

**Boston**<sup>®</sup>

*SLICERS & FOOD EQUIPMENT*

  
PROUDLY MADE IN ITALY

**AFFETTATRICI E MACCHINE  
PER L'ALIMENTAZIONE**

*SLICERS & FOOD EQUIPMENT*

*TRANCHEUSES ET MACHINES ALIMENTAIRES*

*CORTAFIAMBRES Y MAQUINAS PARA LA  
INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION*

**Boston**  
SLICERS & FOOD EQUIPMENT

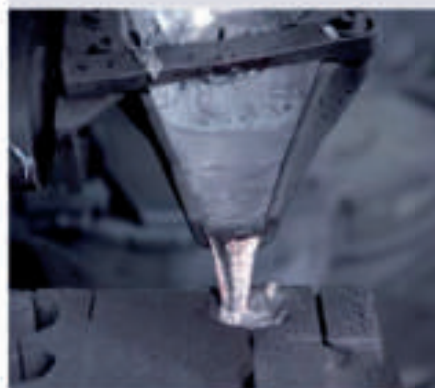




**FONDERIA - FOUNDRY**  
*FONDERIE - FUNDICION*



**PULITURA - POLISHING**  
*POLISSAGE - LIMPIEZZA*



**OFFICINA MECCANICA**  
**MACHINE SHOP**  
*ATELIER MECANIQUE*  
*TALLER MECANICO*



## BOSTON AFFETTATRICI BOSTON SLICERS

## BOSTON CORTADORAS BOSTON TRANCHEUS

+ consigliato  
*recommended*  
*recommandé*  
*recomendado*

○ utilizzabile ma non consigliato  
*suitable but not recommended*  
*utilisable mais non recommandé*  
*utilizable pero no recomendado*

✗ non utilizzabile  
*unsuitable*  
*inutilisable*  
*inutilizable*

	Pane Bread Pain Pan	Formaggio* Cheese* Fromage* Queso*	Verdure Vegetable Legumes Verduras	Salumi Cold Cuts Saucisses Embutidos	Prosciutto Ham Jambon Jamon	Carne fresca Fresh meat Viande fraiche Carne fresca	Carne congelata** Frozen meat** Viande congelée** Carne congelada**
Ideal	○	○	+	+	+	○	+
Lux	○	○	+	+	+	+	+
Easy	○	○	+	+	+	+	+
Max	+	+	+	+	+	+	+
Maxmatic	○	+	+	+	+	+	+
Fast	○	+	+	+	+	+	✗
Fast A.T.	○	+	+	+	+	+	✗
Fastmatic	○	+	+	+	+	○	✗
Europa	○	+	+	+	+	+	✗
Euromatic	○	+	+	+	+	○	✗
Stil	○	+	+	+	+	○	✗
Bowl Cutter	○	+	+	+	+	+	✗
Globus	○	○	+	+	○	○	✗

\* per uso continuo richiedere una lama teflonata  
 \* for a continuous use, choose a teflon blade  
 \* pour une utilisation prolongée, utiliser une lame en teflon  
 \* para un uso continuo, utilizar una cuchilla en teflon

\*\* per uso continuo, richiedere lama per carne congelata  
 \*\* for a continuous use, choose a blade for frozen meat  
 \*\* pour une utilisation prolongée, utiliser une lame pour viande congelée  
 \*\* para un uso continuo, utilizar una cuchilla para carne congelada



# Guida per l'utilizzo delle affettatrici Boston

## Boston Slicers selection guide

## Guide pour l'utilisation des trancheuses Boston

## Instrucciones para el uso de las cortadoras Boston

	Domestico Domestic use Usage domestique Para uso domestico	Bar Bar Bar Bar	Fast food Fast food Fast food Fast food	Pizzeria e ristorante Pizzeria and restaurant Pizzeria and restaurant Pizzeria restaurante	Catering e comunita Collective catering Catering collectif Catering colectivo	Macelleria salumeria Butcher delicatessen Charcuterie boucherie Carniceria charcuteria	Supermercato Supermarket Supermarché Supermercados	Industria Industry Industrie Industria
Ideal	○	○	+	+	+	+	+	+
Lux	○	○	+	+	+	+	+	+
Easy	○	○	+	+	+	+	+	+
Max	○	○	+	+	+	○	+	+
Maxmatic	○	○	+	○	+	○	+	+
Fast	○	○	+	+	+	○	+	+
Fast A.T.	○	○	+	+	+	○	+	+
Fastmatic	○	○	+	○	+	○	+	+
Europa	○	+	+	+	+	○	+	○
Euromatic	○	○	+	○	+	○	○	○
Stil	○	+	+	+	+	○	○	○
Bowl Cutter	○	○	+	+	+	+	+	+
Globus	+	+	+	×	×	×	×	×

**+** consigliato  
recommended  
recommandé  
recomendado

**○** utilizzabile ma non consigliato  
suitable but not recommended  
utilisabile mais non recommandé  
utilizable pero no recomendado

**×** non utilizzabile  
unsuitable  
inutilisable  
inutilizable

# LUX professional 250 300 300p 350 370 390



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delis.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.

Aiguiseur intégré de précision.

Con afilador de precisión incorporado.

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Powerfull Poly-v belt driven trasmission gives a smooth cutting action and silent running. Easy belt adjustment.

Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.

Transmisión por correa Poly-v y tensor de correa automático.

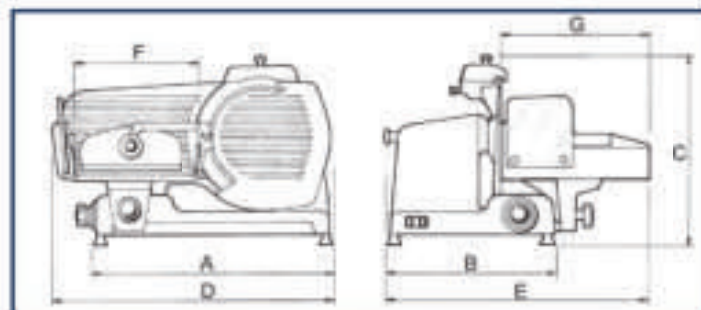
### Selezione di taglio con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

Da 0 a 15 mm per lux 250 e 300p, fino a 25 mm per gli altri modelli.

The easy-set thickness control gives cut from 0 to 15 mm for lux 250 and 300p, to 25 mm for the oder models.

Contrôle de l'épaisseur avec mécanisme à came commandé par un bouton gradué.

De 0 à 15 mm pour lux 250 et 300p, jusqu'à 25 mm por les autres modèle.





Selección de corte con mecanismo de levas accionado por una empuñadura graduada. De 0 a 15 mm para los modelos 250 y 300p, y hasta 25 mm para los demás modelos.

**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfera.**

*Carriage sliding on ball-bearings.*

*Chariot coulissant sur des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.*

**Avanzamento del prodotto su doppio carrello con meccanismo antiscarto.**

*Advancement of the product on double carriage with anti-waste device.*

*Avancement du produit sur un chariot double avec mécanisme anti-gaspillage.*

*Avance del producto sobre doble carro con mecanismo anti-residuos.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

**A richiesta: braccio stringisalumi autobloccante.**

*On request: Meat tightening arm.*

*Sur demande: bras serre-viande autobloquant.*

*Bajo pedido: brazo sujeción embutido con autobloqueo.*

**Sistema energy saver (autospegnimento).**

*Energy saver system, auto shutt off.*

*Système energy saver (arrêt automatique).*

*Sistema de ahorro de energía (apagado automático).*



## SCHEMA TECNICA:

### TECHNICAL DATA:

**Diametro lama:**

*Blade Diameter:*

lux 250 : mm 250      lux 350 : mm 350

lux 300p: mm 300      lux 370 : mm 370

lux 300 : mm 300      lux 390 : mm 390

**Capacità di taglio:**

*Product cut:*

lux 250 : □ 180 x 180    ○ 180    □ 220 x 180

lux 300p: □ 220 x 220    ○ 220    □ 230 x 220

lux 300 : □ 245 x 245    ○ 245    □ 290 x 245

lux 350 : □ 265 x 265    ○ 265    □ 340 x 265

lux 370 : □ 270 x 270    ○ 270    □ 340 x 270

lux 390 : □ 280 x 280    ○ 280    □ 340 x 280

**Peso:**

*Weight:*

lux 250 : 28 kg      lux 350 : 49 kg

lux 300p: 30 kg      lux 370 : 53 kg

lux 300 : 46 kg      lux 390 : 56 kg

**Ingombri:**

*Overall dimensions:*

lux 250 : A 470; B 370; C 450; D 520; E 550; F 240; G 270;

lux 300p: A 470; B 370; C 500; D 590; E 550; F 240; G 270;

lux 300 : A 600; B 430; C 540; D 650; E 630; F 320; G 320;

lux 350 : A 600; B 430; C 570; D 715; E 630; F 320; G 320;

lux 370 : A 600; B 430; C 580; D 720; E 630; F 320; G 320;

lux 390 : A 600; B 430; C 580; D 720; E 630; F 320; G 320;

**Potenza motore:**

*Motor power:*

lux 250 : kw 0,210 – A 1,2 – Hp / 0,3

lux 300p: kw 0,210 – A 1,2 – Hp / 0,3

lux 300 : kw 0,275 – A 1,4 – Hp / 0,37

lux 350 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5

lux 370 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5

lux 390 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5





# Easy 250 300p 300 350 370 390



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delis.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.

Aiguiseur intégré de précision.

Con afilador de precisión incorporado.

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio.

Gear driven transmission permanently lubricated.

Transmission par engranage à bain d'huile.

Transmisión de engranajes con aceite.

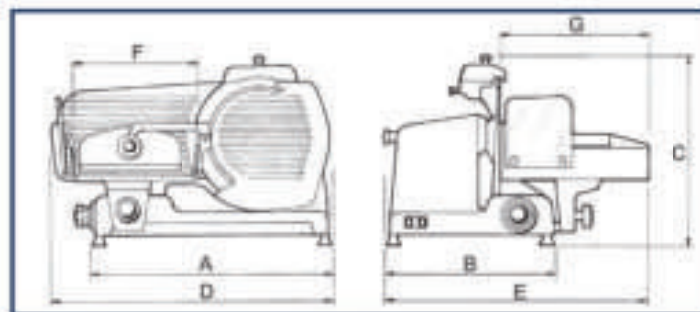
### Selezione di taglio con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

Da 0 a 15 mm per easy 250 e 300p, fino a 25 mm per gli altri modelli.

The easy-set thickness control gives cut from 0 to 15 mm for easy 250 and 300p, to 25 mm for the other models.

Contrôle de l'épaisseur avec mécanisme à came commandé par un bouton gradué.

De 0 à 15 mm pour easy 250 et 300p, jusqu'à 25 mm pour les autres modèles. Selección de corte con mecanismo de levas accionado por una empuñadura graduada. De 0 a 15 mm para los modelos 250 y 300p, y hasta 25 mm para los demás modelos.



**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere.***Carriage sliding on ball-bearings.**Chariot coulissant sur des roulements à billes.**Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.***Avanzamento del prodotto su doppio carrello con meccanismo antiscarto.***Advancement of the product on double carriage with anti-waste device.**Avancement du produit sur un chariot double avec mécanisme anti-gaspillage.**Avance del producto sobre doble carro con mecanismo anti-residuos.***Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.***Entirely detachable for easy clearing.**Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.**Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.***Conforme alle norme di sicurezza europee.***In compliance with the CEE security regulations.**Conforme aux normes de sécurité européennes.**Cumple con las normas europeas de seguridad.***A richiesta: braccio stringisalumi autobloccante.***On request: Meat tightening arm.**Sur demande: bras serre-viande autobloquant.**Bajo pedido: brazo sujeción embutido con autobloqueo.***Sistema energy saver (autospegnimento).***Energy saver system, auto shutt off.**Système energy saver (arrêt automatique).**Sistema de ahorro de energía (apagado automático).***SCHEMA TECNICA:****TECHNICAL DATA:****Diametro lama:***Blade Diameter:*

easy 250 : mm 250	easy 350 : mm 350
easy 300p : mm 300	easy 370 : mm 370
easy 300 : mm 300	easy 390 : mm 390

**Capacità di taglio:***Product cut:*

easy 250 : □ 180 x 180	○ 180	□ 220 x 180
easy 300p : □ 220 x 220	○ 220	□ 230 x 220
easy 300 : □ 245 x 245	○ 245	□ 290 x 245
easy 350 : □ 265 x 265	○ 265	□ 340 x 265
easy 370 : □ 270 x 270	○ 270	□ 340 x 270
easy 390 : □ 280 x 280	○ 280	□ 340 x 280

**Peso:***Weight:*

easy 250 : 28 kg	easy 350 : 49 kg
easy 300p : 30 kg	easy 370 : 53 kg
easy 300 : 46 kg	easy 390 : 56 kg

**Ingombri:***Overall dimensions:*

easy 250 : A 470; B 370; C 450; D 520; E 550; F 240; G 270;
easy 300p : A 470; B 370; C 500; D 590; E 550; F 240; G 270;
easy 300 : A 600; B 430; C 540; D 650; E 630; F 320; G 320;
easy 350 : A 600; B 430; C 560; D 700; E 630; F 320; G 320;
easy 370 : A 600; B 430; C 570; D 715; E 630; F 320; G 320;
easy 390 : A 600; B 430; C 580; D 720; E 630; F 320; G 320;

**Potenza motore:***Motor power:*

easy 250 : kw 0,210 – A 1,3 – Hp / 0,3
easy 300p : kw 0,210 – A 1,3 – Hp / 0,3
easy 300 : kw 0,375 – A 2,8 – Hp / 0,5
easy 350 : kw 0,375 – A 2,8 – Hp / 0,5
easy 370 : kw 0,375 – A 2,8 – Hp / 0,5
easy 390 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5



# LUX standard 250 300p 300 350 370 390



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delis.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.

