



ART OF COLD

le froid maîtrisé

MACHINES POUR L'ALIMENTATION

- CATALOGUE 2024 / 2025 -

Serie Top / Top Series / Série Top / Serie Top

Affettasalumi verticale serie Top	9..... pag.
Vertical slicer for cold cuts- Trancheur vertical charcuterie - Vertikale Wurstschneidemaschine- Cortadora de fiambres vertical	
Affettacarne verticale	pag. 10
Vertical meat slicer - Trancheur vertical à viande- Vertikale Fleischschneidemaschine- Cortadora de carne vertical	
Affettatrice a gravità	pag. 11
Belt driven gravity slicer - Trancheur gravité à courroie - Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe - Cortadora de fiambres de gravedad transmisión	

Serie Pro / Pro Series / Série Pro / Serie Pro

Affettasalumi verticale	pag. 13
Vertical slicer for cold cuts- Trancheur vertical charcuterie - Vertikale Wurstschneidemaschine - Cortadora de fiambres vertical	
Affettacarne verticale	pag. 14
Vertical meat slicer - Trancheur vertical à viande - Vertikale Fleischschneidemaschine - Cortadora de carne vertical	

Gravità / Gravity / Gravité / Schwerkraft / Gravedad

Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia serie Pro	pagg. 15/16/17
Belt driven gravity slicers - Trancheur gravité à courroie - Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe - Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa	
Affettatrice a gravità con trasmissione a cinghia serie Silver	pag. 17
Belt driven gravity slicer Silver Series - Trancheur gravité à courroie série Silver - Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe Serie Silver Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa Silver	
Affettatrici Cubicate	pag. 18
Shabu belt driven gravity slicer - Trancheur gravité à courroie Shabu - Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe Serie Shabu Cortadora de fiambres de gravedad transmisión por correa Shabu	
Affettatrice a gravità serie Ingranaggi e Teflon	pag. 19
Gear driven gravity slicers - Trancheurs gravité à pignons - Schwerkraft-Aufschnittmaschine Serie Getriebe - Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión por engranajes	
Affettatrice a gravità serie Automatica	pag. 20
Automatic gravity slicer - Trancheur gravité automatique - Schwerkraft-Aufschnittmaschinen Serie automatisch - Cortadoras de fiambres automatica	
Affettatrice a gravità serie inox.....	pag. 21
S/steel belt driven gravity slicer - Trancheur gravité courroie en acier inox - Edelstahl Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschinen Serie automatisch Cortadoras de fiambres de gravedad transmisión a correa en acero inoxidable	

Serie Horeca / Horeca Series / Série Horeca / Serie Horeca

Affettasalumi verticale	pag. 23
Vertical slicer for cold cuts- Trancheur vertical charcuterie - Vertikale Wurstschneidemaschine - Cortadora de fiambres vertical	
Affettacarne verticale	pag. 24
Vertical meat slicer - Trancheur vertical à viande - Vertikale Fleischschneidemaschine - Cortadora de carne vertical	
Affettatrice a gravità laccate con trasmissione a cinghia	pag. 25
Varnished belt driven gravity slicers - Trancheur gravité à courroie laqué - Lackierte Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Riemengetriebe	

Volano / Flywheel / Volant / Schwungrad / Volante

Affettatrice manuale serie Volano	pag. 27
Flywheel manual slicer - Trancheur manuel à volant - Manuelle Aufschnittmaschine Serie Schwungrad - Cortadora de fiambres de volante	
Affettatrice manuale serie Volano Stile	pag. 28
Stile Flywheel manual slicer - Trancheur manuel à volant Stile- Manuelle Aufschnittmaschine Serie Schwungrad Stile - Cortadora de fiambres de volante Stile	
Piedistalli volano - Pedestals - Piétements - Sockel für die Serie Volano - Soportes.....	pag. 29

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

Segaossi serie Verniciata- Painted bone bandsaws - Scies à os verni - Knochensäge Serie lackiert - Sierras de cinta para huesos-pintada.....	pag. 31
Segaossi serie Anodizzata- Anodized bone bandsaws - Scies à os anodisées - Knochensägen Serie eloxiert - Sierras de cinta para huesos-anodizadas.....	pag. 32
Segaossi serie Inox - S/steel bone bandsaws - Scies à os inox - Knochensäge Serie Inox - Sierras de cinta para huesos acero inoxidable.....	pag. 33

Sottovuoto / Vacuum packing machine / Machine sous-vide / Vakuuiergerät/ Envasadoras al vacío

Macchina sottovuoto aspirazione esternapagg. 35/36 External suction vacuum packing machine - Machine sous-vide à aspiration extérieure - Vakuuiergerät mit Außenvakuum - Máquina de envasado al vacío por aspiración externa	
Accessori macchine sottovuotopag. 37	
Vacuum chamber machines options - Options machines sous-vide à cloche - Zubehör für Glocken-Vakuuiergeräte - Accesorios envasadoras al vacío de campana	
Macchina sottovuoto a campana da bancopag. 38 Countertop vacuum chamber machine - Machine sous-vide à cloche - Glocken-Vakuuiergeräte für Ladentische - Máquina de envasado al vacío de campana de sobremesa	
Macchina sottovuoto a campana carrellatapag. 39 Wheeled vacuum chamber machine - Machine sous-vide à cloche sur roulettes - Glocken-Vakuuiergeräte auf Rädern - Máquina de envasado al vacío de campana de piso	
Accessori macchine sottovuotopag. 40 Vacuum chamber machines options - Options machines sous-vide à cloche - Zubehör für Glocken-Vakuuiergeräte - Accesorios envasadoras al vacío de campana	
Termocircolatori - Thermocirculators - Thermoplongeurs - Vakuuikocher - Termocirculadores.....pag. 41	

Termosigillatrici / Thermosealing machines / Thermoscelleuses / Thermosiegelmaschinen / Termoselladoras

Termosigillatrici- Thermosealing machines - Thermoscelleuses - Thermosiegelmaschinen - Termoselladoras.....pag. 43	
Termosigillatrici professionali manuali e automatichepag. 44 Professional manual and automatic thermosealing machines - Thermoscelleuses manuelles et automatiques professionnelles Manuelle und automatische professionelle Thermosiegelmaschinen - Termoselladoras profesionales manuales y automáticas	

Articoli vari / Various items / Articles divers / Diverse Artikel / Artículos diversos

Dispenser - Wrapping machine - Dispenser - Verpackungsmaschine - Empacadora de film.....pag. 47	
Hamburgatrici- Manual hamburger press - Presse-hamburger - Hamburgermaschine - Máquina para hamburguesas.....pagg. 48/49	
Ceppi in polietilene e legno.....pag. 50 Polyethylene and wood chopping blocks - Tables de découpe en polyéthylène et bois - Hackblöcke aus Polyethylen und Holz - Cepos de corte de polietileno y de madera	
Sterilizzatore - Knives Sterilizer - Sterilisateur de couteaux - Messersterilisor - Esterilizador de cuchillos.....pag. 50	

Tritacarne / Meat Miners / Hachoirs à viande / Fleischwolf / Picadoras de carne

Tritacarne semplice e carenato - Aluminium and s/steel meat mincer - Hachoir à viande aluminium et inox - Standard- und keilförmiger.Fleischwolf.....pag. 53 Picadora de carne simple y carenada	
Tritacarne carenato bocca corta e industriale - Short outlet mouth and industrial meat mincer - Hachoir à viande bouche courte.et industriel.....pag. 54 Keilförmiger Fleischwolf mit kleinem oder industriellem Fleischausgang - Picadora carenada con boca corta y industrial	
Tritacarne refrigeratopag. 55 Refrigerated meat mincer - Hachoir à viande réfrigéré - Gekühlter Fleischwolf - Picadora de carne refrigerada	

Grattugie / Cheese graters / Râpes à fromage / Küchenreiben / Ralladoras de queso

Grattugiepagg. 57/58 Cheese graters - Râpes à fromage - Küchenreiben - Ralladoras de queso	
---	--

Gruppi combinati / Combined units / Groupes combinés / Kombinierte Gruppen / Equipos combinados

Gruppi combinati semplici e carenatipag. 61 Combined meat mincers and cheese graters - Combinés hachoirs à viande et râpes à fromage - Kombinierte Gruppen, standard- oder keilförmige Modelle Combinados picadoras de carne y ralladoras, sencillos y carenados	
--	--

Mescolatori carne / Meat mixers / Mélangeurs à viande / Fleischmischer / Mezcladoras de carnes

Mescolatori per carni da banco - Countertop meat mixers - Mélangeurs à viande de table - Fleischmischer für Fleisch - Mezcladoras de carnes.de.mesa....pag. 63	
Mescolatori per carni carrellati - Wheeled Meat mixers - Mélangeurs à viande avec roulettes.....pag. 64 Fleischmischer auf rädern - Mezcladora de carnes de piso	

Insaccatrici / Sausage stuffers / Pousoirs à saucisses / Wurstfüllmaschinen / Embutidoras

Insaccatrici manuali e idraulichepag. 67 Manual and Vertical hydraulic sausage stuffers - Pousoirs à saucisses manuels et Vertical hydraulic - Manuelle und Hydraulische Wurstfüllmaschinen Embutidoras manuales y hidráulicas verticales	
---	--

Preparazione Dinamica / Dynamique food preparation / Préparation dynamique/ Dynamische Zubereitung / Preparación Dinámica

Bowl cutter -Horizontal cutter - Cutter horizontal - Schneidmischer - Cutter horizontal.....pag. 69	
Cutter- Food processor - Cutter - Cutter - Cutterpag. 70	
Tagliaverdure- Vegetable cutter - Coupe - légumes - Gemüseschneider - Cortaverdura.....pag. 71	
Dischi per tagliaverdure- Vegetable cutter accessories - Accessoires pour coupe-légumes - Zubehör für Gemüseschneider - Accesorios cortaverdura.....pag. 72	
Mixer ad immersione- Immersion blender - Mixeur à immersion - Stabmixer - Batidora de inmersión.....pag. 73	
Pelapatate- Potato peeler - Eplucheur à pommes de terre - Kartoffelschälmaschine - Peladora de patata.....pag. 74	
Lavacozze - Mussel washer - Lave-moules - Muschelreiniger - Lavadora de mejillones.....pag. 74	

Mondo Pizza / Pizza World / Monde Pizza / Pizzawelt / Mundo Pizza

Impastatrice a spirale- Spiral dough mixer - Pétrin à spirale - Spiral-Teigknetmaschine - Amasadora de espiral.....pag. 77	
Impastatrice a spirale serie specialpag. 77 Spiral dough mixer Special series - Pétrin à spirale série Special - Spiral-Teigknetmaschine Serie Spezial - Amasadora de espiral serie Special pag. 79	
Stendipizza - Pizza dough rolling machine - Formeuse à pizza - Teigausrollmaschine - Laminadora de pizzas.....pag. 78	
Tagliamozzarella - Mozzarella cutter - Coupe-mozzarella - Mozzarellaschneider - Cortadora de mozzarella.....pag. 79	

Mondo Pasta Fresca / Fresh Pasta World / Monde Pâte Fraîches / Frische Nudeln Welt / Mundo Pasta fresca

Macchina per pasta fresca- Pasta machine - Machine à pâte - Nudelmaschine - Maquina para pasta fresca.....pagg. 81/82	
Trafile per macchina pasta- Pasta machine moulds - Plaques pour machine à pâte - Matrice für Nudelmaschine - Placas para maquina pasta fresca.....pag. 83	
Macchina per pasta fresca- Pasta machine - Machine à pâte - Nudelmaschine - Maquina para pasta fresca.....pag. 84	
Sfogliatrici - Pasta Rolling machine - Formeuse à pâte - Nudelmaschine - Laminadora de pasta.....pag. 85	



