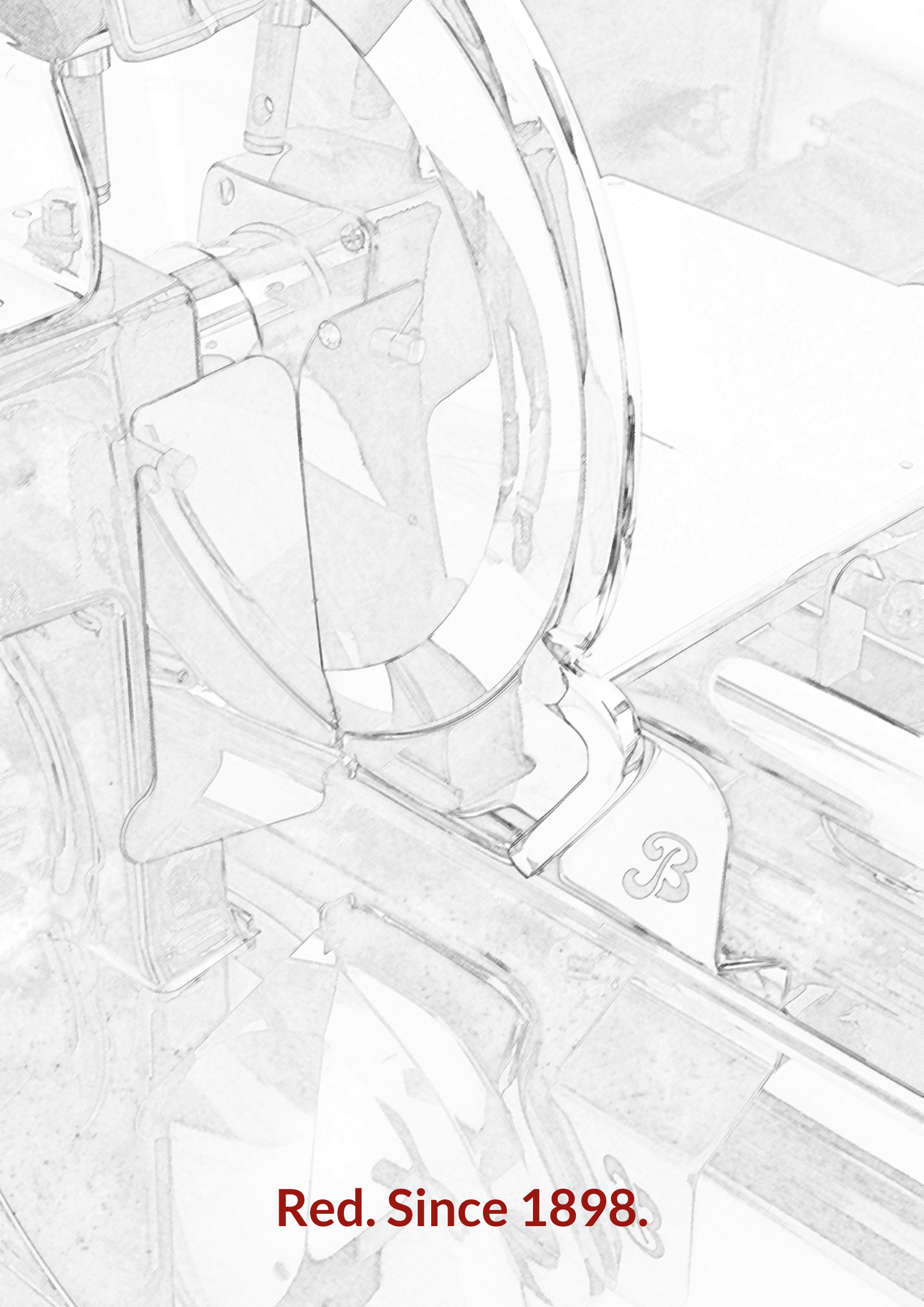


Berkel



VAN BERKEL INTERNATIONAL



Red. Since 1898.



IT Nasce nel 1898 il sogno della mitica volano rossa, oggetto del desiderio di appassionati e intenditori.

Furono la passione e l'ingegno di un professionista a dar vita alla prima affettatrice della storia, la prima Berkel. Apprendista in un'azienda metallurgica e poi macellaio, Wilhelmus Adrianus Van Berkel unì esperienza e funzionalità, metodo e dedizione. Voleva riprodurre meccanicamente il taglio perfetto che solo una mano esperta può ottenere. Studiò il movimento della mano che affetta con il coltello e progettò una lama concava che veniva fatta ruotare azionando una manovella; lo stesso meccanismo spingeva verso la lama un piatto mobile. Era nata l'affettatrice.

Il 12 Ottobre 1898, a Rotterdam, Wilhelmus fondò e diede il suo nome alla prima azienda al mondo dedicata alla produzione delle affettatrici. In pochi anni aprì sedi nei vari continenti e più di un secolo fa Berkel era già un brand conosciuto e diffuso in tutto il mondo, dimostrando come l'eccellenza e la qualità si rafforzino nel tempo quali principi universali.

Alla ricerca continua della perfezione, Berkel riscrive ogni giorno il suo mito, consapevole che l'avanguardia risiede nella fusione perfetta tra storia e innovazione.

FR En 1898, naissance du rêve de la mythique trancheuse Volano rouge, objet du désir des passionnés et des connaisseurs.

Ce fut la passion et l'ingéniosité d'un homme à donner vie à la première trancheuse de l'histoire, la première Berkel. Apprenti dans une entreprise métallurgique, puis charcutier, Wilhelmus Adrianus Van Berkel maria expérience et utilité, méthode et dévouement au métier. Il voulait reproduire mécaniquement la coupe parfaite que seule la main d'un professionnel habile peut obtenir. Il étudia le mouvement de la main qui tranche avec le couteau et conçut une lame concave qui tournait en actionnant une manivelle; le même mécanisme poussait vers la lame un plateau mobile. La trancheuse était née.

Le 12 Octobre 1898, à Rotterdam, Wilhelmus a fondé et donné son nom à la première entreprise au monde dédiée à la production des trancheuses. En quelques années, il ouvrit des sièges sur plusieurs continents. Depuis plus d'un siècle, Berkel est une marque connue et diffusée dans le monde entier, et prouve comment l'ingéniosité et la qualité se renforcent dans le temps, tels des principes universels.

À la recherche continue de la perfection, Berkel réécrit tous les jours son mythe, conscient que l'avant-garde se trouve dans la combinaison parfaite entre histoire et innovation.

EN The dream of the legendary red flywheel slicer – the object of desire of enthusiasts and connoisseurs – began back in 1898.

The first meat slicer in history, the first Berkel, was the result of the passion and genius of a professional. Wilhelmus Adrianus Van Berkel - first an apprentice in a metallurgical company and then a butcher - put all his experience, methodology, and dedication into his work. He wanted to mechanically reproduce the perfect slice that only an expert professional hand could achieve. He studied the movement of the hand slicing with a knife and designed a concave blade that rotated by turning a crank. The same mechanism pushed a moveable plate towards the blade. That's how he invented the meat slicer.

On October 12, 1898 in Rotterdam, Wilhelmus gave his name to the company founded to manufacture it. Soon he opened new branches in various continents. Over one century ago, Berkel was already a world-renowned brand, demonstrating how excellence and quality become stronger universal principles over time.

The continuous pursuit of perfection has allowed Berkel to grow its legend by combining history and innovation.

DE Im Jahr 1898 entsteht der Traum vom legendären roten Schwungrad, ein Objekt der Begierde für Liebhaber und Kenner.

Es waren die Leidenschaft und der Erfindergeistes eines Mannes, die die erste Aufschnittmaschine der Geschichte hervorgebracht haben: die erste Berkel. Als Lehrling eines Metallbauunternehmens und späterer Metzger profitiert Wilhelmus Adrianus Van Berkel von Erfahrung und Funktionalität, Methodik und Hingabe zum Beruf. Er wollte den perfekten Schnitt, den nur die Hand eines Profis erreichen kann, mechanisch nachahmen. Und so studierte er die Bewegung der Hand, die mit dem Messer schneidet, und entwarf eine konkave Klinge, die mithilfe einer Kurbel in eine rotierende Bewegung versetzt wurde, sowie eine bewegliche Platte, die mit demselben Mechanismus hin zur Klinge geschoben wurde. Die Aufschnittmaschine war geboren.

Am 12. Oktober 1898 gründete Wilhelmus in Rotterdam das erste Unternehmen der Welt, das sich der Herstellung von Aufschnittmaschinen widmete, und gab ihm seinen Namen. In den darauffolgenden Jahren eröffnete er verschiedene Niederlassungen auf mehreren Kontinenten, und vor über einem Jahrhundert war Berkel bereits eine in der ganzen Welt bekannte und verbreitete Marke, was zeigt, wie sich Erfindergeist und Qualität im Laufe der Zeit als universelle Grundsätze festigten.

Mit seinem kontinuierlichen Streben nach Qualität schreibt Berkel Tag für Tag seine Legende weiter und ist sich dabei stets bewusst, dass sich eine Vorreiterstellung nur durch die perfekte Verbindung aus Geschichte und Innovation erreichen lässt.

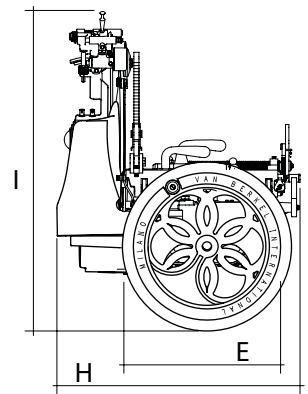
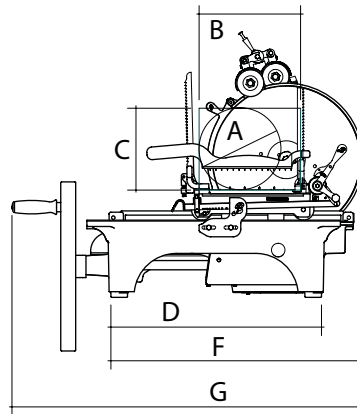


A close-up photograph of a highly reflective chrome car emblem. The emblem is mounted on a red surface, likely the hood of a car. The emblem itself is a complex, multi-faceted piece of metal with a prominent, stylized black letter 'B' in the center. The chrome surface is highly polished, reflecting light and surrounding objects, creating a sense of depth and luxury. The background is a deep, glossy red, which contrasts sharply with the bright chrome.

B

VOLANO

VOLANO L16



A B C D E F G H I

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schmittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Dimensione imballo
Packaging dimensions
Dim. emballage
Verpack. abmessungen

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

mm mm mm mm mm mm mm mm mm

mm mm kg

cm - kg

cm - kg

cm - kg

L16 210 260 200 500 305 640 880 600 750 350 0 - 4 105 87x77x80h - 140 50x50x80h - 62 87x77x100h - 98

- Affettatrice manuale a volano
- Riproduzione del mitico modello L
- Rispetta perfettamente lo storico disegno e le decorazioni dorate
- Volano fiorato
- Costruita in ghisa verniciata con particolari in acciaio cromato
- Targhetta identificativa in acciaio cromato che riporta il numero di serie
- Introduzione delle soluzioni più avanzate in materia di sicurezza e funzionalità
- Capolavoro di precisione e affidabilità
- Affilatoio incorporato con cromature a vista
- Sistema di regolazione spessore fetta
- Lama in acciaio cromato

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel

IT

- Manual flywheel slicer
- Reproduction of the legendary model L
- In perfect compliance with the historic design and gold colour decorations
- Flower flywheel
- Built in painted cast-iron with chromed steel details
- Chromed steel identification plate carrying the serial number
- Introduction of the most advanced solutions in terms of safety and functionality
- Masterpiece of precision and reliability
- Built-in sharpener with exposed chrome finishes
- Slice thickness adjustment system
- Chromed steel blade

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Reproduction du modèle L typique
- Respecte parfaitement le design historique et les décorations dorées
- Volant en forme de fleur
- Construit en fonte peinte avec des éléments en acier chromé
- Plaque signalétique en acier chromé qui indique le numéro de série
- Introduction des solutions les plus avancées en matière de sécurité et de fonctionnalité
- Chef d'œuvre de précision et fiabilité
- Aiguisoir intégré avec chromages apparents
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- Lame en acier chromé

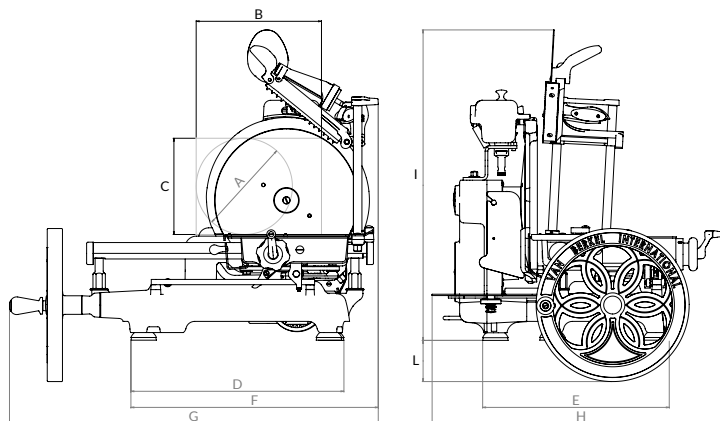
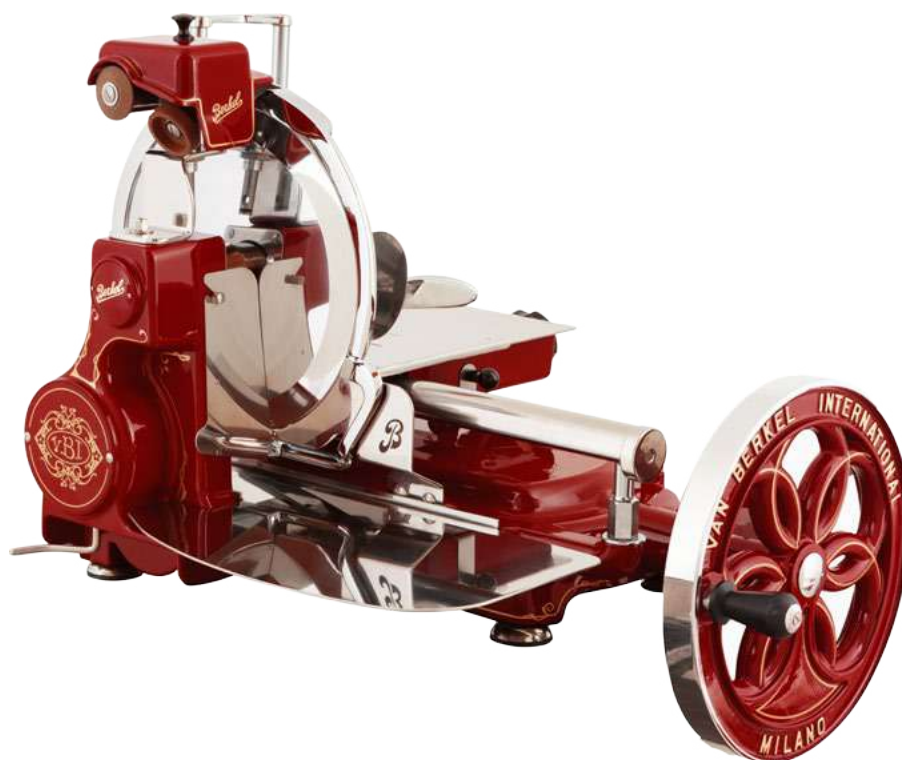
FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Reproduktion des legendären Modells L
- Eine getreue Wiedergabe des historischen Designs und der goldfarbenen Verzierungen
- Blütenverziertes Schwungrad
- Aus lackiertem Gusseisen mit Elementen aus verchromtem Stahl
- Typenschild aus verchromtem Stahl mit Seriennummer
- Integration innovativer Lösungen in Sachen Sicherheit und Funktionalität
- Ein Meisterwerk von Präzision und Zuverlässigkeit
- integrierter Schleifapparat mit Verchromung der sichtbaren Teile
- System zur Einstellung der Scheibenstärke
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

DE



VOLANO B114



A B C D E F G H I L

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø MesserSpessore taglio
Cut thickness
Épaisseur de coupe
SchnittbreitePeso netto
Net weight
Poids net
NettogewichtDimensione imballo
Packaging dimensions
Dim. emballage
Verpack. abmessungenPiedistallo
Stand
Socle
SockelImballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

mm mm mm mm mm mm mm mm mm mm mm kg cm - kg cm - kg cm - kg

B114 215 280 215 470 415 555 825 670 700 95 319 0 - 1,5 55 86x79x66h - 65 58x58x78h - 45 70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Costruzione in alluminio
- Particolari in acciaio inox e cromati
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole e affilatoio facilmente asportabili per la pulizia
- Anello di protezione lama a 360°

IT

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Stainless steel and chrome-plated parts
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Slice deflector, receiving tray, sliding overplate and sharpener can be easily removed for cleaning
- 360° blade guard ring

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Construction en aluminium
- Éléments en acier inox et chromés
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguisoir intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant et aiguisoir facilement extractible pour le nettoyage
- Anneau de protection lame à 360°

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine für den Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Konstruktion aus Aluminium
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Restehalter, Auffangplatte, Gleitblech aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- System zur Einstellung der Scheibenstärke mit dezimalem Vorschub
- Restehalter, Auffangplatte, Gleitblech und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Sicherheitsring Messer von 360°

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

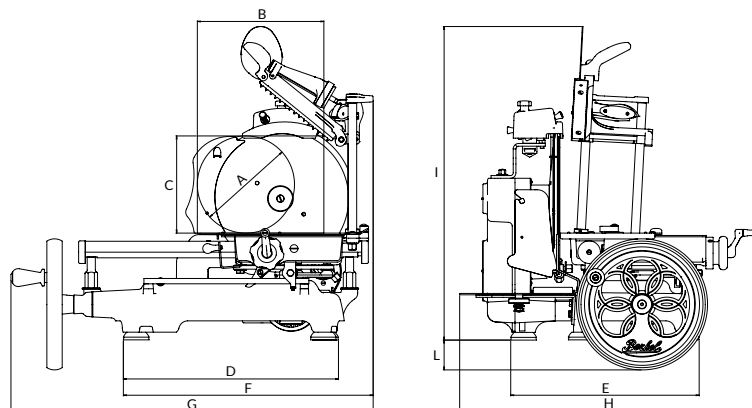
EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel



VOLANO TRIBUTE



A B C D E F G H I L
mm mm mm mm mm mm mm mm mm mm

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schmittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Dimensione imballo
Packaging dimensions
Dim. emballage
Verpack. abmessungen

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schmittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
TRIBUTE	210	270	210	470	415	555	805	670	700	70	300	0 - 1,5	52	86x79x66h - 56	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Piatto raccoglitore e particolari in acciaio inox
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Sovrapiatto, piatto portamerce, piatto raccoglitore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia
- Protezione lama parzialmente removibile per garantire sicurezza e pulizia

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant plein, socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

IT

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Stainless steel receiving tray and parts
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Overplate, meat table, receiving tray and sharpener can be easily removed for cleaning
- Partially removable blade guard for safety and cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Plateau de récolte et éléments en acier inox
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguisoir intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Surplateau, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguisoir facilement extractible pour le nettoyage.
- Protection lame partiellement amovible pour garantir sécurité et nettoyage

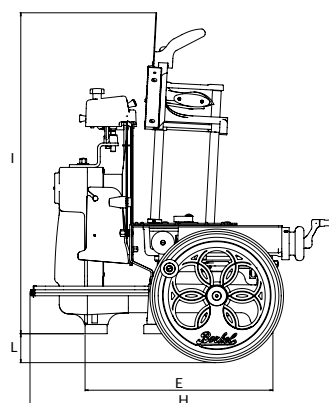
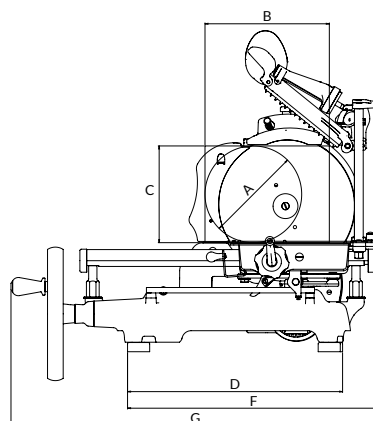
FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Auffangplatte mit Elementen aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- System zur Einstellung der Scheibenstärke mit dezimalem Vorschub
- Oberplatte, Schneidgutplatte, Auffangplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Messerschutz teilweise abnehmbar, für eine bessere Sicherheits- und Sauberkeitsgarantie

DE



VOLANO B3



A B C D E F G H I L

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lama
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schmittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Dimensione imballo
Packaging dimensions
Dim. emballage
Verpack. abmessungen

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg	
B2	210	270	210	460	405	550	805	670	700	65	300	0 - 1,5	46	86x79x66h - 56	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Particolari in alluminio e acciaio inox
- Piatto raccoglitore in polimero tecnico
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Sovrapiatto, piatto portamerce, piatto raccoglitore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia
- Protezione lama parzialmente removibile per garantire sicurezza e pulizia

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant plein, socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium and stainless steel parts
- Technical polymer receiving tray
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Overplate, meat table, receiving tray and sharpener can be easily removed for cleaning
- Partially removable blade guard for safety and cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Éléments en aluminium et acier inox
- Plateau de récolte en polymère technique
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguisoir intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Surplateau, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguisoir facilement extractible pour le nettoyage.
- Protection lame partiellement amovible pour garantir sécurité et nettoyage

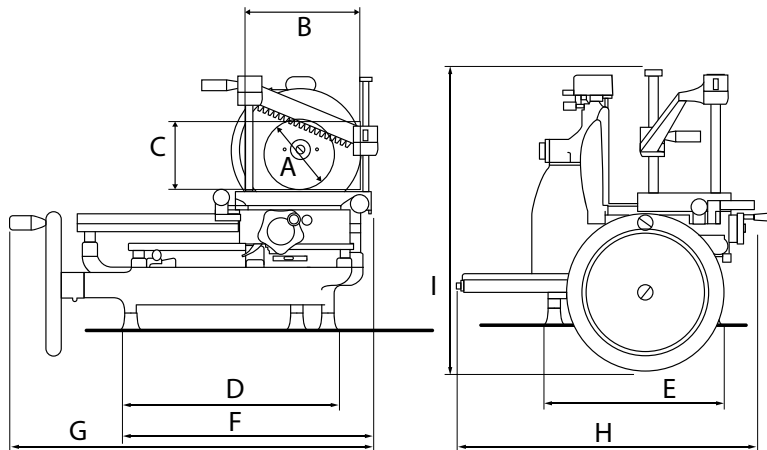
FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Elementen aus Aluminium und Edelstahl
- Auffangplatte aus technischem Polymer
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- System zur Einstellung der Scheibenstärke mit dezimalem Vorschub
- Oberplatte, Schneidgutplatte, Auffangplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Messerschutz teilweise abnehmbar, für eine bessere Sicherheits- und Sauberkeitsgarantie

DE



VOLANO P15



A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schmittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg

P15	180	210	180	430	250	505	720	600	570	285	0 - 3	60	80x68x82h - 70	55x58,5x79h - 62,5	70x73x100h - 76
------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	----	----------------	--------------------	-----------------

- Affettatrice manuale a volano
- Riproduzione del mitico modello P degli anni '40
- Dimensioni contenute e minimo ingombro
- Volano fiorato
- Particolari in alluminio e acciaio inox lucidati a specchio
- Costruzione di altissima qualità in fusione di ghisa
- Piatto raccoglitore e piatto scorrevole in pasta di vetro bianca
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Sistema di regolazione dello spessore fetta
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Piatto portamerce, coprilama, piatto raccoglitore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant plein, socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

- Manual flywheel slicer
- Reproduction of the legendary model P from the '40s
- Small in size, takes up minimum space
- Flower flywheel
- High-gloss polished aluminium and stainless steel parts
- Very high quality cast iron structure
- White glass paste receiving tray and sliding meat table
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Slice thickness adjustment system
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Meat table, blade cover, receiving tray and sharpener easily removed for cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Reproduction du modèle P, mythique des années '40
- Petites dimensions et encombrement minimum
- Volant en forme de fleur
- Éléments en aluminium et acier inox polis miroir
- Construction de très haute qualité en fonte
- Plateau de récolte et plateau coulissant en pâte de verre blanche
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- Aiguisoir intégré avec actionnement coordonné des meules
- Protection porte-marchandise, couvre-lame, plateau de support, plateau de récolte et aiguisoir facilement extractible pour le nettoyage

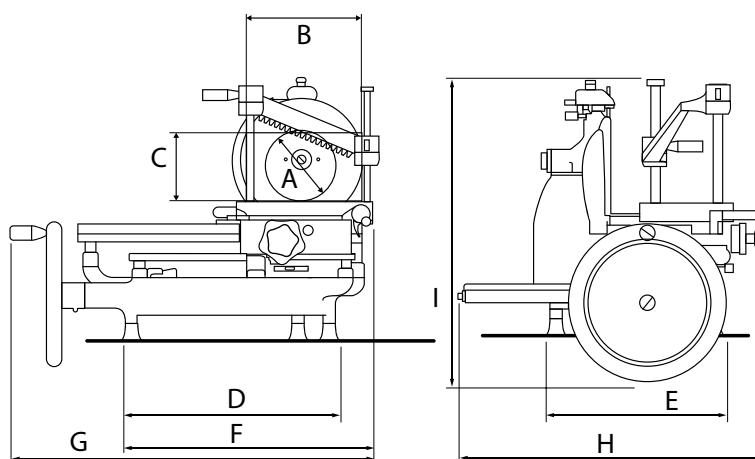
FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Reproduktion des legendären Modells P der vierziger Jahre
- Kompakte Maße und geringer Platzbedarf
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Hochglanzpolierte Elemente aus Aluminium und Edelstahl
- Gusseisenkonstruktion bester Qualität
- Auffangplatte und Schlitten aus weißem Glasfluss
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- System zur Einstellung der Scheibenstärke
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben
- Schneidgutplatte, Messerabdeckung, Auffangplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden

DE



VOLANO B2



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Verpack. abmessungen Dim. emballage	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
B2	160	190	150	395	265	465	680	530	540	265	0 - 2	33	80x68x82h - 50	40x50x80h - 65	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- dimensioni contenute e minimo ingombro
- volano pieno
- piatto raccoglitore in polimero tecnico
- sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- affilatoio incorporato
- sistema di regolazione dello spessore fetta
- protezione lama ,piatto portamerce, piatto raccoglitore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia

IT

- Manual flywheel slicer
- Small in size, takes up minimum space
- Full flywheel
- Technical polymer receiving tray
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- slice thickness adjustment system
- Blade guard, meat table, receiving tray and sharpener are easily removed for cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- petites dimensions et encombrement minimum
- volant plein
- plateau de récolte en polymère technique
- système d'avancement et de retour rapide du plateau
- aiguisoir intégré
- système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- protection de la lame, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguisoir facilement extractible pour le nettoyage