Aiguiseur intégré de précision.

Con afilador de precisión incorporado

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Powerfull Poly-v belt driven trasmission gives a smooth cutting action and silent running. Easy belt ajustement.

Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.

Transmisión por correa Poly-v y tensor de correa automático.

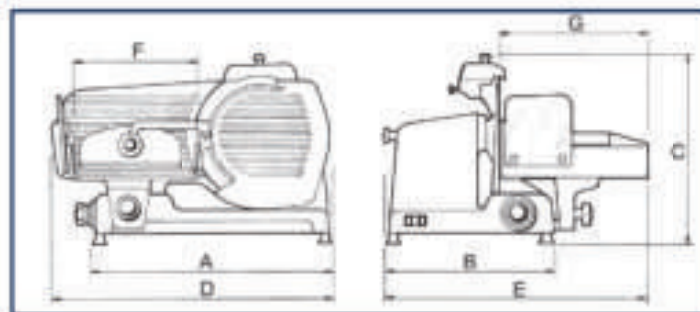
### Selezione di taglio con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

Da 0 a 15 mm per lux 250 e 300p, fino a 25 mm per gli altri modelli.

The easy-set thickness control gives cut from 0 to 15 mm for lux 250 and 300p, to 25 mm for the other models.

Contrôle de l'épaisseur avec mécanisme à came commandé par un bouton gradué.

De 0 à 15 mm pour lux 250 et 300p, jusqu'à 25 mm por les autres modèles.





Selección de corte con mecanismo de levas accionado por una empuñadura graduada. De 0 a 15 mm para los modelos 250 y 300p, y hasta 25 mm para los demás modelos.

**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfera.**

*Carrage sliding on ball-bearings.*

*Chariot coulissant sur des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.*

**Avanzamento del prodotto su doppio carrello con meccanismo antiscarto.**

*Advancement of the product on double carriage with anti-waste device.*

*Avancement du produit sur un chariot double avec mécanisme anti-gaspillage.*

*Avance del producto sobre doble carro con mecanismo anti-residuos.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

**A richiesta: braccio stringisalumi autobloccante.**

*On request: Meat tightening arm.*

*Sur demande: bras serre-viande autobloquant.*

*Bajo pedido: brazo sujeción embutido con autobloqueo.*

**Sistema energy saver (autospegnimento).**

*Energy saver system, auto shutt off.*

*Système energy saver (arrêt automatique).*

*Sistema de ahorro de energía (apagado automático).*



## SCHEMA TECNICA:

### TECHNICAL DATA:

**Diametro lama:**

*Blade Diameter:*

lux 250 : mm 250      lux 350 : mm 350

lux 300p: mm 300      lux 370 : mm 370

lux 300 : mm 300      lux 390 : mm 390

**Capacità di taglio:**

*Product cut:*

lux 250 : □ 180 x 180    ○ 180    □ 220 x 180

lux 300p: □ 220 x 220    ○ 220    □ 230 x 220

lux 300 : □ 245 x 245    ○ 245    □ 290 x 245

lux 350 : □ 265 x 265    ○ 265    □ 340 x 265

lux 370 : □ 270 x 270    ○ 270    □ 340 x 270

lux 390 : □ 280 x 280    ○ 280    □ 340 x 280

**Peso:**

*Weight:*

lux 250 : 28 kg

lux 350 : 49 kg

lux 300p: 30 kg

lux 370 : 53 kg

lux 300 : 46 kg

lux 390 : 56 kg

**Ingombri:**

*Overall dimensions:*

lux 250 : A 470; B 370; C 450; D 520; E 550; F 240; G 270;

lux 300p: A 470; B 370; C 500; D 590; E 550; F 240; G 270;

lux 300 : A 600; B 430; C 540; D 650; E 630; F 320; G 320;

lux 350 : A 600; B 430; C 570; D 715; E 630; F 320; G 320;

lux 370 : A 600; B 430; C 580; D 720; E 630; F 320; G 320;

lux 390 : A 600; B 430; C 580; D 720; E 630; F 320; G 320;

**Potenza motore:**

*Motor power:*

lux 250 : kw 0,210 – A 1,2 – Hp / 0,3

lux 300p: kw 0,210 – A 1,2 – Hp / 0,3

lux 300 : kw 0,275 – A 1,4 – Hp / 0,37

lux 350 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5

lux 370 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5

lux 390 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5



# IDEAL 350 370



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delis.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.

Aiguiseur intégré de précision.

Con afilador de precisión incorporado

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Powerfull Poly-v belt driven trasmission gives a smooth cutting action and silent running. Easy belt ajustement.

Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.

Transmisión por correa Poly-v y tensor de correa automático.

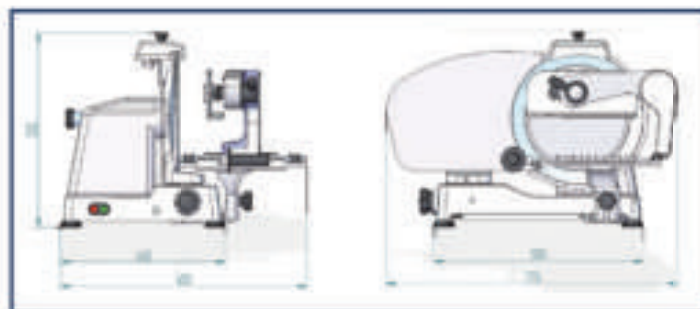
### Selezione di taglio con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

The easy-set thickness control gives cut from 0 to 25 mm.

Contrôle de l'épaisseur avec mécanisme à came commandé par un bouton gradué.

Selección de corte con mecanismo de levas accionado por una empuñadura graduada de 0 a 25 mm.



**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere.***Carriage sliding on ball-bearings.**Chariot coulissant sur des roulements à billes.**Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.***Avanzamento del prodotto su doppio carrello con meccanismo antiscarto.***Advancement of the product on double carriage with anti-waste device.**Avancement du produit sur un chariot double avec mécanisme anti-gaspillage.**Avance del producto sobre doble carro con mecanismo anti-residuos.***Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.***Entirely detachable for easy clearing.**Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.**Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.***Conforme alle norme di sicurezza europee.***In compliance with the CEE security regulations.**Conforme aux normes de sécurité européennes.**Cumple con las normas europeas de seguridad.***A richiesta: braccio stringisalumi autobloccante.***On request: Meat tightening arm.**Sur demande: bras serre-viande autobloquant.**Bajo pedido: brazo sujeción embutido con autobloqueo.***Sistema energy saver (autospegnimento).***Energy saver system, auto shutt off.**Système energy saver (arrêt automatique).**Sistema de ahorro de energía (apagado automático).*

## SCHEMA TECNICA:

**TECHNICAL DATA:****Diametro lama:***Blade Diameter:*

IDEAL 350: mm 350

IDEAL 370: mm 370

**Capacità di taglio:***Product cut:*

IDEAL 350 : □ 265 x 265 ○ 265 □ 340 x 265

IDEAL 370 : □ 270 x 270 ○ 270 □ 340 x 270

**Peso:***Weight:*

IDEAL 350 kg 42

IDEAL 370 kg 47

**Potenza motore:***Motor power:*

IDEAL 350 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5

IDEAL 370 : kw 0,370 – A 2,1 – Hp / 0,5





# Vintage 300 350 370



CE

## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA DI ALLUMINIO

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE IN ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE D'ALUMINIUM
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION DE ALUMINIO

---

### Tutti gli organi rotanti su cuscinetti a sfere.

All the rotating elements are assembled on spherical bearings.  
Tous les éléments en rotation sont montés sur de roulements à billes.  
Lleva todos los órganos rotantes sobre rodamientos de bolas.

### Affilatoio incorporato di facile uso.

Sharpener incorporated easy to use.  
Aiguiseur intégré facile à utiliser.  
Con afilador de precisión fácil de usar.

### Spessore di taglio da 0 a 4 mm.

Cut thickness from 0 to 4 mm.  
Épaisseur de découpe de 0 à 4 mm.  
Grosor de corte de 0 a 4 mm.

### Costruita interamente in alluminio.

Entirely made in aluminium and stainless.  
Entièrement réalisée en acier et aluminium.  
Fabricada completamente en acero y en aluminio.

### Piedistallo a richiesta.

Standing available on request.  
Piédestal sur demande.  
Pena bajo pedido.

### A richiesta disponibile in altri colori.

Different colors available on request.  
Disponible dans d'autres couleurs sur demande.  
Bajo pedido disponible en más colores.

## SCHEMA TECNICA:

TECHNICAL DATA:

### Diametro lama:

Blade Diameter:

Vintage 300 : mm 300

Vintage 350 : mm 350

Vintage 370 : mm 370

### Capacità di taglio:

Product cut:

Vintage 300  190 x 230    190  190 x 230

Vintage 350  240 x 240    240  190 x 230

Vintage 370  250 x 250    250  190 x 230

### Peso:

Weight:

Vintage 300 : 46 kg piedistallo 46 kg

Vintage 350 : 81 kg piedistallo 54 kg

Vintage 370 : 82 kg piedistallo 54 kg

### Ingombri:

Overall dimensions:

Vintage 300 : A 340; B 400; C 600; D 720; E 740;

Vintage 350 : A 400; B 650; C 710; D 870; E 800;

Vintage 370 : A 400; B 650; C 710; D 870; E 800;



# MAX 300 330 350 370



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delis.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.

Aiguiseur intégré de précision.

Con afilador de precisión incorporado

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a coppia vite senza fine-ingranaggio elicoidale.

Gear driven transmission permanently lubricated.

Transmission par vis sans fin-hélicoïdal à bain d'huile.

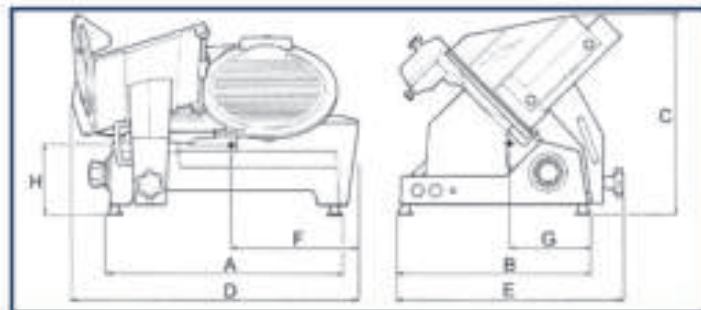
Transmisión de doble tornillo sin fin-engranaje helicoidal que trabaja con aceite.

### Selezione di taglio da 0 a 24 mm con meccanismo ad ingranaggi azionato da una manopola graduata.

The easy-set thickness control gives cut from 0 to 24 mm.

Contrôle de l'épaisseur de 0 à 24 mm avec mécanisme d'engrenage commandé par un bouton gradué.

Selección de corte de 0 a 24 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.





**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere.***Carriage sliding on ball-bearings.**Chariot coulissant sur des roulements à billes.**Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.***Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.***Entirely detachable for easy clearing.**Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.**Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.***Conforme alle norme di sicurezza europee.***In compliance with the CEE security regulations.**Conforme aux normes de sécurité européennes.**Cumple con las normas europeas de seguridad.***A richiesta: Sistema energy saver (autospegnimento).***On request: Energy saver system, auto shutt off.**Sur demande: Système energy saver (arrêt automatique).**Bajo pedido: Sistema de ahorro de energía (apagado automático).***SCHEMA TECNICA:****TECHNICAL DATA:****Diametro lama:***Blade Diameter:*

max 300 : mm 300

max 330 : mm 330

max 350 : mm 350

max 370 : mm 370

**Capacità di taglio:***Product cut:*

max 300 : □ 185 x 185 ○ 210 ▭ 255 x 165

max 330 : □ 195 x 195 ○ 230 ▭ 275 x 175

max 350 : □ 210 x 210 ○ 245 ▭ 300 x 185

max 370 : □ 220 x 220 ○ 260 ▭ 295 x 210

**Peso:***Weight:*

max 300 : 36 kg

max 350 : 40 kg

max 330 : 38 kg

max 370 : 42 kg

**Ingombri:***Overall dimensions:*

max 300 : A 565; B 425; C 465; D 680; E 530; F 270; G 180; H 120;

max 330 : A 605; B 480; C 535; D 820; E 580; F 415; G 290; H 115;

max 350 : A 605; B 480; C 550; D 840; E 590; F 430; G 300; H 120;

max 370 : A 605; B 480; C 560; D 850; E 590; F 440; G 310; H 125;

**Potenza motore:***Motor power:*

max 300, 330, 350, 370 : kw 0,375 – A 2.8 – Hp / 0.5



# Fast 330



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delis.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Spingifetta in plastica antibatterica auto disinfettante approvato NSF.

Polycarbonate feed grip antimicrobial-bacteria NSF approved.

Pousse talon en plastique anti-bactérien auto-désinfectant approuvé par la NSF.

Empujador de rabanada de plástico antibacteriano auto-disinfectante, con aprobación NSF.

### Carro basculante.

Tilting carriage.