AF350VS TOP



TRANCHEUR VERTICAL CHARCUTERIE SERIE TOP



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

AF350VS HAUT

3 400,00 €

Lame Rassepe (italienne) 350mm - Moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé - plaque inox amovible et plaque inox - boutons en aluminium anodisé bleu - panneau de boutons poussoirs inox IP67 - capot fermé en dessous - bras de déverrouillage automatique - étanchéité anneau sur poulie - micro de sécurité sur protège-lame - pare-graisse augmenté - ouverture voile 0/24 mm - kit de nettoyage.
Rassepe bleue (italienne) 350mm - moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé - poignée et plaque à viande amovibles en acier inox - boutons en aluminium anodisé - commandes en acier inoxydable IP67 - ensemble affûteur fermé - déverrouillage automatique foodgrip-poulie bague d'étanchéité - sécurité protège-lame microswitch - pare-graisse plus grand-épaisseur de coupe 0/24mm - kit de nettoyage

AF370VS HAUT

3 450,00 €

Lame Rassepe (italienne) 370mm - Moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé - plaque inox amovible et plaque inox - boutons en aluminium anodisé bleu - panneau de boutons poussoirs inox IP67 - capot fermé en dessous - bras de déverrouillage automatique - étanchéité anneau sur poulie - micro sécurité sur protège-lame - pare-graisse augmenté - ouverture de voile 0/24 mm - kit de nettoyage lame Rassepe (italienne) 370mm - moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé - poignée viande inox amovible et plaque-aluminium anodisé bleu boutons-acier inox commandes IP67 - ensemble affûteur fermé - déverrouillage automatique foodgrip-poulie bague d'étanchéité - micro-interrupteur de sécurité protège-lame - plus grand pare-graisse-épaisseur de coupe 0/24mm - kit de nettoyage

SÉRIE SUPÉRIEURE EN OPTION

Options de la série supérieure - Options de la série supérieure Options de la série supérieure - Options de la série supérieure

Extracteur de lame - Outil de retrait de lame 60,00 €

Peinture + transparent - Peinture couleur + Film protecteur transparent 210,00 €

Balance de poids uniquement 880,00 €

Revêtement complet téflon + argent - Kit revêtement complet téflon + argent 650,00 €

Kit de pieds de support vers l'intérieur - Pieds de support vers l'intérieur en option 90,00 €

Déblocage rapide de la lame mod.350 - Outil de retrait rapide de la lame mod.350 650,00 €

Assiette augmentée - Assiette augmentée 90,00 €

SERIE TOP



PIANO
MAGGIORATO



AF350VM TOP

TRANCHEUR VERTICAL A VIANDE SERIE TOP



Vertical meat slicer Top series / Trancheur vertical à viande série Top
Vertikale Fleischschneidemaschine Serie Top / Cortadora de carne vertical Serie Top

INFORMATIONS GÉNÉRALES / INFORMATIONS GÉNÉRALES

AF350VM HAUT 3 250,00 €

Lame Rassepe (italienne) 350mm - Moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé - plaque inox amovible et plaque inox - boutons en aluminium anodisé bleu - panneau de boutons poussoirs inox IP67 - capot fermé sous le bras avec déclenchement automatique - bague d'étanchéité sur poulie - micro protection de sécurité sur protège-lame - pare-graisse augmenté - ouverture voile 0/24 mm
- kit de nettoyage. Lame Rassepe (italienne) lame 350mm-moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé-poignée viande inox amovible - boutons en aluminium anodisé bleu-commandes inox IP67-ensemble affûteur fermé-bague d'étanchéité poulie-garde lame microswitch de sécurité-garde graisse plus grande- épaisseur de coupe 0/24mm-kit de nettoyage

AF370VM HAUT 3 300,00 €

Lame Rassepe (italienne) 370mm - Moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé - plaque inox amovible - boutons en aluminium anodisé bleu - panneau de boutons poussoirs inox IP67 - capote fermée en dessous - bague d'étanchéité sur poulie - micro de sécurité sur protège-lame - pare-graisse augmenté - ouverture voile 0/24 mm - kit de nettoyage lame Rassepe (italienne)
370mm-moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé-poignée viande inox amovible - boutons en aluminium anodisé bleu-commandes inox IP67-ensemble affûteur fermé- micro-interrupteur de sécurité pour protection de lame, bague d'étanchéité de poulie, protection anti-graisse plus grande, épaisseur de coupe 0/24mm, kit de nettoyage

SÉRIE SUPÉRIEURE EN OPTION

Options de la série supérieure - Options de la série supérieure - Options de la série supérieure - Options de la série supérieure

Extracteur de lame - Outil de retrait de lame	60,00 €
Peinture + Peinture couleur transparente + Film protecteur transparent	210,00 €
Balance de poids uniquement	880,00 €
Revêtement complet téflon + argent - Kit revêtement complet téflon + argent	650,00 €
Kit de pieds de support vers l'intérieur - Pieds de support vers l'intérieur en option	90,00 €
Déblocage rapide de la lame mod.350 - Outil de retrait rapide de la lame mod.350	650,00 €
Assiette augmentée - Assiette augmentée	90,00 €



PIANO
MAGGIORATO



AF350GR TOP

TRANCHEUR A GRAVITE A COURROIE SERIE TOP



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

INFORMATIONS GÉNÉRALES / INFORMATIONS GÉNÉRALES

AF350GR HAUT 2 750,00 €

Lame Rassepe (italienne) 350mm - Moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé - plaque inox amovible - boutons aluminium anodisé bleu - panneau de boutons en acier inoxydable IP67 - capot fermé en dessous - bague d'étanchéité sur poulie - microswitch de sécurité protège-lame - ouverture voile 0/24 mm
nettoyage lame Rassepe (italienne) 350mm - moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé-poignée à viande amovible en acier inox-boutons en aluminium anodisé bleu-commandes en acier inox IP67-ensemble affûteur fermé - étanchéité poulie anneau -protège-lame microswitch de sécurité-épaisseur de coupe 0/24mm-kit de nettoyage

AF370GR HAUT 2 800,00 €

Lame Rassepe (italienne) 370mm - Moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé - plaque inox amovible - boutons en aluminium anodisé bleu - panneau de boutons poussoirs inox IP67 - capote fermée en dessous - bague d'étanchéité sur poulie - micro de sécurité sur lame protection, ouverture de voile 0/24 mm - kit de nettoyage
Lame Rassepe (italienne) 370mm-moteur ventilé 230V monophasé ou 400V triphasé-poignée à viande en acier inox amovible-boutons en aluminium anodisé bleu-commandes en acier IP67-ensemble affûteur fermé-bague d'étanchéité de poulie-garde-lame sécurité microswitch-coupe épaisseur 0/24mm-kit de nettoyage

SÉRIE SUPÉRIEURE EN OPTION

Options de la série supérieure - Options de la série supérieure - Options de la série supérieure - Options de la série supérieure

Extracteur de lame Outil de retrait de lame	60,00 €
Peinture + transparent - Peinture couleur + Film protecteur transparent	210,00 €
Balance de poids uniquement	880,00 €
Revêtement complet téflon + argent - Kit revêtement complet téflon + argent	650,00 €
Kit de pieds de support vers l'intérieur - Pieds de support vers l'intérieur en option	90,00 €
Déblocage rapide de la lame mod.350 - Outil de retrait rapide de la lame mod.350	650,00 €
Assiette augmentée - Assiette augmentée	90,00 €



AF 350 VS PRO



AF 350 VS PRO S



TRANCHEUR VERTICAL CHARCUTERIE SERIE PRO



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF 350 VS PRO

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF 370 VS PRO

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF 380 VS PRO

Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF 350 VS PRO S

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF 370 VS PRO S

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF 380 VS PRO S

Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

SÉRIE PRO EN OPTION

Options de la série Pro - Options Série Pro - Options de la série Pro - Options de la série Pro

Extracteur de lame - Outil de retrait de lame	60,00 €
Peinture + transparent - Peinture couleur + Film protecteur transparent	210,00 €
Produit de nettoyage détergent et assainissant - Produit nettoyant et assainissant - 9 pcs	75,00 €
Micro sur protège-lame - Micro-interrupteur de sécurité du protège-lame	60,00 €
Balance de poids uniquement	880,00 €
Lame en téflon (fromage) - Lame recouverte de téflon pour le fromage	90,00 €
Revêtement complet téflon + argent - Kit revêtement complet téflon + argent	650,00 €
Lame dentée augmentée (pain et surgelés) ou lame téflonnée (fromages)	90,00 €
Lame en option avec revêtement en téflon pour le fromage ou lame dentée pour le pain ou les aliments surgelés	
Revêtement en téflon de la pale, de la voile et du couvre-lame	155,00 €
Lame avec revêtement en téflon, plaque de jauge d'épaisseur et protège-lame en option	
Plaque inox amovible - Plaque inox amovible	100,00 €
Kit de pieds de support vers l'intérieur - Pieds de support vers l'intérieur en option	90,00 €
Déblocage rapide de la lame mod.350 - Outil de retrait rapide de la lame mod.350	650,00 €
Assiette augmentée	90,00 €

SERIE PRO



PIANO
MAGGIORATO



AF 350VM
PRO



AF 350VM
PRO S



AF 250EGR

TRANCHEUR VERTICAL A VIANDE SERIE PRO



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€€

AF 350VM PRO € 2.750,00

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF 370VM PRO € 2.800,00

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF 380VM PRO € 2.900,00

Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase

SÉRIE PRO EN OPTION

Options de la série Pro - Options Série Pro - Options de la série Pro - Options de la série Pro

Extracteur de lame - Outil de retrait de lame	60,00 €
Peinture + transparent - Peinture couleur + film protecteur transparent	210,00 €
Produit nettoyant et désinfectant - 9 pcs	75,00 €
Micro sur protège-lame - Micro-interrupteur de sécurité du protège-lame	60,00 €
Balance de poids uniquement	880,00 €
Supplément lame dentée surgelé - Option lame dentée produits surgelés	90,00 €
Revêtement complet téflon + argent - Kit revêtement complet téflon + argent	650,00 €
Lame recouverte de téflon, plaque de jauge d'épaisseur et protège-lame - Lame recouverte de téflon, plaque de jauge d'épaisseur et protège-lame en option	155,00 €
Kit de pieds de support vers l'intérieur - Pieds de support vers l'intérieur en option	90,00 €
Déblocage rapide de la lame mod.350 - Outil de retrait rapide de la lame mod.350	650,00 €
Assiette augmentée	90,00 €

TRANCHEUR A GRAVITE A COURROIE SERIE PRO



Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad Transmisión a correa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€€

DOM

AF 220EGR	€ 810,00	€ 650,00
Lama 220 mm - 230V monofase Blade 220 mm - 230V monophase		
AF 250EGR	€ 950,00	€ 700,00
Lama 250 mm - 230V monofase Blade 250 mm - 230V monophase		
AF 275EGR	€ 1.000,00	€ 850,00
Lama 275 mm - 230V monofase Blade 275 mm - 230V monophase		

Trancheuses à gravité en option

Options ligne gravité - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft Options - Options série a gravedad

Peinture de peinture de couleur	160,00 €
Produit de nettoyage détergent et assainissant - Produit nettoyant et assainissant - 9 pcs	75,00 €
Lame en téflon (fromage) en supplément - Lame en téflon pour le fromage en option	90,00 €
Supplément lame dentée (pain et produits surgelés) - Lame dentée en option pour pain ou produits surgelés	90,00 €



AF300GR



AF300GRL



AF350GR



AF300SGR

TRANCHEUR A GRAVITE A COURROIE SERIE PRO



*Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad Transmisión a correa*

INFORMATIONS GÉNÉRALES / INFORMATIONS GÉNÉRALES

INFORMATIONS GÉNÉRALES / INFORMATIONS GÉNÉRALES

AF300GR 1 380,00 €

Lame 300 mm - 230V monophasé - 400V triphasé
Lame 300 mm - 230V monophasé - 400V triphasé

AF300GRL 1 650,00 €

Lame 300 mm - longue - 230V monophasé - 400V triphasé
Lame 300 mm - allongée - 230V monophasé - 400V triphasé

AF330GR 1 550,00 €

Lame 330 mm 230V monophasé - 400V triphasé
Lame 330 mm-230V monophasé - 400V triphasé

PEINTURE
OPTIONNELLE



Trancheuses à gravité en option

Options ligne gravité - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft Options - Options série a gravedad