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Kompakte Maße und geringer Platzbedarf
- volles Schwungrad*
- Auffangplatte aus technischem Polymer
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- System zur Einstellung der Scheibenstärke
- Messerschutz, Schneidgutplatte, Auffangplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano fiorato; piedistallo

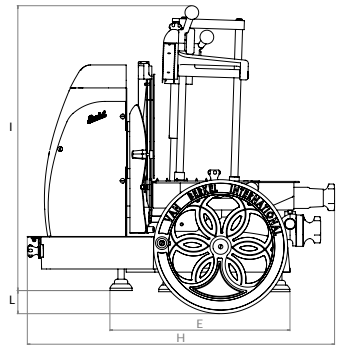
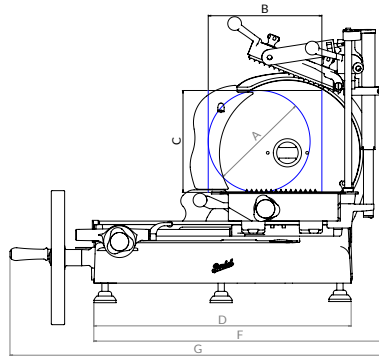
EN Colours: red and black
Available upon request: flower flywheel; stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant en forme de fleur; socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Blütenverziertes Schwungrad, Sockel



VOLANO B116



A B C D E F G H I L

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Dimensione imballo
Packaging dimensions
Dim. emballage
Verpack. abmessungen

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
B116	260	290	260	590	550	755	960	780	720	60	370	0 - 4	110x110x118h - 180	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice manuale a volano professionale
- Volano fiorato
- Costruzione in alluminio
- Sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Piedini regolabili in due diverse posizioni
- Anello di protezione lama a 360° con azionamento automatico
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole facilmente asportabili per la pulizia

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Professional manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- Feet can be adjusted in two different positions
- 360° blade guard ring with automatic activation
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Slice deflector, receiving tray, sliding overplate can be easily removed for cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant professionnelle
- Volant en forme de fleur
- Construction en aluminium
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Pieds réglables en deux configurations différentes
- Anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement automatique
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguisoir intégré avec actionnement coordonné des meules
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant facilement extractibles pour le nettoyage

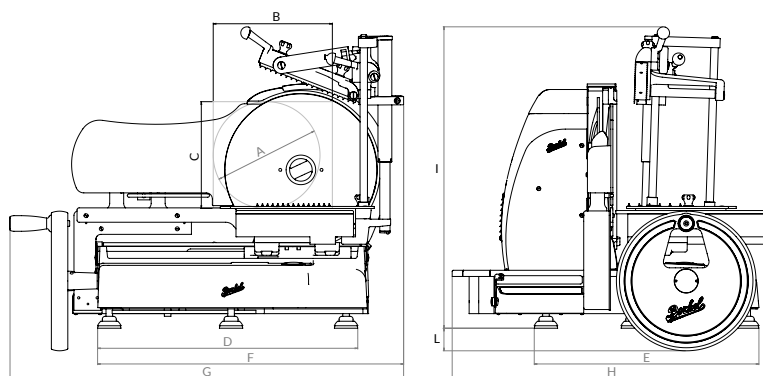
FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Hunderteiliges System zur Einstellung der Scheibenstärke mit inkrementaler Genauigkeit
- Restehalter, Auffangplatte, Gleitblech aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Positionen reguliert werden
- Sicherheitsring Messer von 360° mit automatischer Betätigung
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben
- Restehalter, Auffangplatte, Gleitblech können für die Reinigung mühelos entfernt werden

DE



VOLANO B116SA



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
B116SA	260	290	260	590	550	755	960	780	720	55

	Ø Lama Ø Blade	Ø Larne Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschafien	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	cm - kg	cm - kg	cm - kg
B116SA	370	0 - 7	100	0,75	230/50/1 400/50/3	110x110x118h - 200	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76	

- Affettatrice elettrica professionale semi-automatica
- Volano fiorato
- costruzione in alluminio
- sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Anello di protezione lama a 360° con azionamento meccanizzato
- sistema di avanzamento automatico coordinato con la vela per garantire tagli subito dritti e senza scarti
- sovrappiatto scorrevole in acciaio inox, facilmente asportabile per la pulizia
- affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Professional semi-automatic electric slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- 360° blade guard ring with mechanised activation
- Automatic coordinated advance system with thickness gauge plate to ensure immediate straight cutting with no waste
- Stainless steel sliding overplate, easily removed for cleaning
- Built-in sharpener with coordinated spring activation

EN

- Trancheuse électrique professionnelle semi-automatique
- Volant en forme de fleur
- construction en aluminium
- système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement mécanisé
- système d'avancement automatique coordonné avec la voile pour garantir des coupes immédiatement droites et sans déchets
- surplateau coulissant en acier inox, facilement extractible pour le nettoyage
- aiguiseur intégré avec actionnement coordonné des meules

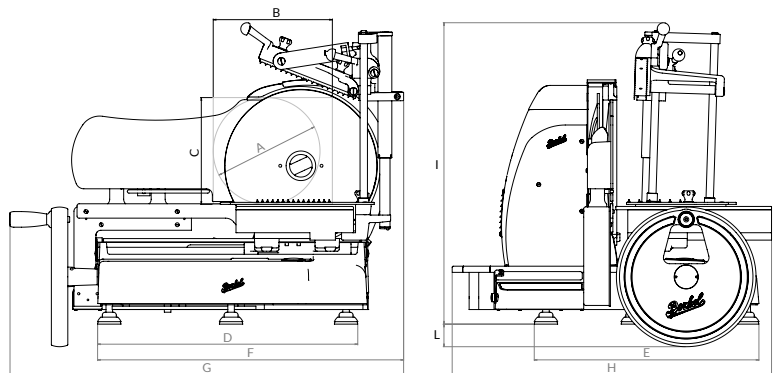
FR

- Halbautomatische elektrische Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Hunderteiliges System zur Einstellung der Scheibenstärke mit inkrementaler Genauigkeit
- Restehalter, Auffangplatte, Gleitblech aus Edelstahl
- Sicherheitsring Messer von 360° mit mechanisierter Betätigung
- Automatisches Vorschubsystem, auf das Blatt abgestimmt, für ein perfektes Schneidergebnis ohne Schneidabfälle
- Gleitblech aus Edelstahl, kann für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben

DE



VOLANO B116A



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
B116A	260	290	260	590	550	755	960	780	720	55

Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung
 Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

Dimensione imballo
 Packaging dimensions
 Dim. emballage
 Verpack. abmessungen

Piedistallo
 Stand
 Socle
 Sockel

Imballo piedistallo
 Stand packaging
 Emballage Socle
 Sockel Verpack.

	mm	mm	kg	kW	V - Hz	cm - kg	cm - kg	cm - kg
B116A	370	0 - 7	100	0,75	230/50/1	110x110x118h - 200	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice elettrica professionale automatica
- Volano fiorato
- costruzione in alluminio
- sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- anello di protezione lama a 360° con azionamento meccanizzato
- sistema di avanzamento automatico coordinato con la vela per garantire tagli subito dritti e senza scarti
- affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- movimentazione automatica del carrello con velocità variabile
- sovrappiatto facilmente asportabile per la pulizia

IT

- Professional automatic electric slicer
- Flower flywheel
- Stainless steel and chrome-plated parts
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- 360° blade guard ring with mechanised activation
- Automatic coordinated advance system with thickness gauge plate to ensure immediate straight cutting with no waste
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Automatic carriage movement with variable speed
- Easily removable overplate for cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle automatique
- Volant en forme de fleur
- éléments en acier inox et chromés
- système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement mécanisé
- système d'avancement automatique coordonné avec la voile pour garantir des coupes immédiatement droites et sans déchets
- aiguisoir intégré avec actionnement coordonné des meules
- déplacement automatique du chariot avec vitesse variable
- surplateau facilement extractible pour le nettoyage

FR

- Automatische elektrische Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Hunderteiliges System zur Einstellung der Scheibenstärke mit inkrementaler Genauigkeit
- Restehalter, Auffangplatte, Gleitblech aus Edelstahl
- Sicherheitsring Messer von 360° mit mechanisierter Betätigung
- Automatisches Vorschubsystem, auf das Blatt abgestimmt, für ein perfektes Schneidergebnis ohne Schneidabfälle
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben
- Automatische Bewegung des Wagens mit veränderlicher Geschwindigkeit
- Oberplatte kann für die Reinigung mühelos entfernt werden

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel



OPTIONAL

221	Verniciatura in colore RAL a scelta per affettatrici a Volano
211	Verniciatura in colore RAL a scelta per piedistalli Volano
213	Kit ruote per piedistalli Volano
215	Targhetta di personalizzazione
217	Volano pieno modelli B3, Tribute, P15
218	Volano fiorato modello B2

IT

221	Paint in choice of RAL colour for flywheel meat slicers
211	Paint in choice of RAL colour for Flywheel stands
213	Wheel kit for Flywheel stands
215	Customisation plate
217	B3, Tribute, P15 model full flywheel
218	B2 model flower flywheel

EN

221	Peinture en couleur RAL au choix pour trancheuses à Volant
211	Peinture en couleur RAL au choix pour socle Volano
213	Kit roues pour socle Volano
215	Plaque signalétique personnalisée
217	Volant plein modèles B3, Tribute, P15
218	Volant en forme de fleur modèle B2

FR

221	Lackierung in einer RAL-Farbe nach Wahl für Schwungrad-Aufschnittmaschinen
211	Lackierung in einer RAL-Farbe nach Wahl für Sockel Volano
213	Rädersatz für Sockel Volano
215	Individuell gestaltetes Schild
217	Volles Schwungrad Modelle B3, Tribute, P15
218	Blütenverziertes Schwungrad Modell B2

DE

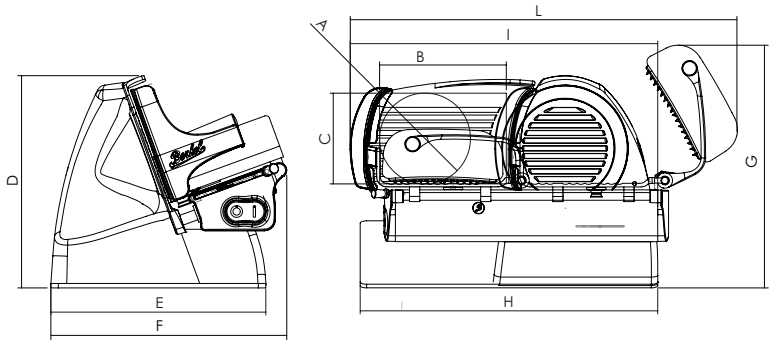
HOME LINE

Berkel

HOME LINE

HOME LINE 200-250

HOME LINE



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
HL200	140	200	140	284	290	318	325	450	470	640	195	0 - 20	12,5	0,19	230 - 50
HL250	183	200	183	315	290	340	353	450	552	660	250	0 - 20	14,5	0,19	230 - 50

- Affettatrice elettrica ad uso domestico
- Dimensioni straordinariamente compatte
- Struttura in speciale lega di alluminio
- Coprilama in alluminio alimentare
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale: riduce gli sprechi e assicura fette uniformi
- Motore professionale per risultati sorprendenti
- Fette fino a 20mm con precisione millimetrica
- Coprilama facilmente removibile grazie al sistema automatico di rimozione coprilama
- Piano inclinato per un taglio senza fatica
- Pulsantiera professionale con indicatori a led
- Pulizia perfetta semplice e veloce
- Spazio previsto per la raccolta dei piccoli avanzi di cibo
- Piatto apribile per la pulizia
- Pressamerce removibile lavabile in lavastoviglie
- Asportalama in dotazione

IT

- Electric meat slicer for household use
- Extremely small in size
- Special aluminium alloy structure
- Food grade aluminium blade cover
- Chromed steel blade with professional profile: reduces waste and ensures even slices
- Professional motor for amazing results
- Slices up to 20 mm with millimetre accuracy
- Blade cover can easily be removed thanks to an automatic blade cover removal system
- Inclined table for effortless cutting
- Professional push-button panel with LED indicators
- Perfectly simple, fast cleaning
- Space for the collection of small pieces of food scrap
- Table can be opened for cleaning
- Removable, dishwasher-safe product press holder
- Blade removal unit included

EN

- Trancheuse électrique à usage domestique
- Dimensions extraordinairement compactes
- Structure en alliage d'aluminium spécial
- Couvercle-lame en aluminium alimentaire
- Lame en acier chromé avec profil professionnel : il réduit les gaspillages et assure des tranches uniformes
- Moteur professionnel pour des résultats surprenants
- Tranches jusqu'à 20mm avec précision millimétrique
- Couvercle-lame facilement extractible grâce au système automatique d'extraction du couvercle-lame
- Plan incliné pour une coupe sans effort
- Panneau de commande professionnel avec indicateurs à led
- Nettoyage parfait, simple et rapide
- Espace prévu pour la récolte des déchets alimentaires
- Plateau ouvrable pour le nettoyage
- Presse-produit amovible lavable au lave-vaisselle
- Extracteur de lame fourni

FR

- Elektrische professionelle Aufschnittmaschine für den Privatgebrauch
- Besonders kompakte Abmessungen
- Struktur aus spezieller Aluminiumlegierung
- Messerhaube aus lebensmittelechtem Aluminium
- Messer aus verchromtem Stahl mit professionellem Profil: reduziert Schneidabfälle und gewährleistet gleichmäßige Scheiben
- Professioneller Motor für überraschende Leistungen
- Scheiben bis zu 20 mm mit Millimeterpräzision
- Leicht entfernbare Messerhaube dank dem automatischen System zum Entfernen des Messerschutzes
- Geneigte Platte für ein müheloses Schneiden
- Professionelles Tastenfeld mit LED-Anzeigen
- Perfekte Reinigung - einfach und schnell
- Vorgesehener Bereich zum Sammeln kleiner Speisereste
- Zu öffnender Tisch für die Reinigung
- Abnehmbare Anschlagplatte, kann im Geschirrspüler gereinigt werden
- Vorrichtung für die Messerentfernung enthalten

DE

IT Disponibile su richiesta:
affilatoio; tagliere Berkel realizzato su misura

EN Available upon request:
sharpener; specially designed Berkel cutting boards

FR Disponible sur demande :
aiguiseur de série; planche à découper Berkel réalisée sur mesure

DE Auf Anfrage erhältlich:
Schleifapparat serienmäßig; Schneidebrett Berkel nach Maß





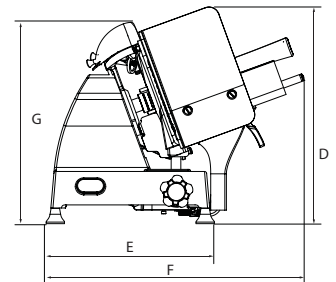
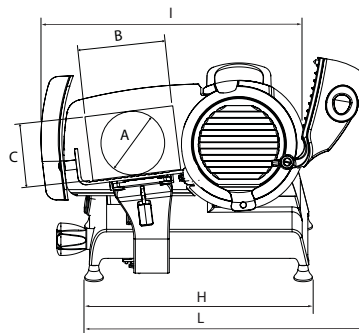
RED LINE



RED LINE

RED LINE 220-250

RED LINE



A B C D E F G H I L

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Épaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
RL220	168	185	160	395	320	505	390	435	490	580	220	0 - 14	22	0,19	230 - 50
RL250	178	185	175	395	320	505	390	435	515	570	250	0 - 14	22	0,19	230 - 50

- Affettatrice elettrica
- Linea compatta ed design innovativo
- Prestazioni straordinarie grazie alle dotazioni professionali
- Struttura realizzata in lega speciale di alluminio
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale
- Facilità d'uso e soluzioni tecniche all'avanguardia
- Sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Piano professionale con sistema di sgancio automatico
- Sistema automatico di rimozione coprilama
- Affilatoio incorporato
- Protezione lama fissa per pulire in sicurezza
- Abbondanti spazi per facilitare una pulitura profonda

IT

- Electric slicer
- Compact, innovative design line
- Extraordinary performance thanks to professional features
- Special aluminium alloy structure
- Chromed steel blade with professional profile
- Easy to use with state-of-the-art technical solutions
- Built-in millimetre slice thickness adjustment system
- Professional meat table with automatic release system
- Automatic blade cover removal system
- Built-in sharpener
- Fixed blade guard for safe cleaning
- Plentiful space to facilitate deep cleaning

EN

- Trancheuse électrique
- Ligne compacte et design innovant
- Prestations extraordinaires grâce aux équipements professionnels
- Structure réalisée en alliage d'aluminium spécial
- Lame en acier chromé avec un profil professionnel
- Facile à utiliser et solutions techniques à l'avant-garde
- Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche
- Plateau professionnel avec système de décrochement automatique
- Système automatique d'extraction du couvre-lame
- Aiguisoir intégré
- Protection lame fixe pour un nettoyage en toute sécurité
- Espaces abondants pour faciliter un nettoyage profond

FR

- Elektrische Aufschnittmaschine
- Kompakte Linie und innovatives Design
- Herausragende Leistungen dank den professionellen Ausstattungen
- Struktur aus einer speziellen Alulegierung
- Messer aus verchromten Stahl mit professionellem Profil
- Bedienerfreundlichkeit und fortschrittliche technische Lösungen
- Integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibenstärke
- Professioneller Tisch mit automatischem Entriegelungssystem
- Automatisches System zum Entfernen der Messerhaube
- Integrierter Schleifapparat
- Feststehender Messerschutz für eine sichere Reinigung
- Einfache gründliche Reinigung dank großer Zwischenräume

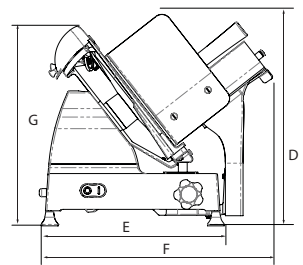
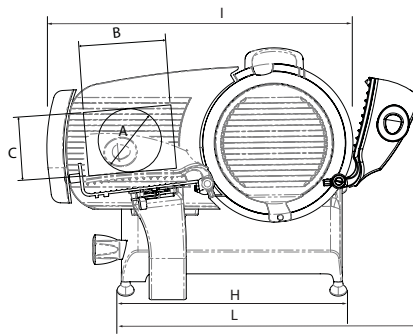
DE

- IT Colori: rosso, nero, bianco, grey
Disponibile su richiesta: tagliere Berkel realizzato su misura
- EN Colours: red, black, white, grey
Available upon request: specially designed Berkel cutting boards
- FR Couleurs : rouge, noir, blanc, grey
Disponibile sur demande : planche à découper Berkel réalisée sur mesure
- DE Farben: rot, schwarz, weiß, Grey
Auf Anfrage erhältlich: Schneidebrett Berkel nach Maß



RED LINE 300

RED LINE



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade	Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
RL300	230	245	225	480	380	475	430	485	635	630	300	0 - 14	27	0,31	230 - 50	

- Affettatrice professionale dal design moderno ed elegante
- Prestigioso elemento d'arredo che distingue i locali più ricercati
- Linee morbide, curve e ampi spazi per una pulizia veloce e precisa
- Struttura in lega speciale di alluminio
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale
- Capacità di taglio e funzionalità altamente professionali
- Dispositivi di sicurezza all'avanguardia
- Piatto professionale con sistema di sgancio automatico
- Sistema automatico di rimozione coprilama
- Sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Affilatoio incorporato

IT Colori: rosso, nero, bianco, grey

EN Colours: red, black, white, grey

FR Couleurs : rouge, noir, blanc, grey

DE Farben: rot, schwarz, weiß, grey

IT

- Modern, elegant design professional slicer
- Prestigious design element that sets apart the most sought-after eateries
- Soft lines, curves and ample spaces for clean, thorough cleaning
- Special aluminium alloy structure
- Chromed steel blade with professional profile
- Highly professional cutting capacity and functionality
- State-of-the-art safety devices
- Professional meat table with automatic release system
- Automatic blade cover removal system
- Built-in millimetre slice thickness adjustment system
- Built-in sharpener

EN

- Trancheuse professionnel au design moderne et élégant
- Élément de décoration prestigieux qui caractérise les endroits les plus recherchés
- Lignes souples, courbes et espaces larges pour un entretien rapide et précis
- Structure en alliage d'aluminium spécial
- Lame en acier chromé avec un profil professionnel
- Capacité de coupe et fonctionnalité hautement professionnels
- Dispositifs de sécurité à l'avant-garde
- Plateau professionnel avec système de décrochement automatique
- Système automatique d'extraction du couvre-lame
- Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche
- Aiguisoir intégré

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit einem modernen und eleganten Design
- Elegantes Einrichtungselement, das auch erlesenste Räume auszeichnet
- Weiche und geschwungene Linien, große Zwischenräume für eine schnelle und sorgfältige Reinigung
- Struktur aus einer speziellen Alulegierung
- Messer aus verchromten Stahl mit professionellem Profil
- Hochprofessionelle Schneidekapazität und Funktionalität
- Fortschrittliche Sicherheitsvorrichtungen
- Professioneller Tisch mit automatischem Entriegelungssystem
- Automatisches System zum Entfernen der Messerhaube
- Integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibenstärke
- Integrierter Schleifapparat

DE



OPTIONAL

RED LINE

- 3 Contafette con selettore
- 8 Porzionatore: rilevatore del peso
- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 81 Spondina regolabile (alta 55 mm) per un ulteriore serraggio del prodotto
- 92 Porzionatore con programma per affettatrici automatiche
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 100 Spondina regolabile (alta 20 mm) per un perfetto bloccaggio di prodotti di piccola pezzatura
- 129 Asportalama rapido GL
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 191 Esecuzione loghi non standard

IT

- 3 Slice counter with selector
- 8 Portioning device: weight detector
- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 81 Adjustable side panel (55 mm high) for further tightening of the product
- 92 Portioning device with program for automatic slicers
- 97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 100 Adjustable side panel (20 mm high) for perfect locking of small sized products
- 129 GL Rapid blade removal unit
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 191 Non-standard logo implementation

EN

- 3 Compte-tranches avec sélecteur
- 8 Portionneuse : détecteur de poids
- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 81 Ridelle réglable (haute de 55 mm) pour un serrage ultérieur du produit
- 92 Portionneuse avec programme pour trancheuses automatiques
- 97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
- 100 Ridelle réglable (haute de 20 mm) pour un blocage parfait de produits de petite taille
- 129 Extracteur de lame rapide GL
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulissement des produits difficiles à trancher
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 191 Exécution de logos non standard

FR

- 3 Scheibenzählung mit Wahlschalter
- 8 Portionierer: Gewichtsmessgerät
- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 81 Verstellbare Kante (Höhe 55 mm) für eine weitere Blockierung des Produkts
- 92 Portionierer mit Programm für automatische Aufschnittmaschinen
- 97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 100 Verstellbare Kante (Höhe 20 mm) für eine perfekte Blockierung kleiner Produktstücke
- 129 Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung GL
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

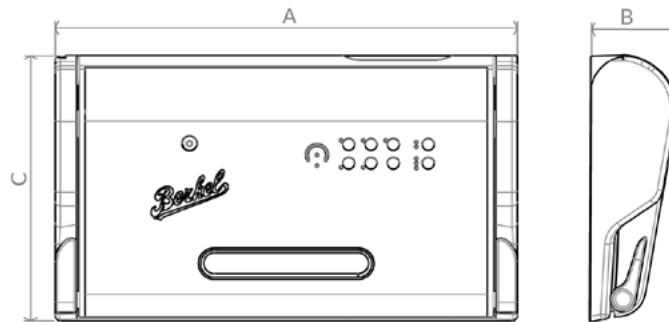
DE



VACUUM

VACUUM

VACUUM



Dimensioni macchina / Machine Dimensions Dimension machine / Größe des Gerätes 440x245x113h mm		Peso Macchina / Machine weight Poids machine / Gewicht der Maschine ca. 4 Kg 4 Kg approx ungefähr 4 Kg 4 Kg environ		Tensione/Potenza / Voltage/Power Tension/Puissance / Spannung/Leistung 230V~ 50Hz	
Potenza Assorbita / Input Puissance Absorbée / Absorbierte Leistung 130 W		Stand By / Attente 0 W		Saldatura / Sealing / Scellage / Schweißung Auto-adattante e Regolabile su 3 livelli Auto-adapting and Adjustable on 3 levels Selbstanpassend und 3-stufig rebulierbar Adaptable automatiquement et Réglable sur 3 niveaux	
Barra saldante / Sealing Bar Barre de Scellage / Schweissbalken		L 315 mm (Di tipo professionale in alluminio) Width 315 mm (Professional aluminium type) L 315 mm (De type professionnel en aluminium) L 315 mm (Professionell aus Aluminium)			
Protezione / Protection Protection / Schutz		Termica di sicurezza auto ripristinante Self-resetting thermal safety Thermique de sécurité auto-régénératrice Sich automatisch zurückstellender Thermoschutz			
Tipo pompa / Pump Type Type pompe / Pumpentyp		Doppia pompa con pistoni autolubrificanti Double pump with self-lubricating pistons Double pompe pistons-autolubrifiants Doppelte Pumpe mit selbstschmierenden Kolben			
Velocità pompa / Pump Speed Pumpengeschwindigkeit / Vitesse pompe		Regolabile su 2 livelli / Adjustable on 2 levels Réglable sur 2 niveaux / 2-stufig		Portata nominale pompa / Nominal pump capacity Porte nominale pompe / Pumpenleistung 18 l/min	
Vuoto Max / Max Vacuum / Vide Max / Max. Vakuuum -0,82 bar / 61 cm/Hg / -11.9 PSI		Sfiato camera del vuoto Vacuum chamber venting Ventilation chambre à vide Entlüftung Vakuumkammer		Automatico all'apertura Automatic upon opening Automatique à l'ouverture Automatisch bei Öffnung	
Conforme alle direttive Compliant with Directives Conforme aux directives In Übereinstimmung mit den Richtlinien		2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione, 2014/30/UE Direttiva EMC, 2009/125/CE Direttiva ErP 2014/35/UE Low Voltage Directive, 2014/30/UE EMC Directive, 2009/125/EC ErP Directive 2014/35/UE Directive Basse Tension, 2014/30/UE Directive EMC, 2009/125/CE Directive ErP 2014/35/UE Niederspannungsrichtlinie, 2014/30/UE EMV Richtlinie, 2009/125/CE ErP Richtlinie			

- Display guida luminoso
- Doppia pompa di aspirazione per una maggiore durata nel tempo
- Ottimo valore di portata pari a 18 l/min per ridurre i tempi di lavoro
- 3 programmi di sigillatura (cibi secchi, umidi e molto umidi)
- 2 livelli di velocità per alimenti molto delicati
- Altre funzioni: saldatura, vuoto per contenitori e marinatura rapida
- Vaschetta raccogli liquidi (lavabile anche in lavastoviglie)
- Coperchio in acciaio inox, scocca in ABS

IT

- Lit fence display
- Double suction pump for greater duration over time
- Excellent flow rate equal to 18 l/min to reduce work times
- 3 sealing programmes (dry, humid and very humid foods)
- 2 speed levels for very delicate foodstuffs
- Other functions: sealing, vacuum for containers and rapid marination
- Liquid collection tray (dishwasher-safe)
- Stainless steel cover, ABS case