Chariot basculante.

Carro basculante.

### Affilatoio esterno ed amovibile.

External and detachable sharpening unit.

Aiguseur extérieur et amovible.

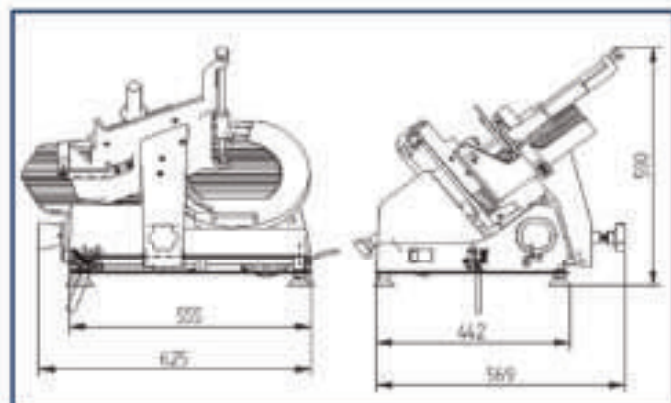
Afilador externo y amovible.

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

Cuchilla cóncava forjada.





**Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.**

*Poly-v belt driven transmission with belt tensioner gives a smooth cutting action and silent running.*

*Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.*

*Transmisión por correa Poly-v y tensor de correa automático.*

**Selezione di taglio da 0 a 24 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.**

*Slice thickness from 0 up to 24 mm.*

*Contrôle de l'épaisseur de 0 à 24 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.*

*Selección de corte de 0 a 24 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.*

**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere.**

*Carriage sliding on ball-bearings.*

*Chariot coulissant sur des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

## SCHEDA TECNICA:

### TECHNICAL DATA:

**Diametro lama:**

*Blade Diameter:*

Fast 330: mm 330

**Capacità di taglio:**

*Product cut:*

Fast 330 : □ 130 x 130 ○ 200 ▭ 130 x 275

**Peso:**

*Weight:*

Fast 330 : 38 kg

**Potenza motore:**

*Motor power:*

Fast 330: kw 0,375 – A 2,8 – Hp / 0,5



# Fast 330 Automatic Thickness



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### La viteria e tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox.

*Screws and components in contact with food completely in stainless steel.*

*Le vie set toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inox.*

*La tornillería y todos los componentes en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.*

### Sistema di lettura digitale della regolazione dello spessore della fetta con precisione decimale.

*Digital system of the slice adjustment with decimal precision.*

*Système de lecture numérique de régulation de précision tranche décimale.*

*Sistema de lectura digital de regulación de precisión decimal de la rebanada.*

### Risparmio energetico: il piatto di paragone si chiude automaticamente dopo 60 secondi che la macchina non viene utilizzata dall'operatore; lo stesso arresto della macchina avviene se si usa l'affilatore o si toglie il copri lama, se l'albero dischi non si trova in posizione corretta e in caso di blackout elettrico.

*Energy saver fence closes automatically after 60 seconds the machine is not used by the operator; and machine stops automatically if scarpe is open, if blade disk is not in the correct position and in case of blackout.*

*Economie d'énergie: la barrière se ferme automatiquement vaprès 60 secondes d'inutilisation; le même arrêt de la machine se produit si vous utilisez l'aiguillage ou que le couvre-lame est enlevé, si l'arbres disques n'est pas dans la position correcte et en cas de panne d'électricité.*

*El ahorro de energía: el plato de comparación se cierra automáticamente pasados 60 segundos desde que el operador haya dejado de utilizar la máquina; la máquina se detiene igualmente si se utiliza el afilador o se quita la protección de la cuchilla, si el eje de discos no está en la posición correcta y en caso de apagón eléctrico.*

### Capacità di taglio da 0 a 24 mm con 240 regolazioni possibili e 10 memorie di taglio.

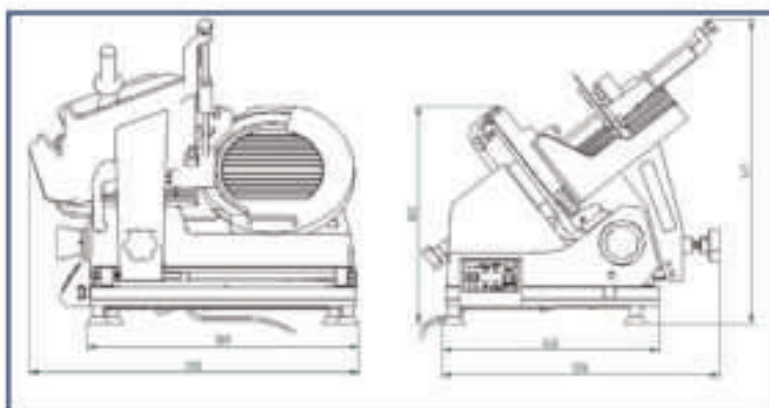
*Cutting capacity: opening 0 - 24 mm, with 240 adjustment settings and 10 saved settings from panel.*

*Capacité de découpe avec ouverture de 0 à 24 mm avec 240 réglage possible.*

*Capacidad de corte de 0 a 24 mm con 240 regulaciones posible y 10 memorias de corte.*



Conforme alle norme di sicurezza europee.  
In compliance with the CEE security regulations.  
Conforme aux normes de sécurité européennes.  
Cumple con las normas europeas de seguridad.



## SCHEDA TECNICA:

### TECHNICAL DATA:

**Diametro lama:**

Blade Diameter:  
mm 330

**Capacità di taglio:**

Product cut:

□ 220 x 220 ○ 220 □ 260 x 200

**Peso:**

Weight:  
Fast 330 AT : 39 kg

**Potenza motore:**

Motor power:  
kw 0,375 – A 2,8 – Hp / 0,5

**Giri lama:**

Blade speed:  
250 r.p.m.

**IP protezione:** lama motore IP 31, pannello elettronico IP 65

IP protection: blade motor IP 31, electric panel IP 65

**Risparmio energetico:** 60 secondi

Energy saver: 60 seconds

**Sicurezza microinterruttori:** Affilatoio e disco coprilama

Safety micro switches: On sherpener and blade cover

**Precisione di taglio:** ripetibilità di taglio +/- 0,01 mm;

in selezione dello spessore di 0,1 mm;

Cutting capacity: repeatability measures preset +/- 0,01 mm;  
precise adjustment thickness of 0,1 mm;

**Capacità di taglio:** 0 – 24 mm, 240 regolazioni,

10 memorie di taglio

Cutting capacity: 0 – 24 mm, 240 adjustment setting.  
10 adjustment settings can be saved



# Europa 250 300 350 370



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice per la ristorazione.

Medium duty slicer for hotel and catering.  
Trancheuse pour la restauration.  
Cortafiambres para la restauración.

### Affilatoio incorporato a due tempi.

Built-in self-aligning sharpening unit.  
Aiguiser intégré à deux temps.  
Afilador incorporado de dos tiempo.

### Lama concava forgiata.

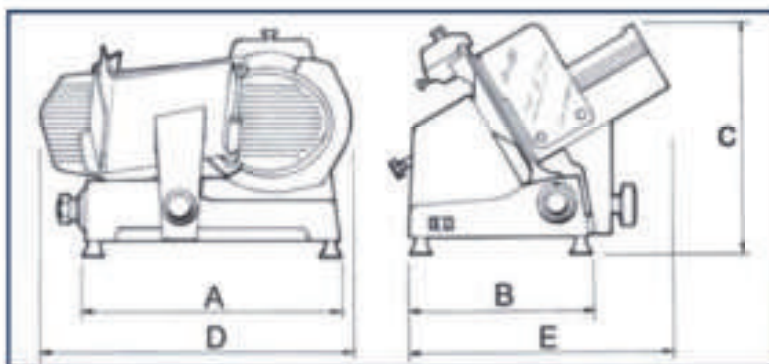
Hollow ground hard chrome blade.  
Lame concave forgée.  
Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Poly-v belt driven transmission with belt tensioner gives a smooth cutting action and silent running.  
Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.  
Transmisión de por correa Poly-v y tensor de correa automático.

### Selezione di taglio da 0 a 15 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

The easy-set thickness from 0 to 15 mm.  
Contrôle de l'épaisseur de 0 à 15 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.  
Selección de corte de 0 a 15 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.





**Scorrimento del carrello su bronzine autolubrificanti.**

*Carriage sliding on bearings.*

*Chariot coulissant sur des coussinets auto-lubrifiants et des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre cojinetes auto-lubricantes de bolas.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

## SCHEDA TECNICA:

**TECHNICAL DATA:****Diametro lama:**

*Blade Diameter:*

Europa 250 : mm 250

Europa 300 : mm 300

Europa 350 : mm 350

Europa 370 : mm 370

**Capacità di taglio:**

*Product cut:*

Europa 250: □ 160 x 160 ○ 170 □ 220 x 145

Europa 300: □ 185 x 185 ○ 190 □ 250 x 170

Europa 350: □ 240 x 240 ○ 240 □ 280 x 200

Europa 370: □ 250 x 250 ○ 250 □ 270 x 200

**Peso:**

*Weight:*

Europa 250: 22 kg

Europa 300 : 30 kg

Europa 350: 38 kg

Europa 370: 40 kg

**Ingombri:**

*Overall dimensions:*

Europa 250: A 430; B 340; C 370; D 510; E 390;

Europa 300: A 480; B 360; C 450; D 620; E 510;

Europa 350: A 540; B 390; C 520; D 695; E 560;

Europa 370: A 540; B 390; C 520; D 710; E 560;

**Potenza motore:**

*Motor power:*

Europa 250: kw 0,275 – A 1,4 – Hp 0,37

Europa 300: kw 0,37 – A 2,8 – Hp 0,5

Europa 350: kw 0,37 – A 2,8 – Hp / 0,5

Europa 370: kw 0,37 – A 2,8 – Hp / 0,5



# STIL 300 330



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice per la ristorazione.

Medium duty slicer for hotel and catering.  
Trancheuse pour la restauration.  
Cortafiambres para la restauración.

### Affilatoio incorporato a due tempi.

Built-in self-aligning sharpening unit.  
Aiguseur intégré à deux temps.  
Afilador incorporado de dos tiempo.

### Lama concava forgiata.

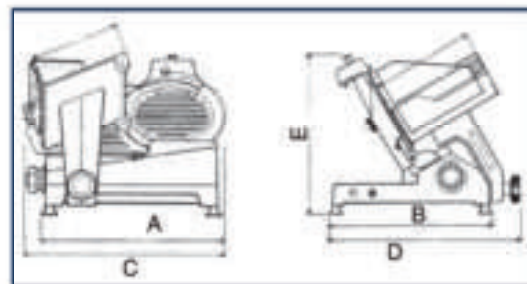
Hollow ground hard chrome blade.  
Lame concave forgée.  
Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Poly-v belt driven transmission with belt tensioner gives a smooth cutting action and silent running.  
Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.  
Transmisión de por correa Poly-v y tensor de correa automático.

### Selezione di taglio da 0 a 24 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

The easy-set thickness from 0 to 24 mm.  
Contrôle de l'épaisseur de 0 à 24 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.  
Selección de corte de 0 a 24 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.





**Scorrimento del carrello su cuscinetti a sfere.**

*Carriage sliding on ball-bearings.*

*Chariot coulissant sur des coussinets auto-lubrifiants et des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre cojinetes auto-lubricantes de bolas.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

## SCHEDA TECNICA:

**TECHNICAL DATA:****Diametro lama:**

*Blade Diameter:*

STIL 300: mm 300

STIL 330: mm 330

**Capacità di taglio:**

*Product cut:*

STIL 300: □ 210 x 210 ○ 230 □ 260 x 210

STIL 330: □ 240 x 240 ○ 260 □ 290 x 240

**Peso:**

*Weight:*

STIL 300: 32 kg

STIL 330: 35 kg

**Ingombri:**

*Overall dimensions:*

STIL 300: A 510; B 470; C 600; D 550; E 490;

STIL 330: A 510; B 470; C 615; D 550; E 490;

**Potenza motore:**

*Motor power:*

STIL 300, 330: 0.50 hp



# Globus 250 300



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice per la ristorazione.

Medium duty slicer for hotel and catering.  
Trancheuse pour la restauration.  
Cortafiambres para la restauración.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.  
Aiguiseur intégré de précision.  
Con afilador de precisión incorporado

### Lama concava forgiata.

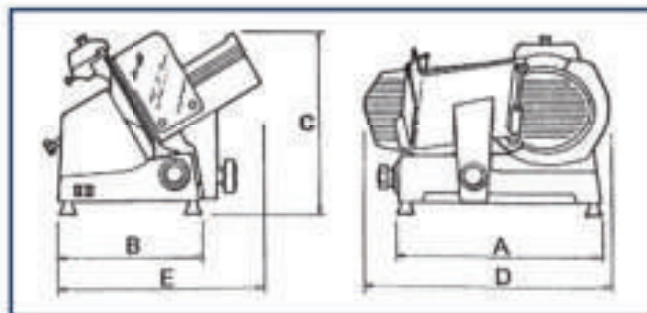
Hollow ground hard chrome blade.  
Lame concave forgée.  
Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Poly-v belt driven transmission with belt tensioner gives a smooth cutting action and silent running.  
Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.  
Transmisión de por correa Poly-v y tensor de correa automático.

### Selezione di taglio da 0 a 15 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

The easy-set thickness from 0 to 15 mm.  
Contrôle de l'épaisseur de 0 à 15 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.  
Selección de corte de 0 a 15 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.