Peinture de peinture de couleur	160,00 €
Produit de nettoyage détergent et assainissant - Produit nettoyant et assainissant - 9 pcs	75,00 €
Micro sur protège-lame - Micro-interrupteur de sécurité du protège-lame	60,00 €
Revêtement téflon complet + argent exclu AF300 GRL - Revêtement téflon complet + kit argent sauf AF300 GRL	650,00 €
Lame avec revêtement en téflon, plaque de jauge d'épaisseur et protège-lame sauf AF300 GRL - Lame avec revêtement en téflon, plaque de jauge d'épaisseur et protège-lame sauf AF300 GRL en option	155,00 €
Lame en téflon (fromage) en supplément - Lame recouverte de téflon (fromage) en option	90,00 €
Supplément lame dentée (pain et produits surgelés) - Lame dentée en option pour pain ou produits surgelés	90,00 €

TRANCHEUR A GRAVITE A COURROIE SERIE PRO

Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie / Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de la femme enceinte à la mère

INFORMATIONS GÉNÉRALES

AF350GR 2 350,00 €

Lame 350 mm - 230V monophasé - 400V triphasé
Lame 350 mm - 230V monophasé - 400V triphasé

AF370GR 2 400,00 €

Lame 370 mm-230V monophasé-400V triphasé
Lame 370 mm-230V monophasé-400V triphasé

Trancheuses à gravité en option

*Gravity line optionals - Options gamme gravité
Options de la série Schwerkraft - Options de la série Gravedad*

Peinture de peinture de couleur	210,00 €
Produit nettoyant et désinfectant produit nettoyant et désinfectant - 9 pièces	75,00 €
Revêtement complet téflon + argent - Kit revêtement complet téflon + argent	650,00 €
Lame avec revêtement en téflon, de la robe et du cadre lame	155,00 €
Lame avec revêtement en téflon, plaque de jauge d'épaisseur et protège-lame en option	155,00 €
Micro sur protège-lame	60,00 €
Micro-interrupteur de sécurité du protège-lame	60,00 €
Augmentation de la lame en téflon pour le fromage	90,00 €
Lame optionnelle recouverte de téflon pour le fromage	90,00 €
Supplément lame dentée (pain et surgelés)	90,00 €
Lame dentée en option pour pain ou produits surgelés	90,00 €
Kit de pieds de support vers l'intérieur - Pieds de support vers l'intérieur en option	90,00 €
Lame à dégagement rapide mod.350	650,00 €
Outil de retrait rapide de la lame pour mod.350	650,00 €

TRANCHEUR A GRAVITE A COURROIE SERIE SILVER



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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

AF300SGR 1 530,00 €

Lame 300 mm - 230V monophasé - 230V monophasé
Lame 300 mm-230V monophasé - 400V triphasé Boutons aluminium anodisé / Boutons aluminium anodisé

AF330SGR 1 700,00 €

Lame 330 mm - 230V monophasé - 230V monophasé
Lame 330 mm-230V monophasé - 400V triphasé Boutons aluminium anodisé / Boutons aluminium anodisé

AF350SGR 2 500,00 €

Lame 350 mm-230V monophasé - 230V monophasé
Lame 350 mm-230V monophasé - 400V triphasé Boutons en aluminium anodisé

AF370SGR 2 550,00 €

Lame 370 mm - 230V monophasé - 230V monophasé
Lame 370 mm-230V monophasé-400V triphasé Boutons en aluminium anodisé

PEINTURE
OPTIONNELLE



TRANCHEUR A GRAVITE WATER PAINT



Trancheur gravité cubique - Gravity slicer with water paint
Schwerkraft-Würfelaufschneidmaschine - Cortadora con la transferencia de agua de impresión



CE
€ 1.700,00

AF300 GR CUB MIMETICA
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



AF300 GR CUB MOGANO
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



CE
€ 1.700,00

AF300 GR CUB MARMO
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



AF300 GR CUB TARGHE
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



CE
€ 1.700,00

AF300 GR CUB BIRRA
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase



AF300 GR CUB TESCHIO
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

Trancheuses à gravité en option

Options de ligne gravitaire - Options de gamme Gravity - Série Schwerkraft
Série d'options d'options en gravedad

Micro sur protège-lame - Micro-interrupteur de sécurité du protège-lame	60,00 €
Produit de nettoyage détergent et assainissant - Produit nettoyant et assainissant - 9 pcs	75,00 €



AF300 INGR



AF350TFL INGR

TRANCHEUR A PIGNON

Gear driven gravity slicer / Trancheur gravité à pignon
Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschneidmaschine
Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a engranajes

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF300 INGR	CE € 2.250,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF350 INGR	€ 2.700,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	

Trancheuses à gravité en option

Options de ligne gravitaire - Options de gamme Gravity - Série Schwerkraft
Options - Série d'options en gravedad

Supplément peinture - Peinture en option	210,00 €
Produit de nettoyage détergent et assainissant - Produit nettoyant et assainissant - 9 pcs	75,00 €
Kit balance uniquement	880,00 €
Micro sur protège-lame - Micro-interrupteur de sécurité du protège-lame	60,00 €
Lame en téflon (fromage) en supplément - Lame recouverte de téflon (fromage) en option	90,00 €
Supplément lame dentée (pain et produits surgelés) - Lame dentée en option pour pain ou produits surgelés	90,00 €
Augmentation du bouton argenté pour AF300 - 350 INGR Boutons et pieds en aluminium anodisé en option pour AF300-350 INGR	200,00 €
Chariot inox - Chariot inox	280,00 €
Kit de pieds de support vers l'intérieur - Pieds de support vers l'intérieur en option	90,00 €
Libération rapide de la lame mod.350 - Outil de retrait rapide de la lame pour mod.350	650,00 €

**TRANCHEUR A PIGNON
TEFLON POUR FROMAGE**



"Teflon" gear driven gravity slicer for cheese / Trancheur gravité à pignon,
"Teflon" pour fromage / Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschneidmaschine,
"Teflon" für Käse / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a engranajes, "Teflon" para queso

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF300TFL INGR	CE € 2.900,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase Finitura teflon, manopole in alluminio anodizzato Teflon coating, anodized aluminium knobs	
AF350TFL INGR	€ 3.400,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 30V monophase - 400V threephase Finitura teflon, manopole in alluminio anodizzato Teflon coating, anodized aluminium knobs	



AF300GR SA



AF350GR A



AF350GR I



AF350GRA I

TRANCHEUR AUTOMATIQUE A GRAVITE A COURROIE



Automatic belt driven gravity slicer - Trancheur gravité automatique à courroie - Automatische Riemenantrieb Schwerekraft-Aufschnittmaschine - Cortadora de fiambres automática de gravedad transmisión a correa

Automatic gear driven gravity slicer with slice counter - Trancheur gravité automatique à pignon avec compteur de tranches - Automatische Getriebe-Antrieb Schwerekraft-Aufschnittmaschine mit Scheibenzähler - Cortadora de fiambres automática de gravedad transmisión a engranajes con contador de lonchas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€€

AF300GR SA

€ 2.990,00

Lama 300 mm automatica - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm automatic - 230V monophase - 400V threephase

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€€

AF350GR A

€ 5.200,00

Lama 350 mm - automatica - 230V monofase
Blade 350 mm - automatic - 230V monophase

SÉRIE AUTOMATIQUE EN OPTION

Options lignes automatiques - Options plages automatiques
Options automatiques de la série Schwerekraft - Options automatiques de la série

Lame optionnelle recouverte de téflon pour le fromage	90,00 €
Supplément lame dentée - Lame dentée en option	90,00 €
Prix majoré pour les boutons argentés - Boutons en aluminium anodisé en option	200,00 €
Déblocage rapide de la lame mod.350 - Outil de retrait rapide de la lame mod.350	650,00 €
Produit nettoyant et désinfectant - 9 pcs	75,00 €

TRANCHEUR INOX A GRAVITE A PIGNON

TRANCHEUR INOX AUTOMATIQUE A GRAVITE A PIGNON



S/steel belt driven gravity slicer
Trancheur gravité courroie en acier inox
Edelstahl Riemenantrieb Schwerekraft-Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa en acero inoxidable

S/steel gear driven gravity slicer
Trancheur gravité à pignon en acier inox
Edelstahl Getriebe-antrieb Schwerekraft-Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a engranajes en acero inoxidable

S/steel automatic gear driven gravity slicer
Trancheur gravité automatique à pignon en acier inox / Edelstahl automatische Getriebe-antrieb Schwerekraft-Aufschnittmaschine
Cortadora de fiambres automática de gravedad transmisión a engranajes en acero inoxidable

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

€€

AF350GR I

€ 4.300,00

Lama 350 mm - 230V monofase
Blade 350 mm - 230V monophase

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

€€

AF350INGR I

€ 4.450,00

Lama 350 mm - 230V monofase
Blade 350 mm - 230V monophase

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

€€

AF350GRA I

€ 6.500,00

Lama 350mm - Automatica - 230V Monofase
Blade 350mm - Automatic - 230V Monophase

Supplément de tension triphasée (sauf AF350 GRA I) - Moteur triphasé en option (sauf AF350 GRA I) 40,00 €



AF350H VS



AF330
HVS ABK

TRANCHEUR VERTICALE CHARCUTERIE SERIE HORECA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300H VS	€ 1.900,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330H VS	€ 2.450,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF350H VS	€ 2.550,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF370H VS	€ 2.650,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300H VSC	€ 1.800,00
Lama 300 mm compatta - 230V monofase - 400V trifase Compact version Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330H VS ABK	€ 2.600,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	
AF350H VS ABK	€ 2.700,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	
AF370H VS ABK	€ 2.800,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	

SÉRIE HORECA EN OPTION

Options série Horeca - Options Série Horeca - Série Horeca Options Options Série Horeca

Extracteur de lame - Outil de retrait de lame	60,00 €
Peinture - Peinture couleur	210,00 €
Produit de nettoyage détergent et assainissant - Produit nettoyant et assainissant - 9 pcs	75,00 €

SERIE HORECA



AF370 H VM



AF 220E



AF300EGR

TRANCHEUR VERTICAL A VIANDE SERIE HORECA



TRANCHEUR LAQUE A GRAVITE A COURROIE

TRANCHEUR A GRAVITE A COURROIE



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

Varnished belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb lackierte Schwerkraft - Aufschnittmaschine
Cortadora de fiambres transmisión a correa

Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie / Riemenantrieb
Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres
de gravedad transmisión a correa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
AF300H VM	€ 1.900,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330H VM	€ 2.500,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF350H VM	€ 2.600,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF370H VM	€ 2.650,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	DOM
AF 220E	€ 650,00	€ 500,00
Lama 220 mm - 230V monofase Blade 220 mm - 230V monophase		
AF 250E	€ 730,00	€ 550,00
Lama 250 mm - 230V monofase Blade 250 mm - 230V monophase		
AF 275E	€ 900,00	€ 780,00
Lama 275 mm - 230V monofase Blade 275 mm - 230V monophase		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	DOM
AF300EGR	€ 1.150,00	€ 890,00
Lama 300 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase		
AF350EGR	€ 1.990,00	
Lama 350 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase		

SÉRIE HORECA EN OPTION

Options série Horeca - Options série Horeca
Options de la série Horeca - Options de la série Horeca

Extracteur de lame - Outil de retrait de lame	60,00 €
Peinture - Peinture couleur	210,00 €
Produit de nettoyage détergent et assainissant - Produit nettoyant et assainissant - 9 pcs	75,00 €

Trancheuses à gravité en option

Gravity line optionals - Options gamme gravité
Options de la série Schwerkraft - Options de la série Gravedad

Peinture - Peinture couleur*	160,00 €
Produit nettoyant et désinfectant - 9 pcs	75,00 €
Micro sur protège-lame - Micro-interrupteur de sécurité du protège-lame*	60,00 €
Lame en téflon (fromage) en supplément * Lame recouverte de téflon (fromage) en option	90,00 €
Supplément lame dentée (pain et surgelés)* Lame dentée en option pour pain ou produits surgelés	90,00 €
Système de verrouillage du chariot - Dispositif de déverrouillage du chariot *	90,00 €

* (Sauf pour AF220-250-275E) - (Sauf pour AF220-250-275E)