EN

- Affichage guide lumineux
- Double pompe d'aspiration pour une majeure durée dans le temps
- Excellente valeur de débit équivalente à 18 l/min pour réduire les temps de travail
- 3 programmes de scellement (aliments secs, humides et très humides)
- 2 niveaux de vitesse pour aliments très délicats
- Autres fonctions : soudure, vide pour récipients et marinade rapide
- Bac de récolte des liquides (lavable également en lave-vaisselle)
- Couvercle en acier inox, coque en abs

FR

- Leuchtanzeige
- Doppelte Saugpumpe zum Verlängern der Lebensdauer
- Hervorragende Förderleistung von 18 l/min
- 3 Versiegelungsprogramme (trockene, feuchte und sehr feuchte Lebensmittel)
- Geschwindigkeitsstufen für besonders empfindliche Lebensmittel
- Weitere Funktionen: Schweißen, Vakuumieren von Behältern und Schnellvakuumieren
- Auffangwanne für Flüssigkeiten (spülmaschinengeeignet)
- Abdeckung aus Edelstahl, Korpus aus ABS

DE



VACUUM

ACCESSORI | ACCESSORIES ACCESSOIRES | ZUBEHÖR



20x600 cm
30x600 cm



20x30 cm
25x35 cm
30x40 cm



EXECUTIVE
1,5 L
Ø22x10h cm



EXECUTIVE
2 L
Ø18x16h cm



EXECUTIVE
4 L
Ø22x20h cm



EXECUTIVE
2,5 L
23x23x12h cm



FAMILY
1 L
23x17x9h cm



FAMILY
1,5 L
23x17x12h cm

Sacchetti e rotoli:

Rotoli multistrato rigati
20x600 cm - 30x600 cm

Sacchetti multistrato rigati
20x30 cm - 25x35 cm - 30x40 cm

Contenitori rigidi:

Contenitore tondo Executive 1,5 l - 2 l - 4 l
Contenitore quadrato Executive 2,5 l
Contenitore rettangolare Family 1 l - 1,5 l

IT

Rolls and bags:

Multilayer ribbed rolls
20x600 cm - 30x600 cm

Multilayer ribbed bags
20x30 cm - 25x35 cm - 30x40 cm

Rigid containers:

Round container Executive 1,5 l - 2 l - 4 l
Square container Executive 2,5 l
Rectangular container Family 1 l - 1,5 l

EN

Rouleaux et sachets :

Multicouche rayé rouleaux
20x600 cm - 30x600 cm

Multicouche rayé sachets
20x30 cm - 25x35 cm - 30x40 cm

Réipients rigides :

Réipient rond Executive 1,5 l - 2 l - 4 l
Réipient carré Executive 2,5 l
Réipient rectangulaire Family 1 l - 1,5 l

FR

Rollen undbeutel:

Gerippt rollenn
20x600 cm - 30x600 cm

Gerippt beutel
20x30 cm - 25x35 cm - 30x40 cm

Feste Behälter:

Runder Behälter Executive 1,5 l - 2 l - 4 l
Quadratischer Behälter Executive 2,5 l
Rechteckiger Behälter Family 1 l - 1,5 l

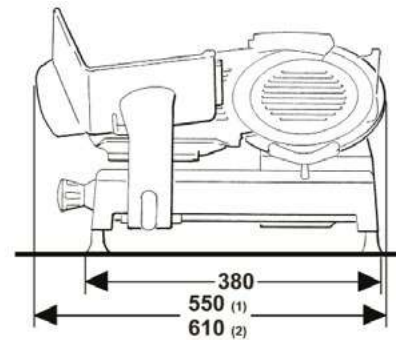
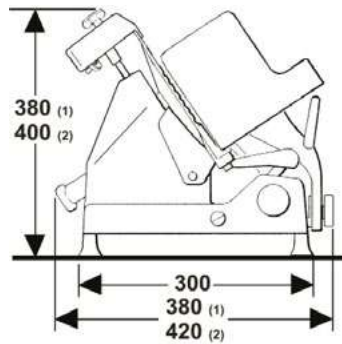
DE

PRO LINE

PRO LINE

VS25-VS30

PRO LINE



Capacità di taglio circolare
Circular cutting capacity
Capacité de découpe circulaire
Schnittleistung (rund)

Capacità di taglio rettangolare
Rectangular cutting capacity
Capacité de découpe rectangulaire
Schnittleistung (rechteckig)

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Épaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
VS25	165	210X125	250	0 - 14	17	0,20	230/50 - 220/60 - 120/60
VS30	200	210X160	300	0 - 14	20	0,20	230/50 - 220/60 - 120/60

- Affettatrice professionale dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia arresto con LED luminoso
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, pressamerce in alluminio, parafetta INOX
- Lama inclinata a 45°
- Affilatoio incorporato e asportabile
- Trattamento anodico di finitura
- Particolari rossi
- Protezione al piatto in Polimero tecnico trasparente
- Componenti di massima affidabilità

IT

- Professional, compact size slicer
- Start/stop switches with LED indicator
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, aluminium product press holder, stainless steel slice deflector
- 45° inclined blade
- Built-in, removable sharpener
- Anodic coating treatment
- Red parts
- Clear technical polymer table guard
- Highly reliable components

EN

- Trancheuse professionnelle aux dimensions compactes
- Interrupteur marche arrêt avec LED lumineuse
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, presse-produit en aluminium, déflecteur de tranche INOX
- Lame inclinée à 45°
- Aiguiseur intégré et extractible
- Traitement anodique de finition
- Éléments rouges
- Protection du plateau en Polymère technique transparent
- Composants de fiabilité maximale

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
- Ein-/Ausschalttaste mit LED-Anzeige
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium, Restehalter Edelstahl
- Messer mit 45°-Neigung
- Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
- Anodische Oberflächenoxydation
- Rote Elemente
- Schutz an der Platte aus transparentem technischem Polymer
- Extrem zuverlässige Komponenten

DE

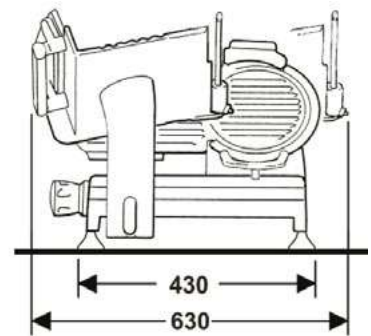
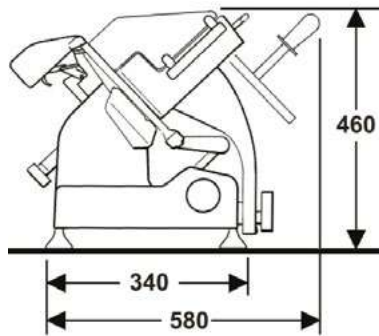


PRO LINE

GL30



PRO LINE



Capacità di taglio circolare
Circular cutting capacity
Capacité de découpe circulaire
Schnittleistung (rund)

Capacità di taglio rettangolare
Rectangular cutting capacity
Capacité de découpe rectangulaire
Schnittleistung (rechteckig)

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Épaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
GL30	200	210X170	300	0 - 14	25	0,25-0,30	230/50 - 220/60 - 120/60

- AfFettatrice professionale dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia arresto con LED indicatore
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, pressamerce in alluminio, parafetta INOX
- Lama inclinata a 45°
- Affilatoio incorporato e asportabile
- Particolari rossi
- Protezione al piatto in Polimero tecnico
- Estrema versatilità

IT

- Professional, compact size slicer
- Start/stop switches with LED indicator
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, aluminium product press holder, stainless steel slice deflector
- 45° inclined blade
- Built-in, removable sharpener
- Red parts
- Technical polymer table guard
- Extremely versatile

EN

- Trancheuse professionnelle aux dimensions compactes
- Interrupteur de marche arrêt avec LED indicateur
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, presse-produit en aluminium, déflecteur de tranche INOX
- Lame inclinée à 45°
- Aiguiseur intégré et extractible
- Éléments rouges
- Protection du plateau en Polymère technique
- Versatilité extrême

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
- Ein-/Ausschalttaste mit LED-Anzeige
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium, Restehalter Edelstahl
- Messer mit 45°-Neigung
- Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
- Rote Elemente
- Schutz an der Platte aus technischem Polymer
- Extreme Vielseitigkeit

DE

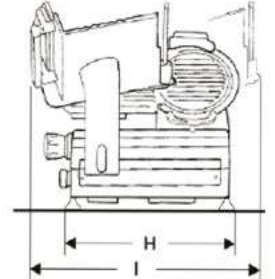
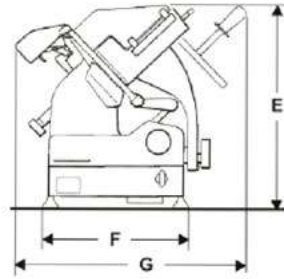
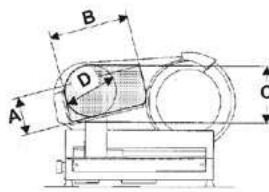


PRO LINE

GL30 AUTO



PRO LINE



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama Ø Blade	Ø Lama Ø Blade	Ø Messer Ø Blade	Spessore taglio Cut thickness	Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight	Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating	Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications	Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg	kW	kW	V - Hz	V - Hz
GL30A	165	220	225	200	530	340	550	430	640	300	300	300	0 - 14	0 - 14	41	41	0,40	0,40	120/60 - 230/50	120/60 - 230/50

- Affettatrice professionale automatica dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia/arresto con indicatore luminoso
- Oliatore barra scorrimento
- Motore taglio e motore carrello separati
- Affilatoio incorporato
- Protezione mobile della lama per evitare contatti accidentali
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox, pressamerce in alluminio
- Anello paralama esterno fisso
- Ritorno automatico del carrello verso l'operatore a fine lavoro
- Blocco vela con regolatore spessore fetta su 0

IT

- Professional, compact automatic slicer
- Start/stop switches with indicator light
- Lubricating point for sliding bar
- Separate cutting and carriage motors
- Built-in sharpener
- Mobile blade guard to prevent accidental contact
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector, aluminium product press holder
- Fixed outer blade cover ring
- Automatic carriage return toward operator at the end of work
- Thickness gauge plate lock with slice thickness adjuster on 0

EN

- Trancheuse professionnelle automatique aux dimensions compactes
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux
- Graisseur barre coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguisoir intégré
- Protection mobile de la lame pour éviter tout contact accidentel
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, déflecteur de tranche inox, presse-produit en aluminium
- Anneau couvre-lame externe fixe
- Retour automatique du chariot vers l'opérateur en fin de travail
- Blocage de la voile avec régulateur d'épaisseur de la tranche sur 0

FR

- Professionelle automatische Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
- Ein-/Ausschalttaste mit Leuchtanzeige
- Öler Gleitstangen
- Schneidemotor und Wagenmotor getrennt
- Integrierter Schleifapparat
- Beweglicher Messerschutz zur Vermeidung zufälliger Berührungen
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Restehalter aus Edelstahl, Anschlagplatte aus Aluminium
- Feststehender externer Messerschutzring
- Automatische Rückkehr des Wagens zum Bediener am Ende der Arbeit
- Blattblockierung bei Reglerknopf der Schnittdicke auf 0

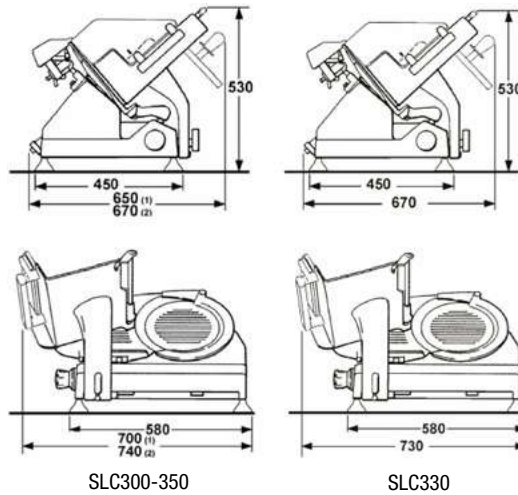
DE



SLC 300-330-350



PRO LINE



SLC300-350

SLC330

Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Schnittleistung (rechteckig)	Capacità di taglio (circ.) Cutting capacity (circ.) Capacité de découpe (circ.) Schnittleistung (rund)	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz

SLC300	300	0 - 14	41	260X150h	210	0,30	120/60/1 - 230/50/1
SLC330	330	0 - 15	43	280X170h	240	0,30 0,35	120/60/1 - 230/50/1 220/60/1 - 400/50/3
SLC350	350	0 - 14	43	260X190h	250	0,35	220/60/1 - 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Trasmissione ad INGRANAGGI
- Interruttori marcia e arresto con LED luminoso
- Manopola a regolazione millimetrica PROGRESSIVA
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, parafetta inox, piatto portamerce e pressamerce in alluminio
- LAMA in acciaio 100cr6 cromato e temperato (8-11 um)
- AFFILATOIO incorporato con azionamento coordinato delle mole (affilatura e sbavatura contemporanee)
- DISPOSITIVO oliatore barra di scorrimento

IT

- Professional gravity electric slicer
- GEAR transmission
- Start/stop switches with lit LED indicator
- PROGRESSIVE millimetre adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder
- Chromed and tempered 100cr6 steel BLADE (8-11 um)
- Built-in SHARPENER with coordinated spring activation (simultaneous sharpening and deburring)
- Lubricating point DEVICE for sliding bar

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Transmission à ENGRENAGES
- Interrupteur marche et arrêt avec LED lumineuse
- Bouton de réglage millimétrique PROGRESSIF
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit en aluminium et déflecteur de tranche INOX
- LAME en acier 100cr6 chromé et trempé (8-11 um)
- AIGUISOIR intégré avec actionnement coordonné des meules (aiguisage et ébarbage simultanés)
- DISPOSITIF graisseur barre de coulissement

FR

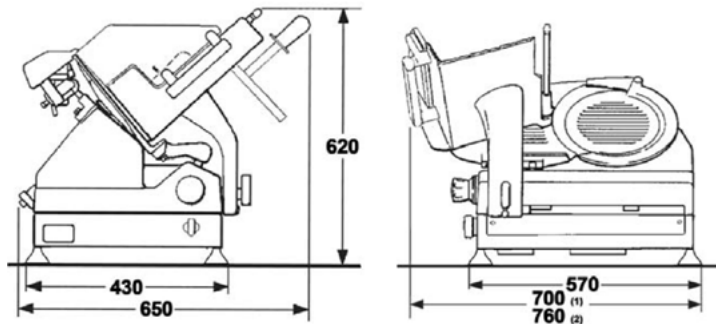
- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- ZAHNRADGETRIEBE
- Ein- und Ausschalttasten mit Leucht-LED
- STUFENLOS einstellbarer Reglerknopf zur millimetergenauen Einstellung
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium und Edelstahl-Resthalter
- MESSER aus Stahl 100cr6 verchromt und gehärtet (8-11 um)
- Integrierter SCHLEIFAPPARAT mit koordinierter Betätigung der Schleifscheiben (gleichzeitiges Schleifen und Entgraten)
- Gleitstangen-Öler

DE



PRO LINE

SLC 350 AUTO



Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Capacità di taglio (rett.)	Capacità di taglio (circ.)	Potenza motore	Specifiche elettriche
Ø Blade	Cut thickness	Net weight	Cutting capacity (rect.)	Cutting capacity (circ.)	Motor rating	Electrical specifications
Ø Lame	Epaisseur de coupe	Poids net	Capacité de découpe (rect.)	Capacité de découpe (circ.)	Puissance moteur	Caractéristiques électriques
Ø Messer	Schnittbreite	Nettogewicht	Schnittleistung (rechteckig)	Schnittleistung (rund)	Motorleistung	Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLC350A	350	0 - 14	61	250x190h	250	0,45	230/50/1 - 120/60/1

- Affettatrice elettrica professionale automatica a gravità
- Trasmissione silenziosa ad ingranaggi
- Dispositivo oliatore barra scorrimento
- Motore taglio e motore carrello separati
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox e pressamerce in alluminio
- Anello paralama esterno fisso
- Ritorno automatico del carrello verso l'operatore a fine lavoro
- Blocco vela con regolatore spessore fetta su 0

IT

- Professional automatic gravity electric slicer
- Silent gear transmission
- Lubricating point device for sliding bar
- Separate cutting and carriage motors
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder
- Fixed outer blade cover ring
- Automatic carriage return toward operator at the end of work
- Thickness gauge plate lock with slice thickness adjuster on 0

EN

- Trancheuse électrique professionnelle automatique à gravité
- Transmission silencieuse à engrenages
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium
- Anneau couvre-lame externe fixe
- Retour automatique du chariot vers l'opérateur en fin de travail
- Blocage de la voile avec régulateur d'épaisseur de la tranche sur 0

FR

- Elektrische automatische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Gleitstangen-Öler
- Schneide- und Schlittenmotor getrennt
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: : Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Resthalter und Anschlagplatte aus Aluminium
- Äußerer Sicherheitsring des Messers feststehend
- Automatische Rückkehr des Schlittens zum Bediener nach beendeter Arbeit
- Blockierung der Anschlagplatte mit Schnittdickenregler auf 0

DE

OPTIONAL

- 3 Contafette con selettore
- 8 Porzionatore: rilevatore del peso
- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 81 Spondina regolabile (alta 55 mm) per un ulteriore serraggio del prodotto
- 92 Porzionatore con programma per affettatrici automatiche
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 100 Spondina regolabile (alta 20 mm) per un perfetto bloccaggio di prodotti di piccola pezzatura
- 129 Asportalama rapido GL
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 191 Esecuzione loghi non standard

IT

- 3 Slice counter with selector
- 8 Portioning device: weight detector
- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 81 Adjustable side panel (55 mm high) for further tightening of the product
- 92 Portioning device with program for automatic slicers
- 97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 100 Adjustable side panel (20 mm high) for perfect locking of small sized products
- 129 GL Rapid blade removal unit
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 191 Non-standard logo implementation

EN

- 3 Compte-tranches avec sélecteur
- 8 Portionneuse : détecteur de poids
- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 81 Ridelle réglable (haute de 55 mm) pour un serrage ultérieur du produit
- 92 Portionneuse avec programme pour trancheuses automatiques
- 97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
- 100 Ridelle réglable (haute de 20 mm) pour un blocage parfait de produits de petite taille
- 129 Extracteur de lame rapide GL
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulissement des produits difficiles à trancher
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 191 Exécution de logos non standard

FR

- 3 Scheibenzählung mit Wahlschalter
- 8 Portionierer: Gewichtsmessgerät
- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 81 Verstellbare Kante (Höhe 55 mm) für eine weitere Blockierung des Produkts
- 92 Portionierer mit Programm für automatische Aufschnittmaschinen
- 97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 100 Verstellbare Kante (Höhe 20 mm) für eine perfekte Blockierung kleiner Produktstücke
- 129 Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung GL
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

DE



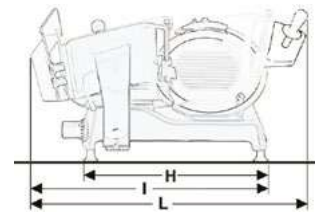
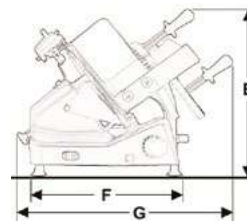
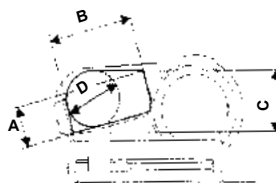
ESSENTIA

ESSENTIA

GRAVITÀ 300-350-370



ESSENTIA



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung

Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BEG300	150	240	220	200	500	420	740	510	670	750	300	0 - 14	34	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEG350	210	275	285	255	540	490	800	600	750	800	350	0 - 14	38	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEG370	215	290	290	265	540	490	800	600	830	890	370	0 - 14	41	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Inclinazione piatto portamerce 38°
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato ed inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance a normativa americana NSF 8-2010)
- Pressamerce ribaltabile con sblocco di sicurezza
- Manopola standard regolazione micrometrica progressiva 0/14 mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta e affilatoio

IT Disponibile su richiesta:
versione con trasmissione ad ingranaggi

EN Available upon request:
Version with gear transmission

FR Disponible sur demande :
version avec transmission à engrenages

DE Auf Anfrage erhältlich:
Version mit Zahngetriebe

IT

- Professional gravity electric slicer
- 38° meat table inclination
- Meat table equipped with raised, inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Folding product press holder with safety lock
- Standard knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP65 switch protected against water jets
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Inclinaison plateau porte-produits 38°
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Presse-produit à bascule avec déblocage de sécurité
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguiseur

FR

- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Neigung der Schneidgutplatte 38°
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und Neigung zum Aufsammeln von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Kippbare Anschlagplatte mit Sicherheitssperre
- Standardmäßiger Reglerknopf für die mikrometrische stufenlose Einstellung 0/14 mm
- Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter und Schleifapparat

DE

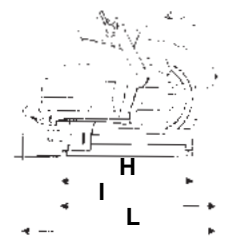
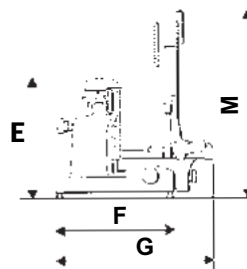
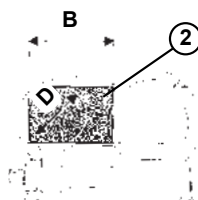


ESSENTIA

SALUMERIA 300-350-370



ESSENTIA



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung

Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M					
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BES300	270	225	225	490	410	620	490	620	750	630	300	0 - 14	29	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BES350	310	260	260	560	480	620	590	670	800	640	350	0 - 14	40	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BES370	310	280	280	570	480	620	590	690	890	660	370	0 - 14	48	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale salumeria
- Dimensioni generose del piatto portamerce, capacità di taglio importante, adatta a qualsiasi tipo di salume
- Doppio piatto scorrevole per agevolare la spinta del prodotto verso la lama
- Manopola standard regolazione micrometrica progressiva 0/14 mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Pressamerce in polimero tecnico sovrappiatta sollevabile per la pulizia
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio

IT

- Professional vertical electric cured meat slicer
- Large sized meat table, considerable cutting capacity, suitable for all types of cured meat
- Double sliding table to facilitate product push toward the blade
- Standard knob with 0/14 mm progressive millimeter adjustment
- IP65 switch protected against water jets
- Technical polymer press holder, overplate can be raised for cleaning
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale charcuterie
- Grandes dimensions du plateau porte-produits, capacité de coupe importante, adaptée à tout type de charcuterie
- Double plateau coulissant pour faciliter la poussée du produit vers la lame
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Presse-produit en polymère technique surplateau relevable pour le nettoyage
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguisoir

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Wurstwaren für den professionellen Gebrauch
- Groß bemessene Schneidgutplatte, große Schneidekapazität, passend für alle Wurstsorten
- Doppelschlitten für einen bequemen Produktschub zum Messer
- Standardmäßiger Reglerknopf für die mikrometrische stufenlose Einstellung 0/14 mm
- Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt
- Anschlagplatte aus technischem Polymer, Oberplatte kann für die Reinigung angehoben werden
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Resthalter und Schleifapparat

DE

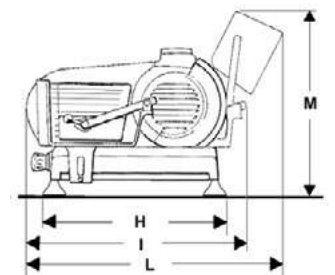
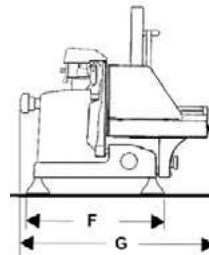
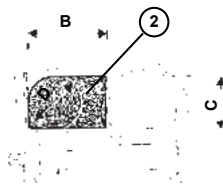
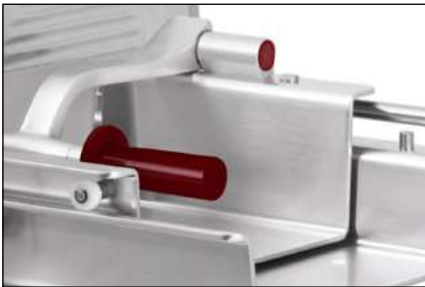


ESSENTIA

MACELLERIA 350-370



ESSENTIA



	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BEM350	320	260	260	550	480	710	590	785	910	680	350	0 - 25	41	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEM370	320	280	280	570	480	710	590	785	910	680	370	0 - 25	42	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale macelleria
- Doppio piatto portamerce di grandi dimensioni, completamente aperto e sollevabile
- Paragrasso lungo per un appoggio ottimale della carne fresca
- Pressamerce studiato per rimanere sollevato in totale sicurezza durante il posizionamento del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-25mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta e affilatoio

IT

- Professional vertical electric butcher's slicer
- Double large sized meat table, fully open and raisable
- Long bearing retainer for optimal resting on fresh meat
- The product press holder has been designed to safely stay up during product placement
- 0-25 mm thickness adjustment knob
- IP65 switch protected against water jets
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale boucherie
- Double plateau porte-produits de grandes dimensions, complètement ouvert et relevable
- Joint à huile long pour un appui optimal de la viande fraîche
- Presse-produit conçu pour rester soulevé en toute sécurité durant le positionnement du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-25mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguiseur

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Fleischiereien für den professionellen Gebrauch
- Groß bemessene doppelte Schneidgutplatte, vollständig geöffnet und höhenverstellbar.
- Lange Stauscheibe, für eine optimale Ablage des frischen Fleisches
- Die Anschlagplatte wurde so konzipiert, dass sie bei der Positionierung des Produkts vollkommen sicher angehoben bleibt
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-25 mm
- Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter und Schleifapparat

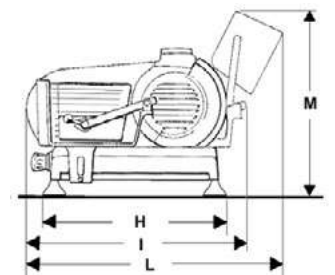
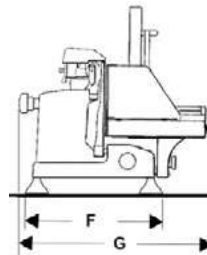
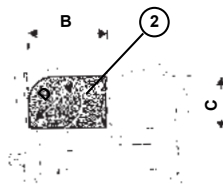
DE



DELICATESSEN 300



ESSENTIA



B C D E F G H I L M

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer
Spessore taglio
Cut thickness
Épaisseur de coupe
Schnittbreite
Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M					
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BED300	230	225	225	490	410	545	490	645	790	510	300	0 - 25	41	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale delicatessen
- Perfetta per il taglio di carne, salumi e formaggi
- Dimensioni contenute
- Dotata di piatto monovasca
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-14mm
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio

IT

- Professional vertical electric delicatessen slicer
- Perfect for cutting meat, cured meats and cheese
- Small size
- Equipped with a single tray
- Aluminum product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- 0-14 mm thickness adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale delicatessen
- Parfaite pour la coupe de viande, charcuterie et fromages
- Petites dimensions
- Dotée d'un plateau mono-cuve
- Presse-produit en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-14mm
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguisoir

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider Delikatessen für den professionellen Gebrauch
- Perfekt zum Schneiden von Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Kompakte Maße
- Mit einzelner Platte versehen
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für eine sanftere Produktablage
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-14 mm
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter, Anschlagplatte, und Schleifapparat

DE



ESSENTIA

OPTIONAL

- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
- 161 Cappottina in alluminio per Black Edition
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 191 Esecuzione loghi non standard

IT

- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
- 161 Aluminium cover for Black Edition
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 191 Non-standard logo implementation

EN

ESSENTIA

- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulissement des produits difficiles à trancher
- 161 Écran en aluminium pour Black Edition
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 191 Exécution de logos non standard

FR

- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
- 161 Aluminiumhaube für Black Edition
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

DE



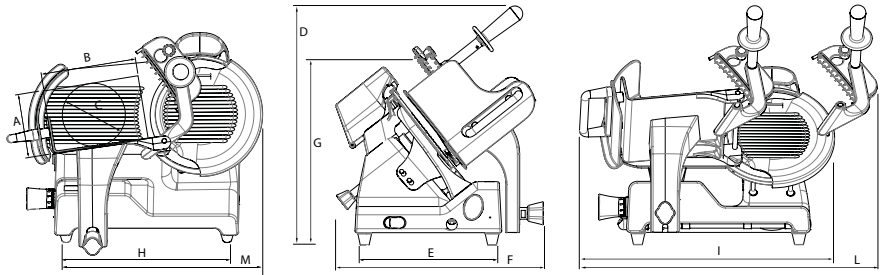
FUTURA

FUTURA

GRAVITÀ 280-315-360



FUTURA



A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

M

Ø Lama

Ø Blade

Ø Lame

Ø Messer

Spessore taglio

Cut thickness

Épaisseur de coupe

Schnittbreite

Peso netto

Net weight

Poids net

Nettogewicht

Potenza motore

Motor rating

Puissance moteur

Motorleistung

Specifiche elettriche

Electrical specifications

Caractéristiques électriques

Elektrische Eigenschaffen

Disponibile anche con

Available also with

Aussi disponible avec

Verfügbar auch mit

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
FTG280	149	252	198	577	326	535	482	413	665	795	635	280	0 - 17	28	0,18-na	230/50/1-400/50/3	110/60										
FTG315	215	285	230	640	375	590	510	435	714	833	690	315	0 - 17	34	0,24-0,27	230/50/1-400/50/3	110/60										
FTG360	250	310	264	665	420	620	540	535	805	930	780	360	0 - 17	40	0,55-0,55	230/50/1-400/50/3	110/60										

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Design con spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Inclinazione a 38° del piatto portamerce
- Grande capacità di taglio
- Manopola con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox IP67 ad alta resistenza meccanica certificati IK10
- Parafetta asportabile in acciaio inox
- Affilatoio asportabile con movimento a leva meccanizzato
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

IT Disponibile su richiesta:
guida prodotto;
lama, vela e coprilama teflonati

EN Available upon request:
product fence;
teflon blade, gauge plate and blade cover

FR Disponible sur demande :
guide du produit ; lame, voile et couvre-lame en téflon

DE Auf Anfrage erhältlich:
Resthalter; Messer, Blatt und Messerhaube
antihafbeschichtung

- Professional gravity electric slicer
- Design with rounded edges, soft and ergonomic shape
- 38° meat table inclination
- High cutting capacity
- Knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- IP67 stainless steel, high mechanical resistance, IK10 certified switches
- Removable stainless steel slice deflector
- Removable sharpener with mechanised lever movement
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant avec angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Inclinaison à 38° du plateau porte-produits
- Grande capacité de coupe
- Bouton avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox IP67 à haute résistance mécanique certifiés IK10
- Déflecteur de tranches amovible en acier inox
- Aiguisoir amovible avec mouvement à levier mécanisé
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR

- Elektrische Aufschnittmaschine als Schwerkraftschneider für den professionellen Gebrauch
- Design mit abgerundeten Kanten, weichen und ergonomischen Formen
- Schneidgutplatte um 38° geneigt
- Große Schneidekapazität
- Drehknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Edelstahlschalter IP67 mit hoher mechanischer Festigkeit, IK10 zertifiziert
- Abnehmbarer Resthalter aus Edelstahl
- Schleifapparat, der mit einer mechanisierten Hebelbewegung entfernt werden kann
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

DE

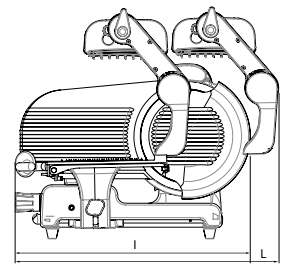
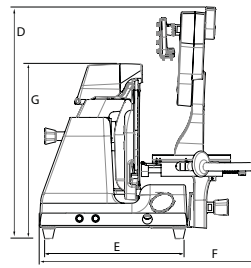
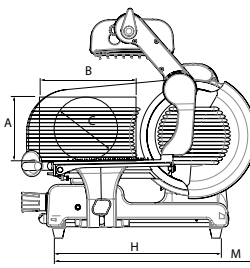


FUTURA

SALUMERIA 280-315-360



FUTURA



A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

M

Ø Lama

Ø Blade

Ø Lame

Ø Messer

Spessore taglio

Cut thickness

Épaisseur de coupe

Schnittbreite

Peso netto

Net weight

Poids net

Nettogewicht

Potenza motore

Motor rating

Puissance moteur

Motorleistung

Specifiche elettriche

Electrical specifications

Caractéristiques électriques

Elektrische Eigenschaffen

Disponibile anche con

Available also with

Aussi disponible avec

Verfügbar auch mit

	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
FTS280	190	265	215	600	325	550	450	413	665	745	570	280	0 - 17	34	0,18-na	230/50/1-400/50/3	110/60
FTS315	200	285	245	640	375	610	515	453	730	820	640	315	0 - 17	40	0,24-0,27	230/50/1-400/50/3	110/60
FTS360	245	310	275	620	420	758	560	535	830	880	690	360	0 - 17	46	0,55-0,55	230/50/1-400/50/3	110/60

- Affettatrice elettrica professionale per salumi
- Design con spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Grande capacità di taglio
- Manopola con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Interruttori in acciaio inox IP67 ad alta resistenza meccanica certificati IK10
- Parafetta asportabile in alluminio
- Affilatoio asportabile con movimento a leva meccanizzato per un affilatura sempre perfetta
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT Disponibile su richiesta:
pressamerce asportabile in acciaio inox

EN Available upon request:
removable stainless steel product press holder

FR Disponible sur demande :
presse-produits extractible en acier inox

DE Auf Anfrage erhältlich:
Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl

IT

- Professional electric slicer for cured meats
- Design with rounded edges, soft and ergonomic shape
- High cutting capacity
- Knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP67 stainless steel, high mechanical resistance, IK10 certified switches
- Removable aluminium slice deflector
- Removable sharpener with mechanised lever movement for perfect sharpening
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle pour charcuterie
- Design innovant avec angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Grande capacité de coupe
- Bouton avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Interrupteurs en acier inox IP67 à haute résistance mécanique certifiés IK10
- Déflecteur de tranche amovible en aluminium
- Aiguisoir amovible avec mouvement à levier mécanisé pour un aiguisage toujours parfait
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine für Wurstwaren
- Design mit abgerundeten Kanten, weichen und ergonomischen Formen
- Große Schneidekapazität
- Drehknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Edelstahlschalter IP67 mit hoher mechanischer Festigkeit, IK10 zertifiziert
- Abnehmbarer Restehalter aus Aluminium
- Schleifapparat, der für einen immer perfekten Schleifvorgang mit einer mechanisierten Hebelbewegung entfernt werden kann
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

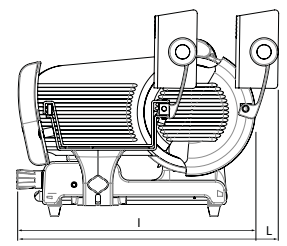
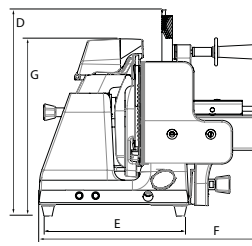
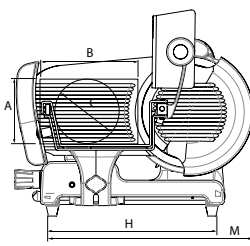
DE



MACELLERIA 280-315-360



FUTURA



A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

M

Ø Lama

Ø Blade

Ø Lame

Ø Messer

Spessore taglio

Cut thickness

Épaisseur de coupe

Schnittbreite

Peso netto

Net weight

Poids net

Nettogewicht

Potenza motore

Motor rating

Puissance moteur

Motorleistung

Specifiche elettriche

Electrical specifications

Caractéristiques électriques

Elektrische Eigenschaffen

Disponibile anche con

Available also with

Aussi disponible avec

Verfügbar auch mit

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Potenza motore	Specifiche elettriche	Disponibile anche con
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
FTM280	178	253	213	570	325	565	450	413	630	660	580	280	0 - 17	34	0,18-na	230/50/1-400/50/3	110/60
FTM315	210	270	240	600	375	620	515	453	725	830	665	315	0 - 17	40	0,24-0,27	230/50/1-400/50/3	110/60
FTM360	232	320	272	650	420	630	565	535	820	885	670	360	0 - 17	46	0,55-0,55	230/50/1-400/50/3	110/60

- Affettatrice elettrica professionale per il taglio di carni fresche
- Design con spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Grande capacità di taglio
- Doppio piatto portamerce aperto sui fianchi e sollevabile per una perfetta pulizia (su versioni con lama 315 e 360)
- Manopola con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Interruttori in acciaio inox IP67 ad alta resistenza meccanica certificati IK10
- Parafetta asportabile in alluminio
- Affilatoio asportabile con movimento a leva meccanizzato
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

- Professional electric slicer for cutting fresh meat
- Design with rounded edges, soft and ergonomic shape
- High cutting capacity
- Double meat table open on its sides and raisable for thorough cleaning (on versions with 315 and 360 blade)
- Knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP67 stainless steel, high mechanical resistance, IK10 certified switches
- Removable aluminium slice deflector
- Removable sharpener with mechanised lever movement
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle pour la coupe de viandes fraîches
- Design innovant avec angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Grande capacité de coupe
- Double plateau porte-produits ouvert sur les côtés et soulevable pour un nettoyage parfait (sur des versions avec une lame 315 et 360)
- Bouton avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Interrupteurs en acier inox IP67 à haute résistance mécanique certifiés IK10
- Déflecteur de tranche amovible en aluminium
- Aiguisoir amovible avec mouvement à levier mécanisé
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine zum Schneiden von frischem Fleisch
- Design mit abgerundeten Kanten, weichen und ergonomischen Formen
- Große Schneidekapazität
- Doppelte Schneidgutplatte, an den Seiten offen und für eine perfekte Reinigung anzuheben (auf den Versionen mit Messer 315 und 360)
- Drehknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Edelstahlschalter IP67 mit hoher mechanischer Festigkeit, IK10 zertifiziert
- Abnehmbarer Resthalter aus Aluminium
- Schleifapparat, der mit einer mechanisierten Hebelbewegung entfernt werden kann
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

DE



OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 191 Esecuzione loghi non standard
- 193 Estensione piatto gravità modelli Futura
- 194 Guida prodotto removibile modelli Futura German
- 195 Pressamerce in acciaio inox modelli Futura
- 197 Kit arretramento piedini
- 198 Bilancia integrata (check-peso) modelli Futura
- 199 Guida prodotto non removibile (solo se presente l'estensione del piatto) modello Futura gravità 315
- 200 Piatto macelleria "German" modelli Futura macelleria 280

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 191 Non-standard logo implementation
- 193 Futura model gravity plate extension
- 194 Futura German model removable product fence
- 195 Futura model stainless steel product press holder
- 197 Futura model feet retraction kit
- 198 Futura model built-in scale (weight check)
- 199 Futura Gravity 315 model non-removable product fence (only if plate extension is present)
- 200 Futura Butcher's 280 model "German" Butcher's version plate

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulissement des produits difficiles à trancher
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 191 Exécution de logos non standard
- 193 Extension plateau gravité modèles Futura
- 194 Guide du produit amovible modèles Futura German
- 195 Presse-produits en acier inox modèles Futura
- 197 Kit rétraction pieds modèles Futura
- 198 Balance intégrée (check-poids) modèles Futura
- 199 Guide du produit non amovible (seulement avec l'extension du plateau) modèle Futura gravité 315
- 200 Plateau boucherie "German" modèles Futura boucherie 280

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos
- 193 Erweiterung der Schwerkraftplatte Modelle Futura
- 194 Abnehmbare Produktführung Modelle Futura German
- 195 Anschlagplatten aus Edelstahl Modelle Futura
- 197 Bausatz zum Einziehen der Stellfüße Modelle Futura
- 198 Integrierte Waage (Gewichts-Check) Modelle Futura
- 199 Produktführung nicht abnehmbar (nur wenn eine Plattenerweiterung vorhanden ist) Modell Futura Schwerkraft 315
- 200 Fleischereiplatte "German" Modelle Futura Fleischerei 280

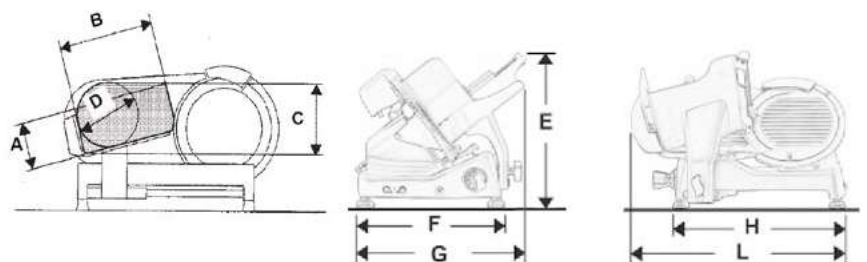
DE



DOMINA

DOMINA

SLG 315-350-370



DOMINA

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
SLG315	160	255	230	205	500	420	740	525	670	750	315	0 - 14	32	B 0,30-0,35 / G 0,25-0,30	230/50/1-400/50/3	120-220/60
SLG350	195	300	280	250	540	490	800	615	750	800	350	0 - 14	44	B 0,25-0,30 / G 0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
SLG370	210	300	295	265	540	490	800	615	830	890	370	0 - 14	49	B 0,25-0,30 / G 0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Design innovativo, spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Inclinazione a 38° del piatto portamerce: facilita carico e scarico del prodotto
- Grande capacità di taglio
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato e di leggera inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance alla normativa americana NSF 8-2010)
- Manopola in alluminio con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- Parafetta asportabile in acciaio inox
- Mola affilatrice e capottina estraibile per la pulizia
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

IT Disponibile su richiesta:
versione con trasmissione ad ingranaggi

EN Available upon request:
Version with gear transmission

FR Disponible sur demande :
version avec transmission à engrenages

DE Auf Anfrage erhältlich:
Version mit Zahngetriebe

- Professional gravity electric slicer
- Innovative design, rounded edges, soft and ergonomic shape
- 38° meat table inclination: easy product loading and unloading
- High cutting capacity
- Meat table equipped with raised, slightly inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Aluminium knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches
- Removable stainless steel slice deflector
- Sharpening wheel and cover can be removed for cleaning
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant, angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Inclinaison à 38° du plateau porte-produits : facilite le chargement et le déchargement du produit
- Grande capacité de coupe
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et d'une légère inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Bouton en aluminium avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox
- Déflecteur de tranches en acier inox
- Meule d'aiguisage et couvercle pour le nettoyage
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR

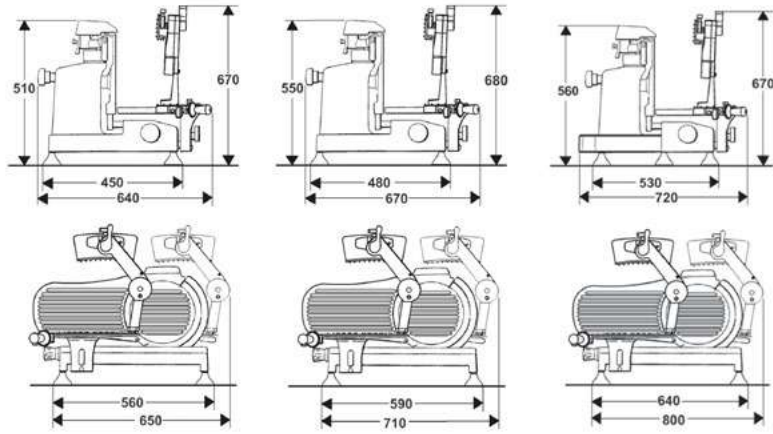
- Elektrische Aufschnittmaschine als Senkrechtschneider für den professionellen Gebrauch
- Innovatives Design, abgerundete Kanten, weiche und ergonomische Formen
- Schneidgutplatte um 38° geneigt: vereinfacht das Auf- und Abladen des Produktes
- Große Schneidekapazität
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und leichter Neigung für die Sammlung von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Aluminiumknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Resthalter aus Edelstahl
- Schleifscheibe und Kappe können für die Reinigung herausgezogen werden
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

DE



DOMINA

SLL 315-350-370



SLL315

SLL350

SLL370

	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Schnittleistung (rechteckig)	Capacità di taglio (circ.) Cutting capacity (circ.) Capacité de découpe (circ.) Schnittleistung (rund)	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz

SLL315	315	0 - 14	40	290x225h	225	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 400/50/3
SLL350	350	0 - 14	45	320x270h	270	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 230/50/1 - 400/50/3
SLL370	370	0 - 14	56	350x280h	280	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 230/50/1 - 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale verticale salumeria
- Trasmissione silenziosa a ingranaggi
- Manopola a regolazione millimetrica PROGRESSIVA
- Lavorazione SUPERGLIDE su piano spessimetro e paralama
- Piattino portamerce inox tagliato al laser (per SLL350)
- Blocco piatto scorrevole per agevolare il carico del prodotto
- Paragrasso tutta lunghezza
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce inox , pressamerce in alluminio e parafetta inox

IT

- Professional vertical electric cured meat slicer
- Silent gear transmission
- PROGRESSIVE millimeter adjustment knob
- SUPERGLIDE machining on thickness gauge plate and blade protection cover
- Stainless steel laser-cut meat table (for SLL350)
- Sliding table lock to facilitate product loading
- Full length bearing retainer (for SLL370)
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale charcuterie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Bouton de réglage millimétrique PROGRESSIF
- Tranchage SUPERGLIDE sur plaque de réglage d'épaisseur et couvercle-lame
- Plateau porte-produits inox découpé au laser (pour SLL350)
- Blocage du plateau coulissant pour faciliter le chargement du produit
- Pare-graisse sur toute la longueur (pour SLL370)
- Aiguisoir intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium

FR

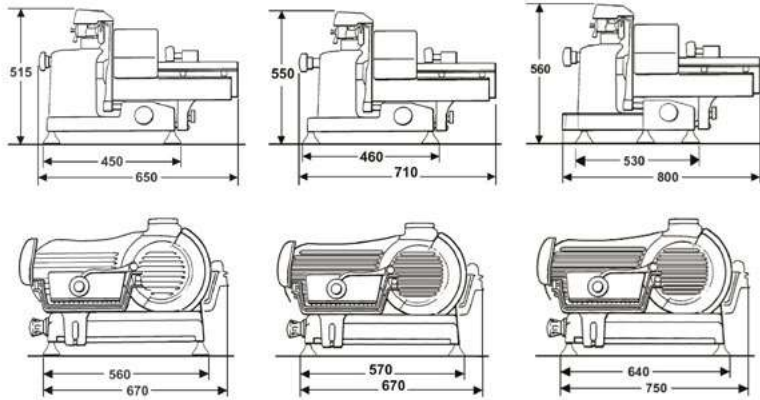
- Elektrischer Senkrechtschneider für Wurstwaren für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- STUFENLOS einstellbarer Reglerknopf zur millimetergenauen Einstellung
- SUPERGLIDE Verarbeitung auf Platte Führungslehre und Messerschutz
- Kleine Schneidgutplatte aus Edelstahl, lasergeschnitten (SLL350)
- Schlittenblockierung für die vereinfachte Produktladung
- Stauscheibe auf der gesamten Länge (SLL370)
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Restehalter und Anschlagplatte aus Aluminium

DE



DOMINA

SLH 315-350-370



SLH315

SLH350

SLH370

Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Capacità di taglio (rett.)
 Cutting capacity (rect.)
 Capacité de découpe (rect.)
 Schnittleistung (rechteckig)
 Capacità di taglio (circ.)
 Cutting capacity (circ.)
 Capacité de découpe (circ.)
 Schnittleistung (rund)
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung
 Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLH315	315	0 - 25	38	270x225h	225	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 400/50/3
SLH350	350	0 - 14	45	320x270h	270	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 400/50/3
SLH370	370	0 - 25	56	370x260h	260	0,30 0,35	120/60/1 - 230/50/1 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale verticale macelleria
- Trasmissione silenziosa a ingranaggi
- Apertura vela 25mm
- Lavorazione SUPERGLIDE sul piano spessimetro e paralama
- Dispositivo oliatore barra scorrimento
- Paragrasso tutta lunghezza (per SLH350, SLH370)
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox e pressamerce

IT

- Professional vertical electric butcher's slicer
- Silent gear transmission
- Gauge plate opening 25 mm
- SUPERGLIDE machining on thickness gauge plate and blade protection cover
- Lubricating point device for sliding bar
- Full length bearing retainer (for SLH350, SLH370)
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale boucherie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Ouverture voile 25mm
- Tranchage SUPERGLIDE sur plaque de réglage d'épaisseur et couvre-lame.
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Pare-graisse sur toute la longueur (pour SLH350, SLH370)
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Fleischereien für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Anschlagplattenöffnung 25 mm
- SUPERGLIDE Verarbeitung auf Platte Führungslehre und Messerschutz
- Gleitstangen-Öler
- Stauscheibe auf der gesamten Länge (SLH350, SLH370)
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Restehalter und Anschlagplatte aus Aluminium

DE



DOMINA

OPTIONAL

3	Contafette con selettore
8	Porzionatore: rilevatore del peso
12	Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
56	Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
78	BC2 composto da due pressamerce indipendenti e regolabili e da una spondina, perfetto per il taglio contemporaneo di due diversi prodotti oppure per prodotti molto irregolari
81	Spondina regolabile (alta 55 mm) per un ulteriore serraggio del prodotto
92	Porzionatore con programma per affettatrici automatiche
97	Teflonatura (vela, lama, paralama)
100	Spondina regolabile (alta 20 mm) per un perfetto bloccaggio di prodotti di piccola pezzatura
130	Asportalama rapido per rimuovere la lama senza l'uso di attrezzi
139	Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
149	Regolatore spessore multifunzione ALL-IN-ONE
151	Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
164	Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
173	Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
191	Esecuzione loghi non standard

IT

3	Slice counter with selector
8	Portioning device: weight detector
12	Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
56	Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
78	BC2 composed of two independent, adjustable product press holders and one side panel, perfect for the simultaneous cutting of two different products or for very irregular products
81	Adjustable side panel (55 mm high) for further tightening of the product
92	Portioning device with program for automatic slicers
97	Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
100	Adjustable side panel (20 mm high) for perfect locking of small sized products
130	Rapid blade removal unit for removing blades without the use of tools
139	Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
149	ALL-IN-ONE multi-functional thickness adjuster
151	Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
164	Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
173	Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
191	Non-standard logo implementation

EN

3	Compte-tranches avec sélecteur
8	Portionneuse : détecteur de poids
12	Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
56	Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
78	BC2 composé de deux presse-produits indépendants et réglables et d'une ridelle, idéal pour la découpe simultanée de deux produits différents ou bien pour des produits très irréguliers
81	Ridelle réglable (haute de 55 mm) pour un serrage ultérieur du produit
92	Portionneuse avec programme pour tranches automatiques
97	Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
100	Ridelle réglable (haute de 20 mm) pour un blocage parfait de produits de petite taille
130	Extracteur rapide pour retirer la lame sans l'utilisation d'outils
139	Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
149	Régulateur épaisseur multifonction ALL-IN-ONE
151	Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulissement des produits difficiles à trancher
164	Peinture caisse en couleur RAL au choix pour tranches électriques
173	Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
191	Exécution de logos non standard

FR

3	Scheibenzählung mit Wahlschalter
8	Portionierer: Gewichtsmessgerät
12	Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
56	Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
78	BC2 besteht aus zwei unabhängigen und verstellbaren Anschlagplatten und einer kleinen Kante, perfekt für das gleichzeitige Schneiden von zwei verschiedenen oder sehr unregelmäßigen Produkten
81	Verstellbare Kante (Höhe 55 mm) für eine weitere Blockierung des Produkts
92	Portionierer mit Programm für automatische Aufschnittmaschinen
97	Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
100	Verstellbare Kante (Höhe 20 mm) für eine perfekte Blockierung kleiner Produktstücke
130	Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung ohne die Verwendung von Werkzeugen
139	Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
149	Multifunktionaler Schnittdickenregler ALL-IN-ONE
151	Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
164	Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
173	Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
191	Ausführung nicht standardmäßiger Logos

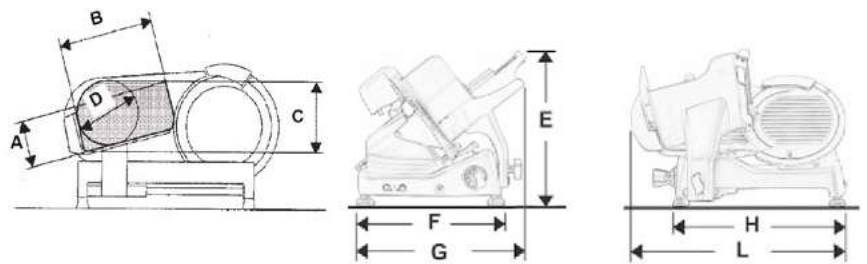
DE



SUPREMA

SUPREMA

GRAVITÀ 315-350-370



SUPREMA

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
PEG315	160	255	230	205	500	420	740	525	670	750	315	0 - 14	32	B 0,30-0,35 / G 0,25-0,30	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEG350	195	300	280	250	540	490	800	615	750	800	350	0 - 14	44	B 0,25-0,30 / G 0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEG370	210	300	295	265	540	490	800	615	830	890	370	0 - 14	49	B 0,25-0,30 / G 0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Design innovativo, spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Inclinazione a 38° del piatto portamerce: facilita carico e scarico del prodotto
- Grande capacità di taglio
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato e di leggera inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance alla normativa americana NSF 8-2010)
- Manopola in alluminio con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- Parafetta asportabile in acciaio inox
- Mola affilatrice e capottina estraibile per la pulizia
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