**Scorrimento del carrello su bronzine autolubrificanti ecuscinetti a sfere.**

*Carriage sliding on bearings.*

*Chariot coulissant sur des coussinets auto-lubrifiants et des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre cojinetes auto-lubricantes de bolas.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

## SCHEDA TECNICA:

### TECHNICAL DATA:

#### **Diametro lama:**

*Blade Diameter:*

Globus 250: mm 250

Globus 300: mm 300

#### **Capacità di taglio:**

*Product cut:*

Globus 250: □ 170 x 170 ○ 170 □ 220 x 145

Globus 300: □ 190 x 190 ○ 190 □ 210 x 190

#### **Peso:**

*Weight:*

Globus 250: 22 kg

Globus 300: 25 kg

#### **Ingombri:**

*Overall dimensions:*

Globus 250: A 430; B 340; C 380; D 510; E 420;

Globus 300: A 430; B 340; C 430; D 570; E 480;

#### **Potenza motore:**

*Motor power:*

Globus 250: kw 0,275 - A 1,4 - Hp 0,30

Globus 300: kw 0,370 - A 2,8 - Hp 0,5



# Vega 250 300



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice per la ristorazione.

Medium duty slicer for hotel and catering.  
Trancheuse pour la restauration.  
Cortafiambres para la restauración.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.  
Aiguiser intégré de précision.  
Con afilador de precisión incorporado

### Lama concava forgiata.

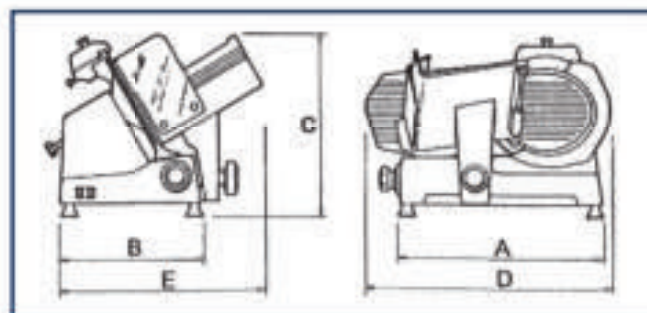
Hollow ground hard chrome blade.  
Lame concave forgée.  
Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Poly-v belt driven transmission with belt tensioner gives a smooth cutting action and silent running.  
Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.  
Transmisión de por correa Poly-v y tensor de correa automático.

### Selezione di taglio da 0 a 15 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

The easy-set thickness from 0 to 15 mm.  
Contrôle de l'épaisseur de 0 à 15 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.  
Selección de corte de 0 a 15 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.





**Scorrimento del carrello su bronzine autolubrificanti ecuscinetti a sfere.**

*Carriage sliding on bearings.*

*Chariot coulissant sur des coussinets auto-lubrifiants et des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre cojinetes auto-lubricantes de bolas.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

## SCHEDA TECNICA:

### TECHNICAL DATA:

**Diametro lama:**

*Blade Diameter:*

Vega 250: mm 250

Vega 300: mm 300

**Capacità di taglio:**

*Product cut:*

Vega 250: □ 170 x 155 ○ 155 ▭ 190 x 160

Vega 300: □ 170 x 170 ○ 170 ▭ 200 x 170

**Peso:**

*Weight:*

Vega 250: 20 kg

Vega 300: 23 kg

**Ingombri:**

*Overall dimensions:*

Vega 250: A 360; B 290; C 460; D 440; E 380;

Vega 300: A 400; B 310; C 550; D 540; E 450;

**Potenza motore:**

*Motor power:*

Vega 250: kw 0,150 - A 0,85 - Hp 0,2

Vega 300: kw 0,210 - A 1,20 - Hp 0,3



# Fast Matic 330



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delies.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Spingifetta in plastica antibatterica auto disinfettante approvato NSF.

Polycarbonate feed grip antimicrobial-bacteria NSF approved.

Pousse talon en plastique anti-bactérien auto-désinfectant approuvé par la NSF.

Empujador de rabanada de plástico antibacteriano auto-disinfectante, con aprobación NSF.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.

Aiguiseur intégré de précision.

Con afilador de precisión incorporado

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

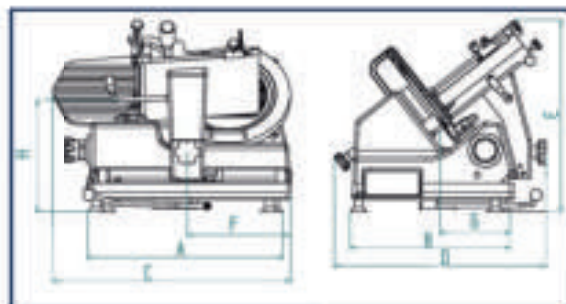
Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Poly-v belt driven transmission with belt tensioner gives a smooth cutting action and silent running.

Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.

Transmisión por correa Poly-v y tensor de correa automático.





**Selezione di taglio da 0 a 24 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.**

*The easy-set thickness control gives cut from 0 to 24*

*Contrôle de l'épaisseur de 0 à 24 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.*

*Selección de corte de 0 a 24 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.*

**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere.**

*Carriage sliding on ball-bearings.*

*Chariot coulissant sur des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.*

**Funzione manuale e completamente automatico.**

*Can be operated manually fully automatic.*

*Fonctionnement manuel ou entièrement automatique.*

*Funcionamiento manual o completamente automático.*

**Preselezione di quattro differenti velocità del carro e tre diverse lunghezze della corsa del carro.**

*Preselection of four different carriage speed and three different carriage strokes.*

*Présélection de quatre différentes vitesses de charriot et de trois longueurs différentes de course du chariot.*

*Pre selección de cuatro diferentes velocidades del carro y tres longitudes diferentes de carrera del carro.*

**Contafette elettronico di serie.**

*Standard Electronic slice counter.*

*Standard compteur de tranche électronique*

*Rebanada contador electrónico estándar.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

**A richiesta: carro rimovibile e affilatoio fisso.**

*On request: removable carriage and built-in sharpener.*

*Sur demande: chariot amovible et aiguseur fixe.*

*Bajo pedido: carro extraible y sacapuntas hoja fija.*

## SCHEMA TECNICA:

TECHNICAL DATA:



### Diametro lama:

*Blade Diameter:*

mm 330

### Capacità di taglio:

*Product cut:*

□ 150 x 150 ○ 200 □ 150 x 260

### Peso:

*Weight:*

55 kg

### Potenza motore:

*Motor power:*

kw 0,370- Hp 0,5

### Giri lama:

*Blade speed:*

250 r.p.m.

### Tagli al minuto.

*Cuts for minute:*

Corsa / Stroke	125	200	280
Velocità 1 / Speed 1	42	28	22
Velocità 2 / Speed 2	56	38	32
Velocità 3 / Speed 3	65	48	44
Velocità 4 / Speed 4	77	60	56

# Euromatic 300



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delis.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.

Aiguiseur intégré de précision.

Con afilador de precisión incorporado.

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

Cuchilla cóncava forjada.

### Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico.

Poly-v belt driven transmission with belt tensioner gives a smooth cutting action and silent running.

Transmission par courroie Poly-v et tendeur de courroie automatique.

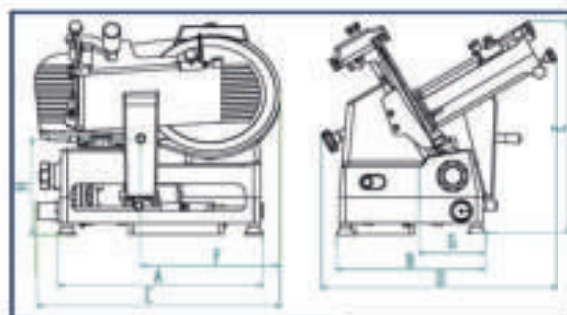
Transmisión por correa Poly-v y tensor de correa automático.

### Selezione di taglio da 0 a 24 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata.

The easy-set thickness control gives cut from 0 to 24

Contrôle de l'épaisseur de 0 à 24 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.

Selección de corte de 0 a 24 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.





**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere.**

*Carriage sliding on ball-bearings.*

*Chariot coulissant sur des roulements à billes.*

*Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.*

**Disinnesto automatico con mezzo giro di volantino.**

*Manual working; obtainable by turning the automatic clutch.*

*Fonctionnement automatique avec demi-tour de manivelle.*

*Desconexión automática con media vuelta de volante.*

**Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.**

*Entirely detachable for easy clearing.*

*Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.*

*Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.*

**Conforme alle norme di sicurezza europee.**

*In compliance with the CEE security regulations.*

*Conforme aux normes de sécurité européennes.*

*Cumple con las normas europeas de seguridad.*

## SCHEDA TECNICA:

### TECHNICAL DATA:

**Diametro lama:**

*Blade Diameter:*

mm 300

**Capacità di taglio:**

*Product cut:*

□ 185 x 185   ○ 190   □ 250 x 170

**Peso:**

*Weight:*

35 kg

**Potenza motore:**

*Motor power:*

kw 0,370– Hp 0,5

**Ingombri:**

*Overall dimensions:*

A 480; B 360; C 500; D 620; E 510;

**Potenza motore lama:**

*Blade motor:*

kw 0,370– Hp 0,5

**Potenza motore carro:**

*Carriage motor:*

kw 0,16– Hp 0,22



# Max Matic 300 330 350 370



## AFFETTATRICE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- A SUPERBLY DESIGNED SLICING MACHINE ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- TRANCHEUSE ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CORTAFIAMBRES COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Affettatrice professionale per supermercati e gastronomie.

Heavy duty slicer for supermarkets and delis.

Trancheuse professionnelle pour supermarchés et charcuteries.

Cortafiambres profesional para supermercados y establecimientos de comidas preparadas.

### Affilatoio incorporato di precisione.

Built-in self-aligning sharpening unit.

Aiguiseur intégré de précision.

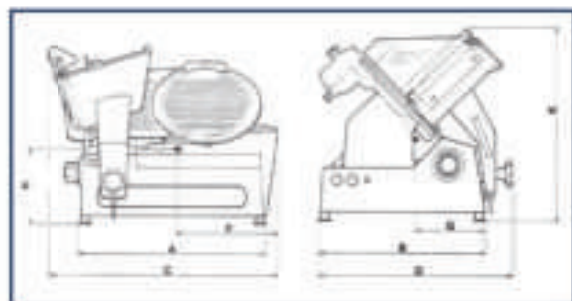
Con afilador de precisión incorporado

### Lama concava forgiata.

Hollow ground hard chrome blade.

Lame concave forgée.

Cuchilla cóncava forjada.



### Trasmissione a coppia, vite senza fine, ingranaggio elicoidale lavorate in bagno d'olio.

Gear driven transmission permanently oil-lubricated.

Transmission par vis sans fin hélicoïdal à bain d'huile.

Transmisión de doble tornillo sin fin-engranaje helicoidal que trabaja con aceite.

### Selezione di taglio da 0 a 24 mm con meccanismo ad ingranaggi azionato da una manopola graduata.

Slice thickness from 0 to 24

Contrôle de l'épaisseur de 0 à 24 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.

Selección de corte de 0 a 24 mm con mecanismo de engranajes accionado por una empuñadura graduada.



**Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere.***Carriage sliding on ball-bearings.**Chariot coulissant sur des roulements à billes.**Deslizamiento del carro sobre rodamientos de bolas.***Automatismo sincronizzato in modo da ottenere la massima produzione .***Automatic working: knife and carriage are synchronised to obtain the best efficiency. Fonctionnement automatique synchronisé pour une performance optimale.**Automatismo sincronizado para obtener la máxima producción.***Disinnesto automatico con mezzo giro di volantino.***Manual working; obtainable by turning the automatic clutch.**Fonctionnement automatique avec demi-tour de manivelle.**Desconexión automática con media vuelta de volante.***Preselezione di quattro differenti velocità del carro e tre diverse lunghezze della corsa del carro.***Preselection of four different carriage speed and three different carriage strokes .**Présélection de quatre différentes vitesses de charriot et de trois longueurs différentes de course du chariot.**Pre selección de cuatro diferentes velocidades del carro y tres longitudes diferentes de carrera del carro.***Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia.***Entirely detachable for easy clearing.**Les pièces en contact avec le produit sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.**Componentes en contacto con el producto completamente desmontables, para facilitar su limpieza.***Conforme alle norme di sicurezza europea.***In compliance with the CEE security regulations.**Conforme aux normes de sécurité européennes.**Cumple con las normas europeas de seguridad.***A richiesta: secondo motore con variatore di velocità da 16 a 52 fette al minuto; contalette a preselezione automatica***On request: second motor with speed-variator from 16 up to 52 strokes per minute; automatic slice counter device.**Sur demande: deuxième moteur avec variateur de vitesse de 16 à 52 tranches par minute; compte-tranches avec présélection automatique.**Bajo pedido: segundo motor con variador de velocidad de 16 a 52 rebanadas al minuto; cuenta-rebanadas con preselección automática.***SCHEDA TECNICA:****TECHNICAL DATA:****Diametro lama:***Blade Diameter:*

max matic 300: mm 300

max matic 330: mm 330

max matic 350: mm 350

max matic 370: mm 370

**Capacità di taglio:***Product cut:*

max matic 300: □ 185 x 185 ○ 210 □ 210 x 165

max matic 330: □ 195 x 195 ○ 230 □ 275 x 175

max matic 350: □ 210 x 210 ○ 245 □ 300 x 185

max matic 370: □ 220 x 220 ○ 260 □ 295 x 210

**Peso:***Weight:*

max matic 300: 49 kg

max matic 330: 53 kg

max matic 350: 57 kg

max matic 370: 59 kg

**Ingombri:***Overall dimensions:*

max matic 300: A 550; B 420; C 760; D 520; E 590; F 260; G 160; H 170;

max matic 330: A 615; B 440; C 810; D 540; E 590; F 290; G 180; H 180;

max matic 350: A 615; B 440; C 810; D 540; E 590; F 290; G 180; H 180;

max matic 370: A 615; B 440; C 810; D 540; E 590; F 290; G 180; H 180;

**Potenza motore lama:***Blade motor:*

kw 0,375 – A 2,8 – Hp 0,50

**Potenza motore carro:***Carriage motor:*

kw 0,18 – A 0,6 – Hp 0,25



# Bowl Cutter



## CUTTER TOTALMENTE FUSO IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- BOWL CUTTER ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM
- CUTTER ENTIEREMENT REALISEE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTEGE PAR OXYDATION ANODIQUE
- CUTTER COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA

### Scodella in acciaio inox.

Bowl is made of a thick stainless steel.  
Bol en acier inox.  
Cuenco de acero inoxidable.