AF 300VOL



AF 350VOL

TRANCHEUR MANUEL A VOLANT



*Flywheel manual slicer - Trancheur manuel à volant
Schwungrad-Aufschnittmaschine - Cortadora de fiambres de volante*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
AF 250VOL Lama 250 mm manuale Blade 250 mm hand operated	€ 3.885,00
AF 300VOL Lama 300 mm manuale Blade 300 mm hand operated	€ 4.200,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
AF 350VOL Lama 350 mm manuale Blade 350 mm hand operated	€ 6.870,00
AF 370VOL Lama 370 mm manuale Blade 370 mm hand operated	€ 7.030,00

TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT EN OPTION

*Flywheel manual slicer optional - Options trancheur manuel à volant
Schwungrad-Aufschnittmaschine Options - Options coupe-flamme au volant*

Augmentation pour volant floral 250-300 - Roue fleurie en option pour 250 - 300	250,00 €
Augmentation pour Volano Fiorato 350-370 - Roue à fleurs en option pour 350 - 370	500,00 €
Mod d'augmentation du fil. 250-300 Bordure - dorée en option pour 250 - 300	300,00 €
Mod d'augmentation du fil. 350-370 Bordure - dorée en option pour 350 - 370	330,00 €
Supplément grec - Décorations optionnelles	300,00 €
Dessus en marbre mod. 250-300 - Surface de réception de tranches de marbre pour 250-300	220,00 €
Dessus en marbre mod. 350-370 - Surface de réception de tranches de marbre pour 350-370	250,00 €
Kit bois augmentation 250-300 - Kit bois en option pour 250-300	520,00 €
Kit bois augmentation 350-370 - Kit bois en option pour 350-370	620,00 €



SERIE VOLAN



AF 300 STILE

TRANCHEUR MANUEL A VOLANT STILE



*Stile Flywheel manual slicer - Trancheur manuel à volant Stile
Stile Schwungrad-Aufschnittmaschine - Cortadora de fiambres de volante Stile*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF 300 STILE € 5.500,00
Lama 300 mm manuale
Blade 300 mm hand operated

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF 350 STILE € 8.500,00
Lama 350 mm manuale
Blade 350 mm hand operated



PIED

SOCLE

Pedestal - Piétement - Sockel - Soporte

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

PIED	€ 1.300,00
Piedistallo AF250 - 300 VOL Pedestal for AF250 - 300 VOL	
PIED1	€ 1.390,00
Piedistallo AF350 - 370 VOL Pedestal for AF350 - 370 VOL	
PIED 300S	€ 1.300,00
Piedistallo AF300 Stile Pedestal for AF300 Stile	
PIED 350S	€ 1.390,00
Piedistallo AF350 Stile Pedestal for AF350 Stile	



PIED1R

SOCLE A ROULETTES

*Caster wheeled pedestal - Piétement sur roulettes
Sockel mit Lenkrollen - Soporte con ruedas*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

PIEDR	€ 1.900,00
Piedistallo con ruote AF250 - 300 VOL Caster wheeled pedestal for AF250 - 300 VOL	
PIED1R	€ 1.990,00
Piedistallo con ruote AF350 - 370 VOL Caster wheeled pedestal for AF350 - 370 VOL	
PIED 300SR	€ 1.900,00
Piedistallo con ruote AF300 Stile Caster wheeled pedestal for AF300 Stile	
PIED 350SR	€ 1.990,00
Piedistallo con ruote AF350 Stile Caster wheeled pedestal for AF350 Stile	



SEG1800V
CE



SEG1600 V
EXPORT

SCIES A OS VERNIS



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SEG1600V

Lama 1600 mm - verniciato - 230 V monofase - 400 V trifase
Blade 1600 mm - painted - 230 V monophase - 400 V threephase

SEG 1800V

Lama 1800 mm - verniciato - 230 V monofase - 400 V trifase
Blade 1800 mm - painted - 230 V monofase - 400 V threephase

CE

EXPORT

€ 1.700,00 € 1.450,00

€ 1.800,00 € 1.550,00

SCIE À OS PEINTE EN OPTION

Scie à ruban à os peint Options - Options Scie à os-vernì

Lackierte Knochenbandsäge Options - Options Sierra de cinta para huesos-pintada

Lame de scie à ruban à os type 1600-10 pièces	Lame de scie à ruban à os 1600-10 pièces	130,00 €
Lame de scie à os type 1800 - 10 pièces -	Lame de scie à ruban pour os 1800 - 10 pièces	140,00 €
Support pour scie à os complet avec base -	Base pour scie à ruban avec pieds	475,00 €
Augmentation améliorée du moteur 1,5 HP, triphasé -	Moteur triphasé 1,5 HP en option	125,00 €
Augmentation améliorée du moteur 1,5 HP, monophasé -	Moteur monophasé 1,5 HP en option	165,00 €
Plan de travail augmenté inox 500x500 -	500x500 plan de travail inox	350,00 €

SERIE SCIES A OS



SEG1600A CE



SEG1800 A
EXPORT



SEG1800ASB

HO.RE.CA.



SEG1600I



SEG2400I

SCIES A OS ANODISEE



SCIES A OS INOX



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

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
SEG1600A	€ 2.050,00	€ 1.550,00
Lama 1600 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase		
SEG1800A	€ 2.150,00	€ 1.650,00
Lama 1800 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
SEG1600ASB	€ 1.800,00
Lama 1600 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase	
SEG1800ASB	€ 1.900,00
Lama 1800 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
SEG1600I	€ 2.750,00
Lama 1600 mm inox - 230 V monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase	
SEG1800I	€ 2.850,00
Lama 1800 mm inox - 230 V monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm s/steel - 230 V monofase - 400 V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
SEG2400I-T	€ 6.600,00
Lama 2400 mm inox - 400 V trifase Blade 2400 mm s/steel - 400 V threephase	
SEG2400I-M	€ 7.000,00
Lama 2400 mm inox - 230 V monofase Blade 2400 mm s/steel - 230 V monophase	
SEG3100I-T	€ 9.600,00
Lama 3100 mm inox - 400 V trifase Blade 3100 mm s/steel - 400 V threephase	

SCIE À OS EN ACIER INOXYDABLE EN OPTION

Scie à ruban à os en acier inoxydable
Options Scie à os inox
Knochenbandsäge aus Edelstahl Options
Options Ceinture en acier inoxydable pour les neufs

Lame de scie à os type 1600 - 10 pièces	130,00 €
Lame de scie à os type 1800 - 10 pièces	220,00 €
Lame de scie à os type 2400 - 10 pièces	650,00 €
Lame de scie à os type 3100 - 10 pièces	750,00 €
Lame de scie à ruban pour os 1600 - 10 pièces	140,00 €
Lame de scie à ruban pour os 1800 - 10 pièces	125,00 €
Lame de scie à ruban pour os 2400 - 10 pièces	650,00 €
Lame de scie à ruban pour os 3100 - 10 pièces	750,00 €
Support pour scie à os	165,00 €
Augmentation améliorée du moteur 1,5 HP, triphasé	
Moteur triphasé 1,5 CV en option	
Augmentation améliorée du moteur 1,5 HP, monophasé	
Moteur monophasé 1,5 CV en option	

SCIE À OS EN ACIER INOXYDABLE EN OPTION

Scie à ruban à os en acier inoxydable
Options Scie à os inox
Knochenbandsäge aus Edelstahl Options
Options Ceinture en acier inoxydable pour les neufs

Supplément d'urgence aux champignons Série 24001 Extra	450,00 €
bouton-poussoir d'urgence de charge série 24001	650,00 €
Supplément d'urgence aux champignons Série 31001 Extra	180,00 €
bouton-poussoir d'urgence de charge série 31001 Blade	240,00 €
pour scie à os type 2400 - 10 pièces Scie à ruban à os	650,00 €
lame 2400-10 pcs Lame de scie à os type 3100 -	750,00 €
10 pièces Lame de scie à ruban pour os 3100-10 pièces	750,00 €
Supplément table coulissante type SEG24001	
Plan de travail coulissant en option pour SEG24001	
Supplément table coulissante type SEG31001	
Plan de travail coulissant en option pour SEG31001	

SCIE À OS SÉRIE ANODISÉE EN OPTION

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

Lame de scie à os type 1600 - 10 pièces	130,00 €
Lame de scie à os type 1800 - 10 pièces	140,00 €
Support pour scie à os complet avec base modèle Export et Horeca - Base pour scie à ruban avec pieds (pour version export et horeca)	475,00 €
Support de scie à os pour SEG1600A et SEG1800A - Pieds de scie à ruban à os (SEG 1600A et SEG1800A)	220,00 €
Augmentation améliorée du moteur 1,5 HP, triphasé - Moteur triphasé 1,5 HP en option	125,00 €
Augmentation améliorée du moteur 1,5 HP, monophasé - Moteur monophasé 1,5 HP en option	165,00 €
Plan de travail surdimensionné en acier inoxydable 500x500-500x500 plan de travail en acier inoxydable	350,00 €



SVNICO



SV31F

MACHINES SOUS VIDE AVEC ASPIRATION EXTERNE



Machine d'emballage sous vide à aspiration externe - Machine sous-vide à aspiration extérieure
Vacuumverpackungsmaschine mit ausserem Absaugung - Machine sous vide pour aspiration externe

INFORMATIONS GÉNÉRALES / INFORMATIONS GÉNÉRALES

INFORMATIONS GÉNÉRALES / INFORMATIONS GÉNÉRALES

SVNIC

350,00 €

ABS automatique - barre de soudure de 330 mm
Machine sous vide automatique ABS - barre de soudure 330 mm

SV31F

280,00 €

ABS automatique - barre de soudure de 310 mm
Machine sous vide automatique ABS - barre de soudure 310 mm



SERIE SOUS-VIDE



SV STAR33



SV AUT33

MACHINES SOUS VIDE AVEC ASPIRATION EXTERNE



External suction vacuum packing machine - Machine sous-vide à aspiration extérieure

Machine d'emballage sous vide avec Absaugung supplémentaire - Machine d'emballage sous vide pour aspiration externe

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SVSTAR33 570,00 €

Machine sous vide automatique inox - barre de soudure
330 mm Machine sous vide automatique inox - barre de soudure 330 mm

SVÉTOILE43 940,00 €

Machine sous vide automatique inox - barre de soudure
430 mm Machine sous vide automatique inox - barre de soudure 430 mm

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SVAUT33 840,00 €

Machine sous vide automatique avec filtre barre
de soudure 330 mm - écran LCD rétroéclairé

SVAUT43 1 330,00 €

Automatique inox avec filtre - barre de soudure 430 mm
double soudure - écran LCD rétroéclairé
Machine sous vide automatique en inox avec filtre - Barre de soudure 430
mm Écran LCD rétroéclairé - Double barre de soudure - rétroéclairée



ENVELOPPES GAUFRÉES
POUR ASPIRATION EXTERNE

Sacs gaufrés pour aspiration externe
Sachets gaufrés pour aspiration extérieure
Geprägte Vakuumbutel
Sacs emballés pour aspiration externe

taille cm taille cm	pièces/paquet pièces/paquet	prix €/paquet prix €/paquet	taille cm taille cm	pièces/carton pièces/boîte	prix €/carton prix €/carton
15x30	100	18,00 €	15x30	2000	310,00 €
20x30	100	24,00 €	20x30	1600	330,00 €
25x35	100	35,00 €	25x35	1000	300,00 €
30x40	100	48,00 €	30x40	800	330,00 €
40x60	100	97,00 €	40x60	400	330,00 €
20x60 rouleaux/rouleau	2	14,00 €	20x60 rouleaux/rouleau	50	290,00 €
30x60 rouleaux/rouleau	2	18,00 €	30x60 rouleaux/rouleau	50	390,00 €

SACS GAUFRÉS POUR CUISSON
PAR ASPIRATION EXTERNE

Sacs de cuisson sous vide gaufrés pour aspiration externe
Sachet gaufrés de cuisson pour aspiration extérieure
Kochfeste geprägte Vakuumbutel Bag
cocción cocción para aspiration externa

format de taille	pièces/paquet pièces/paquet	prix €/paquet prix €/paquet	format de taille	pièces/carton pièces/boîte	prix €/carton prix €/carton
15x30	100	28,00 €	15x30	2000	480,00 €
20x30	100	38,00 €	20x30	1600	510,00 €
25x35	100	55,00 €	25x35	1000	470,00 €
30x40	100	75,00 €	30x40	800	520,00 €



SV 30E



SV 350

HO.RE.CA.