IT Disponibile su richiesta:
versione con trasmissione ad ingranaggi

EN Available upon request:
Version with gear transmission

FR Disponible sur demande :
version avec transmission à engrenages

DE Auf Anfrage erhältlich:
Version mit Zahngetriebe

- Professional gravity electric slicer
- Innovative design, rounded edges, soft and ergonomic shape
- 38° meat table inclination: easy product loading and unloading
- High cutting capacity
- Meat table equipped with raised, slightly inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Aluminium knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches
- Removable stainless steel slice deflector
- Sharpening wheel and cover can be removed for cleaning
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant, angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Inclinaison à 38° du plateau porte-produits : facilite le chargement et le déchargement du produit
- Grande capacité de coupe
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et d'une légère inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Bouton en aluminium avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox
- Déflecteur de tranches en acier inox
- Meule d'aiguisage et couvercle pour le nettoyage
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR

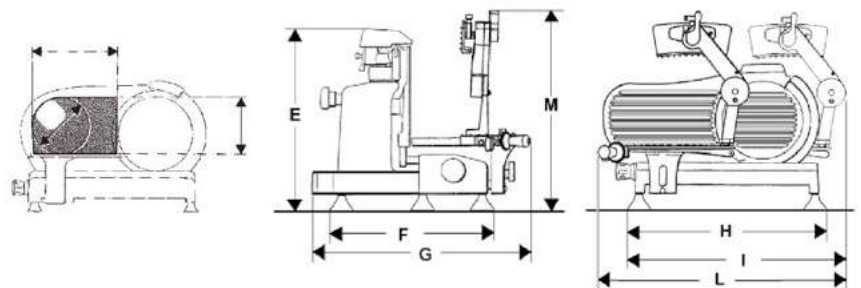
- Elektrische Aufschnittmaschine als Senkrechtschneider für den professionellen Gebrauch
- Innovatives Design, abgerundete Kanten, weiche und ergonomische Formen
- Schneidgutplatte um 38° geneigt: vereinfacht das Auf- und Abladen des Produktes
- Große Schneidekapazität
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und leichter Neigung für die Sammlung von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Aluminiumknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Resthalter aus Edelstahl
- Schleifscheibe und Kappe können für die Reinigung herausgezogen werden
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

DE



SUPREMA

SALUMERIA 315-350-370



SUPREMA

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lamme Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
PES315	280	225	225	510	465	640	570	660	840	670	315	0 - 14	41	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PES350	310	270	270	550	490	670	600	710	890	665	350	0 - 14	45	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PES370	340	280	280	560	530	725	640	800	970	660	370	0 - 14	56	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale salumeria
- Perfetto strumento di taglio per prosciutto e salumi
- Manopola in alluminio con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- Piatto portamerce in acciaio inox su modello PES350
- Robusto pressamerce con costolature tagliate al laser per una tenuta del prodotto incredibilmente salda
- Innovativa forma del pressamerce: permette di tagliare fino all'ultima fetta minimizzando gli scarti
- Pulizia facilitata dall'ampio spazio tra lama e motore
- Componenti facilmente smontabili per la pulizia
- Parafetta girevole e asportabile
- Mola affilatrice e capottina estraibile
- Pressamerce asportabile in acciaio inox
- Sovrappiatto asportabile in acciaio inox

IT

- Professional electric cured meat slicer
- Perfect cutting tool for ham and cured meats
- Aluminium knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches
- Stainless steel meat table on model PES350
- Robust product press holder with laser-cut ribbing for maximum product hold
- Innovative product press holder shape: cuts down to the last slice, reducing waste
- Cleaning facilitated by the ample space between the blade and motor
- Easily removable components for cleaning
- Turning, removable slice deflector
- Removable sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder
- Removable stainless steel overplate

EN

- Trancheuse électrique professionnelle pour charcuterie
- Instrument de coupe parfait pour les jambons et charcuterie
- bouton en aluminium avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox étanche
- plateau porte-produits en acier inox sur modèle PE350
- Presse-produit robuste avec lignes longitudinales découpées au laser pour une tenue du produit incroyablement soudée
- Forme innovante du presse-produit : elle permet de couper jusqu'à la dernière tranche en minimisant les déchets
- Nettoyage facile grâce à l'espace large entre la lame et le moteur
- Composants facilement extractible pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche pivotant et extractible
- Meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits extractible en acier inox
- Surplateau extractible en acier inox

FR

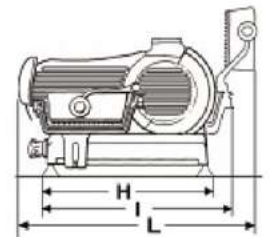
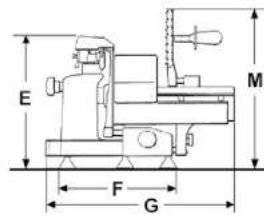
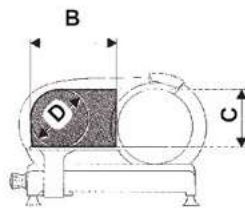
- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine für Wurstwaren
- Perfektes Schneidegerät für Schinken und Wurstwaren
- Aluminiumknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Schneidgutplatte aus Edelstahl auf dem Modell PES350
- Robuste Anschlagplatte mit lasergeschnittenen Rippen, so dass das Produkt unglaublich fest anliegt
- Innovative Form der Anschlagplatte: auch die letzte Scheibe kann geschnitten werden und Schneidabfälle werden auf ein Minimum reduziert
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Die Komponenten können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Restehalter drehbar und abnehmbar
- Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl
- Abnehmbare Oberplatte aus Edelstahl

DE



SUPREMA

MACELLERIA 350-370



SUPREMA

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
PEM350	320	260	260	540	490	705	600	650	910	680	350	0 - 25	46	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEM370	370	265	560	530	820	640	760	980	910	750	370	0 - 25	56	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale per il taglio di carni fresche
- Doppio piatto portamerce di grandi dimensioni
- Paragrasso lungo per un appoggio ottimale della carne fresca
- Pressamerce in acciaio inox con costolature tagliate al laser per preservare l'integrità della carne fresca
- Pressamerce rimane sollevato in totale sicurezza durante il posizionamento del prodotto
- Pressamerce innovativo per tagliare fino all'ultima fetta minimizzando gli scarti
- manopola in alluminio con regolazione 0/25 mm
- piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- piatto portamerce in acciaio inox su modello PEM350
- Doppio piatto portamerce aperto sui fianchi e sollevabile per una perfetta pulizia
- Parafetta mola affilatrice e capottina estraibili
- Pressamerce e sovrappiatto asportabili in acciaio inox

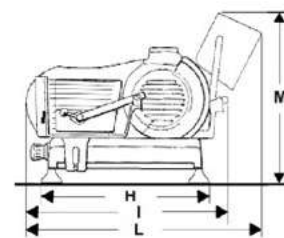
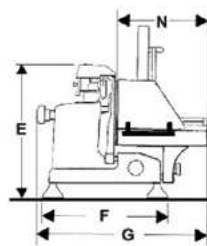
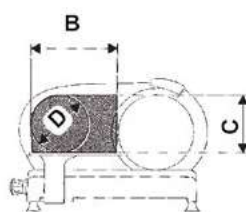
- Professional electric slicer for cutting fresh meat
- Double, large sized meat table
- Long bearing retainer for optimal resting on fresh meat
- Stainless steel product press holder with laser-cut ribbing to preserve the integrity of fresh meat
- The product press holder safely stays up during product placement
- Innovative product press holder for cutting down to the last slice, reducing waste
- Aluminium knob with 0/25 mm adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches
- Stainless steel meat table on model PEM350
- Double meat table open on its sides and raisable for thorough cleaning
- Removable slice deflector, sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder and overplate

- Trancheuse électrique professionnelle pour la coupe de viandes fraîches
- Double-plateau porte-produits de grandes dimensions
- Joint à huile long pour un appui optimal de la viande fraîche
- Presse-produits en acier inox avec lignes longitudinales coupées aux laser pour préserver l'intégrité de la viande fraîche
- Le presse-produits reste soulevé en toute sécurité durant le positionnement du produit
- Presse-produit innovant pour couper jusqu'à la dernière tranche en minimisant les déchets
- bouton en aluminium avec réglage 0/25 mm
- pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox étanche
- plateau porte-produits en acier inox sur modèle PEM350
- Double plateau porte-produits ouvert sur les côtés et soulevable pour un nettoyage parfait
- Composants facilement extractibles pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche, meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits et surplateau extractible en acier inox

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine zum Schneiden von frischem Fleisch
- Doppelte, großzügig bemessene Schneidgutplatte
- Langer Fettschutz für eine optimale Ablage des frischen Fleisches
- Anschlagplatte aus Edelstahl mit lasergeschnittenen Rippen, um das frische Fleisch nicht zu beschädigen
- Die Anschlagplatte bleibt während der Platzierung des Produktes vollkommen sicher angehoben
- Innovative Anschlagplatte, um auch die letzte Scheibe schneiden zu können und Schneidabfälle auf ein Minimum zu reduzieren
- Aluminiumknopf mit Einstellung 0/25 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Schneidgutplatte aus Edelstahl auf dem Modell PEM350
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Doppelte Schneidgutplatte, an den Seiten offen und für eine perfekte Reinigung anzuheben
- Restehalter, Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte und Oberplatte aus Edelstahl



DELICATESSEN 315-350



SUPREMA

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
PED315	250	220	220	500	465	610	575	730	860	560	315	0 - 25	37	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PED350	320	260	260	540	490	705	600	650	910	680	350	0 - 25	46	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale, perfetta per carne salumi e formaggi
- Dimensioni contenute, con piatto monovasca
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato al prodotto
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- manopola in alluminio con regolazione 0/25 mm
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- Pulizia facilitata dall'ampio spazio tra lama e motore
- Componenti facilmente smontabili per la pulizia
- Parafetta girevole e asportabile
- Mola affilatrice e capottina estraibile
- Pressamerce asportabile in acciaio inox
- Sovrappiatto sollevabile

IT

- Professional electric slicer, perfect for meat, cured meats and cheese
- Small-sized slicer with single tray
- Aluminium product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Aluminium knob with 0/25 mm adjustment
- Stainless steel waterproof switches
- Cleaning facilitated by the ample space between the blade and motor
- Easily removable components for cleaning
- Turning, removable slice deflector
- Removable sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder
- Raisable overplate

EN

- Trancheuse électrique professionnelle, parfaite pour viandes, charcuterie et fromages
- Petites dimensions, avec plateau mono-cuve.
- Presse-produits en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat au produit
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- bouton en aluminium avec réglage 0/25 mm
- Interrupteurs en acier inox étanche
- Nettoyage facile grâce à l'espace large entre la lame et le moteur
- Composants facilement extractible pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche pivotant et extractible
- Meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits extractible en acier inox
- Surplateau soulevable

FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine, perfekt für Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Kompakte Abmessungen, mit einzelner Platte
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für eine sanftere Produktablage
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Aluminiumknopf mit Einstellung 0/25 mm
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Die Komponenten können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Restehalter drehbar und abnehmbar
- Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl
- Oberplatte kann angehoben werden

DE



SUPREMA

OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 130 Asportalama rapido per rimuovere la lama senza l'uso di attrezzi
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 191 Esecuzione loghi non standard

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 130 Rapid blade removal unit for removing blades without the use of tools
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 191 Non-standard logo implementation

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
- 130 Extracteur rapide pour retirer la lame sans l'utilisation d'outils
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 149 Régulateur épaisseur multifonction ALL-IN-ONE
- 151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulisement des produits difficiles à trancher
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 191 Exécution de logos non standard

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 130 Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung ohne die Verwendung von Werkzeugen
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 149 Multifunktionseller Schnittdickenregler ALL-IN-ONE
- 151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

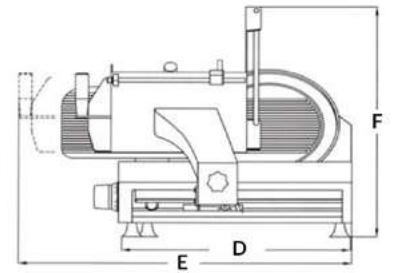
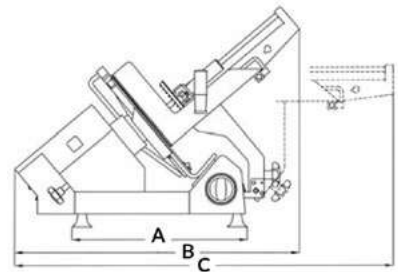
DE



PROXIMA

PROXIMA

B800



PROXIMA

Ingombro massimo
 Overall dimensions
 Dimensions
 Abmessungen
 Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung
 Capacità di taglio (lung.)
 Cutting length
 Capacité de coupe (long.)
 Schmelzlänge
 Capacità di taglio (alt.)
 Cutting height
 Capacité de coupe (haut.)
 Schmelzhöhe
 Rumorosità
 Sound level
 Niveau du bruit
 Geräuschpegel

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	mm	dB (A)	A	B	C	D	E	F
SCB800	700x790x550h	330	0 - 25	48	0,35	320	225	<70	420	700	950	460-550	790	550

- Affettatrice elettrica professionale
- Motore dalle alte prestazioni per sostenere un uso intensivo
- Ideale per il taglio di prodotti di peso e dimensioni superiori
- Acciaio inox (AISI 304)
- Facile da usare
- Facile e veloce da pulire
- Grande capacità di taglio
- Versione trifase o monofase
- Trasmissione a cinghia poly v
- Affilatoio removibile
- Disponibile su richiesta in versione antiaderente

IT

- Professional electrical slicer
- Powerful motor for continuous operation
- Perfect for slicing large and heavy products
- Stainless steel (AISI 304)
- Easy to operate
- Quick and easy to clean
- Large slicing capacity
- 3-Phase or 1-phase voltage
- Poly v belt drive
- Removable sharpening device
- Also available in non stick coating

EN

- Trancheuses professionnelles électriques
- Trancheuses équipées d'un moteur puissant pour le traitement continu des opérations
- Parfait avec tout type d'aliments, tels que saucissons, fromages, jambons, rôtis, et viande fraîche
- Acier inoxydable (AISI 304)
- Facile d'utilisation
- Rapide et facile à nettoyer
- Grande capacité de coupe
- Voltage triphasé ou monophasé
- Courroie d'entraînement
- Affûteur amovible
- Egalement disponible en revêtement anti-adhérente

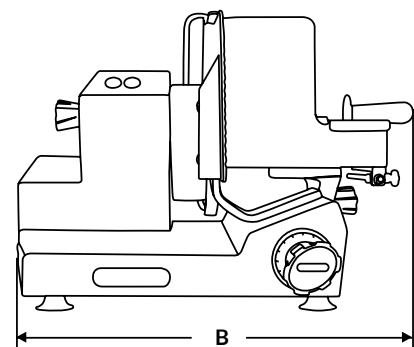
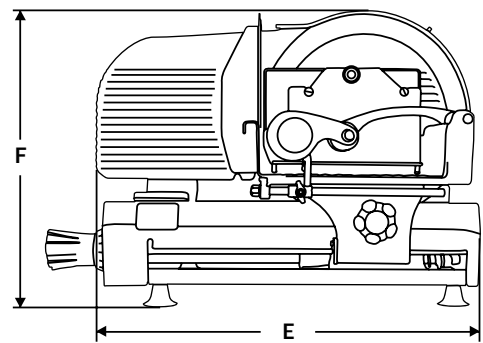
FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschinen
- Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb der auch schweres Schneidgut kraftvoll bewältigt
- Edelstahl (AISI 304)
- Einfache Bedienung
- Leichte und schnelle Reinigung
- Große Schneidkapazität
- Dreh- oder Wechselstrom
- Poly v Belt Antrieb
- Separates Schleifgerät
- Auch mit Cera-Antihafbeschichtung

DE



B834 - B834 E



	Ingombro massimo Overall dimensions Dimensions Abmessungen	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net	Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Capacità di taglio (lung.) Cutting length Capacité de coupe (long.) Schnitlänge	Capacità di taglio (alt.) Cutting height Capacité de coupe (haut.) Schnidhöhe	Rumorosità Sound level Niveau du bruit Geräuschpegel	B	E	F
	mm	mm	mm	kg		kW	mm	mm	dB (A)	mm	mm	mm

SCB834	640x590x430h	330	0 - 25	48		0,35	250	220	<70	700	790	550
SCB834E	730x650x430h	330	0 - 25	48		0,35	320	220	<70	700	790	550

- Affettatrice elettrica professionale
- Motore dalle alte prestazioni per sostenere un uso intensivo
- Ideale per il taglio di qualsiasi tipo di prodotto come salumi, formaggi, roast beef e carne cruda.
- Acciaio inox (AISI 304)
- Facile da usare
- Facile e veloce da pulire
- Grande capacità di taglio
- Versione trifase o monofase
- Trasmissione a cinghia poly v
- Carrello 3soxx320mm
- Affilatoio removibile
- Disponibile su richiesta in versione antiaderente



- Professional electrical slicer
- Powerful motor for continuous operation
- Perfect for slicing all kinds of food - such as sausage, cheese, ham, roast beef and fresh meat.
- Stainless steel (AISI 304)
- Easy to operate
- Quick and easy to clean
- Large slicing capacity
- 3-Phase or 1-phase voltage
- Poly v belt drive
- Removable sharpening device
- Carrello 3sox320mm per modello b834e
- Also available in non stick coating



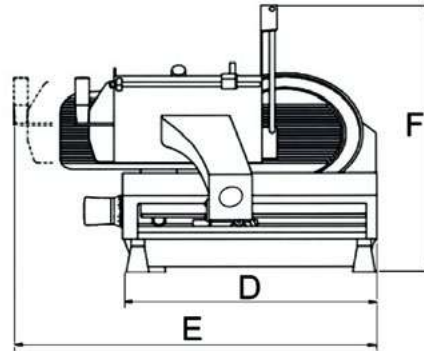
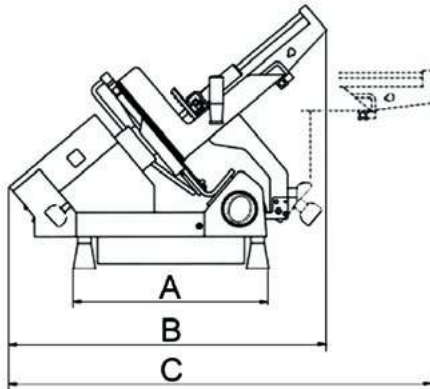
- Trancheuses professionnelles électriques
- Équipées d'un moteur puissant pour le traitement continu des opérations
- Parfait avec tout type d'aliments, tels que saucissons, fromages, jambons, rôtis, et viande fraîche
- Acier inoxydable (AISI 304)
- Facile d'utilisation
- Rapide et facile à nettoyer
- Grande capacité de coupe
- Voltage triphasé ou monophasé
- Courroie d'entraînement
- Affûteur amovible
- Chariot à viande de 350x320mm pour le model b834e
- Egalement disponible en revêtement anti-adhérente



- Professionelle elektrische Aufschnittmaschinen
- Edelstahl, Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb
- Alleschneider - für Fleisch, Wurst, Käse, Schinken, Roast Beef, Brot
- Edelstahl (AISI 304)
- Einfache Bedienung
- Leichte und schnelle Reinigung
- Große Schneidkapazität
- Dreh- oder Wechselstrom
- Poly v Belt Antrieb
- Separates Schleifgerät
- Schlittentisch 350x320mm
- Auch mit Cera-Antihaftbeschichtung



B932 - B933



PROXIMA

	A	B	C	D	E	F	Ingombro massimo Overall dimensions Dimensions Abmessungen	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schmittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Schmittleistung (rechteckig)	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
SCB932	420	700	950	460	790	590	720x790x620h	330	0 - 25	66	0,6	320x220h	230/50/1-400/50/3	230/60/1
SCB933	420	700	950	550	790	590	720x790x620h	350	0 - 25	66	0,6	320x235h	230/50/1-400/50/3	230/60/1

- Affettatrice elettrica professionale
- Utilizzabile sia in versione manuale che semi-automatica
- Carrello azionabile elettricamente
- Acciaio inox (AISI 304)
- Lama removibile
- Affilatoio a parte
- 25-55 Fette al minuto

Opzioni disponibili su richiesta:

- versione antiaderente
- carrello con pressamerce
- piano raccolta verdure

IT

- Professional electrical slicer
- Can be operated as a manual machine, or as a semi-automatic slicer
- The meat table can be electrically driven
- Stainless steel (AISI 304)
- Knife remover
- Separate sharpener
- 25-55 Slices per minute
- Also available in non stick coating

Options by request:

- non stick coating
- meat table with top clamps
- vegetable chute

EN

- Trancheuses professionnelles électriques
- Utilisable comme une trancheuse manuelle ou semi-automatique
- Le chariot de viande peut être entraîné électriquement
- Acier inoxydable (AISI 304)
- Lame amovible
- Affûteur séparé
- 25-55 Tranches par minute

Options disponibles sur demande:

- également disponible en revêtement anti-adhérente.
- chariot à viande avec crampons
- récipient de récupération de légumes

FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschinen
- Elektrisch angetriebener Schlittentisch, umschaltbar auf Handbetrieb
- Stufenlos verstellbare Schneidgeschwindigkeit
- Edelstahl (AISI 304)
- Messerabnahmevorrichtung
- Separates Schleifgerät
- 25-55 Scheiben pro Minute

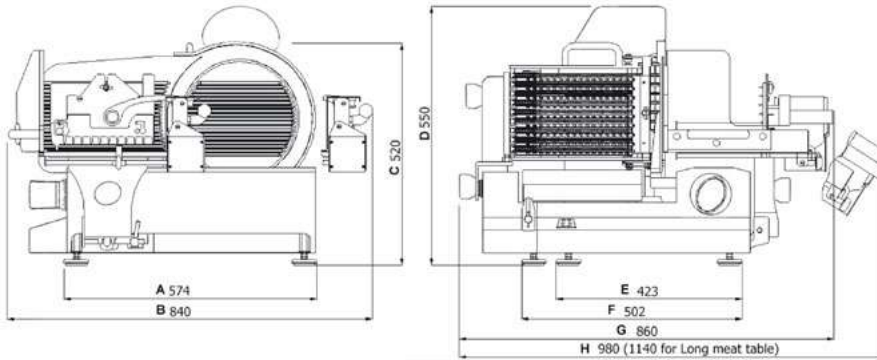
Sonderausführungen:

- Cera-Antihafbeschichtung
- Schlittentisch mit Einspannvorrichtung
- Gemüseschacht

DE



B935



Ingombro massimo
Overall dimensions
Dimensions
Abmessungen

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Capacità di taglio (rett.)
Cutting capacity (rect.)
Capacité de découpe (rect.)
Schmittleistung (rechteckig)

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	V - Hz	V - Hz
SCB935	840x980/1140x550h	330	0 - 10	85	0,9	255x195h	230/50/1-400/50/3	230/60/1

- Affettatrice elettrica professionale
- Costruzione in acciaio inox (AISI 304)
- Fornita di un doppio programma di impilatura e scalatura fette semplice da usare, ideale per la grande distribuzione / catering / macellerie al fine di affettare qualsiasi tipologia di prodotto
- Grande capacità di taglio
- Facile e veloce da pulire
- Alta produttività - fornita di motori ad altra potenza per lunghi periodi di lavoro continuativo
- Sistema di trasmissione movimento lama ad ingranaggi senza necessità di manutenzione
- Sistema di affilatura lama integrato
- Lama in acciaio cromato ad alta durezza per mantenere a lungo l'affilatura
- Disponibile con alimentazione monofase e trifase
- Conforme alle principali normative internazionali (CE e GS)

IT

- Professional full automatic electrical slicer
- AISI 304 stainless steel construction
- Supplied with simple to use, double single stacking and shingling program ideal in independent retail food outlets, supermarkets and hypermarkets, and food service
- large slicing capacity
- quick and easy to clean
- High productivity – supplied with powerful motors suitable for long non-stop working shifts
- Gears based maintenance-free motor to blade transmission
- Integrated sharpening system
- Hard chromium steel blade for stay sharp operation
- Available in single and three phases versions
- Compliant with main international directives (CE and GS)

EN

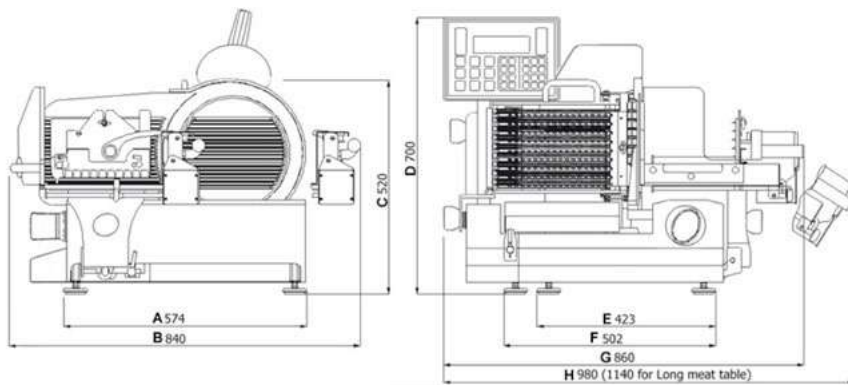
- Trancheuse électrique professionnelle
- Acier INOX (AISI 304)
- Fournie avec un double programme d'empilage et de découpe facile à utiliser, idéale pour la grande distribution, restauration et boucheries, afin de trancher tout type de produit.
- Grande capacité de coupe
- Nettoyage facile et rapide
- Productivité accrue – équipée de moteurs puissants adaptés à de longues périodes de travail continu
- Système de transmission du mouvement de lame par engrenage et sans entretien
- Affûteuse de lame intégrée
- Lame en acier chromé très résistante afin de maintenir une coupe parfaite pendant longtemps
- Disponible avec alimentation monophasée ou triphasée
- Conforme aux principales normes internationales (CE et GS)

FR

- Professioneller Vollautomat
- Hergestellt in 1.4301 Edelstahl
- Einfachste Bedienung, bis zu zwei Stapel und Fächern in mehreren Lagen, ideal für den unabhängigen Einzelhandel, kleine und große Supermärkte und Caterer
- Große Schneidkapazität
- Schnell und Einfach zu Reinigen
- Hohe Produktivität – alle Motoren sind für Dauerbetrieb ausgelegt
- Messerantrieb durch wartungsfreien Getriebemotor
- Integrierte Messerschleifvorrichtung
- Hartverchromtes Messer aus Werkzeugstahl für lange Schnitthaltigkeit
- Lieferbar in Wechsel- oder Drehstrom
- Entspricht allen internationalen Vorschriften (CE und GS)

DE

B936



Ingombro massimo
Overall dimensions
Dimensions
Abmessungen

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Capacità di taglio (rett.)
Cutting capacity (rect.)
Capacité de découpe (rect.)
Schnittleistung (rechteckig)

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	V - Hz	V - Hz
SCB936	840x980/1140x700h	330	0 - 10	87	0,9	255x195h	230/50/1-400/50/3	230/60/1