### Coperchio in alluminio provvisto di pettine smontabile e protetto da interblocco meccanico e sicurezza elettrica.

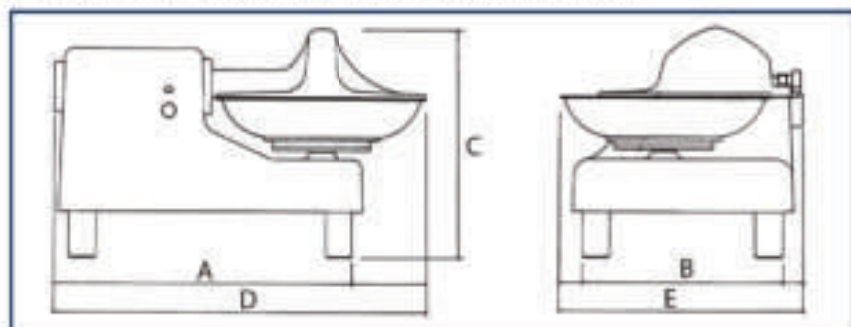
Bowl cover made of aluminium and equipped with detachable comb, protected by interlock device and electrical safety.  
Capot en aluminium avec peigne démontable et protégé par un anti-démarrage mécanique et sécurité électrique.  
Tapa de aluminio con peine de roscar desmontable y protegido con un inter-bloqueo mecánico y seguridad eléctrica.

### Motore auto frenante su BC 18.

Self braking motor on BC 18.  
Moteur auto-freinant sur BB 18.  
Motor con auto frenante en BC 18.

### Coppia di coltelli in acciaio inox.

Knives couple in stainless steel.  
Paire de couteaux en acier inox.  
Dos cuchillos de acero inoxidable.



### Trasmissione con cinghia poly-V e tendicinghia automatico sui coltelli e con riduttore a vite senza fine su scodella.

Poly-V belt transmission and automatic belt on knives, worm gear reduction unit.  
Transmission par courroie Poly-V et tendeur courroie automatique sur les couteaux et réducteur à vis sans fin de la cuvette.  
Transmisión por correa Poly-V y tensor de correa automática en los cuchillos y con reductor de tornillo sin fin con cuenco.



**Motore ventilato con protettore termico.***Fan cooled motor with thermal protection.**Moteur ventilé avec protection thermique.**Motor ventilado con protector térmico.***Tutti i componenti a contatto con il cibo sono smontabili manualmente senza utilizzo di alcun tipo di utensile.***All food-contact components are entirely detachable by hand without using any tools.**Toutes les pièces en contact avec les aliments sont démontables manuellement sans aucun outil.**Todos los componentes en contacto con la comida son desmontables manualmente sin utilizar ningún tipo de herramienta.***Manutenzione praticamente inesistente.***Minimal maintenance.**Entretien minimal.**Prácticamente no requiere mantención.***Conforme alle norme internazionali di igiene e sicurezza.***In conformity with the international security regulations.**Conforme con las normas internacionales en matière d'hygiène et de sécurité.**Cumple con las normas internacionales de higiene y seguridad.***A richiesta su BC 18: variatore di velocità, 3 coltelli, tritacarne 12.***On request on BC 18: variable speed, 3 knives, meat mincer 12.**Sur demande pour le BC 18: variateur de vitesse, 3 couteaux, hachoir à viande 12.**Bajo pedido su BC 18: variador de velocidad, 3 cuchillos, picadora de carne 12.***SCHEDA TECNICA:***TECHNICAL DATA:***Capacità scodella:***Bowl capacity:*

BC 14: 5 Lt.

BC 18: 10 Lt.

**Capacità oraria:***Hourly output:*

BC 14: 15 kg

BC 18: 30 kg

**Potenza motore:***Motor power:*

BC 14: Hp 0,50 kw 0,375

BC 18: Hp 1,00 kw 0,750

**Peso:***Weight:*

BC 14: 38 kg

BC 18: 65 kg

**Dimensioni:***Dimensions:*

BC 14: A 520; B 365; C 403; D 686; E 445;

BC 18: A 725; B 440; C 450; D 825; E 550;



BC 14



BC 18

# INTENERITRICE - MEAT TENDERIZER TAGLIATRIPPA - STRIP CUTTER



CE

## LA NUOVA INTENERITRICE SI INSERISCE A PIENO TITOLO NEL PROGRAMMA DI COSTRUZIONE BOSTON BY ATLAS.

- THE NEW MEAT TENDERIZER IS NOW INCLUDED IN BOSTON BY ATLAS PRODUCTION.
- LE NOUVEL ATTENDRISEUR À VIANDE S'INSCRIT TOTALMENT DANS LE PROGRAMME DE CONSTRUCTION BOSTON BY ATLAS.
- LA NUEVA MÁQUINA PARA ABLANDAR LA CARNE SE INCLUYE POR COMPLETO EN EL PROGRAMA DE FABRICACIÓN BOSTON BY ATLAS.

**Con i suoi 180 microtagli per decimetro quadrato, taglia le fibre, rendendo la carne tenera senza rovinarla alla pari di un prodotto di qualità superiore.**

*Thanks to its 180 microcuts per square decimetre it cuts the fibres and makes the meat as tender as a higher quality product without ruining it.*

*Avec ses 180 microdécoupes par décimètre carré, il coupe les fibres, en obtenant une viande tendre sans la ruiner l'égal d'un produit de qualité supérieure.*

*Con sus 180 micro cortes por decimetro cuadrado, corta las fibras, poniendo la carne tiendra sin estropearla, para igual un producto de mayor calidad.*

**Costruita con materiali titolati secondo le più avanzate tecniche di produzione.**

*A superbly designed meat Tenderizer entirely made from highly polished satin finished anodized aluminium.*

*Réalisé avec des matériaux titrés selon les techniques de production les plus avancées.*

*Fabricada con materiales titulados según las más avanzadas técnicas de producción.*

**Trasmissione ad ingranaggi.**

*Transmission by gear.*

*Transmission par engranages.*

*Transmisión por engranajes.*

**Cotelli in acciaio inox facilmente asportabili.**

*Detachable knives in stainless steel.*

*Couteaux en acier inox facilement détachables.*

*Cuchillos de acero inoxidable fácilmente extraíbles.*



**Estrema facilità di pulizia.***Easy to clean.**Très facile à nettoyer.**Se limpia con extrema facilidad.***Manutenzione inesistente.***Practically inexistant servicing.**Entretien minimal.**No requiere manutención.***Micro-interruttore di sicurezza.***Security micro-switch.**Micro-interrupteur de sécurité.**Micro-interruptor de seguridad.***Conforme alle norme di sicurezza Europee.***In conformity with the CEE security regulations.**Conforme aux normes intern de sécurité européennes.**Es conforme con las normas de seguridad europeas.***A richiesta: rulli tagliastrisce.***On request: strip-cutting roller.**Sur demande: Rouleaux de coupe sangle.**Bajo pedido: Cilindros de corte de correa.***SCHEDA TECNICA:***TECHNICAL DATA:***Lama:***Blade:*

Meat Tenderizer: 2 x 12

**Capacità di taglio:***Product cut:*

Meat Tenderizer: 150 x 20;

**Ingombri :***Overall dimensions:*

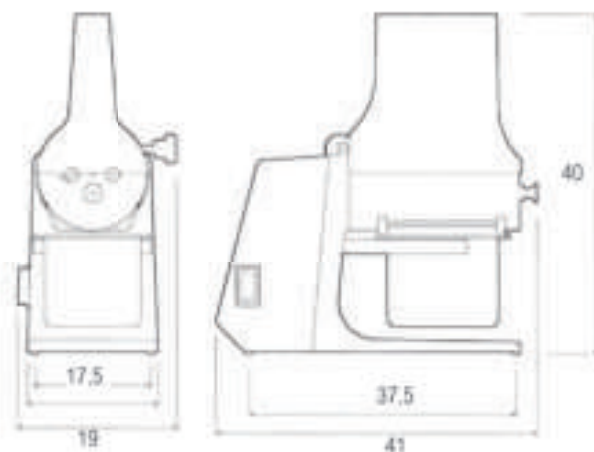
Meat Tenderizer: A 180; B 361; C 463; D 218; E 440;

**Peso:***Weight:*

Meat Tenderizer: 17 kg

**Potenza motore:***Power motor:*

Meat Tenderizer: Hp 0,5

**Inteneritrice**  
*Meat Tenderizer***Tagliatrippa**  
*Strip Cutter*

# Hamburgatrice/burger press 100 110 130 150 Hamburgatrice/burger press 4" 4,5" 5" 6"



## BISTECATRICE MANUALE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

- *MANUAL BURGER PRESS ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM*
- *PRESSE À STEAKS HACHÉS ENTIÈREMENT RÉALISÉE EN ALLIAGE TITRE D'ALUMINIUM PROTÉGÉ PAR OXYDATION ANODIQUE*
- *HAMBURGHESERA MANUAL COMPLETAMENTE FABRICADO EN FUSION DE ALEACION TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACION ANODICA*

### Costruita in 4 modelli.

*Available in four models.  
Disponibile en quatre modèles.  
Se fabrica en cuatro modelos.*

### Diametro 100 con vaschetta premi carne ed espulsore in acciaio inox.

*Diameter 100 with meat press bowl and ejector made in stainless steel.  
Diamètre 100 avec hol de presse de la viande en acier inox.  
Diámetro 100 con plato de prensa de la carne y extrator en acero inoxidable.*

### Diametro 100, 130 e 150 con vaschetta premi carne in alluminio anodizzato ed espulsore in acciaio inox.

*Diameter 100, 130 and 150 with meat press bowl made in anodized aluminium and ejector made in stainless steel.  
Diamètre 100, 130 et 150 avec hol de presse de la viande en aluminium anodisé et éjecteur en acier inox.  
Diámetro 100, 130 y 150 con plato de prensa de la carne de aluminio anodizado y extrator en acero inoxidable.*

### Contenitore per cellophane incorporato e campionatura dischi cellophane.

*Incorporated container for cellophane and cellophane discs sampling.  
Conteneurs à cellophane intégré et échantillonnage disques en cellophane.  
Contenedor para celofán incorporado y muestrua de discos de celofán.*

### Funzionamento mediante leva di comando che permette in modo sincronizzato, la compressione e l'estrazione dell'hamburger.