SV 600



SV 999

MACHINES À VIDE À CLOCHE DE TABLE



MACHINES À VIDE À CLOCHE MOBILES

Countertop vacuum chamber machine / Machine sous-vide à cloche
Hauben-Verpackungsmaschine / Máquina de envasado al vacío de campana

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SV30E 2 250,00 €

Pompe à vide TBF 8 m³/h - barre de soudure 300 mm - 230V 50/60HZ
Pompe à vide TBF 8cbm/h - barre de soudure 300 mm - 230V 50/60HZ

SV40E 3 000,00 €

Pompe à vide TBF 16 m³/h - barre de soudure 400 mm - 230V 50/60HZ
à vide TBF 16cbm/h - barre de soudure 400 mm - 230V 50/60HZ

SV45E 3 600,00 €

Pompe à vide TBF 20 m³/h - barre de soudure 450 mm - 230V 50/60HZ
à vide TBF 20cbm/h - barre de soudure 450 mm - 230V 50/60HZ

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SV350 3 550,00 €

Pompe à vide DVP 12 m³/h - barre de soudure 350 mm - 220 V 50/60 HZ
à vide DVP 12 m³/h - barre de soudure 350 mm - 230 V 50/60 Hz

SV410 4 200,00 €

Pompe à vide DVP 25 m³/h - barre de soudure 410 mm - 220 V 50/60 HZ
à vide DVP 25 cbm/h - barre de soudure 410 mm - 230 V 50/60 Hz

SV500 4 700,00 €

Pompe à vide DVP 25 m³/h - barre de soudure 500 mm - 220 V 50/60 HZ
à vide DVP 25 cbm/h - barre de soudure 500 mm - 230 V 50/60 Hz

FACULTATIF

Chariot en acier inoxydable à roulettes (h 700 mm) 750,00 €

Chariot en acier inoxydable avec roues (h 700 mm) 650,00 €

Supplément double barre sur modèle SV 500 410,00€

Supplément double barre sur le modèle SV500 550,00 €

Système de gaz 1 bar 490,00 €

Système de gaz 1 bar 410,00 €

Système de gaz 2 bars

Supplément pour imprimante LINERLESS

Option carte Ethernet pour la connexion

gestion

Carte Ethernet pour connexion au système de gestion

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SV600 8 570,00 €

Machine à cloche sous vide avec une barre de 680 mm - Pompe Busch 60 mètres cubes

SV655 8 870,00 €

Machine à cloche sous vide avec deux barres de 550 mm - Pompe Busch 60 mètres cubes

SV656 9 180,00 €

Machine à cloche sous vide avec une barre de 470 mm + une barre de 680 mm - Pompe Busch 60 mètres cubes

SV666 8 890,00 €

Machine à cloche sous vide avec deux barres de 680 mm - Pompe Busch 60 mètres cubes



FACULTATIF

Système gaz 1 bar - Système gaz 1 bar 520,00 €

Système gaz 2 bars - Système gaz 2 bars 780,00 €

Supplément pour imprimante LINERLESS - Supplément pour imprimante LINERLESS 490,00 €

Option de carte Ethernet pour la connexion au système de gestion 410,00 €

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SV955 12 950,00 €

Machine à cloche sous vide avec deux barres de 540 mm - Pompe Busch 60 mètres cubes

SV995 13 130,00 €

Machine à cloche sous vide avec une barre de 920 mm + une barre de 470 mm - Pompe Busch 60 mètres cubes

SV999 12 960,00 €

Machine à cloche sous vide avec deux barres de 920 mm - Pompe Busch 60 mètres cubes

SV9955 13 590,00 €

Machine à cloche sous vide avec deux barres de 470 mm + une barre de 920 mm - Pompe Busch 60 mètre cube





SACS SOUS VIDE CLOCHE LISSE

Sachets unis pour machine sous vide à cloche
Sachets lisses pour machines sous vide à cloche Verre
d'aspirateur pour hauben-verpackungsmachine Sachets doublés
pour machine emballés sous vide ou sous cloche

format de taille	pièces/paquet	pièces/paquet	prix € / pack	prix € / pack	format de taille	pièces/carton	pièces/boîte	prix €/carton	prix €/carton
15x30	100	18,00 €	15x30	2500	330,00 €				
20x30	100	24,00 €	20x30	2000	350,00 €				
25x35	100	35,00 €	25x35	1600	410,00 €				
30x40	100	48,00 €	30x40	1000	350,00 €				
40x50	100	80,00 €	40x50	600	350,00 €				
40x60	100	95,00 €	40x60	500	350,00 €				

ENVELOPPES DE CUISSON À CLOCHE LISSE

Sacs de cuisson unis pour machines à cloche sous vide
Sacs de gaze pour machines sous vide à cloche Kochfeste glatte
Vakuumbbeutel für Hauben - Verpackungsmaschinen Bags lisas
cocción para aspiración

format de taille	pièces/paquet	pièces/paquet	prix €/paquet	prix €/paquet	format de taille	pièces/carton	pièces/boîte	prix €/carton	prix €/carton
15x30	100	22,00 €	15x30	2500	460,00 €				
20x30	100	29,00 €	20x30	2000	490,00 €				
25x35	100	42,00 €	25x35	1600	570,00 €				
30x40	100	58,00 €	30x40	1000	480,00 €				



THERMOCIRCULATEUR DYNAMIQUE

THERMOCIRCULATEUR DYNAMIQUE

THERMOCIRCULATEUR STATIQUE

Thermocirculateur - Thermoplongeur
Wärme-Umwälzthermostat -
Termocirculador

Thermocirculateur - Thermoplongeur
Wärme-Umwälzthermostat -
Termocirculador

Static heating softcooker - Softcooker avec
chauffage statique de l'eau - Softcooker mit
statischer Wassererwärmung - Softcooker
con calentamiento estático del agua

INFORMATIONS GÉNÉRALES
INFORMATIONS GÉNÉRALES

INFORMATIONS GÉNÉRALES
INFORMATIONS GÉNÉRALES

INFORMATIONS GÉNÉRALES
INFORMATIONS GÉNÉRALES

SK 1 150,00 €
Softcooker pour cuisson sous vide-2000W-VL230/50HZ
Pour cuisson sous vide-2000W-VL230/50HZ

SK CHEF 290,00 €
Softcooker pour cuisson sous vide-1200 W-VL230/50HZ
Pour cuisson sous vide-1200 W-VL230/50HZ

SKS 1 090,00 €
Softcooker pour cuisson sous vide 1/1 GN avec robinet Pour
cuisson sous vide 1/1 GN avec robinet

SK WIFI 1 390,00 €
Softcooker pour cuisson sous vide - 2000W - VL230/50HZ
Pour cuisson sous vide - 2000W-VL230/50HZ

FACULTATIF

Softcooker Cuve GN 1/1 avec couvercle 380,00 €
Récipient inox avec couvercle 1/1GN

Softcooker Récipient GN 2/1 avec couvercle Récipient 570,00 €
en acier inoxydable avec couvercle 2/1GN

Sonde sans fil NFC - KIT de 6 pcs Lot 350,00 €
de 6 sondes NFC sans fil



TS300



TS400

THERMOSCELLEURS



Thermosealing machine - Thermoscelleuse - Thermoversiegler - Termoselladora

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TS300 CE
€ 2.000,00
Sigillatura manuale - bobina film 150-200 mm - stampo escluso
Manual sealing - 150-200 mm film - Mould not included

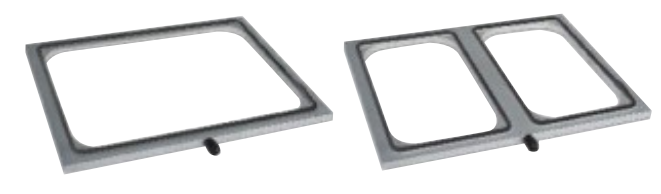


STAMPO/MOULD
138x96mm
€ 170

STAMPO/MOULD
193x138mm
€ 170

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TS400 CE
€ 2.780,00
Sigillatura manuale - bobina film 370 mm - stampo escluso
Manual sealing - 370 mm film - Mould not included



STAMPO/MOULD
1/2 GN 265x320mm
€ 330

STAMPO/MOULD
1/4 GN 265x160mm
€ 400



STAMPO/MOULD
180x180mm
€ 170

STAMPO/MOULD
193x260mm
€ 170



STAMPO/MOULD
1/8 GN 160x130mm
€ 450

STAMPO/MOULD
2 X 180x180mm
€ 450

THERMOSCELLEUSES



MM1/150



MA1/150

THERMOSCELLEURS
MANUELS PROFESSIONNELS

THERMOSCELLEURS
AUTOMATIQUE PROFESSIONNEL



Professional manual thermosealing machines
Thermoscelleuses professionnelles automatiques
Manuelle professionnelle Thermoversiegler
Termoselladoras profesionales manuales

Professional automatic thermosealing machines
Thermoscelleuses professionnelles automatiques
Automatische e professionelle Thermoversiegler
Termoselladoras profesionales automaticas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MM1/150	€ 3.290,00
Sigillatura manuale - bobina film 150 mm stampo multiform di serie (190x137-137x95-137x125) Manual sealing, 150 mm film, multiform mould included (190x137-137x95-137x125)	
MM2/220	€ 3.990,00
Sigillatura manuale - bobina film 210 mm stampo multiform di serie (260x190-230x190-190x137-137x95) Manual sealing, 210 mm film, multiform mould included (260x190-230x190-190x137-137x95)	
MM3/380	€ 4.250,00
Sigillatura manuale - bobina film 380 mm stampo escluso Manual sealing, 380 mm film, Multiform mould not included	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MA1/150	€ 3.780,00
Sigillatura automatica - bobina film 150 mm stampo multiform di serie (190x137-137x95-137x125) Automatic sealing, 150 mm film, multiform mould included (190x137-137x95-137x125)	
MA2/220	€ 4.880,00
Sigillatura automatica - bobina film 210 mm stampo multiform di serie (260x190-230x190-190x137-137x95) Automatic sealing, 210 mm film, multiform mould included (260x190-230x190-190x137-137x95)	
MA3/380	€ 5.400,00
Sigillatura automatica - bobina film 380 mm stampo escluso Automatic sealing, 380 mm film, Multiform mould not included	

MOULES POUR THERMOSCELLANTES MM 3/380 - MA 3/380

Moules optionnels pour thermoscelleuses MM3/380 - MA 3/380

Moules pour thermoscelleuses MM3/380 - MA 3/380

Formes pour thermoverseurs MM3/380 - MA 3/380

Moules pour thermoscelleuses MM3/380 - MA 3/380

SF1 moule fixe 1 empreinte - Moule fixe, 1 plateau	700,00 €
Moule fixe SF2 2 empreintes - Moule fixe, 2 plateaux	770,00 €
Moule fixe SF4 4 empreintes - Moule fixe, 4 plateaux	820,00 €

Des moules personnalisés sont réalisés, devis sur demande Moules personnalisés disponibles sur demande





DISP45



DISP50



DISP51

DISTRIBUTEUR



Wrapping machine - Dispenser - Verpackungsmaschine - Empacadora de film

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION

DISP45 **€ 410,00**

Confezionatrice bobina Ø 40 mm - taglio a barra
Piano riscaldante 385x125
Ø 40 mm film roll wrapping machine with cutting bar
heating surface 385x125

DISP50 **€ 800,00**

Confezionatrice bobina Ø 50 mm - taglio a filo caldo
Piano riscaldante 290x165
Ø 50 mm film roll wrapping machine with cutting wire
heating surface 290x165

DISP51 **€ 860,00**

Confezionatrice bobina Ø 50 mm - taglio a filo caldo
Piano riscaldante 300x175
Ø 50 mm film roll wrapping machine with heated cutting
wire heating surface 300x175