- Affettatrice elettrica professionale
- Costruzione in acciaio inox (AISI 304)
- Fornita di un terminale di programmazione computerizzato con schermo lcd facile da usare per guidare dell'operatore al processo di carni salumi e formaggi, per creare fino a 99 combinazioni di taglio prodotto ideale per la grande distribuzione / catering / sistemi di porzionatura semi-industriale
- Grande capacita' di taglio
- Facile e veloce da pulire
- Alta produttività - fornita di motori ad altra potenza per lunghi periodi di lavoro continuativo
- Sistema di trasmissione movimento lama ad ingranaggi senza necessità di manutenzione
- Sistema di affilatura lama integrato
- Lama in acciaio cromato ad alta durezza per mantenere a lungo l'affilatura
- Disponibile con alimentazione monofase e trifase
- Conforme alle principali normative internazionali di sicurezza (CE e GS)

IT

- Professional full automatic electrical slicer
- AISI 304 stainless steel construction
- Equipped with a LCD supplied easy to use computerized terminal to smoothly guide the operator in the processing of fresh meat, cold cuts and cheeses, to create up to 99 different cutting combinations - ideal in supermarkets, hypermarkets, and semi-industrial portioning systems
- large slicing capacity
- quick and easy to clean
- High productivity – supplied with powerful motors suitable for long non-stop working shifts
- Gears based maintenance-free motor to blade transmission
- Integrated sharpening system
- Hard chromium steel blade for stay sharp operation
- Available in single and three phases versions
- Compliant with main international directives (CE and GS)

EN

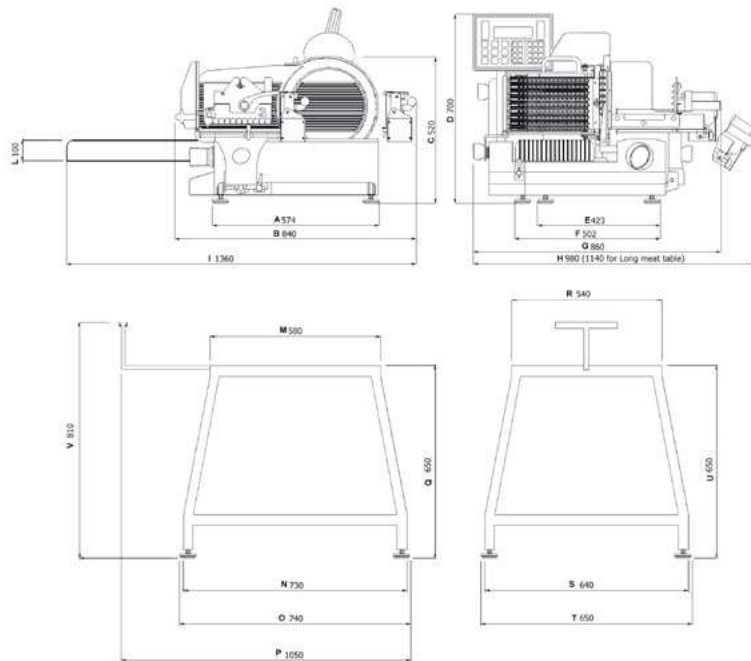
- Trancheuse électrique professionnelle
- Acier INOX (AISI 304)
- Fournie avec un terminal de programmation informatisé et équipé d' un écran LCD facile à utiliser qui guidera l'utilisateur au cours de la coupe des charcuterie et fromages, afin de pouvoir créer jusqu'à 99 combinaisons de produits pour la grande distribution / traiteurs / découpe semi-industrielle
- Grande capacité de coupe
- Nettoyage facile et rapide
- Productivité accrue – équipée de moteurs puissants adaptés à de longues périodes de travail continu
- Système de transmission du mouvement de lame par engrenage et sans entretien
- Affûteuse de lame intégrée
- Lame en acier chromé très résistante afin de maintenir une coupe parfaite pendant longtemps
- Disponible avec alimentation monophasée ou triphasée
- Conforme aux principales normes internationales (CE et GS)

FR

- Professioneller Vollautomat
- Hergestellt in 1.4301 Edelstahl
- Das graphische LCD Display ermöglicht einfachste Bedienung der verschiedensten Schneidprogramme für Frisch-, Kochwurst und Käse. Bis zu 99 Schneidprogramme speicherbar. Ideal für kleine und große Supermärkte sowie die semi-industrielle Industrie
- Große Schneidkapazität
- Schnell und Einfach zu Reinigen
- Hohe Produktivität – alle Motoren sind für Dauerbetrieb ausgelegt
- Messerantrieb durch wartungsfreien Getriebemotor
- Integrierte Messerschleifvorrichtung
- Hartverchromtes Messer aus Werkzeugstahl für lange Schnitthaltigkeit
- Lieferbar in Wechsel- oder Drehstrom
- Entspricht allen internationalen Vorschriften (CE und GS)

DE

B937



Ingombro massimo
Overall dimensions
Dimensions
Abmessungen

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Épaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puisissance moteur
Motorleistung

Capacità di taglio (rett.)
Cutting capacity (rect.)
Capacité de découpe (rect.)
Schnittleistung (rechteckig)

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	V - Hz	V - Hz
SCB937	1360x860/1140x1350h	330	0 - 10	87	0,9	255x195h	230/50/1-400/50/3	230/60/1

- Affettatrice elettrica professionale
- Costruzione in acciaio inox (AISI 304)
- Fornita di un terminale di programmazione computerizzato con schermo lcd facile da usare per guidare dell'operatore al processo di carni salumi e formaggi come il modello 936 al quale si aggiunge un nastro trasportatore integrato alla macchina per arrivare ad una industrializzazione completa del processo di taglio e porzionatura prodotto (piccoli impianti di confezionamento alimentare)
- Grande capacita' di taglio
- Facile e veloce da pulire
- Alta produttività - fornita di motori ad altra potenza per lunghi periodi di lavoro continuativo
- Sistema di trasmissione movimento lama ad ingranaggi senza necessità di manutenzione
- Sistema di affilatura lama integrato
- Lama in acciaio cromato ad alta durezza per mantenere a lungo l'affilatura
- Disponibile con alimentazione monofase e trifase
- Conforme alle principali normative internazionali di sicurezza (CE e GS)

IT

- Professional full automatic electrical slicer
- AISI 304 stainless steel construction
- Equipped with a LCD supplied easy to use computerized terminal to smoothly guide the operator in the processing of fresh meat, cold cuts and cheeses like 936 model, but bearing an additional integrated stainless steel based conveyor belt to reach the completion for product cutting and portioning industrialization process (small industrial food packaging companies)
- Large slicing capacity
- Quick and easy to clean
- High productivity – supplied with powerful motors suitable for long non-stop working shifts
- Gears based maintenance-free motor to blade transmission
- Integrated sharpening system
- Hard chromium steel blade for stay sharp operation
- Available in single and three phases versions
- Compliant with main international directives (ce and gs)

EN

- Trancheuse électrique professionnelle
- Acier INOX (AISI 304)
- Fournie avec un terminal de programmation informatisé et équipé d'un écran LCD facile à utiliser qui guidera l'utilisateur au cours de la coupe des charcuteries et fromages comme pour le modèle 936, auquel s'ajoute un tapis transporteur intégré à la machine qui tend à une industrialisation du processus de coupe et portionnement des produits (Structures réduites de confection alimentaire)
- Grande capacité de coupe
- Nettoyage facile et rapide
- Productivité accrue – équipée de moteurs puissants adaptés à de longues périodes de travail continu
- Système de transmission du mouvement de lame par engrenage et sans entretien
- Affûteuse de lame intégrée
- Lame en acier chromé très résistante afin de maintenir une coupe parfaite pendant longtemps
- Disponible avec alimentation monophasée ou triphasée
- Conforme aux principales normes internationales (CE et GS)

FR

- Professioneller Vollautomat
- Hergestellt in 1.4301 Edelstahl
- Das graphische LCD Display ermöglicht einfachste Bedienung der verschiedensten Schneidprogramme für Frisch-, Kochwurst und Käse wie Modell 936. Das Edelstahltransportband ermöglicht ein kontinuierliches, industrielles Aufschneiden. Ideal für die kleine Vorverpackungslinie.
- Große Schneidkapazität
- Schnell und Einfach zu Reinigen
- Hohe Produktivität – alle Motoren sind für Dauerbetrieb ausgelegt
- Messerantrieb durch wartungsfreien Getriebemotor
- Integrierte Messerschleifvorrichtung
- Hartverchromtes Messer aus Werkzeugstahl für lange Schnitthaltigkeit
- Lieferbar in Wechsel- oder Drehstrom
- Entspricht allen internationalen Vorschriften (CE und GS)

DE

OPTIONAL

- 201 Pressamerce in acciaio inox con ganci (dispositivo ultima fetta) modelli Serie 800 e 900
- 202 Pressamerce in alluminio con spilli inox modelli Serie 800 e 900
- 203 Dispositivo per fette ovali modelli Serie 800 e 900
- 204 Cuneo per modifica angolo di taglio del piatto modelli Serie 800 e 900
- 205 Fissaggio prodotto con guide verticali e pressamerce maggiorato modelli Serie 800 e 900
- 206 Kit arretramento piedini modelli Serie 800 e 900
- 207 Teflonatura (vela, lama, paralama, deflettore e carrello salumi) modelli Serie 800 e 900
- 208 Carrello Gigante (530 mm) per B935, B936 e B937
- 209 Piedistallo inox per B935, B936 (incluso in B937)
- 210 Parafetta (deflettore) Inox modelli Serie 800 e 900

IT

- 201 800 and 900 Series model stainless steel product press holder with hooks (last slice device)
- 202 800 and 900 Series model aluminium product press holder with stainless steel pins
- 203 800 and 900 Series model device for oval slices
- 204 800 and 900 Series model wedge to change the slicing angle of the plate
- 205 800 and 900 Series model product holder with vertical guides and larger product press holder
- 206 800 and 900 Series model feet retraction kit
- 207 800 and 900 Series model Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover, deflector, and cured meat carriage)
- 208 Jumbo carriage (530 mm) for B935, B936 e B937
- 209 Stainless steel stand for B935, B936 (including in B937)
- 210 800 and 900 Series model stainless steel slice deflector

EN

- 201 Presse-produits en acier inox avec crochets (dispositif dernière tranche) modèles Série 800 et 900
- 202 Presse-produits en aluminium avec pointes inox modèles Série 800 et 900
- 203 Dispositif pour tranches ovales modèles Série 800 et 900
- 204 Angle pour modifier angle de coupe du plateau modèles Série 800 et 900
- 205 Fixation du produit avec guides verticaux et presse-produits majoré modèles Série 800 et 900
- 206 Kit rétraction pieds modèles Série 800 et 900
- 207 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame, déflecteur et chariot charcuterie) modèles Série 800 et 900
- 208 Chariot Géant (530 mm) pour B935, B936 et B937
- 209 Socle inox pour B935, B936 (y compris B937)
- 210 Déflecteur de tranches Inox modèles Série 800 et 900

FR

- 201 Anschlagplatten aus Edelstahl mit Haken (Vorrichtung letzte Scheibe) Modelle Serie 800 und 900
- 202 Anschlagplatte aus Aluminium mit Edelstahlnadeln Modelle Serie 800 und 900
- 203 Vorrichtung für ovale Scheiben Modelle Serie 800 und 900
- 204 Keil zur Schnittwinkelveränderung der Platte Modelle Serie 800 und 900
- 205 Produktbefestigung mit senkrechten Führungen und überdimensionierte Anschlagplatten Modelle Serie 800 und 900
- 206 Bausatz zum Einziehen der Stellfüße Modelle Serie 800 und 900
- 207 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz, Abstreifblech und Schlitten für Wurstwaren) Modelle Serie 800 und 900
- 208 Schlitten Gigante (530 mm) für B935, B936 und B937
- 209 Edelstahlsockel für B935, B936 (enthalten in B937)
- 210 Restehalter (Abstreifblech) Edelstahl Modelle Serie 800 und 900

DE



FOOD PROCESSING

TS 8E - TL 12E

TRITACARNE / MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

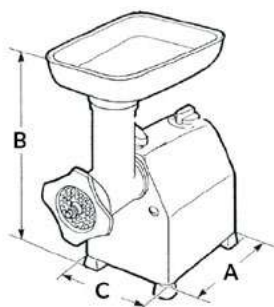


IT - Tritacarne professionali ideali per piccoli ristoranti e trattorie. Corpo in lega di alluminio anodizzato; tramoggia, piastra e coltello in acciaio inox. Dotati di dispositivo di inversione di marcia, salvamotore (nella versione monofase) e dispositivo di sicurezza termico.

EN - Professional meat mincers perfect for small restaurants and trattorias. Anodised aluminium alloy body, stainless steel hopper, plate and blade. Equipped with reversing device, motor protection switch (single-phase versions) and thermal safety device.

FR - Hachoirs à viande professionnels, idéaux pour les petits restaurants et auberges. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; trémie, plaque et couteau en acier inox. Dotés d'un dispositif d'inversion de marche, protection de moteur (dans la version monophasée) et dispositif de sécurité thermique.

DE - Profi-Fleischwölfe, ideal für kleine Restaurantbetriebe und Trattorias. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium, Trichter, Platte und Messer aus Edelstahl. Mit Umkehrvorrichtung, Motorschutz (in der Einphasen-Version) und thermischer Sicherheitsvorrichtung.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 8E	500 600	230/50/1 400/50/3	50/80	13	210	380	170
TL 12E	500 600	230/50/1 400/50/3	100/120	14	210	380	170

TS 12E - TL 22E

TRITACARNE / MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

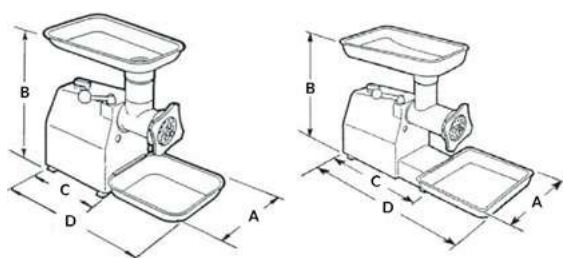


IT - Tritacarne professionali da banco perfetti per macellerie, supermercati e laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato; bocche in fusione di acciaio inox. Dotati di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body, cast stainless steel vents. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoirs à viande professionnels de comptoir, parfaits pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; bouches en fonte d'acier inox. Dotés d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf, perfekt für Fleischereien, Supermärkte und Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium; Öffnungen aus Edelstahlguss. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C	D
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm	mm
TS 12E	750 1450	230/50/1 400/50/3	150/170	22	220	430	250	490
TL 22E	750 1450	230/50/1 400/50/3	200/230	24	220	430	360	220

TS 22E

TRITACARNE / MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

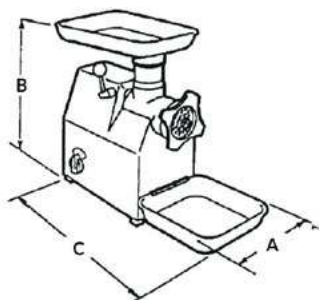


IT - Tritacarne professionale da banco realizzato per macellerie, supermercati, laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato. Dotato di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoir à viande professionnel de comptoir réalisé pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé. Doté d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 22E	1100 1450	230/50/1 400/50/3	250/300	32	230	470	670

TS 32E

TRITACARNE / MEAT MINCER / HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

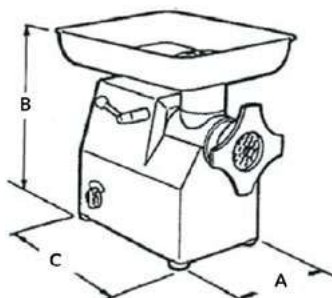


IT - Tritacarne professionale da banco realizzato per macellerie, supermercati, laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato; gruppo di macinazione in fusione di acciaio. Dotato di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body, cast stainless steel mincing unit. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoir à viande professionnel de comptoir réalisé pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; groupe de hachage en fonte d'acier inox. Doté d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium; Schneidsatz aus Edelstahlguss. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 32E	1800 3000	230/50/1 400/50/3	>500	68	270	600	440

TP 32E

TRITACARNE / MEAT MINCER

HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

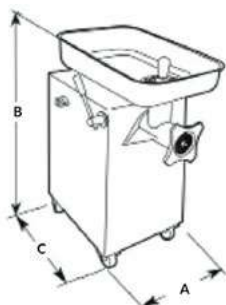


IT - Tritacarne professionale studiato per l'utilizzo intensivo in supermercati e grandi macellerie. Base carenata in acciaio inox su ruote, gruppo di macinazione in acciaio inox 18/8. Dotato di Invertitore di marcia e motore con ventilazione forzata.

EN - Professional meat mincer designed for heavy-duty use in supermarkets and large butcher shops. Faired stainless steel base on wheels, 18/8 stainless steel mincing unit. Equipped with reversing device and motor with forced ventilation.

FR - Hachoir professionnel conçu pour l'utilisation intensive dans des supermarchés et grandes boucheries. Base revêtue en acier inox sur roues, groupe de hachage en acier inox 18/8. Doté d'un dispositif de marche et moteur avec ventilation forcée.

DE - Professioneller Fleischwolf für den intensiven Gebrauch in Supermärkten und großen Fleischereien. Keilförmiger Edelstahl-Sockel auf Rädern, Schneidsatz aus Edelstahl 18/8. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Motor mit Zwangsbelüftung.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TP 32E	3500	400/50/3	>500	127	430	1100	550

BMS 22T - 32T

TRITACARNE NON REFRIGERATO / NON-REFRIGERATED
 MEAT MINCER / HACHOIR À VIANDE NON RÉFRIGÉRÉ /
 UNGEKÜHLTER FLEISCHWOLF

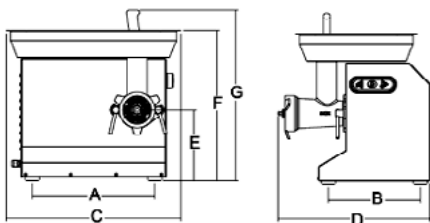


IT - La nuova serie di tritacarne entry level BMS, realizzata in acciaio inox AISI 304, è ideale per piccoli negozi retail e catering.

EN - New entry level BMS meat mincers in AISI 304 stainless steel are perfect for small retail shops and catering services.

FR - La nouvelle série des hachoirs à viande entry level BMS, réalisée en acier inox AISI 304, est idéale pour les petits magasins retail et caterings.

DE - Die neue Fleischwolfserie Entry Level BMS aus Edelstahl AISI 304 eignet sich perfekt für kleine Retail-Geschäfte und Catering-Betriebe.



	A	B	C	D	E	F	G
BMS 22T	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
BMS 32T	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm

	Piastra Plate Plaque Platte	Piastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie mitgelieferte Platte	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
BMS 22T	22	Ø mm 4,5	banco/countertop comptoir/Tisch	300	2 / 1.5	500x415x432h	32	230-440V/50Hz
BMS 32T	32	Ø mm 4,5	banco/countertop comptoir/Tisch	400	3 / 2.2	610x479x462h	39	230-440V/50Hz

BMM 32T - 32F - 42F

TRITACARNE / MEAT MINCER

HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

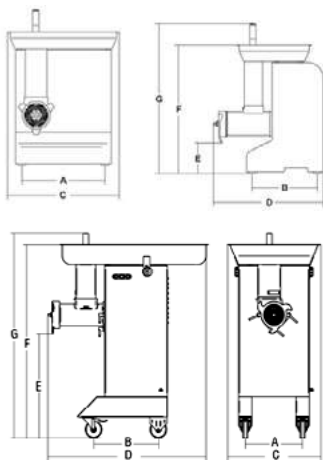


IT - Tritacarne ideati per grossisti, catene di supermarket e ipermercati, sono realizzati in acciaio inox saldato e sabbiato con pulsantiera inox IP67.

EN - Meat mincers designed for wholesalers and supermarket and hypermarket chains in welded and sanded stainless steel with IP67 stainless steel push-button panel.

FR - Hachoirs à viande idéaux pour grossistes, chaînes de supermarchés et hypermarchés, réalisés en acier inox soudé et sablé avec panneau de commande en inox IP67.

DE - Fleischwolf für Großhändler, Supermarktketten und Hypermärkte aus geschweißtem und gestrahltem Edelstahl, mit Edelstahl-Tastenfeld IP67.



	A	B	C	D	E	F	G
BMM 32T	385 mm	315 mm	535 mm	505 mm	140 mm	610 mm	710 mm
BMM 42F	348 mm	393 mm	564 mm	1063 mm	631 mm	1171 mm	1241 mm

Plastra Plate Plaque Platte	Plastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie mitgelieferte Platte	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
--------------------------------------	--	---	---	--	--	---	---

BMM 32T	32	Ø mm 4,5	banco/countertop comptoir/Tisch	700	3 / 2.2	535x505x610h	65	230-440V/50Hz
BMM 32T	32	Ø mm 4,5	banco/countertop comptoir/Tisch	700	4 / 2.9	535x505x610h	65	440V/50Hz
BMM 42F	32	Ø mm 4,5	pavimento/floor à poser/Fußboden	700	4 / 2.9	564x911x1169h	90	440V/50Hz
BMM 42F	42	Ø mm 4,5	pavimento/floor à poser/Fußboden	800-1000	5 / 3.7	564x973x1171h	112	440V/50Hz

BM+ 22T - 32T

TRITACARNE NON REFRIGERATO / NON-REFRIGERATED
 MEAT MINCER / HACHOIR À VIANDE NON RÉFRIGÉRÉ /
 UNGEKÜHLTER FLEISCHWOLF

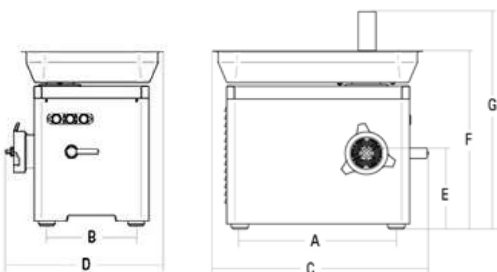


IT - Tritacarne studiati per laboratori, catene di supermercati ed ipermercati. Realizzati con corpo in acciaio inox AISI 304 completamente saldato e sabbiato, dotati di pulsantiera di comando inox IP67 e motori IP55 autoventilati per uso continuo.

EN - Meat mincers designed for workshops and supermarket and hypermarket chains. Fully welded and sanded AISI 304 stainless steel body equipped with IP67 stainless steel push-button control panel and IP55 self-ventilated motors for continuous use.

FR - Hachoirs à viande conçus pour laboratoires, chaînes de supermarchés et hypermarchés. Réalisés avec corps en acier inox AISI 304, entièrement soudé et sablé, dotés d'un panneau de commande inox IP67 et moteurs IP55 auto-ventilés pour usage continu.

DE - Fleischwölfe für Zerlegungsbetriebe, Supermarktketten und Hypermärkte. Korpus aus Edelstahl AISI 304, vollständig geschweißt und gestrahlt, ausgestattet mit einem Tastenfeld aus Edelstahl IP67 und eigenbelüfteten Motoren IP55 für den Dauerbetrieb.



	A	B	C	D	E	F	G
BM+ 22T	374 mm	221 mm	512 mm	390 mm	182 mm	428 mm	531 mm
BM+ 32T	480 mm	285 mm	637 mm	455 mm	207 mm	447 mm	551 mm

	Piastra Plate Plaque Platte	Piastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie mitgelieferte Platte	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
BM+ 22T	22	Ø mm 4,5	banco/countertop comptoir/Tisch	350	2 / 1.5	512x390x428h	36	230-440V/50Hz
BM+ 32T	32	Ø mm 4,5	banco/countertop comptoir/Tisch	650	3 / 2.2	637x455x447h	50	230-440V/50Hz

BMR+ 22T - 32T

TRITACARNE REFRIGERATO / REFRIGERATED MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ / GEKÜHLTER FLEISCHWOLF

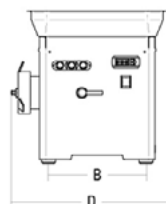
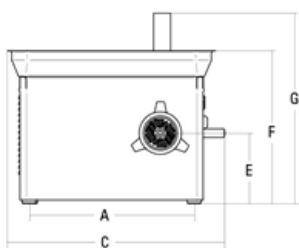


IT - Tritacarne refrigerati dedicati a laboratori, catene di supermercati ed ipermercati. Corpo in acciaio inox AISI 304 completamente saldato e sabbiato, pulsantiera di comando inox IP67, impianto refrigerante con Gas R134 e refrigerazione su collo, bocca e tramoggia.

EN - Refrigerated meat mincers for workshops and supermarket and hypermarket chains. Fully welded and sanded AISI 304 stainless steel body, IP67 stainless steel push-button control panel, R134 gas cooling system and refrigeration on neck, head and hopper.

FR - Hachoirs à viande réfrigérés destinés aux laboratoires, chaînes de supermarchés et hypermarchés. Corps en acier inox AISI 304, entièrement soudé et sablé, panneau de commande inox IP67, système réfrigérant avec Gaz R314 et réfrigération sur le col, bouche et trémie.

DE - Gekühlte Fleischwölfe für Zerlegungsbetriebe, Supermarktketten und Hypermärkte. Korpus aus Edelstahl AISI 304, vollständig geschweißt und gestrahlt, Tastenfeld aus Edelstahl IP67, Kühlanlage mit Gas R134 und Kühlung an Hals, Öffnung und Trichter.



	A	B	C	D	E	F	G
BMR+ 22T	374 mm	221 mm	512 mm	390 mm	237 mm	481 mm	585 mm
BMR+ 32T	480 mm	285 mm	637 mm	455 mm	207 mm	447 mm	551 mm

Piastra Plate Plaque Platte							
Piastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie mitgelieferte Platte							
Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition							
Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.							
Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)							
Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)							
Peso Net weight Poids net Nettogewicht							
Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung							

BMR+ 22T	22	-	banco/countertop comptoir/Tisch	350	2 / 1.5	515x390x428h	48	230-440V/50Hz
BMR+ 32T	32	-	banco/countertop comptoir/Tisch	650	3 / 2.2	637x455x447h	60	440V/50Hz

RM 22E - 32E

TRITACARNE REFRIGERATO / REFRIGERATED MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ / GEKÜHLTER FLEISCHWOLF

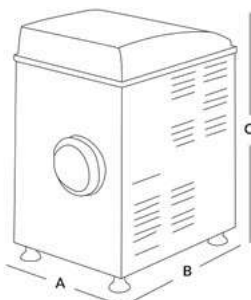


IT - Tritacarne professionali disponibili in versione statica e ventilata, costruiti in acciaio inox AISI 304 e dotati di refrigerazione su collo, bocca e tramoggia. Comodo accesso alle parti interne che facilita l'assistenza e vetrina superiore trasparente.

EN - Professional meat mincers available in static and ventilated versions, AISI 304 stainless steel structure and equipped with refrigeration on neck, head and hopper. Convenient access to internal parts for easier service and an upper clear display.

FR - Hachoirs professionnels disponibles en version statique et ventilée, construits en acier inox AISI 304 et dotés d'un système de réfrigération sur le col, bouche et trémie. Accès pratique aux parties internes qui facilite l'entretien et vitrine transparente supérieure.