*Synchronized working of compression and extraction of hamburger through a lever control.  
Fonctionnement avec levier de commande, qui permet la synchronisation des opérations de compression et d'extraction du steak haché.  
Funcionamiento mediante palanca de mando que permite de forma sincronizada, la compresión y la extracción hamburguesa.*



**Pulizia rapida per l'assenza di spigoli ed incavi.**

*Easy cleaning by the absence of sharp edges and recesses.*

*Nettoyage rapide grâce à l'absence de renforcements ou recoins.*

*Limpieza rápida porque no tiene esquinas ni recovecos.*

**Manutenzione praticamente inesistente.**

*Minimal maintenance.*

*Entretien minimal.*

*Prácticamente no requiere mantención.*

**Conforme alle norme internazionali di igiene e sicurezza.**

*In conformity with the international security regulations.*

*Conforme aux normes internationales en matière d'hygiène et de sécurité.*

*Cumple con las normas internacionales de higiene y seguridad.*

**A richiesta: dischi cellophane diametro 100 – 110 – 130 – 150.**

*On request: cellophane discs diameter 100 – 110 – 130 – 150.*

*Sur demande: disques en cellophane de diamètre 100 – 110 – 130 – 150.*

*Bajo pedido: discos celofán diámetro 100 – 110 – 130 – 150.*

**SCHEDA TECNICA:****TECHNICAL DATA:****Dimensioni vasca:**

*Bowl dimension:*

Hamburger 4": 100 mm

Hamburger 4,5": 110 mm

Hamburger 5": 130 mm

Hamburger 6": 150 mm

**Ingombri :**

*Overall dimensions:*

Hamburger 4": A 70; B 305; C 255;

Hamburger 4,5": A 75; B 310; C 260;

Hamburger 5": A 85; B 320; C 270;

Hamburger 6": A 95; B 330; C 280;

**Peso:**

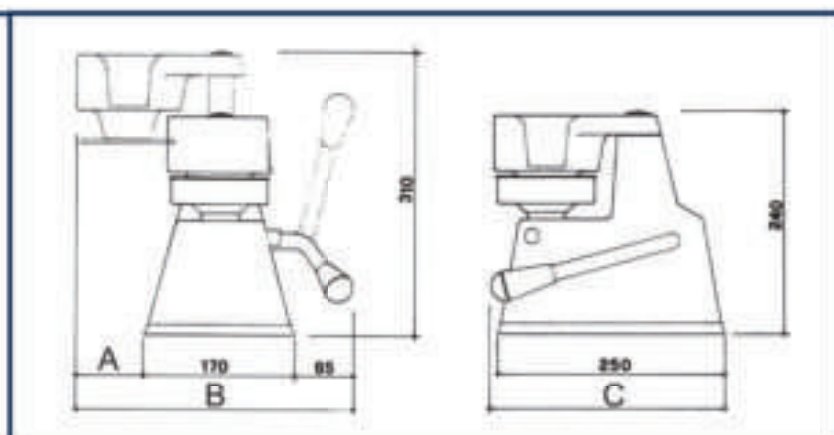
*Weight:*

Hamburger 4": 4,6 kg

Hamburger 4,5": 4,7 kg

Hamburger 5": 4,8 kg

Hamburger 6": 5,0 kg



# TRITACARNE REFRIGERATI TC 22/R TC 32/R REFRIGERED MEAT MINCER TC 22/R TC 32/R



CE

## TRITACARNE REFRIGERATI

- REFRIGERED MEAT MINCER
- HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ
- PICADORA DE CARNE REFRIGERADA

**Grande gamma di tritacarne refrigerati con possibilità di scegliere il tipo di macchina più adatto per il vostro lavoro.**

*Great range of refrigerated meat mincer with the possibility to choose the type of machine most suitable for your work.  
Vaste gamme de hachoirs à viande réfrigérés avec possibilité de choisir le type de machine le plus adapté à vos besoins.  
Grande gama de picadoras de carne refrigeradas con la posibilidad de elegir el tipo de máquina más adecuada para su trabajo.*

**Costruiti con materiale secondo le norme vigenti, robusti, facili nella pulizia e nella manutenzione.**

*Made with materials following CE laws, solid, easy clean and the maintenance.  
Réalisés avec des matériaux selon les normes en vigueur, résistants, faciles à nettoyer et à entretenir.  
Fabricadas con materiales según la normativa vigente, fuertes, fáciles de limpiar y de realizar la manutención.*

**Gruppo di macinazione in acciaio inox microfuso, per un perfetto taglio della carne utilizzata.**

*Mincing group in microcast stainless steel, for a perfect cut of meat.  
Groupe de hachage en fonte d'acier inox usinée avec précision pour une coupe parfaite de la viande utilisée.  
Grupo de manutención de acero inoxidable, microfundido, para obtener un corte perfecto de la carne utilizada.*

**La refrigerazione è relativa alla tramoggia, al collo ed al gruppo di alimentazione.**

*Refrigerated part include hopper, feed tube and group power.  
La réfrigération est relatif à la trémie, le cou et la force d'un groupe d'alimentation.  
La refrigeración es relativa a la tolva, el cuello, y el grupo de poder.*

**Bloccaggio del gruppo di macinazione totale.**

*Blocking of the mincing group is total.  
Blocage du groupe de la hachage total.  
Bloqueo del grupo de picado total.*



**Coperchio in plexiglass smontabile.**

*Removing cover in plexiglass.*

*Capot in plexiglas démontable.*

*Tapa de plexiglass desmontable.*

**A richiesta sistema di taglio Unger parziale e totale.**

*On request cutting system Unger, partial and total.*

*À la demande système de coupe Unger, partiel et total.*

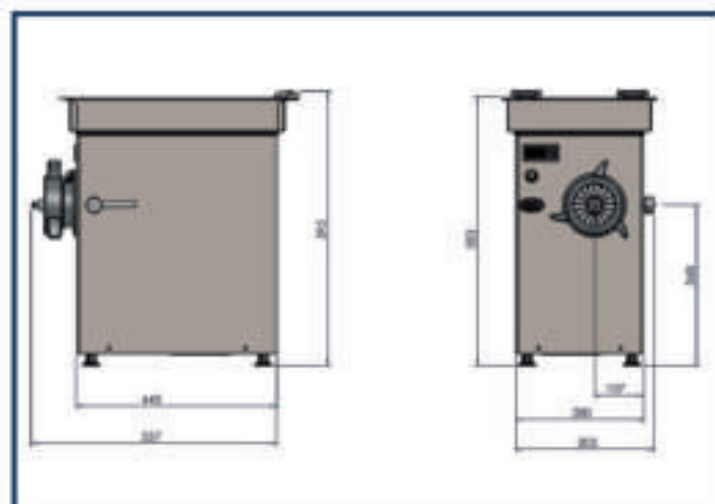
*Bajo pedido sistemas de corte Unger, parcial y total.*

**La serie TC 22/R e TC 32/R si differenzia per le dimensioni più contenute e compatte. Trasmissione tramite riduttore a vite senza fine a vita, tramoggia fissa. Comandi frontali, inversione di marcia su richiesta.**

*The TC 22/R and TC 32/R models stand out for their smaller and compact dimension. Transmission through lubricated gearbox and worm screw, fixed hopper, controls on the front, optional reverse function.*

*La série TC 22/R et TC 32/R jeux, petit et compact. La Transmission par réducteur à vis sans fin lubrifié à vie, à la trémie fixe. Commandes frontales; l'inversion de la direction sur demande.*

*La serie TC 22/R y CT 32/R se diferencia por sus dimensiones más reducidas y compacto. La transmisión por reductor e tornillo sin fin lubricado de por vida. Controles en la parte frontal, inversión de la marcia bajo pedido.*



**SCHEDA TECNICA:**

*TECHNICAL DATA:*

	TC 22/R	TC 32/R
<b>Potenza tritacarne:</b> <i>Mincer power:</i>	Hp 1,6	Hp 2,5
<b>Produzione oraria:</b> <i>Ourly output:</i>	300 kg	600 kg
<b>Peso:</b> <i>Weight:</i>	55 kg	64 kg

A photograph of the TC 22/R machine, a stainless steel vertical mincer. It features a hopper at the top, a front control panel with a dial and buttons, and a circular grinding plate at the bottom. The machine is set against a light background with a blue and white snowflake pattern at the bottom.

# Tritacarne TC 22 – 32

## Meat mincer TC 22 – 32



**Tritacarne professionale in acciaio inox con trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio.**

*Professional meat mincer in stainless steel with gear transmission.*

*Hachoir professionnel en acier inox avec transmission par engrenages en bain d'huile.*

*Picadora de carne profesional de acero inoxidable con transmisión de engranajes con aceite.*

**Gruppo di macinazione in acciaio inox microfuso, per un perfetto taglio della carne utilizzata senza aumento della temperatura per ottenere un prodotto finito di grande qualità.**

*Mincing group in microcast stainless steel, for a perfect cut of the meat used without increase of the temperature in order to obtain a finished product of great quality.*

*Groupe de hachage en fonte d'acier inox usinée avec précision, pour une coupe parfaite de la viande utilisée sans hausse de température afin d'obtenir un produit fini de qualité supérieure.*

*Grupo de triturado de acero inoxidable microfundido, para un corte perfecto de la carne utilizada sin aumento de la temperatura, y obtener un producto final de gran calidad.*

**Bloccaggio gruppo di macinazione laterale, tramoggia smontabile in tutti i modelli (nei modelli 32 controllata da un interruttore).**

*Blocking of the mincing group lateral, detachable hopper in all models (in models 32 controlled from an inducer).*

*Blocage du groupe de hachage latéral, trémie démontable dans tous les modèles (contrôlée par un interrupteur dans les modèles 32).*

*Bloqueo grupo de triturado lateral, tolva desmontables en todos los modelos (en los modelos 32 controlada con un interruptor).*

**A richiesta: sistema di taglio Unger parziale e totale.**

*Unger partial and Unger cutting sets available on request.*

*Sur demande: système de coupe Unger total et partiel.*

*Bajo pedido sistemas de corte Unger parcial y total.*

**Inversione di marcia di serie.**

*Reverse push button included.*

*Inversion d'origine.*

*Inversión de marcha estándar.*

**Disponibili anche le versioni monofase a 60 Hz.**

*Available single-phase and 60 Hz on request.*

*Version monophasé à 60 Hz disponible.*

*Disponibles también las versiones a 60 Hz.*

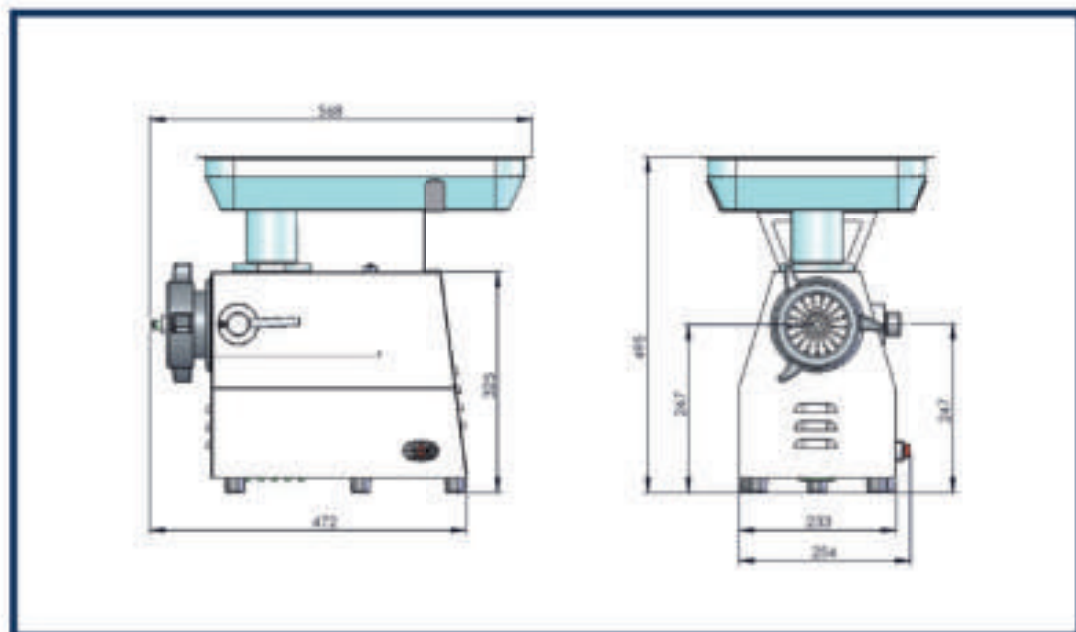


**Macchine conformi alle normative CE di sicurezza e di igiene.**

*Complies with CE standards for safety and hygiene.*

*Machines conformes aux normes CE en matière de sécurité et d'hygiène.*

*Máquinas conformes con la normativa CE de seguridad e d'igiene.*



**SCHEDA TECNICA TC 22 - 32:**

*TECHNICAL DATA TC 22 - 32:*

**Potenza motore:**

*Motor power:*

TC 22 : 1,1 kw (230 volt) – 1,5 kw (400v)

TC 32 : 1,6 kw (230 volt) – 2,2 kw (400v)

**Giri al minuto:**

*R.P.M.:*

TC 22 : 145

TC 32 : 145

**Produzione oraria:**

*Hourly output:*

TC 22 : 250 kg

TC 32 : 500 kg

**Peso:**

*Weight:*

TC 22 M: 40 kg

TC 32 M: 44 kg

**Disponibile su richiesta:**

*Available on request:*

TC 22: Unger parziale (3 elementi), Unger totale (5 elementi)

*Partial Unger (3 elements), total Unger (5 elements)*

TC 32: Unger parziale (3 elementi), Unger totale (5 elementi) motore 400V (3 kw, 4 Hp)

*Partial Unger (3 elements), total Unger (5 elements) engine 400V (3 kw, 4 Hp)*



# Tritacarne TCM 22 – 32

## Meat mincer TCM 22 – 32



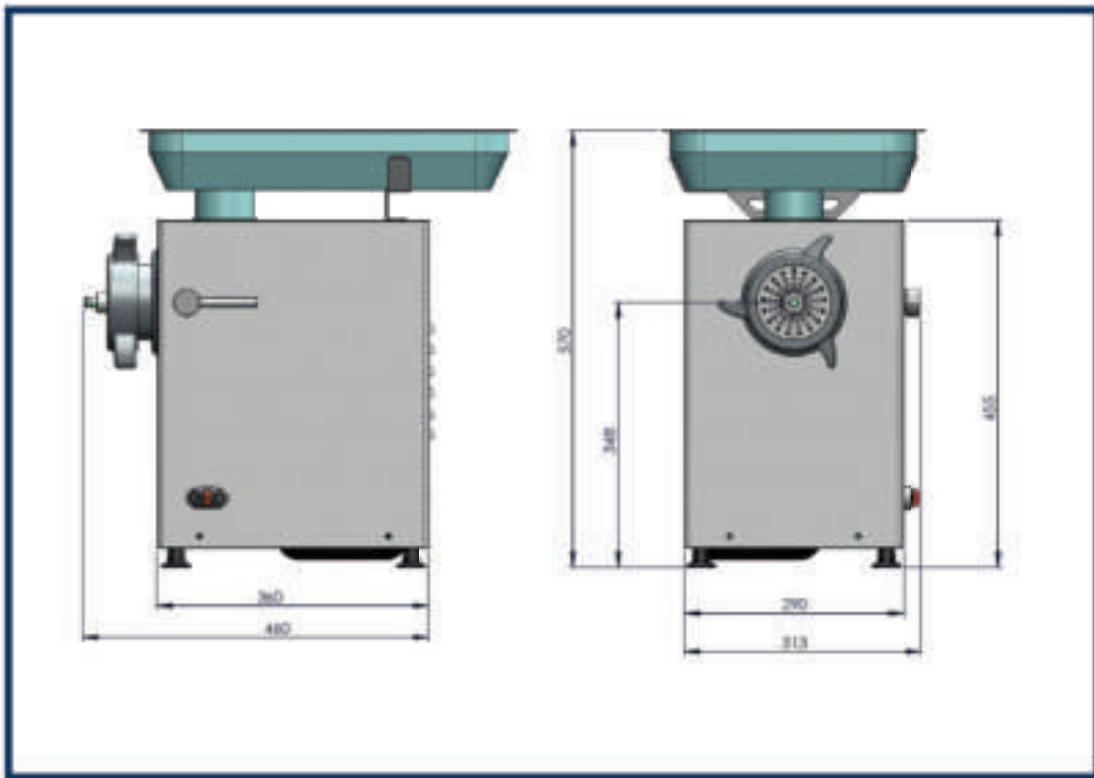
Il tritacarne TCM 32 ha una struttura in lega microfusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile. Motore auto ventilato. Riduttore di velocità realizzato in 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne in inox. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido. Conformi alle normative europee ed internazionali. Motore e comandi con grado di protezione IP 65, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1.