ARTICLES DIVERS



AMB 100



AMB 150



MULTI AMB



AMB AUTO

HAMBURGER



MACHINE AUTOMATIQUE DE HAMBOURG



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

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

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
AMBURG 100	€ 430,00
Hamburger Ø 100 mm - manuale Ø 100 mm hamburger press - manual	
AMBURG 130	€ 500,00
Hamburger Ø 130 mm - manuale Ø 130 mm hamburger press - manual	

	CE
AMBURG 150	€ 650,00
Hamburger Ø 150 mm - manuale Ø 150 mm hamburger press - manual	

	CE
MULTI AMBURG	€ 650,00
Amburgatrice manuale con stampi intercambiabili (stampi non inclusi) Manual hamburger press with changeable moulds (moulds not included)	

	CE
AMBURG AUTO	€ 12.500,00
Amburgatrice automatica, Ø 100 mm, VL400/50HZ Automatic hamburger forming machine, Ø 100 mm, VL400/50HZ	

MACHINE DE HAMBOURG EN OPTION

Presse à hamburger manuelle Optionnels / Options Presse - Hamburger
Manuelle Hamburger Presser Optionnel / Optionnel Máquina Para Hamburguesas

Papier hamburger kg 1(Ø100 Ø130 Ø150) Papier hamburger kg 1(Ø100-Ø130-Ø150) **50,00 €**

MULTI HAMBOURG EN OPTION

Accessoires pour MULTI AMBURG
Accessoires pour MULTI AMBURG
Zubehöre für MULTI AMBURG Accessoire
pour MULTI AMBURG

Moule 100 Moule Ø 100 mm	150,00 €
Moule 130 Moule Ø130 mm	150,00 €
Moule 150 Moule Ø150 mm	150,00 €
Moule 180 Moule Ø180 mm	150,00 €

FACULTATIF

Accessoires pour machine à hamburger automatique
Accessoires pour presses à hamburger automatiques
Accessoires pour machines à hamburger automatiques

Bande transporteuse de 900 mm de long Bande transporteuse, 900 mm	€ 1.500,00
Moule supplémentaire 1 figurine Moule supplémentaire, 1 forme	€ 2.350,00
Moule supplémentaire 2/3 figurines Moule supplémentaire, 2/3 formes	€ 2.650,00
Entrelaceur	€ 880,00
Accessoire d'alimentation en papier	€ 650,00
Pédale Contrôle par pédale	



CEPPPO 40



CEPPPO 40 LE

Billots sur mesure, nous consulter*

Food grade polyethylene and s/steel chopping block
Table de découpe inox en polyéthylène alimentaire
Arbeitsstisch aus Edelstahl und Polyethyle
Cepo de corte en polietileno y acero inoxidable

Acacia wood chopping block 20 cm thickness
Table de découpe en acacia épaisseur 20 cm
Arbeitsstisch aus Akazienholz 20 cm dicke
Cepo de corte en acacia espesor 20 cm

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

CEPPPO 40

€ 670,00

Ceppo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 400x400x900h
Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 400x400x900h

CEPPPO 50

€ 790,00

Ceppo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 500x500x900h
Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 500x500x900h

CEPPPO 60

€ 900,00

Ceppo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 600x600x900h
Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 600x600x900h

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

CEPPPO 40 LE

€ 810,00

Ceppo in legno di acacia sp. 20 cm completo di sgabello 400x400x900h
Acacia wood chopping block, 20 cm th equipped with support, 400x400x900h

CEPPPO 50 LE

€ 1.030,00

Ceppo in legno di acacia sp. 20 cm completo di sgabello 500x500x900h
Acacia wood chopping block, 20 cm th equipped with support, 500x500x900h

CEPPPO 60 LE

€ 1.250,00

Ceppo in legno di acacia sp. 20 cm completo di sgabello 600x600x900h
Acacia wood chopping block, 20 cm th equipped with support, 600x600x900h



STÉRILISATEUR

Knives sterilizer - Sterilisateur de couteaux
Messersterilisierer - Esterilizador de cuchillos

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

STE 14C

€ 490,00

Da parete per 14 coltelli a raggi UVC
14 knives UV-C rays wall sterilizer





TS 12



TC 12

HACHOIR À VIANDE SIMPLE

HACHOIR À VIANDE CARENATO



Meat Mincer - Hachoir à viande
Fleischwolf - Picadora de carne

S/Steel Meat Mincer - Hachoir à viande en acier inox
Fleischwolf aus Edelstahl - Picadora de carne de acero inoxidable

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TS 8	€ 720,00	€ 670,00
Mod 8 semplice - 230 V monofase - gruppo macinazione inox Mod 8 - 230 V monofase - s/steel mincing unit		
TS 12	€ 1.070,00	€ 1.010,00
Mod 12 semplice - 230 V monofase - 400 V trifase - gruppo macinazione inox Mod 12 - 230 V monofase - 400 V threephase - s/steel mincing unit		
TS 22	€ 1.350,00	€ 1.300,00
Mod 22 semplice - 230 V monofase - 400 V trifase - gruppo macinazione inox Mod 22 - 230 V monofase - 400 V threephase - s/steel mincing unit		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TC 12	€ 1.230,00	€ 1.150,00
Mod 12 carenato - 230 V monofase - 400 V trifase Mod 12 s/steel - 230 V monofase - 400 V threephase		
TC 22	€ 1.450,00	€ 1.400,00
Mod 22 carenato - 230 V monofase - 400 V trifase Mod 22 s/steel - 230 V monofase - 400 V threephase		

OPTIONAL

Accessoires pour hachoirs à viande / Accessoire pour hachoirs à viande Zubehöre für Fleischwölfe / Accessoire pour hachoirs à viande

	plaque grillagée Ø mm. 2	plaque grillagée Ø mm. 3	plaque grillagée Ø mm. 3.5	plaque grillagée Ø mm. 4/8	couteaux couteaux
HACHOIR À VIANDE 8 HACHOIR À VIANDE 8	42,00 €	39,00 €	37,00 €	32,00 €	20,00 €
HACHOIR À VIANDE 12 HACHOIR À VIANDE 12	54,00 €	40,00 €	38,00 €	37,00 €	24,00 €
HACHOIR À VIANDE 22 HACHOIR À VIANDE 22	70,00 €	50,00 €	46,00 €	44,00 €	27,00 €

HACHOIRS



TC 32



TC 42



TC 22REFR



TC 22E REFR

HO.RE.CA.

HACHOIR À VIANDE SIMPLE

HACHOIR À VIANDE CARENATO



Short outlet mouth s/steel meat mincer - s/steel mincing group
Hachoir à viande bouche courte en acier inox - groupe mécanique inox
Kurzeöffnung Fleischwolf aus Edelstahl - Schneidsatz aus Edelstahl
Picadora de carne de acero inoxidable boca corta - Grupo picador en acero inoxidable

Heavy duty meat mincer - Hachoir à viande industriel
Industrieller Fleischwolf - Picadora de carne industrial

Refrigerated Meat Mincer - Hachoir à viande réfrigéré - Gekühlter Fleischwolf - Picadora de carne refrigerada

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TC 22BC	€ 2.350,00	€ 2.270,00
Mod 22 - inversione marcia di serie - gruppo macinazione inox Mod 22 s/steel - short outlet mouth, reverse gear switch, 400 V threephase		
TC 32	€ 2.450,00	€ 2.300,00
Mod 32 carenato - inversione marcia di serie - 400 V trifase - gruppo macinazione inox Mod 32 s/steel - reverse gear switch, 400 V threephase		
Supplemento voltaggio monofase Optional monophase	€ 100,00	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
TC 42	€ 6.800,00
Mod 42 carenato - 400 V trifase 7,8 Hp Mod 42 s/steel - 400 V threephase 7,8 Hp	
Supplemento carrello Optional carriage	€ 1.190,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
TC 22 REFR	€ 4.300,00
Mod 22 refrigerato inox - 400 V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia asportabile S/steel refrigerated meat mincer mod 22 - 400V threephase - removable hopper	
TC 32 REFR	€ 5.100,00
Mod. 32 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia asportabile Mod 32 s/steel - reverse gear switch 400 V threephase - removable hopper	
Supplemento voltaggio monofase Optional monophase motor	€ 350,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
TC 22E REFR	€ 4.000,00
Mod 22 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia fissa S/steel refrigerated meat mincer mod. 22 - 400V threephase - 1,5 Hp CE - fixed hopper	
TC 32E REFR	€ 4.600,00
Mod 32 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia fissa S/steel refrigerated meat mincer mod 32 - 400V threephase - 2,5 Hp CE - fixed hopper	
Supplemento voltaggio monofase Optional monophase motor	€ 350,00

OPTIONAL

Accessoires pour hachoirs à viande / Accessoires pour hachoirs à viande Zubehöre für Fleischwölfe / Accessoires pour hachoirs à viande

	plaque grillagée Ø mm. 2	plaque grillagée Ø mm. 3	plaque grillagée Ø mm. 3.5	plaque grillagée Ø mm. 4/8	couteaux couteaux
HACHOIR À VIANDE 22 HACHOIR À VIANDE 22	70,00 €	50,00 €	46,00 €	44,00 €	27,00 €
HACHOIR À VIANDE 32 HACHOIR À VIANDE 32	100,00 €	64,00 €	63,00 €	58,00 €	33,00 €
HACHOIR À VIANDE 42 HACHOIR À VIANDE 42	200,00 €	145,00 €	121,00 €	104,00 €	42,00 €

OPTIONAL

Accessoires pour hachoir à viande / Accessoires pour hachoirs à viande Zubehöre für Fleischwölfe / Accessoires pour hachoirs à viande

	plaque grillagée Ø mm. 2	plaque grillagée Ø mm. 3	plaque grillagée Ø mm. 3.5	plaque grillagée Ø mm. 4/8	couteaux couteaux
HACHOIR À VIANDE 22 HACHOIR À VIANDE 22	70,00 €	50,00 €	46,00 €	44,00 €	27,00 €
HACHOIR À VIANDE 32 HACHOIR À VIANDE 32	100,00 €	64,00 €	63,00 €	58,00 €	33,00 €



GM



GS

RÂPES



Cheese grater - Râpe à fromage - Käse Reibe - Ralladora

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

GM

Grattugia mignon - 230V monofase
Mignon grater - 230V monophase

€ €
€ 500,00

GS

Grattugia singola con freno meccanico - rullo inox - 230V monofase - 400V trifase
Single grater with mechanical brake - S/steel grating roll - 230V monophase - 400V threephase

€ €
€ 1.100,00

GS/E

Grattugia singola con freno elettronico - Rullo inox - 230V monofase - 400V trifase
Single grater with electronic brake - S/steel grating roll - 230V monophase - 400V threephase

€ 990,00

RAPE A FROMAGE



GD

RÂPES DOUBLE

Double cheese grater - Râpe à fromage double
Doppel Käse Reibe - Ralladora doble

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

€ 1.350,00

GD

Grattugia doppia - 230V monofase - 400V trifase
Double grater 230V monophase - 400V threephase



GGT

RÂPES GÉANTES

Maxi cheese grater - Râpe à fromage maxi
Maxi Käse Reibe - Ralladora maxi

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

€ 1.960,00

GGT

Grattugia gigante bocca G 225x110 mm - rullo 108x220 mm
motore ventilato dotato di protezione termica 1,5 Kw (2Hp) - 400V - 50Hz
Outlet mouth 225x110 mm - grating roll 108x220 mm - ventilated motor
equipped with thermal protection device 1,5 Kw (2Hp) - 400V - 50Hz

Supplemento voltaggio monofase
Optional monophase voltage

€ 160,00





TG 12S



TG 12C

GROUPES COMBINÉS SIMPLES

GROUPES FAIRÉS COMBINÉS



Combined meat mincer and cheese grater
Combiné hachoir à viande et râpe à fromage
Kombi-Fleischwolf und Käse Reibe
Combinado picadora de carne y ralladora

S/steel combined meat mincer and cheese grater
Combiné hachoir à viande et râpe à fromage en acier inox
Kombi-Fleischwolf und Käse Reibe aus Edelstahl
Combinado picadora de carne y ralladora en acero inoxidable

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TG 8S	€ 940,00	-
Tritacarne-grattugia mod 8 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 8 - 230V monophase - 400V threephase		
TG 12S	€ 1.400,00	€ 1.310,00
Tritacarne-grattugia mod 12 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 12 - 230V monophase - 400V threephase		
TG 22S	€ 1.610,00	€ 1.530,00
Tritacarne-grattugia mod 22 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 22 - 230V monophase - 400V threephase		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TG 12C	€ 1.560,00	€ 1.490,00
Tritacarne-grattugia mod 12 carenato - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 12 with s/steel case 230V monophase - 400V threephase		
TG 22C	€ 1.710,00	€ 1.650,00
Tritacarne-grattugia mod 22 carenato - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 22 with s/steel case 230V monophase - 400V threephase		

OPTIONAL

Accessoires pour hachoirs à viande et appareils combinés / Accessoires pour hachoirs nomades et groupes combinés
Zubehöre für Fleischwolfe und Kombieinheiten / Accessoire pour hachoirs à viande et appareils combinés

	plaque grillagée Ø mm. 2	plaque grillagée Ø mm. 3	plaque grillagée Ø mm. 3.5	plaque grillagée Ø mm. 4/8	couteaux couteaux
HACHOIR À VIANDE 8 HACHOIR À VIANDE 8	38,00 €	35,00 €	33,00 €	29,00 €	18,00 €
HACHOIR À VIANDE 12 HACHOIR À VIANDE 12	49,00 €	36,00 €	34,00 €	33,00 €	22,00 €
HACHOIR À VIANDE 22 HACHOIR À VIANDE 22	64,00 €	46,00 €	42,00 €	40,00 €	24,00 €

SERIE COMBINE



MES 30



MES 30E

HO.RE.CA.