DE - Professionelle Fleischwölfe in der statischen und belüfteten Version, aus Edelstahl AISI 304 und mit Kühlung an Hals, Öffnung und Trichter. Die inneren Bauteile sind für etwaige Wartungsarbeiten bequem zu erreichen, transparentes Schauglas oben.



	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Motore (kW) Motor (kW) Moteur (kW) Motor (kW)	A	B	C
RM 22E	630x350x430h	59	220-380V/50Hz	1,5	340 mm	400 mm	640 mm
RM 32E	630x350x430h	66	220-380V/50Hz	2,5	340 mm	400 mm	640 mm

INT 90E - TAG - IM4 - TM

INTENERITRICE TAGLIASTRISCE / TENDERISER STRIP CUTTING MACHINE / STREIFENSCHNEIDER UND MÜRBER / ATTENDRISSEUR ET COUPE-VIANDE

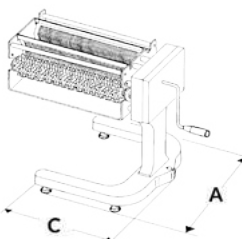
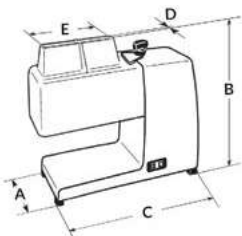


IT - Inteneritrice professionale, costruita in alluminio anodizzato e acciaio inox. Potente motore a corrente alternata, completamente ermetico e con sistema di raffreddamento a flusso d'aria forzata. Riduttore di ingranaggi a bagno d'olio.

EN - Professional tenderiser made of anodised aluminium and stainless steel. Power AC motor, completely airtight and equipped with a forced air flow cooling system. Oil bath gear reducer.

FR - Attendrisseur professionnel, construit en aluminium anodisé et acier inox. Moteur puissant à courant alternatif, entièrement hermétique et avec système de refroidissement à flux d'air forcé. Réducteur d'engrenages à bain d'huile.

DE - Professioneller Mürber aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl. Leistungsstarker Drehstrommotor, vollkommen hermetisch und mit einem Kühlsystem mit Zwangsluftstrom. Ölbadgetriebe.



	A	B	C	D	E
	mm	mm	mm	mm	mm
INT 90E	200	440	450	20	180
TAG	200	440	450	20	180
IM 4 / TM	270		330		

	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Velocità Speed Vitesse Schnell	Peso Weight Poids Gewicht
	W	Volt	kg/h	kg
INT 90E	400	120/60/1 220/60/1 230/50/1	20cm/sec.	23
TAG	500	400/50/3	20cm/sec.	23

BT 10 - 13 - OVAL

HAMBURGATRICE / HAMBURGER FORMING MACHINE /
PRESSE À HAMBURGER / HAMBURGERMASCHINE



IT - Formatrice per hamburger ideale per ristoranti e macellerie. Pressa realizzata in alluminio anodizzato, parti a contatto con la carne in acciaio inox smontabili senza attrezzi. Apertura automatica laterale del pressore. Spinta in alto dell'hamburger per facilitarne l'estrazione.

EN - Hamburger former ideal for restaurants and butcher's. Anodised aluminium press, stainless steel parts in contact with meat can be dismantled without the use of tools. Automatic side presser opening. Hamburger pushed upward to facilitate removal.

FR - Permet de former des hamburgers, idéale pour des restaurants et des boucheries. Presse réalisée en aluminium anodisé, parties en contact avec la viande en acier inox démontables sans outils. Ouverture automatique latérale de la presse. Poussée vers le haut du steak haché pour faciliter l'extraction.

DE - Hamburgermaschine, ideal für Restaurants und Schlachtereien. Presse aus eloxiertem Aluminium, die mit dem Fleisch in Berührung stehenden Teile sind aus Edelstahl und können ohne jegliches Werkzeug ausgebaut werden. Automatische Seitenöffnung des Niederhalters. Für die bequeme Entnahme wird der Hamburger nach oben gedrückt



	Dimensioni hamburger Dimensions hamburger Dimensions hamburger Abmessungen hamburger	A	B	C
BT 10	Ø 10 cm	150 mm	260 mm	200 mm
BT 10	Ø 13 cm	150 mm	260 mm	200 mm
BT 10	11x8 cm	150 mm	260 mm	200 mm

BF 8T - 16T - 12T

INSACCATRICI MANUALI / MANUAL SAUSAGE FILLERS / POUSOIRS À SAUCISSES MANUELS / MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN

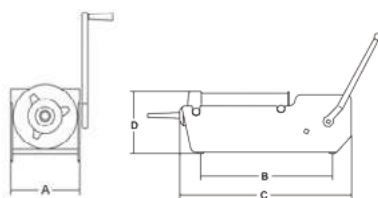


IT - Insacatrici manuali ideali per piccoli negozi e laboratori artigianali dove sono richiesti volumi contenuti di produzione. Il design verticale garantisce che il liquido venga ripartito uniformemente nell'insaccato.

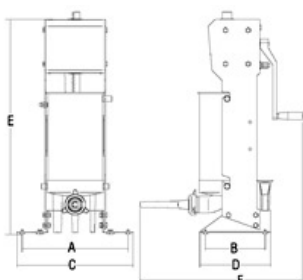
EN - Manual sausage fillers perfect for small shops and artisan workshops with low production. Their vertical design ensures that liquid is evenly distributed in the sack.

FR - Poussoirs à saucisse manuels idéaux pour petits magasins et laboratoires artisanaux qui exigent des volumes de production contenus. Le design vertical garantit que le liquide soit réparti uniformément pour la mise en boudin.

DE - Manuelle Wurstfüllmaschinen, ideal für kleine Geschäfte und Handwerksstätten mit kleinen Produktionsvolumen. Durch das vertikale Design wird die gleichmäßige Flüssigkeitsverteilung in der Wurst garantiert.



	A	B	C	D	E	F
BF 8T	220 mm	430 mm	660 mm	220 mm		
BF 16T	240 mm	575 mm	820 mm	250 mm		
BF 12T	400 mm	190 mm	435 mm	250 mm	794 mm	602 mm



	Capacità Capacity Capacité Kapazität	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Lung. cilindro Cylinder length Long. Cylindre Länge Zylinder	Ø cilindro Ø cylinder Ø cylindre Ø Zylinder	Lung. pistone Piston length Long. Piston Länge Kolben	Ø beccucci forniti Ø supplied nozzle Ø embouss fournis Ø mitgelieferte Mundstücke	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht
BF 8T	8	Orizzontale / Horizontal Horizontale / Waagerecht	370	165	420	10, 18, 25	200x660x220h	23
BF 16T	16	Orizzontale / Horizontal Horizontale / Waagerecht	500	200	560	10, 18, 25	240x820x250h	28
BF 12T	12	Verticale / Vertical Verticale / Senkrecht	380	200	420	10, 18, 25	435x260x800h	30

BF+ 15F - 25F - 35F

INSACCATRICI IDRAULICHE VERTICALI / VERT. HYDRAULIC SAUSAGE FILLERS / POUSSOIRS À SAUCISSE HYDRAULIQ. VERT. / HYDRAULISCHER WURST-FÜLLER VERTIKAL

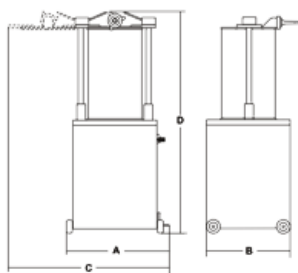


IT - Insaccatrici manuali ideali per grandi negozi retail, supermercati ed ipermercati. Costruite in acciaio inox e smontabili senza l'uso di attrezzi. Dotate di coperchio e tampone totalmente in acciaio inox e guarnizioni in silicone.

EN - Manual sausage fillers perfect for large retail shops, supermarkets and hypermarkets. Stainless steel structure that can be removed without the use of tools. Equipped with fully stainless steel cover and buffer and silicone seals.

FR - Poussoirs à saucisse manuels idéaux pour grands magasins retail, supermarchés et hypermarchés. Construit en acier inox et démontables sans l'utilisation d'outils. Dotés d'un couvercle et tampon entièrement composés en acier inox et joints au silicone.

DE - Manuelle Wurstfüllmaschinen, ideal für große Retail-Geschäfte, Super- und Hypermärkte. Aus Edelstahl konstruiert und ohne Werkzeug zerlegbar. Abdeckung und Puffer vollständig aus Edelstahl und mit Silikondichtungen.



	A	B	C	D
BF+ 15F	220 mm	430 mm	660 mm	220 mm
BF+ 25F	240 mm	575 mm	820 mm	250 mm
BF+ 35F	400 mm	190 mm	435 mm	250 mm

	Capacità Capacity Kapazität	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Lung. cilindro Cylinder length Long. Cylindre Länge Zylinder	Ø cilindro Ø cylinder Ø Zylinder	Lung. pistone Piston length Long. Piston Länge Kolben	Ø beccucci forniti Ø supplied nozzle Ø embouls fournis Ø mitgelieferte Mundstücke	Motore (HP/W) Motor (HP/W) Moteur (HP/W) Motor (HP/W)	Velocità min. suot. Max emptying speed Vitesse min vidage Min Entleerungsgeschwindigkeit	Velocità max. suot. Max emptying speed Vitesse max vidage Geringste Entleerungsgeschwindigkeit	Velocità ritorno pistone Piston return speed Vitesse retour piston Kolbenrückkehrgeschwindigkeit	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht
BF+ 15F	15	pavimento/floor à poser/Fußboden	200	430	420	10, 18, 25	0,7 / 520	2'11"	59"	35	200x660x220h	19
BF+ 25F	25	pavimento/floor à poser/Fußboden	260	380	560	10, 18, 25	0,7 / 520	2'02"	51"	32	240x820x250h	23,5
BF+ 35F	35	pavimento/floor à poser/Fußboden	320	380	420	10, 18, 25	0,7 / 520	2'02"	51"	32	435x260x800h	25

BH+ 50T

MESCOLATORE MONOPALA / SINGLE-PADDLE MIXERS / MÉLANGEUR MONO-PALE / EINBLATT-MISCHER

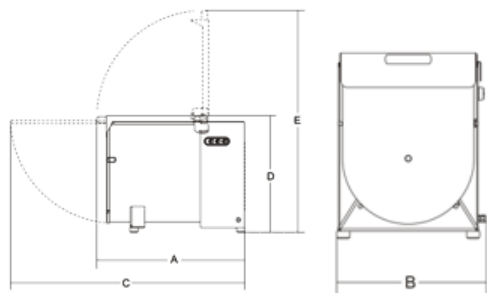


IT - Mescolatore professionale da banco monoalbero e monopala, ideale per negozi retail. Corpo, coperchio con micro di sicurezza e pala in acciaio inox Aisi 304, riduttore a bagno d'olio e sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio. Sportello vasca apribile per rimozione pala e impasto, comandi in acciaio inox IP67.

EN - Professional single-shaft and single-paddle countertop mixers perfect for retail shops. Aisi 304 stainless steel body, cover with micro safety and blade, oil bath reducer and gear protection system with double oil seal. Bowl can be opened to remove blade and dough, IP67 stainless steel controls.

FR - Mélangeur professionnel de comptoir mono-arbre et mono-pale, idéal pour des magasins retail. Corps, couvercle avec micro de sécurité et pale en acier inox Aisi 304, réducteur à bain d'huile et système de protection à engrenages avec double joint à huile. Porte cuve ouvrable pour extraction de la pale et pâte, commandes en acier inox IP67.

DE - Professioneller Einwellen- und Einblatt-Tischmischer, ideal für Retail-Geschäfte. Korpus, Abdeckung mit Sicherheitsmikroschalter und Blatt aus Edelstahl Aisi 304, Ölbadgetriebe und Getriebeschutzsystem mit doppelter Öldichtung. Behälterklappe kann für die Entfernung des Blatts und der Mischung geöffnet werden, Steuerungen in Edelstahl IP67.



	A	B	C	D	E
BH+ 50T	750 mm	465 mm	1250 mm	1100 mm	550 mm

Capacità (l/kg) Capacity (l/kg) Capacité (l/kg) Kapazität (l/kg)	88/50	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Dimensione vasca (mm) Tray dimensions (mm) Dimensions cuve (mm) Behälterabmessungen (mm)	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Pois net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
BH+ 50T	88/50	banco/countertop comptoir/Tisch	410x480	1,5 / 2	750x465x595h	59	230-440V/50Hz

BH+ 50F - 80F - 120F - 180F

MESCOLATORE BIPALA / TWIN-PADDLE MIXERS / MÉLANGEUR BIPALE / ZWEIBLATT-MISCHER

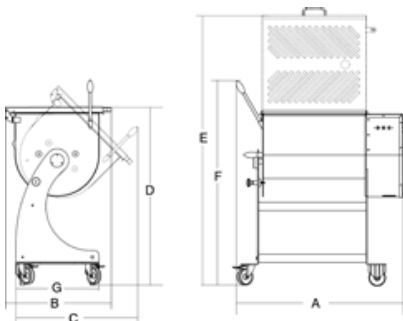


IT - Mescolatore professionale ideale per grandi negozi retail, supermercati, piccoli laboratori. Corpo, cavalletto, ruote e pale (rimovibili) in acciaio inox AISI 304. Vasca ribaltabile per lo scarico. Riduttore a bagno d'olio. Coperchio con micro di sicurezza. Comandi in acciaio inox IP 67.

EN - Professional mixer perfect for large retail shops, supermarkets and small workshops. AISI 304 stainless steel body, stand, wheels and blades (removable). Tipper body for removal. Oil bath reducer. Cover with safety micro safety. IP 67 stainless steel controls.

FR - Mélangeur professionnel idéal pour de grands magasins retail, supermarchés, petits laboratoires. Corps, pied, roues et pales (extractibles) en acier inox AISI 304 Cuve basculante pour le vidage. Réducteur à bain d'huile. Couvercle avec micro de sécurité. Commandes en acier inox IP 67.

DE - Professioneller Mischer, ideal für große Retail-Geschäfte, Supermärkte, kleine Zerlegungsbetriebe. Korpus, Gestell, Räder und Blätter (abnehmbar) aus Edelstahl AISI 304. Behälter für die Entnahme kippbar. Ölbadgetriebe. Abdeckung mit Sicherheitsmikroschalter. Steuerungen in Edelstahl IP 67.



	A	B	C	D	E	F	G
BH+ 50F/80F	810/1000 mm	630 mm	730 mm	1030 mm	1617 mm	1220 mm	500 mm
BH+ 120F/180F	1092/1422 mm	700 mm	855 mm	1030 mm	1717 mm	1209 mm	620 mm

Capacità (l/kg) Capacity (l/kg) Capacité (l/kg) Kapazität (l/kg)	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Dimensione vasca (mm) Tray dimensions (mm) Dimensions cuve (mm) Behälterabmessungen (mm)	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
---	---	---	--	---	---	---

BH+ 50F	20/28	pavimento/floor à poser/Fußboden	420x500	0,55x2-0,75x2	860x815x1620h	85	230-440V/50Hz
BH+ 80F	88/50	pavimento/floor à poser/Fußboden	620x500	1,5 / 2	1000x800x1640h	90	230-440V/50Hz
BH+ 120F	20/28	pavimento/floor à poser/Fußboden	660x550	0,37 / 0,5	1000x800x1640h	138	230-440V/50Hz
BH+ 180F	20/28	pavimento/floor à poser/Fußboden	995x550	0,37 / 0,5	1405x1290x1710h	152	230-440V/50Hz

BSO 1650 - 1840 - 1650L

SEGAOSSI BASIC / BASIC BONE SAW /

SCIE À OS BASIC / KNOCHENBANDSÄGE BASIC

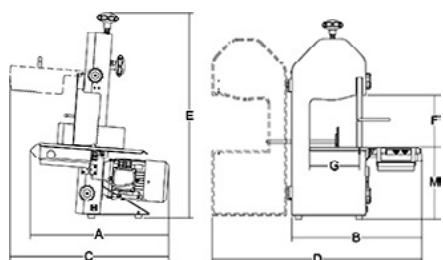


IT - Segaossi professionale ideale per negozi retail, ristoranti e catering per il taglio di ossi di carni fresche e semicongelate. Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.

EN - Professional bone saws perfect for retail shops, restaurants, and catering services for cutting bone on fresh and semi-frozen meat. Shiny, hygienic and non-corrosive self-supporting structure in cast anodised aluminium.

FR - Scie à os professionnelle idéale pour des magasins retail, restaurants et catering pour la coupe des os de viandes fraîches et semi-congelées. Structure auto-portante réalisée en fonte d'aluminium anodisé, brillante, hygiénique et anti-corrosive.

DE - Professionelle Knochenbandsäge, ideal für Retail-Geschäfte, Restaurants und Catering-Betriebe, zum Schneiden der Knochen von frischem und halbgefrorenem Fleisch. Selbsttragende Struktur aus einer Legierung aus eloxiertem Aluminium, glänzend, hygienisch und korrosionshemmend.



	A	B	C	D	E	F	G	M
BSO1650	530 mm	600 mm	640 mm	950 mm	915 mm	249 mm	200 mm	305 mm
BSO1840	530 mm	600 mm	640 mm	950 mm	915 mm	250 mm	240 mm	305 mm
BSO1650L	400 mm	190 mm	435 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	220 mm

	Costruzione Structure Construction Konstruktion	Capacità di taglio Cutting capacity Capacité de coupe Schneidleistung	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Lunghezza lama Blade length Longueur de la lame Klingenlänge	Ø puleggia Ø pulley Ø poulie Ø Riemenscheibe	Dimensione tavolo Table dimensions Dimensions table Tischabmessungen	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht
BSO1650	Alluminio/Aluminium Aluminium/Aluminium	420x500	banco/countertop comptoir/Tisch	1650	210	430x475	1,5 / 1,1	530x600x915h	39
BSO1840	Alluminio/Aluminium Aluminium/Aluminium	620x500	banco/countertop comptoir/Tisch	1840	250	430x475	1,5 / 1,1	530x600x915h	40
BSO1650L	Alluminio/Aluminium Aluminium/Aluminium	660x550	banco/countertop comptoir/Tisch	1650	210	400x500	1 / 0,75	530x500x815h	36

BS+ 1650T - 1840T - 2020T - 2020F - 2400F

SEGAOSSI INOX / STAINLESS STEEL BONE SAWS / SCIE À OS INOX / KNOCHENBANDSÄGE EDELSTAHL

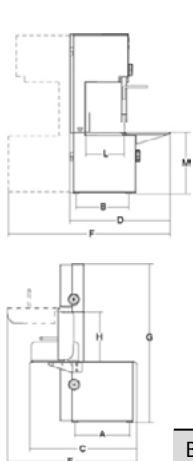


IT - Segaossi da banco e da pavimento per il taglio di ossi di carni fresche e surgelate, ideali per grandi negozi retail, supermercati, ipermercati. Forniti con una seconda lama, hanno pulsantiera in inox IP67 e motore a due velocità.

EN - Countertop and floor bone saws for cutting bone on fresh and semi-frozen meat, perfect for large retail shops, supermarkets and hypermarkets. Supplied with a second blade and an IP67 stainless steel push-button panel and two-speed motor.

FR - Scies à os de comptoir et sur pieds pour la coupe des os de viandes fraîches et surgelées, idéales pour les grands magasins retail, supermarchés et hypermarchés. Dotées d'une deuxième lame, elles possèdent un panneau de commandes en inox IP67 et un moteur à deux vitesses.

DE - Tisch- und Standknochensäge zum Schneiden der Knochen von frischem und gefrorenem Fleisch, ideal für große Retail-Geschäfte, Supermärkte, Hypermärkte. Mit einem zweiten Messer, Tastenfeld aus Edelstahl IP67 und Motor mit zwei Geschwindigkeiten.



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
BS+1650T	342 mm	296 mm	545 mm	510 mm	658 mm	840 mm	816 mm	249 mm	197 mm	320 mm
BS+1840T	315 mm	334 mm	537 mm	560 mm	640 mm	923 mm	843 mm	249 mm	237 mm	320 mm
BS+2020T	253 mm	346 mm	568 mm	560 mm	710 mm	930 mm	1030 mm	290 mm	236 mm	363 mm
BS+2020F	467 mm	411 mm	568 mm	603 mm	710 mm	930 mm	1650 mm	290 mm	236 mm	980 mm
BS+2400F	444 mm	524 mm	715 mm	750 mm	840 mm	1170 mm	1670 mm	350 mm	287 mm	897 mm

	Costruzione Structure Construction Konstruktion	Capacità di taglio Cutting capacity Capacité de coupe Schneidleistung	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Lunghezza lama Blade length Longueur de la lame Klingenlänge Ø puleggia Ø pulley Ø poulie Ø Riemenscheibe	Dimensione tavolo Table dimensions Dimensions table Tischabmessungen	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	
BS+1650T	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	250x197	banco/countertop comptoir/Tisch	1650	210	430x545	1,5 / 0,75	535x520x815h	47
BS+1840T	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	252x237	banco/countertop comptoir/Tisch	1840	250	315x334	1,5 / 0,75	537x560x843h	51
BS+2020T	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	290x236	banco/countertop comptoir/Tisch	2020	250	480x600	1 / 0,75	568x560x1030h	61
BS+2020F	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	290x236	pavimento/floor à poser/Fußboden	2020	250	480x600	1,5 / 0,75	568x603x1650h	70
BS+2400F	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	350x287	pavimento/floor à poser/Fußboden	2400	300	510x710	2,5 / 1,1	715x750x1670h	100

BG+ 30F HP4 - 60F HP4 - 90F HP5 - 90F HP7

TRITACARNE MESCOLATORE / MEAT MINCER-MIXERS /
HACHOIR À VIANDE MÉLANGEUR / MISCHER-FLEISCHWOLF

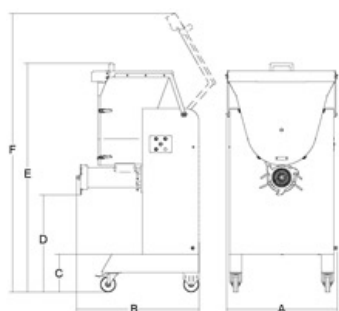


IT - La versione 30 è perfetta per negozi, catering e piccoli supermarket. Le versioni 60 e 90 sono indicate per grandi negozi e catene di supermercati. Tutti in acciaio inox AISI 304, dotati di due motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore, con comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia.

EN - Version 30 is perfect for shops, catering services and small supermarkets. The 60 and 90 versions are suitable for large shops and supermarket chains. Entire structure in AISI 304 stainless steel and equipped with two independent IP x5 motors for the meat mincer and conveyor, with IP 67 stainless steel controls with reversing device.

FR - La version 30 est parfaite pour les magasins, catering et petits supermarchés. Les versions 60 et 90 sont indiquées pour les grands magasins et chaînes de supermarchés. Entièrement en acier AISI 304, dotés de deux moteurs indépendants IP x5 pour hachoir et convoyeur, avec commandes en acier IP 67 et dispositif d'inversion de marche.

DE - Die Version 30 eignet sich perfekt für Geschäfte, Catering-Betriebe und kleine Supermärkte. Die Versionen 60 und 90 eignen sich für große Geschäfte und Supermarktketten. Alle aus Edelstahl AISI 304, ausgestattet mit zwei unabhängigen Motoren IP x5 für Fleischwolf und Mischer, Steuerungen aus Edelstahl IP 67 und Umkehrvorrichtung.



	A	B	C	D	E
BG+ 30F HP4	644 mm	752 mm	247 mm	589 mm	1243 mm
BG+ 60F HP4	670 mm	732 mm	247 mm	655 mm	1416 mm
BG+ 90F HP5	724 mm	805 mm	247 mm	631 mm	1489 mm
BG+ 90F HP7	724 mm	805 mm	247 mm	631 mm	1489 mm

	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Plastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie mitgelieferte Platte	Capacità vasca (Kg-l) Tray capacity (Kg-l) Débit cuve (Kg-l) Menge (Kg-l)	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Motore tritacarne Motor meat mincer Moteur hachoir à viande Motor fleischwolf	Motore mescolatore Motor mixer Moteur mélangeur Motor mischer	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Giri/min. Revs/min. Tours/min. Umdrehungen/min.	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
BG+ 30F HP4	pavimento/floor à poser/Fußboden	Ø mm 4,5	30 - 42	600/850	4/2,9 HP/kW	1,5/1,1 HP/kW	644x658x1243h	140	TC 200 / IP 30	230-440V/50Hz
BG+ 60F HP4	pavimento/floor à poser/Fußboden	Ø mm 4,5	60 - 80	850/1000	4/2,9 HP/kW	1,5/1,1 HP/kW	670x732x1415h	160	TC 186 / IP 30	230-440V/50Hz
BG+ 90F HP5	pavimento/floor à poser/Fußboden	Ø mm 4,5	90 - 120	1000/1200	5/3,68 HP/kW	1,5/1,1 HP/kW	724x714x1489h	191	TC 186 / IP 30	230-440V/50Hz
BG+ 90F HP7	pavimento/floor à poser/Fußboden	Ø mm 4,5	90 - 120	1000/1200	7/5,15 HP/kW	1,5/1,1 HP/kW	724x714x1489h	191	TC 200 / IP 30	230-440V/50Hz

BV 300/8-12 - BV 400/20-25-25H - BV 600/60

SOTTOVUOTO A CAMPANA / VACUUM PACKAGING MACHINE / MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE / VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE



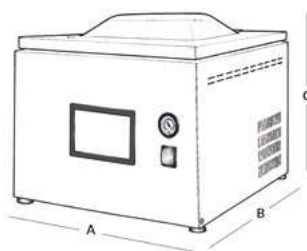
IT - Sottovuoto professionali ideali per grandi negozi, aziende di catering, supermarket e laboratori. Tutti i modelli dispongono di microprocessore e 10 programmi indipendenti. Costruito in acciaio INOX con angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia.

EN - Professional vacuum packing perfect for large shops, catering companies, supermarkets and workshops. All models are equipped with a microprocessor and 10 independent programs. Built in stainless steel with fully rounded corners for easy cleaning.

FR - Machines sous-vide professionnelles, idéales pour de grands magasins, entreprises de catering, supermarchés et laboratoires. Tous les modèles disposent d'un microprocesseur et 10 programmes indépendants. Construites en acier INOX avec des angles internes arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage.

DE - Professionelle Vakuum-Verpackungsmaschinen für große Geschäfte, Catering-Betriebe, Supermärkte und Werkstätten. Alle Modelle verfügen über einen Mikroprozessor und 10 unabhängige Programme. Aus Edelstahl, innen mit abgerundeten Ecken für eine leichtere Reinigung.