*Structured in cast alloy covered entirely in stainless steel. Self ventilated motor. Speed reducer with 4 hardened steel gears dipped into an oil-tight gear case. Stainless steel feedbox and meat tray. With the simple turning of a lever the mincing set is disengaged. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth. Comply with European and international regulations. Motor and controls have an IP 65 protection grade, equipped with reversers and meat entrance head compliant with CE regulations. Class 1 electrical equipment.*

*Le hachoir à viande TCM 32 a un corps en alliage fondu, entièrement recouvert d'acier inox. Moteur auto-ventilé. Réducteur de vitesse réalisé avec 4 engranages en acier trempé dans un boîtier étanche à bain d'huile. Trémie et récipient inox pour la récolte de la viande. Débrayage du groupe de hachage avec une simple rotation d'un levier. Toutes les pièces peuvent être facilement nettoyées dans toutes ses parties avec un chiffon humide. Conformés aux normes de sécurité européennes et internationales. Moteur et commandes avec niveau de protection IP 65, avec inverseurs et col d'alimentation conformes aux normes CE. Équipement de la classe I.*

*La picadora de carne TCM 32 lleva el armazón en leación fundida, completamente revestido en acero inoxidable. El motor es autoventilado. Reductor de velocidad con 4 engranajes de acero temperado cerrado en compartimento estanco lubricado. Tolla y cubeta de recogida de carne inoxidable. Con una sencilla rotación de una palanca se obtiene la desconexión del grupo de triturado. Todas las piezas de las máquinas pueden limpiarse con gran facilidad con un paño húmedo. Conformes con las normativa europea e internacional. Motores y mandos con grado de protección IP 65, dotados con inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de Clase 1.*





## SCHEDA TECNICA TCM 22 - 32:

TECHNICAL DATA TC 22 - 32:

### Potenza motore:

*Motor power:*

TC 22 M: 1,1 kw (230 volt) – 1,5 kw (400v)

TC 32 M: 1,5 kw (230 volt) – 2,2 kw (400v)

### Giri al minuto:

*R.P.M.:*

TC 22 M: 145

TC 32 M: 145

### Dimensioni:

*Dimensions:*

TC 22 M: 290x424x490 mm

TC 32 M: 290x505x505 mm

### Produzione oraria:

*Hourly output:*

TC 22 M: 300 kg

TC 32 M: 600 kg

### Peso:

*Weight:*

TC 22 M: 43 kg

TC 32 M: 48 kg

### Diametro piastra:

*Plate Diameter:*

TC 22 M: 82 mm

TC 32 M: 98 mm



# Segaossi Inox

## Stainless steel Bonesaw

CE



Estremamente robusti, affidabili e sicuri, facili da maneggiare e utilizzare, i segaossi inox in cinque modelli SO 1650 - SO 1860 - SO 2080 - SO 3160, rappresentano lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca o surgelata. I nostri segaossi trovano la loro collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruite completamente in acciaio inossidabile AISI 304, le macchine sono dotate di spingi carne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza, in ottemperanza alle disposizioni CEE, le macchine sono dotate di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 volt e parti elettriche a tenuta stagna. Possono essere dotate di piano scorrevole su richiesta.

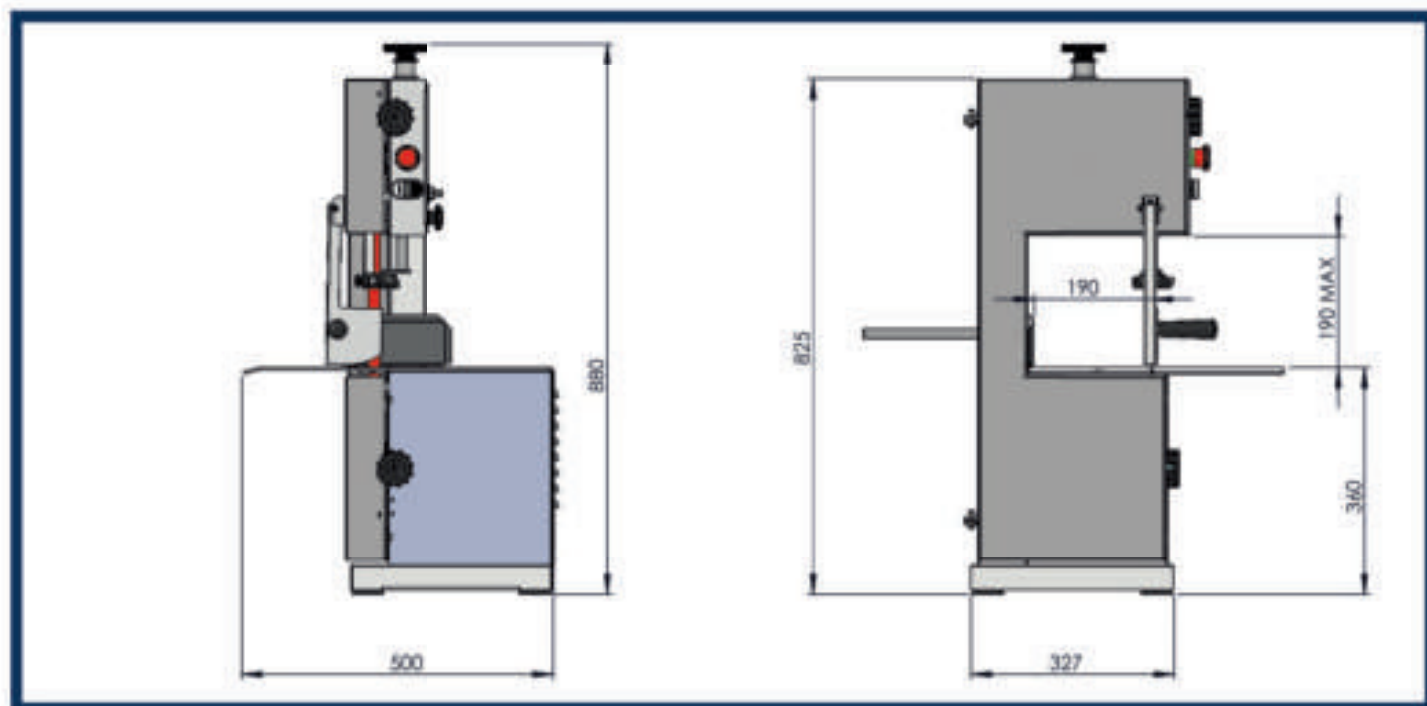
*Exceptionally strong, reliable and sure, easy to handle and operate, our stainless steel bonesaws, in five models SO 1650 - SO 1860 - SO 2080 - SO 3160, represent the ideal instruments for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers and meat processing industry, fishmonger's shops, restaurants and canteens. The machines are completely made of AISI 304 stainless steel, the machines are equipped with push meat and portioning. They comply with all the CEE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24 volts buttons box and water proof electrical parts. Moreover they can be supplied with flowing working table upon request.*

*Extrêmement résistantes, fiable et sûres, faciles à manipuler et à utiliser, les scies à os inox disponibles en cinq modèles SO 1650 - SO 1860 - SO 2080 - SO 3160, représentent l'outil idéal pour le traitement de tous les types de viande, fraîche ou congelée. Nos scies à os sont conçues pour répondre aux besoins des boucheries et de l'industrie du traitement de la viande, aussi bien qu'à ceux des poissonneries, des restaurants et des cantines. Réalisées entièrement en acier AISI 304, les machines sont dotées avec de pousser viande et dispositif de portionnement. Afin de garantir une sécurité maximale, en conformité avec les dispositions de la CEE, les machines sont dotées de systèmes de sécurité électriques et mécaniques: bouton de contrôle 24 volts et pièces électriques étanches. Elles peuvent être fournies avec plan de travail coulissant sur demande.*

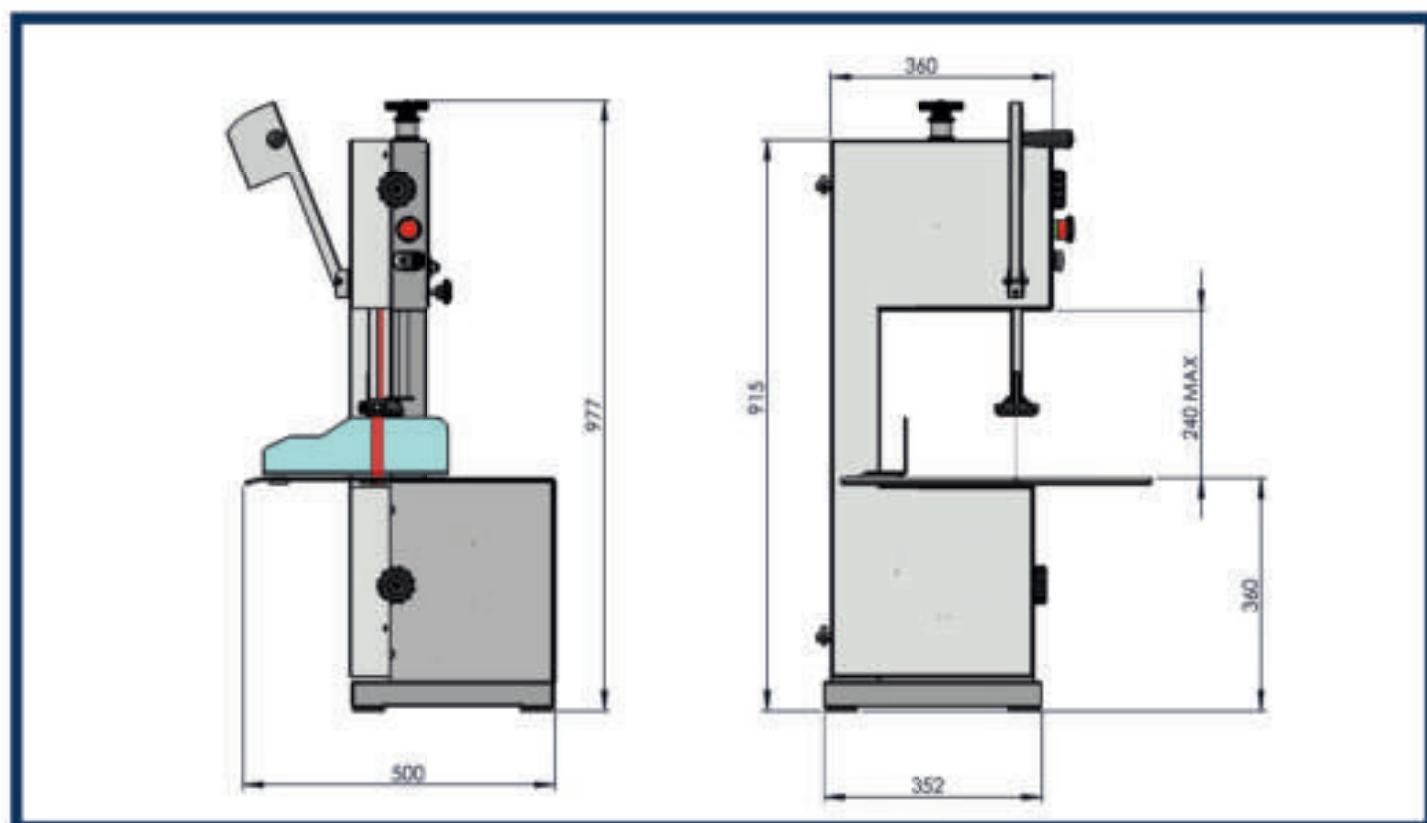


Extremadamente fuertes, fiables y seguras, fáciles de manejar y de utilizar, las cortadoras de huesos inox, en cinco modelos SO SO 1650 - 1860 - 2080 - SO SO 3160, representan la herramienta ideal para la elaboración de todo tipo de carnes, frescas o congeladas. Nuestras cortadoras de huesos encajan perfectamente en carnicerías e industrias de elaboración de carne, así como en pescaderías, restaurantes y comedores. Están fabricadas completamente en acero inoxidable AISI 304, las máquinas cuentan con empuja-carne y dispositivo para hacer raciones. Para garantizar la máxima seguridad, en cumplimiento de las dispuesto por la CEE, las máquinas están dotadas con sistemas de seguridad eléctricos y mecánicos: boton mandos 24 volt y piezas eléctricas con cierre estanco. Bajo pedido pueden servirse con una repisa corredera.