MÉLANGEURS À VIANDE DE COMPTOIR



Countertop meat mixer - Mélangeurs à viande de table - Fleischmischer - Mezcladoras de carnes de mesa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MES 30	€ 4.090,00
30 Kg. monopala da banco - 400V trifase 30 Kg Single-paddle counter-top meat mixer - 400V threephase	
Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor	€ 150,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MES 10E	€ 1.750,00
10kg monopala da banco - 230V monofase 10 Kg single - paddle countertop meat mixer - 230 V monophase	
MES 20E	€ 2.000,00
15kg monopala da banco - 230V monofase 15 kg single-paddle countertop meat mixer - 230V monophase	
MES 30E	€ 3.750,00
30kg monopala da banco - 400V trifase 30 kg single-paddle countertop meat mixer - 400V threephase	
MES 50E	€ 4.000,00
50kg monopala da banco - 400V trifase 50 kg single-paddle countertop meat mixer - 400V threephase	
Supplemento versione monofase per mod. MES 30E - MES 50E Optional monophase voltage for mod. MES 30E - MES 50E	€ 100,00

MELANGEURS



MES 50



MES 50P2E

HO.RE.CA.

MÉLANGEUR DE VIANDE MOBILE



Wheeled Meat mixer - Mélangeur à viande avec roulettes - Fleischmischer mit Lenkrollen - Mezcladora de carnes con ruedas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MES 30C 30 Kg. monopala carrellata - 400V trifase 30 Kg single-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	€ 4.515,00
MES 50 50 Kg. monopala - 400V trifase 50 Kg single-paddle meat mixer - 400V threephase	€ 4.780,00
MES 50P2 50 Kg. bipala - 400V trifase 50 Kg double-paddle meat mixer - 400V threephase	€ 5.570,00
MES 75 75 Kg. monopala - 400V trifase 75 Kg single-paddle meat mixer - 400V threephase	€ 5.250,00
MES 100P2 100 Kg. bipala - 400V trifase 100 Kg double-paddle meat mixer - 400V threephase	€ 5.985,00

Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor € 235,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MES 50P2E 50kg bipala carrellata - 400V trifase 50 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	€ 6.400,00
MES 80P2E 80kg bipala carrellata - 400V trifase 80 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	€ 6.900,00
MES 120P2E 120kg bipala carrellata - 400V trifase 120 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	€ 7.900,00
Supplemento 220V monofase per versioni MES 50P2E + MES 80P2E Optional 220V monophase motor for MES 50P2E + MES 80P2E models	€ 280,00
Supplemento 220V monofase per versioni MES 120P2E Optional 220V monophase motor for MES 120P2E model	€ 400,00





INS 5



INS 15V-I

MACHINES D'EMBALLAGE MANUELLES

MACHINES D'EMBALLAGE HYDRAULIQUES



Manual sausage stuffer - Poussoir à saucisses manuel
Manuelle Wurstfullmaschine - Embutidora manual

Vertical hydraulic sausage stuffer - Poussoir à saucisses vertical hydraulique
Vertikale hydraulische Wurstfullmaschine - Embutidora hidráulica vertical

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
INS 5 Lt. 5 orizzontale / 5 Lt horizontal	€ 590,00
INS 70 Lt. 7 orizzontale / 7 Lt horizontal	€ 1.270,00
INS 150 Lt. 15 orizzontale / 15 Lt horizontal	€ 1.550,00
INS 7V Lt. 7 verticale / 7 Lt vertical	€ 1.600,00
INS 15V Lt. 15 verticale / 15 Lt vertical	€ 1.750,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
INS 15V-I Lt. 15 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase 15 Lt vertical hydraulic - 230V monophas - 400V threephase	€ 3.900,00
INS 25V-I Lt. 25 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase 25 Lt vertical hydraulic - 230V monophas - 400V threephase	€ 5.300,00
INS 35V-I Lt. 35 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase 35 Lt vertical hydraulic - 230V monophas - 400V threephase	€ 7.300,00
INS 50V-I Lt. 50 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase 50 Lt vertical hydraulic - 230V monophas - 400V threephase	€ 8.700,00

POUSSOIRS



BC 6



BC 12



BC 20

BOWL CUTTER



Horizontal Cutter - Cutter Horizontal - Horizontal Cutter - Cutter Horizontal

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

BC 6 € 4.600,00

Cutter orizzontale - LT6 - 230 monofase
380 trifase
Horizontal cutter - LT6 - 230V monophase
380V threephase

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

BC 12 € 5.000,00

Cutter orizzontale - LT12 - 230 monofase
380 trifase
Horizontal cutter - LT12 - 230V monophase
380V threephase

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

BC 20 € 6.500,00
con variatore di velocità

Cutter orizzontale - LT20 - 230 monofase
Horizontal cutter - LT20 - 230V monophase

BC 12 VV € 5.250,00

con variatore di velocità
Cutter orizzontale - LT12 - 230 monofase
Horizontal cutter - LT12 - 230V monophase

OPTIONAL

Moyeu complet de 3 lames non affûtées Mod.6 - Arbre avec 3 lames non affûtées Mod.6	150,00 €
Moyeu complet à 3 pales dentées Mod.6 - Arbre à 3 pales dentées Mod.6	180,00 €
Moyeu complet de 3 pales à bord lisse Mod.6 - Arbre à 3 pales à bord lisse Mod.6	180,00 €
Moyeu complet de 3 lames non affûtées Mod.12 -Arbre avec 3 lames non affûtées Mod.	150,00 €
Moyeu complet de 3 pales dentées Mod.12 - Arbre à 3 pales dentées Mod.	180,00 €
Moyeu complet de 3 pales à bord lisse Mod.12 - Arbre à 3 pales à bord lisse Mod.12	180,00 €
Moyeu complet de 3 lames non affûtées Mod.20 -Arbre avec 3 lames non affûtées Mod.20	160,00 €
Moyeu complet de 3 pales dentées Mod.20 - Arbre à 3 pales dentées Mod.20	200,00 €
Moyeu complet de 3 pales à bord lisse Mod.20 - Arbre avec 3 pales à bord lisse Mod.20	200,00 €



Lame non Affilate
Unsharpened blades



Lame Dentate
Toothed blades



Lame Smussate
Smoothedge blades

CUTTER PROFESSIONNEL



CUT3 VS



CUT3 E

HO.RE.CA.



TAGL

**CUTTER
VASCA STACCATA**

**CUTTER
SERIE HORECA**



TAGLIAVERDURE



Professional food processor detached bowl
Cutter professionnel cuve détachée,
Cutter getrenntes Becken, Cutter profesional cuba separada

Food processor - Cutter - Cutter - Cutter

Vegetable cutter - Coupe - légumes - Gemüsechneider - Cortaverdura

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



CUT3 VS € 1.370,00

Lt. 3 - 230V monofase - 400V trifase
3 Lt - 230V monophase - 400V threephase

CUT5 VS € 1.750,00

Lt. 5 - 230V monofase - 400V trifase
5 Lt - 230V monophase 400V threephase

CUT8 VS € 1.850,00

Lt. 8 - 230V monofase - 400V trifase
8 Lt - 230V monophase 400V threephase

Supplément 2 vitesses 700/1400 pour mod. CUT 5 et CUT 8 (triphase uniquement) 250,00 €
Option 2 vitesses 700/1400 sur CUT5/CUT8 (triphase uniquement)

Supplément 2 vitesses 1400/2800 pour mod. CUT 5 et CUT 8 (triphase uniquement) 750,00 €
Option 2 vitesses 1400/2800 sur CUT5/CUT8 (triphase uniquement)

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



CUT 3E € 950,00

Lt. 3 - 0,50 hp - 230V monofase
3 Lt professional cutter - 0,50 Hp 230V monophase

CUT 5E € 1.600,00

Lt. 5 - 1 hp - 230V monofase
5 Lt professional cutter - 1 Hp 230V monophase

CUT 8E € 1.650,00

Lt. 8 - 1 hp - 230V monofase
8 Lt professional cutter - 1 Hp 230V monophase

Variateur de vitesse pour mod. CUT5E et CUT8E 230,00 €
Dispositif à vitesse variable pour mod. CUT5E et CUT8E

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TAGL € 1.680,00

230 V monofase - 400 V trifase
230 V monophase - 400 V threephase

*In dotazione mozzo con lame lisce - plain blade as standard



Vegetable cutter discs - Disques pour coupe-légumes - Gemüseschneider Scheiben - Discos para cortaverduras

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	Disco E 1-2-3-4-5-6-8-10-14mm per taglio fette <i>Disc E (1-2-3-4-5-6-8-10-14mm slicer)</i>	CE € 100,00
	Dischi H - 2,5-4-6-8-10mm per taglio a listelli ricurvi <i>Disc H (2,5-4-6-8-10mm curved stick slicer)</i>	€ 138,00
	Dischi D 8x8 - 10x10 12x12 - 20x20mm per cubettare <i>Disc D (8x8 - 10x10 - 12x12 - 20x20mm dicer/cuber)</i>	€ 160,00 *
	Dischi B 6-8-10mm per taglio a listelli <i>Disc B (6-8-10mm baton slicing)</i>	€ 130,00 *
	Dischi S 1-2mm taglio a fette per prodotti delicati <i>Disc S (1-2mm deli food slicer)</i>	€ 100,00
	Disco V per grattugiare pane e formaggio <i>Disc V grating disc for bread and cheese</i>	€ 95,00
	Dischi Z 2 - 3 - 4 - 7 mm per sfilacciare <i>Disc Z 2 - 3 - 4 - 7 mm (shredder / julienne)</i>	€ 95,00
	Disco X1 - 8 inox per taglio fette da mm. 1 a 8 regolabile <i>Disc X (s/steel adjustable 1 to 8mm / slicer)</i>	€ 295,00

Disco plastica espulsore € 32,00
Plastic ejector disc

Contenitore porta dischi € 65,00
Disc storage case

* Dischi D e B vanno abbinati con i rispettivi dischi taglio E / *Discs D and B must be combined with the respective E cutting discs*