	A	B	C
300/8	395 mm	490 mm	374 mm
300/12	415 mm	592 mm	407 mm
400/20	535 mm	591 mm	438 mm
400/25	600 mm	710 mm	500 mm
400/25H	600 mm	710 mm	1035 mm
600/60	765 mm	710 mm	1050 mm



Carrozzeria Case Carrosserie Karosserie	Pompa a vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione di rete Mains voltage Tension de réseau Netzspannung	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Camera a vuoto (mm) Vacuum chamber (mm) Chambre à vide (mm) Vakuunkammer (mm)	Barra saldante (mm) Sealing Bar (mm) Barre de soudage (mm) Verriegelungsbaiken (mm)	Peso (kg) Net weight (kg) Poids net (kg) Nettogewicht (kg)	Larg. max busta (mm) Max bag width (mm) largeur max sachet (mm) Max Breite Beutel (mm)	Potenza max assorbita Max absorbed power Puissance max absorbée Max Aufnahmeleistung
--	---	--	---	---	--	--	---	---	---

BV 300/8	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	8 mc/h	230V/50Hz	banco/countertop comptoir/Tisch	395x490x374h	332x335x170h	1x310	31	300	0,6 kW
BV 300/12	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	12 mc/h	230V/50Hz	banco/countertop comptoir/Tisch	415x592x407h	343x434x175h	1x310	35	300	0,75 kW
BV 400/20	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	20 mc/h	230V/50Hz	banco/countertop comptoir/Tisch	535x591x438h	441x449x170h	1x410	55,5	400	0,8 kW
BV 400/25	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	25 mc/h	230V/50Hz	banco/countertop comptoir/Tisch	600x710x500h	485x550x175h	1x455-2x520 -2x455	96	var.	1,2 kW
BV 400/25H	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	25 mc/h	230V/50Hz	pavimento/floor à poser/Fußboden	600x710x1035h	485x550x175h	1x455-2x520 -2x445	116	var.	1,2 kW
BV 600/60	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	60 mc/h	400V/50-60Hz	pavimento/floor à poser/Fußboden	765x710x1050h	650x535x200h	2x620-2x505	167	var.	1,5 kW

HP2S

GRATTUGIA SANIFICABILE / SANITISABLE GRATER / RÂPE NETTOYABLE / REIBE DESINFIZIERBAR



IT - Grattugie professionali realizzate per prodotti alimentari tipo formaggio secco e pane duro. Realizzate in alluminio e acciaio inox per una maggiore resistenza alla corrosione ed un'igiene totale.

EN - Professional graters built for foodstuffs such as dry cheese and hard bread. Built in aluminium and stainless steel for greater resistance to corrosion and total hygiene.

FR - Râpes professionnelles réalisées pour des produits alimentaires comme les fromages secs et le pain dur. Réalisées en aluminium et en acier inox pour plus de résistance à la corrosion et pour une hygiène totale.

DE - Professionelle Reiben für Lebensmittelprodukte wie trockener Käse oder hartes Brot. Aus Aluminium und Edelstahl für eine größere Korrosionsfestigkeit und vollständige Hygiene.



	A	B	C
HP2S	220 mm	500 mm	380 mm

Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	500x220x380h	14,7x8,2	Alluminio/Aluminium Aluminium/Aluminium	Acc. inox/Stainless steel Acier inox/Edelstahl	1,1 / 1,50	150	230-440V/50Hz	26
Dimensione bocca Head dimensions Dimensions Bouche Abmessungen Öffnung			Carrozzina Case Carrosserie Karosserie	Rullo Roller Rouleau Walze	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Peso Net weight Poids net Nettogewicht

FP 35 - 50

CUTTER / CUTTER / CUTTER / CUTTER

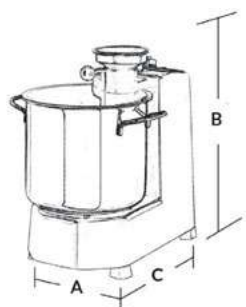


IT - Strumento professionale per tritare, impastare ed omogeneizzare qualsiasi prodotto. Recipiente con interno arrotondato per una facile pulizia, fondo termico per l'utilizzo diretto sul fuoco. Recipiente e gruppo di taglio in acciaio inox. Coperchio trasparente in plexiglas, dotato di apertura.

EN - Professional tool for mincing, kneading and homogenising all types of products. Container with rounded interior for easy cleaning and a thermal bottom for use directly on flames. Stainless steel container and cutting unit. Clear Plexiglas cover equipped with opening.

FR - Instrument professionnel pour hacher, pétrir et homogénéiser tout produit. Récipient avec intérieur arrondi pour un nettoyage facile, fond thermique pour une utilisation directe sur le feu. Récipient et groupe de coupe en acier inox. Couvercle transparent en plexiglas, doté d'une ouverture.

DE - Professionelles Gerät zum Hacken, Mischen und Homogenisieren jeglicher Produktarten. Der Behälter ist für eine einfache Reinigung innen abgerundet und hat einen Thermoboden, um auch direkt auf dem Herd verwendet werden zu können. Behälter und Schneidesatz aus Edelstahl. Transparente Plexiglas-Abdeckung mit Öffnung.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Capacità (l) Capacity (l) Capacité (l) Kapazität (l)	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
FP 35	400	230/50/1 120/50/1	3,5	12	190	280	290
FP 50	400	230/50/1 120/50/1	5	13	200	280	360

EXPERT 205

TAGLIAVERDURE / VEGETABLE CUTTER /
COUPE-LÉGUMES / GEMÜSESCHNEIDER

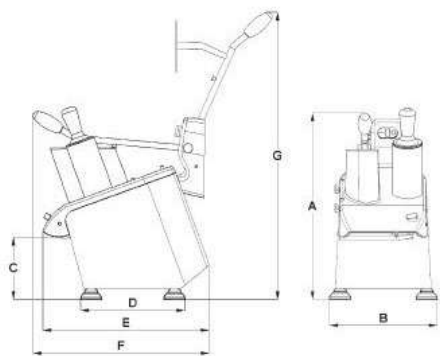


IT - Tagliaverdure professionale dotato di dischi specifici per qualsiasi forma di taglio e di alimentatore circolare per verdure di forma allungata.

EN - Professional vegetable cutters equipped with special discs for any shape of cut and circular feeding device for elongated shape vegetables.

FR - Coupe-légumes professionnel doté de disques spécifiques pour toute forme de coupe et d'une bouche circulaire pour des légumes de forme allongée.

DE - Professioneller Gemüseschneider mit formspezifischen Scheiben und runder Einfüllöffnung für längliche Gemüsesorten.



Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C	D	E	F	G
W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm

EXPERT 205	800	120/80/1 230/50/1 400/50/3	200-300	25	480	250	175	270	490	490	830
------------	-----	----------------------------------	---------	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

BG 80E

MACINAPANE / BREAD GRINDER /
MOULIN À CHAPELURE / BROTTREIBE

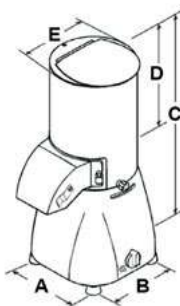


IT - Macinapane verticale costruito per panifici, ideale per ristoranti. Struttura in acciaio inox e alluminio anodizzato, completamente smontabile per una pulizia semplice e veloce.

EN - Vertical bread grinder built for bakeries, perfect for restaurants. Stainless steel and anodised aluminium structure, can be fully dismantled for easy, fast cleaning.

FR - Moulin à chapelure vertical construit pour pains, idéal pour les restaurants. Structure en acier inox et aluminium anodisé, entièrement démontable pour un nettoyage simple et rapide.

DE - Senkrechte Brotreibe für Bäckereien, ideal auch für Restaurants. Struktur aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium, kann für eine einfache und schnelle Reinigung ganz ausgebaut werden.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C	D	E
	W	Volt	kg	mm	mm	mm	mm	mm
BG 80E	850	120/60/1	17	250	250	580	300	205
	900	230/50/1 400/50/3						

AB 600 - 1000

PULISCICOZZE / MUSSEL CLEANER /

LAVEUSE-BROSSEUSE À MOULES / MUSCHELREINIGER

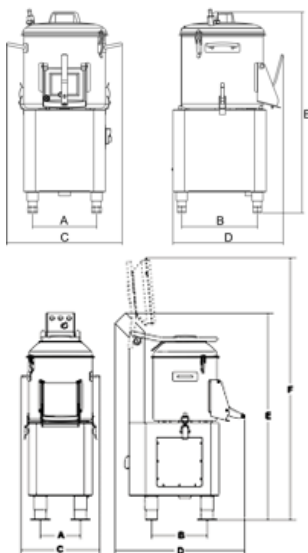


IT - Macchine elettriche e ad acqua per la pulizia delle cozze. Costruite in acciaio inox AISI 304. Sistema di trasmissione con cinghia poliV. Fondello abrasivo in inox bugnato. Microinterruttore su coperchio e su sportello scarico.

EN - Electric and water-powered machine for mussel cleaning. AISI 304 stainless steel structure. PolyV belt transmission system. Bevelled stainless steel abrasive bottom cover. Microswitch on cover and on discharge door.

FR - Machines électriques et à eau pour le nettoyage des moules. Construit en acier inox IP 304. Système de transmission avec courroie poliV. Fond abrasif en inox embossé. Micro-interrupteur sur le couvercle et sur la porte.

DE - Elektrische Maschinen und mit Wasser für die Reinigung von Muscheln. Aus Edelstahl AISI 304. Antriebssystem mit Poly-V-Riemen Trommelboden aus genopptem Edelstahl. Mikroschalter auf Abdeckung und Entladetür.



	A	B	C	D	E	F
AB 600	220 mm	260 mm	400 mm	400 mm	690 mm	
AB 1000	203 mm	282 mm	470 mm	775 mm	1050 mm	1310 mm

	Capacità vasca (Kg-l) Tray capacity (kg-l) Débit cuve (Kg-l) Menge (Kg-l)	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Giri Revs Tours Umdrehungen	Potenza (kW/HP) Power (kW/HP) Puissance (kW/HP) Spannung (kW/HP)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht
AB 600	6 - 10	150	230V/50Hz	rp.m. 150	0,37/0,50	400x400x890h	23 Kg
AB 1000	10 - 20	170	230-400V/50Hz	rp.m. 150	0,74/1	470x775x1050h	51 Kg

UVA 16

STERILIZZATORE DI COLTELLI UVA 16W / 16W UVA KNIFE STERILISER / STÉRILISATEUR DE COUTEAUX UVA 16W / MESSERSTERILISATOR UVA 16W

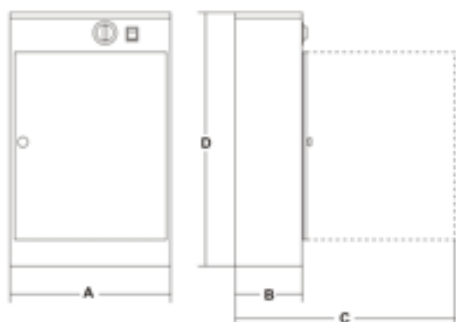


IT - Conservatore di prodotti sterili costruito in acciaio inox AISI 304. Lampada da 16 W ai vapori di mercurio. Timer programmabile da 0 ÷ 120 min. Porta in plexiglass fumé che trattiene i raggi ultravioletti. Portacoltelli estraibile per una migliore pulizia.

EN - AISI 304 stainless steel sterile product holder. 16 W mercury-vapour lamp Programmable timer from 0 - 120 min. Smoked Plexiglas door that holds back ultraviolet rays. Removable knife holder for improved cleaning.

FR - Conservateur de produits stériles construit en acier inox AISI 304. Lampe à 16 W aux vapeurs de mercure. Minuteur programmable de 0÷ 120 min. Porte en plexiglass fumé qui retient les rayons ultraviolets. Porte-couteaux extractible pour un meilleur nettoyage.

DE - Aufbewahrungsbehälter steriler Produkte, aus Edelstahl AISI 304. Quecksilberdampf Lampe 16 W. Programmierbarer Timer von 0 ÷ 120 min. Rauchfarbene Plexiglastür, die die UV-Strahlen zurückhält. Messerhalter ausziehbar für eine gründlichere Reinigung.



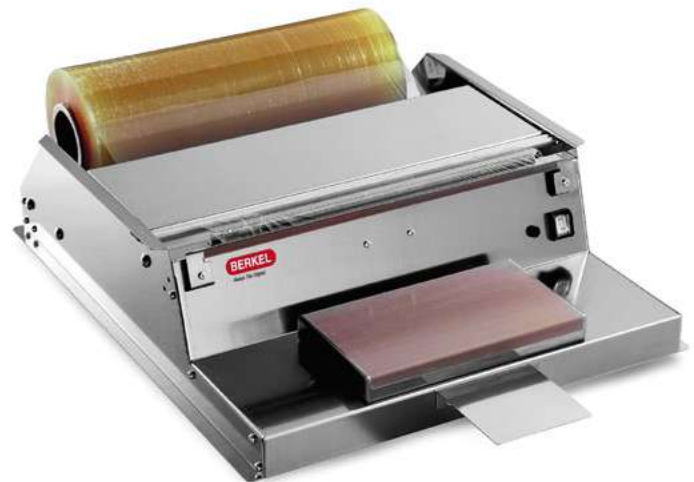
	A	B	C	D
UVA16	400 mm	140 mm	520 mm	620 mm

Lampade													
Lamps													
Lampes													
Lampen													
Potenza													
Power													
Puissance													
Spannung													
Alimentazione													
Power source													
Alimentation													
Betriebsspannung													
Assorbimento													
Absorption													
Absorption													
Aufnahme													
Timer													
Timer													
Minuteur													
Timer													
Lunghezza max lama coltello													
Max knife blade length													
Longueur max lame couteau													
Max Klingenlänge Messer													
Dimensioni (mm)													
Dimensions (mm)													
Dimensions (mm)													
Abmessungen (mm)													
Peso													
Net weight													
Poids net													
Nettogewicht													

UVA16	nr. 2	16 Watt	230V/50Hz	70 Watt - 0,30 A	min. 0 : 12	min. 0 : 12	400x140x620h	9 Kg
-------	-------	---------	-----------	------------------	-------------	-------------	--------------	------

DM 50 - 51

DISPENSER MANUALE DI FILM INOX / STAINLESS STEEL
 MANUAL CLING FILM DISPENSER / DISTRIBUTEUR
 MANUEL DE FILM DM INOX / MANUELLER
 FOLIENDISPENSER EDELSTAHL

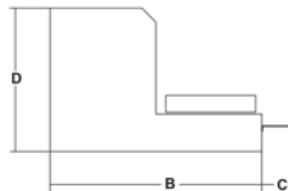
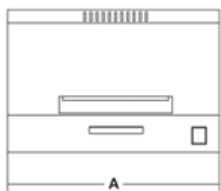


IT - Dispenser da tavolo in acciaio inox per il confezionamento manuale di alimentari con film estensibile. Sistema di presa film con guaina in plastica autoregolabile per impedirne lo slittamento. Taglio del film per mezzo di una resistenza teflonata a bassa tensione, per evitare la formazione di fumi.

EN - Table-top stainless steel dispenser for manual packaging of foodstuffs with stretch film. Film grip system with self-adjusting plastic sheath to prevent it from slipping. Film cutting by means of a low voltage Teflon resistance to prevent the formation of fumes.

FR - Distributeur de table en acier pour l'emballage manuel d'aliments avec film extensible. Système de prise du film avec gaine en plastique autoréglable pour éviter le glissement. Découpe du film au moyen d'une résistance en téflon à basse tension, pour éviter la formation de fumées.

DE - Tischdispenser aus Edelstahl für die manuelle Verpackung von Lebensmitteln mit Stretchfolie. Foliennentnahmesystem mit selbstregelnder Kunststoffdichtung, um ein Rutschen zu vermeiden. Folienschnitt durch einen teflonbeschichteten Niederspannungswiderstand, um die Bildung von Rauch zu vermeiden.



Dimensioni (mm)
 Dimensions (mm)
 Dimensions (mm)
 Abmessungen (mm)

Posizione di lavoro
 Working position
 Position de travail
 Arbeitsposition

Potenza
 Power
 Puissance
 Spannung

Piano saldatura (mm)
 Sealing surface (mm)
 Plan de soudage (mm)
 Verriegelungsfläche (mm)

Dim. max bobina film (mm)
 Max film reel size (mm)
 Dimension max bobine film (mm)
 Max Abmessung Folienvolle (mm)

Peso
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht

							A	B	C	D
DM 50	590X850X185h	banco/countertop comptoir/Tisch	0,19	300x175	500	14	590 mm	540 mm	125 mm	290 mm
DM 51	590X665X290h	banco/countertop comptoir/Tisch	0,12	290x165	500	14	590 mm	720 mm	130 mm	185 mm

OPTIONAL

TRITACARNE

- 42 Kit monofase tutti i modelli (tranne 32 a terra)
- 45 Tramoggia grande per modelli 12 e 22
- 49 Kit monofase per modello 32 a terra
- 66 Cavalletto
- 67 Piatto raccogliitore
- 82 Tramoggia grande per modelli 32

TAGLIAVERDURE

- 96 Attrezzo stringi ghiera
- 155 Coperchio di chiusura in Teflon

INTENERITRICI/TAGLIASTRISCE

- 68 Copertura lame alluminio
- 84 Gruppo lame inteneritrice applicabile su TAG
- 94 Comando a due mani inversione rotazione
- 121 Ventilazione forzata
- 69 Gruppo tagliastrisce per INT - mm. 4 C6870 / mm. 8 C6871 / mm. 6 C6872 / mm. 12 C6873

TRITACARNE NON REFRIGERATO SERIE BMM

- Paraspruzzi
- Protezione del sovraccarico per BMM 32T e BMM32F
- Protezione aggiuntiva (piastre > 8)
- Supporto gambe alte con ruote per BMM 32T e BMM 32F
- Supporto gambe medie con ruote per BMM 32T e BMM32F
- Supporto gambe alte con ruote per BMM 42F Hp 4 e BMM 42F Hp 5
- Supporto gambe medie con ruote per BMM 42F Hp 4 e BMM 42F Hp 5
- Kit Unger (3 pezzi)
- Kit Unger (5 pezzi)
- Pedaliera
- Predisposizione Hamburgatrice

TRITACARNE REFRIGERATO SERIE BM+

- Predisposizione Hamburgatrice
- Kit Unger (3 pezzi)
- Kit Unger (5 pezzi)

TRITACARNE NON REFRIGERATO SERIE BMR+

- Predisposizione Hamburgatrice
- Kit Unger (3 pezzi)
- Kit Unger (5 pezzi)

INSACCATRICI MANUALI SERIE BF

- Set 4 beccucci inox

INSACCATRICI IDRAULICHE VERTICALI SERIE BF+

- Set 4 beccucci inox

MESCOLATORE MONOPALA SERIE BH+

- Supporto gambe medie con ruote

SEGAOSSI BASIC SERIE BS

- Cavalletto

SEGAOSSI SERIE BS+ VERTICALI

- Piano scorrevole per BS +2020T e BS+2020F
- Piano scorrevole per BS+2400F
- Cavalletto incluso per BS+2020T e BS+2020F

TRITACARNE MESCOLATORI SERIE BG+

- Kit Unger (3 pezzi)
- Kit Unger (5 pezzi)
- Protezione bocca per uso piastra > 8
- Kit pedaliera
- Hamburgatrice Semi Automatica con cono
- Hamburgatrice Automatica con cono

MEAT MINCER

- 42 Single-phase kit for all models (not including floor 32 model)
- 45 Large hopper for models 12 and 22
- 49 Single-phase kit for floor 32 model
- 66 Stand
- 67 Receiving tray
- 82 Large hopper for 32 model
- 96 Ring nut tightening tool

VEGETABLE CUTTER

- 155 Cover with Teflon closure

TENDERISERS/STRIP CUTTING MACHINES

- 68 Aluminium blade cover
- 84 Tenderiser blade unit applicable on TAG
- 94 Two-hand reverse rotation control
- 121 Forced ventilation
- 69 Strip cutting unit for INT - mm. 4 C6870 / mm. 8 C6871 / mm. 6 C6872 / mm. 12 C6873

BMM NON-REFRIGERATED MEAT MINCER

- splash guard
- Overload protection for BMM 32T and BMM32F
- Additional protection (plates > 8)
- High legs support with wheels for BMM 32T e BMM32F
- Medium legs support with wheels for BMM 32T e BMM32F
- High legs support with wheels for BMM 42F Hp 4 and BMM 42F Hp 5
- Medium legs support with wheels for BMM 42F Hp 4 and BMM 42F Hp 5
- Unger Kit (3 pieces)
- Unger Kit (5 pieces)
- Pedal
- predisposition for hamburger machine

BM+ REFRIGERATED MEAT MINCER

- predisposition for hamburger machine
- Unger Kit (3 pieces)
- Unger Kit (5 pieces)

BMR+ NON-REFRIGERATED MEAT MINCER

- predisposition for hamburger machine
- Unger Kit (3 pieces)
- Unger Kit (5 pieces)

BF MANUAL SAUSAGE FILLERS

- Set of 4 stainless steel nozzles

BF+ VERTICAL HYDRAULIC SAUSAGE FILLERS

- Set of 4 stainless steel nozzles

BH+ SINGLE-PADDLE MIXERS

- Medium legs support with wheels

BS BASIC BONE SAWS

- Stand

BS+ STAINLESS STEEL BONE SAWS

- Sliding table for BS + 2020T and BS + 2020F
- Sliding table for BS + 2400F
- Stand included for BS + 2020T and BS + 2020F

BG+ MEAT MINCER-MIXERS

- Unger Kit (3 pieces)
- Unger Kit (5 pieces)
- Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates
- Pedal kit
- Semi Automatic Hamburger machine with cone
- Automatic hamburger machine with cone

EN

HACHOIR

- 42 Kit monophasé tous les modèles (sauf 32 sur pieds)
- 45 Grande trémie pour modèles 12 et 22
- 49 Kit monophasé pour modèle 32 sur pieds
- 66 Pied
- 67 Plateau de récolte
- 82 Grande trémie pour modèles 32
- 96 Outil de serrage bague

COUPE-LÉGUMES

- 155 Couvercle de fermeture en Téflon

ATTENDRISEUR/COUPE-VIANDE

- 68 Couverture lame aluminium
- 84 Groupe lames attendrisseur applicable sur TAG
- 94 Commande à deux mains inversion rotation
- 121 Ventilation forcée
- 69 Groupe attendrisseur pour INT - mm. 4 C6870 / mm. 8 C6871 / mm. 6 C6872 / mm. 12 C6873

HACHOIR À VIANDE NON RÉFRIGÉRÉ BMM

- Bavette anti-éclaboussures
- Protection contre les surcharges pour BMM 32T et BMM32F
- Protection supplémentaire (plaques > 8)
- Support jambes hautes avec roues pour BMM 32T et BMM 32F
- Support jambes moyennes avec roues pour BMM 32T et BMM32F
- Support jambes hautes avec roues pour BMM 42F Hp 4 et BMM 42F Hp 5
- Support jambes moyennes avec roues pour BMM 42F Hp 4 et BMM 42F Hp 5
- Unger Kit (3 pièces)
- Unger Kit (5 pièces)
- Pédalier
- Predisposition pour machine à hamburger

HACHOIR À VIANDE NON RÉFRIGÉRÉ BM+

- Predisposition pour machine à hamburger
- Unger Kit (3 pièces)
- Unger Kit (5 pièces)

HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ BMR+

- Predisposition pour machine à hamburger
- Unger Kit (3 pièces)
- Unger Kit (5 pièces)

POUSSOIRS À SAUCISSES MANUELS BF

- Set de 4 entonnoirs en acier inoxydable

POUSSOIRS À SAUCISSE HYDRAULIQUES VERTICAUX BF+

- Set de 4 entonnoirs en acier inoxydable

MÉLANGEUR MONO-PALE BH+

- Support jambes moyennes avec roues

SCIE À OS BASIC BS

- Stand

SCIE À OS INOX BS+

- Table coulissante pour BS+ 2020T et BS+ 2020F
- Table coulissante pour BS+ 2400F
- Stand inclus pour BBS+ 2020T et BS+ 2020F

HACHOIR À VIANDE MÉLANGEUR BG+

- Unger Kit (3 pièces)
- Unger Kit (5 pièces)
- Protection verrouillage pour plaques $\varnothing > 8$
- Pédalier kit
- Machine à hamburger semi-automatique avec cône
- Machine à hamburger automatique avec cône

FR

FLEISCHWOLF

- 42 Einphasen-Satz alle Modelle (außer 32 am Boden)
- 45 Großer Trichter für Modelle 12 und 22
- 49 Einphasen-Satz für Modell 32 am Boden
- 66 Gestell
- 67 Auffangplatte
- 82 Großer Trichter für Modelle 32
- 96 Ring-Spannvorrichtung

GEMÜSESCHNEIDER

- 155 Verschlussdeckel aus Teflon

STREIFENSCHNEIDER/MÜRBER

- 68 Abdeckung Aluminiummesser
- 84 Messereinheit Streifenschneider anwendbar auf TAG
- 94 Zweihandsteuerung Umkehrvorrichtung
- 121 Zwangsbelüftung
- 69 Mürbereinheit für INT - mm. 4 C6870 / mm. 8 C6871 / mm. 6 C6872 / mm. 12 C6873

UNGEKÜHLTER FLEISCHWOLF BMM

- Spritzschutz
- Überlastungsschutz für BMM 32T und BMM32F
- Zusätzlicher Schutz (Platten > 8)
- Hohe Beinstütze mit Rädern für BMM 32T e BMM 32F
- Mittlere Beinstütze mit Rädern für BMM 32T e BMM 32F
- Hohe Beinstütze mit Rädern für BMM 42F Hp 4 e BMM 42F Hp 5
- Mittlere Beinstütze mit Rädern für BMM 42F Hp 4 e BMM 42F Hp 5
- Unger Kit (3 Stück)
- Unger Kit (5 Stück)
- Pedal
- Prädisposition für Hamburger Maschine

UNGEKÜHLTER FLEISCHWOLF BM+

- Prädisposition für Hamburger Maschine
- Unger Kit (3 Stück)
- Unger Kit (5 Stück)

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF BMR+

- Prädisposition für Hamburger Maschine
- Unger Kit (3 Stück)
- Unger Kit (5 Stück)

MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN BF

- Set aus 4 Edelstahldüsen

HYDRAULISCHE SENKRECHTE WURSTFÜLLMASCHINEN BF+

- Set aus 4 Edelstahldüsen

EINBLATT-MISCHER BH+

- Mittlere Beinstütze mit Rädern

KNOCHENBANDSÄGE BASIC BS

- Stand

KNOCHENBANDSÄGE EDELSTAHL BS+

- Klavier gleitend für BS + 2020T und BS + 2020F
- Klavier gleitend für BS + 2400F
- Stand für BS + 2020T und BS+2020F

MISCHER-FLEISCHWOLF BG+

- Unger Kit (3 Stück)
- Unger Kit (5 Stück)
- Einlassschutz für den Plattengebrauch > 8
- Pedal Kit
- Halbautomatische Hamburgermaschine mit Kegel
- automatische Hamburgermaschine mit Kegel

DE

IT - A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni.
EN - As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice.
FR - En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits , les spécifications techniques sont sujettes à des possibles variations.
DE - Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.

2018 Edition

Van Berkel International S.r.l.
via Ugo Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (Va) - Italy
T. +39 0331 214311
info@berkelinternational.com
www.theberkelworld.com