Immersion blender - Mixeur à immersion
Stabmixer - Batidora de inmersión

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	CE	
MIX 250L Motore da 250W completo di mescolatore da 250mm velocità fissa <i>fissa 250W motor - equipped with 250 mm mixer - 1 speed</i>	€ 380,00	MIX 350V Motore 350W completo di frusta e mescolatore da 400mm velocità variabile <i>350W motor equipped with whisk and 400mm mixer variable speed</i>	€ 850,00
BM 250 Motore 250W - velocità fissa <i>250W motor - 1 speed</i>	€ 325,00	BM 350 Motore 350W velocità variabile <i>350W motor - variable speed</i>	€ 450,00
MESC 20 Mescolatore 200 mm <i>200mm mixer</i>	€ 135,00	FRUSTA Frusta <i>Whisk</i>	€ 275,00
MESC 25 Mescolatore 250 mm <i>250mm mixer</i>	€ 170,00	MESC 30 Mescolatore 300 mm <i>300mm mixer</i>	€ 210,00
		MESC 40 Mescolatore 400 mm <i>400mm mixer</i>	€ 230,00
		MESC 50 Mescolatore 500 mm <i>500mm mixer</i>	€ 260,00
		MESC 60 Mescolatore 600 mm <i>600mm mixer</i>	€ 270,00



PEL 5



LAV 10

Potato peeler with filter basket - Eplucheur à pommes de terre avec filtre
Kartoffelschälmaschine mit Filter - Peladora de papas con filtro

Mussel washer with filter basket - Lave-moules avec filtre
Muschelwaschmaschine mit Filter - Lavadora de mejillones con filtro

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€€

PEL 5B € 2.300,00

Kg. 5 da banco - 230V monofase - 400V trifase
5kg capacity - countertop - 230V monophase - 400V threephase

PEL 5 € 2.390,00

Kg. 5 - 230V monofase - 400V trifase
5kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase

PEL 10 € 2.750,00

Kg. 10 - 230V monofase - 400V trifase
10kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase

PEL 18 € 2.900,00

18 - 230V monofase - 400V trifase
18kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€€

LAV 5B € 2.350,00

Kg. 5 da banco - 230V monofase - 400V trifase
5kg capacity - countertop - 230V monophase - 400V threephase

LAV 5 € 2.500,00

Kg. 5 - 230V monofase - 400V trifase
5kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase

LAV 10 € 2.900,00

Kg. 10 - 230V monofase - 400V trifase
10kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase

LAV 18 € 3.050,00

Kg. 18 - 230V monofase - 400V trifase
18kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase





SERIE PIZZA



IMP 18S

MÉLANGEURS À SPIRALE
TÊTE FIXE

MÉLANGEURS À SPIRALE
SÉRIE SPÉCIALE À TÊTE FIXE



*Fixed head spiral dough mixer - Pétrin spirale tête fixe
Spiral Teigknetmaschinen mit festem Kopf
Amasadora a spiral con cabezal fijo*

*Fixed head spiral dough mixer Special series - Pétrin à spirale tête fixe
série Special - Spiral Teigknetmaschinen mit festem Kopf Serie Special
Amasadora a spiral con cabezal fijo serie Special*

*4 ruote - timer - Interruttore 0-1 - Fungo emergenza - Carter protezione
Vasca con filo inox / 4 wheels - timer - On/off switch - Emergency
button - Protection cover - S/steel bowl*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
IMP 10	€ 1.400,00
Impastatrice lt 7, impasto 6 Kg 230V/50Hz, con ruote e timer di serie Dough Mixer 7 L, dough 6 - Kg 230 V/50 Hz with standard wheels and timer	
IMP 15	€ 1.700,00
Impastatrice lt 16, impasto 12 kg 230V / 400V con ruote e timer di serie Dough Mixer 16 L, dough 12 - Kg 230 V/400 V with standard wheels and timer	
IMP 20	€ 1.800,00
Impastatrice lt 21, impasto 17 kg 230V / 400 V con ruote e timer di serie Dough Mixer 21 L, dough 17 - Kg 230 V/400 V with standard wheels and timer	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
IMP 18SM	€ 2.150,00
Impastatrice lt 20, impasto 14 Kg - 230V monofase Dough Mixer 20 L, dough 14 Kg - 230 V monophase	
IMP 25SM	€ 2.550,00
Impastatrice lt 33, impasto 22 Kg - 230V monofase Dough Mixer 33 L, dough 22 Kg - 230 V monophase	
IMP 38SM	€ 2.850,00
Impastatrice lt 40, impasto 32 Kg - 230V monofase Dough Mixer 40 L, dough 32 Kg - 230 V monophase	
IMP 44SM	€ 3.150,00
Impastatrice lt 50, impasto 38 Kg - 230V monofase Dough Mixer 50 L, dough 38 Kg - 230 V monophase	
IMP 18STD	€ 2.490,00
Impastatrice lt 20, impasto 14 Kg - doppia velocità - 400V trifase Dough Mixer 20 L, dough 14 Kg, 2 speed - 400 V threephase	
IMP 25STD	€ 2.890,00
Impastatrice lt 33, impasto 22 Kg - doppia velocità - 400V trifase Dough Mixer 33 L, dough 22 Kg, 2 speed - 400 V threephase	
IMP 38STD	€ 3.250,00
Impastatrice lt 40, impasto 32 Kg - doppia velocità - 400V trifase Dough Mixer 40 L, dough 32 Kg, 2 speed - 400 V threephase	
IMP 44STD	€ 3.550,00
Impastatrice lt 50, impasto 38 Kg - doppia velocità - 400V trifase Dough Mixer 50 L, dough 38 Kg, 2 speed - 400 V threephase	

OPTIONAL

Supplément pour tête inclinable et bol amovible En
option, tête inclinable relevable et bol amovible

460,00 €



PIZZA 30

PIZZA 40 RP

PORTE-PIZZA



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

PIZZA 30

€ 1.350,00

Per pizza tonda ø cm. 30 predisposto per comando a pedale
For 300mm round pizza - compatible with pedal control

€

PIZZA 40

€ 1.500,00

Per pizza tonda ø cm.40 predisposto per comando a pedale
For 400mm round pizza - compatible with pedal control

OPTIONAL

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

PIZZA 40 RP

€ 1.400,00

Rulli paralleli ø cm. 40 predisposto per comando a pedale
400mm ø parallel rollers - compatible with pedal control

75,00 €



TAGLIAMZZARELLA



Mozzarella cutter - Coupe-mozzarella - Mozzarellaschneider - Cortadora de mozzarella

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TAGL/MOZZ

€ 1.400,00

Tagliamozzarella carenato inox - HP1 completo di cono Z 7
S/steel mozzarella cutter 1 Hp- equipped with Z7 cone

Cono toro mm. 2,5 per stiliacciare formaggi teneri o poco stagionati
2,5 mm soft cheese shredding cone

€ 170,00

Cono toro mm. 4 per antipasti. Realizza verdura a taglio julienne
4mm julienne slicing cone

€ 170,00

Cono con lame SP mm. 2 per affettare funghi e zucchine
2mm blades mushroom and zucchini slicing cone

€ 170,00

Cono toro mm. 7 per stiliacciare mozzarella
7mm mozzarella shredding cone

€ 170,00

Commande à pédale pour mod. Pizza 30 - Pizza 40 / Commande à pédale en option pour Pizza 30 - Pizza 40



CALIPSO



EUNICE



EUNICE INOX

MACHINE À PÂTES FRAÎCHES



Pasta machine - Machine à pâte - Nudelmaschine - Máquina para pasta fresca

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
CALIPSO	€ 2.250,00
230V monofase – trafile escluse 230V monophase – moulds not included Capacità Vasca - Tank Capacity 1,8 Kg Produzione oraria - Output 5 kg/h	

	€
CALIPSO INOX	€ 2.350,00
230V monofase – trafile escluse 230V monophase – moulds not included Capacità Vasca - Tank Capacity 1,8 Kg Produzione oraria - Output 5 kg/h	

EUNICE	€ 3.350,00
230V monofase – trafile escluse 230V monophase – moulds not included Capacità Vasca - Tank Capacity 2,5 Kg Produzione oraria - Output 8 kg/h	

EUNICE INOX	€ 3.450,00
230V monofase – trafile escluse 230V monophase – moulds not included Capacità Vasca - Tank Capacity 2,5 Kg Produzione oraria - Output 8 kg/h	

OPTIONAL*

Couteau coupe-pâtisserie électronique Calipso - Couteau électronique pour Calipso	550,00 €
Couteau coupe-pâtes électronique Eunice - Couteau électronique pour Eunice	700,00 €
Chariot en acier inoxydable équipé de 5 lames de récupération des pâtes en plastique Chariot en acier inoxydable équipé de 5 bacs de récupération des pâtes en plastique	1 400,00 €



Coupe-pâtes électronique
Couteau électronique



Chariot inox Chariot
inox

MACHINE A PATE



PF 104



**TRAFILE
PER MACCHINA
PASTA**

pasta machine
moulds

MACHINE À PÂTES FRAÎCHES



Pasta machine - Machine à pâte - Nudelmaschine - Máquina para pasta fresca

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**

	CE
PF 104	€ 4.650,00
400V trifase - trafile escluse 400V threephase - moulds not included	
PF 106	€ 5.350,00
400V trifase - trafile escluse 400V threephase - moulds not included	
PF 108	€ 6.050,00
400V trifase - trafile escluse 400V threephase - moulds not included	
Maggiorazione voltaggio monofase per PF 104 / Optionl monophase motor for PF 104	€ 150,00

OPTIONAL

Coupe-pâtes électronique / Couteau électronique	500,00 €
---	----------

SPAGHETTI 2mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 135,00
PF104/106/108	€ 135,00

TAGLIATELLE 8mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 135,00
PF104/106/108	€ 135,00

PAPPARDELLE 16mm

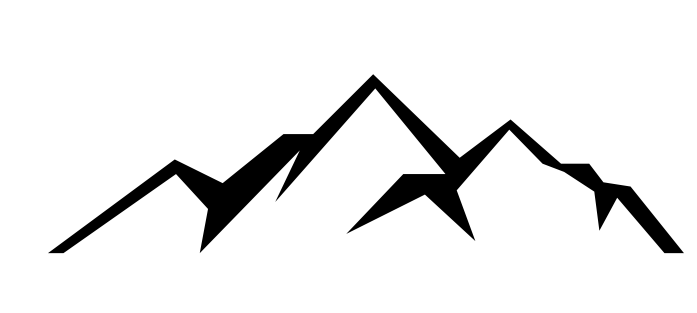
CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 135,00
PF104/106/108	€ 135,00

FUSILLI

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 135,00
PF104/106/108	€ 135,00

CAPELLI D'ANGELO 1mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00



BIGOLI/PICI 3mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00

TAGLIOLINI 3,5mm

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00

CASERECCHE

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00

LINGUINE / TRENETTE

CALIPSO	€ 95,00
EUNICE	€ 140,00
PF104/106/108	€ 135,00

PASTA SFOGLIA

CALIPSO	€ 125,00
EUNICE	€ 180,00
PF104/106/108	€ 180,00



SF 170



SF 220



SF 320

MACHINE À PÂTES FRAÎCHES



LAMINOIRS



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SF 170
Macchina per pasta sfoglia con spessore regolabile e trafilatura tagliatelle da 6 mm

€
€ 6.200,00

OPTIONAL

RAV
GRUPPO RAVIOLI (1 formato incluso da selezionare)
Ravioli Group (1 set included to be selected)



€ 3.800,00

GNO
GRUPPO GNOCCHI
Gnocchi Group



€ 4.950,00

FORMATI DISPONIBILI



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SF 220
Rullo inox o legno - 230V monofase
S/steel or wooden roll 230V monophase

€
€ 2.750,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SF 320
Rullo inox 320 mm - 400V trifase
320mm s/steel roll - 400V threephase

€
€ 2.810,00

SF 420
Rullo inox 420 mm - 400V trifase
420mm s/steel roll - 400V threephase

€ 2.980,00

SF 520
Rullo inox 520 mm - 400V trifase
420mm s/steel roll - 400V threephase

€ 3.130,00

Supplemento per tagliastaglia trafilatura singola disponibile con larghezza 2-4-6-12 solo per mod. SF 320-420-520
Optional dough divider available width: 2/4/6/12mm only for mod.SF 320-420-520

€ 480,00

Supplemento monofase
Optional monophase motor

€ 150,00



ART OF COLD

le froid maîtrisé

588 Chemin de Mas Gruzin 01250 TOSSIAT

Gérald BERNIGAUD

06 84 25 69 26

contact@artofcold.fr



www.artofcold.fr