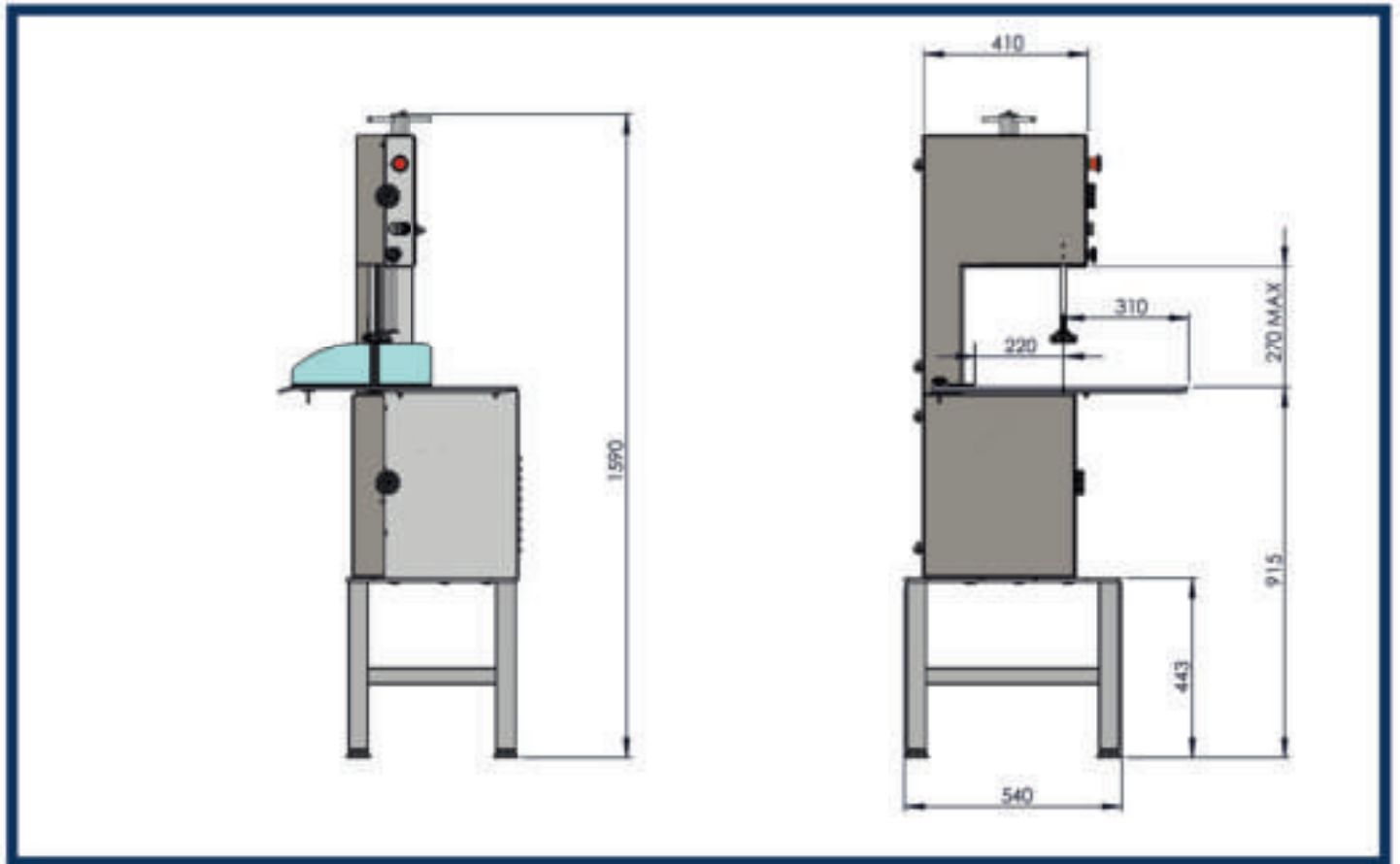
## SO 1650 NAVY



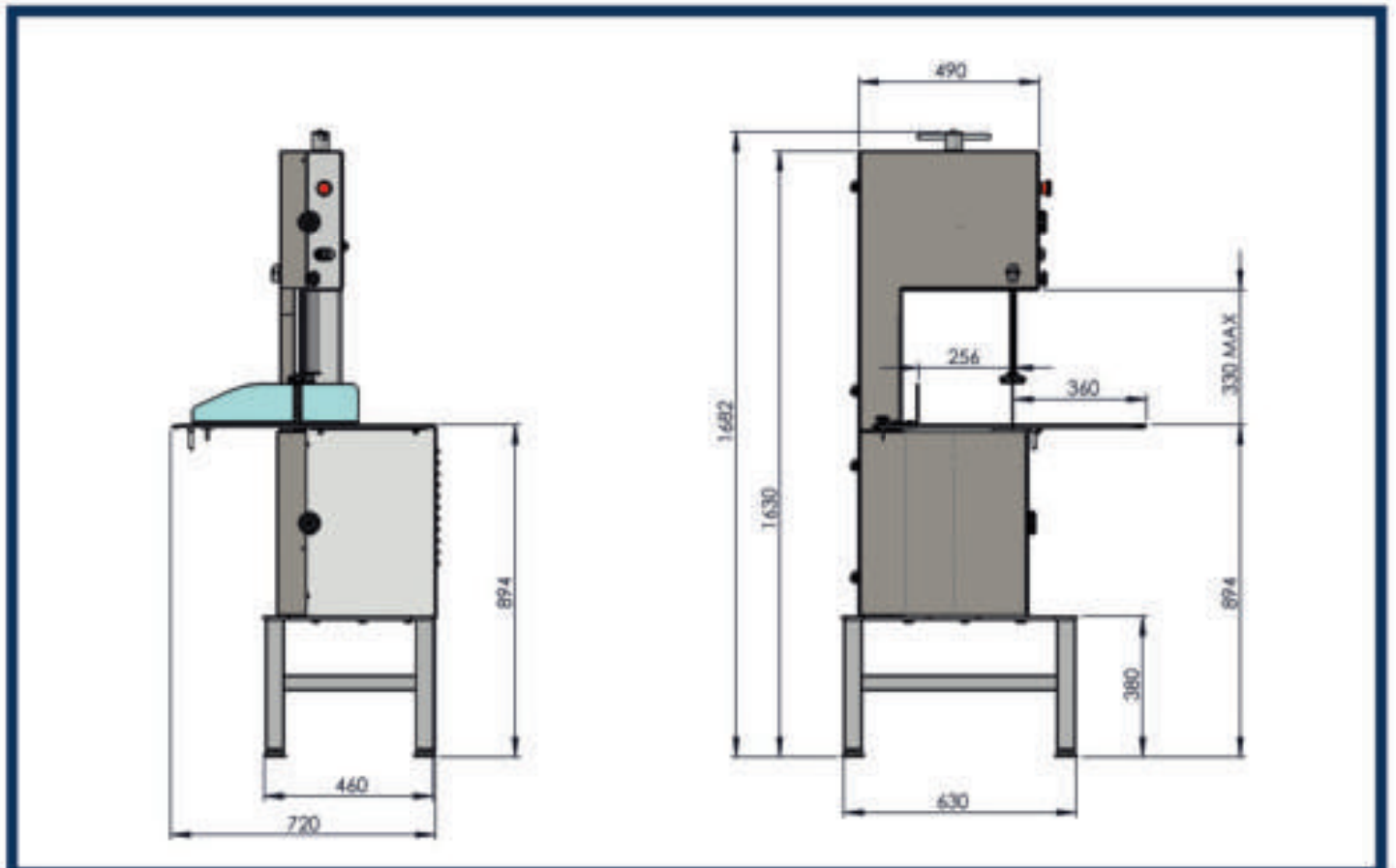
## SO 1860 NAVY



## SO 2080 NAVY

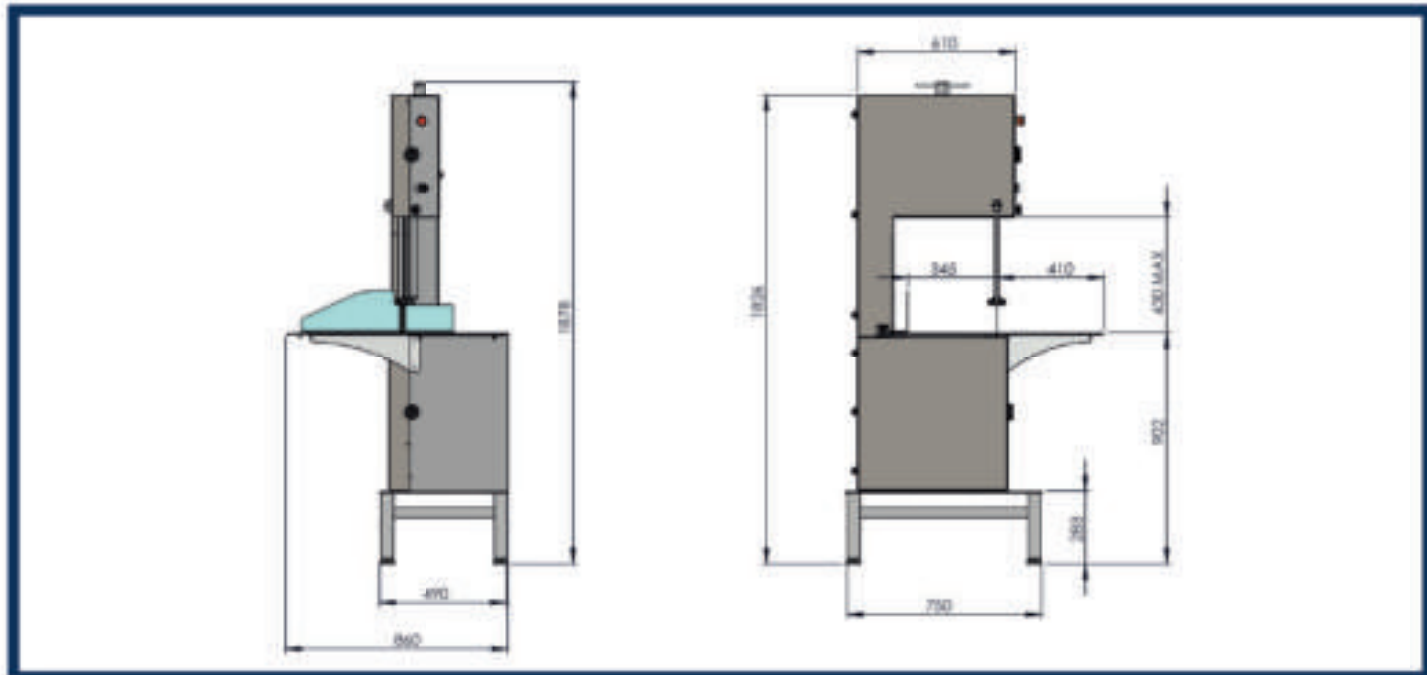


## SO 2460 NAVY





## SO 3160 NAVY



### SCHEDA TECNICA:

TECHNICAL DATA:

MODELLO MODEL	SO 1650 NAVY	SO 1860 NAVY	SO 2080 NAVY	SO 2460 NAVY	SO 3160 NAVY
<b>Lungh. Nastro</b> <i>Band length</i>	1650	1860	2080	2460	3160
<b>Motore</b> <i>motor</i>	1,1 kw-1,5 Hp 1400 rpm	1,1 kw-1,5 Hp 1400 rpm	1,1 kw-1,5 Hp	1,5 kw-2 Hp 900 rpm	2,2 kw-3 Hp 900 rpm
<b>Puleggia</b> <i>pulley</i>	Ø 220 mm	Ø 240 mm	Ø 270 mm	Ø 320 mm	Ø 420 mm
<b>Sup. lavoro</b> <i>Work table</i>	475 x 425 mm	500 x 440 mm	600 x 555 mm	715 x 655 mm	850 x 80 mm
<b>Portata piano</b> <i>Top load capacity</i>	20 kg	25 kg	30 kg	35 kg	50 kg
<b>Altezza di taglio</b> <i>Cur height</i>	210 mm	207 mm	290 mm	340 mm	450 mm
<b>Larghezza di taglio</b> <i>Cutting width</i>	200 mm	220 mm	250 mm	300 mm	400 mm
<b>Peso netto</b> <i>Net weighly</i>	46 kg	50 kg	80 kg	111 kg	160 kg
<b>Peso con imballo</b> <i>Weight with packing</i>	54 kg	59 kg	110 kg	141 kg	190 kg
<b>Dimensioni macchina</b> <i>Machine dimensions</i>	800 x 490 x 470	930 x 510 x 570	580 x 70(0?) x 600	700 x 770 x 710	1900 x 940 x 850
<b>Optional</b> <i>Optional</i>	Lame per segaossi adatte per la lavorazione di carni e pesci freschi, carni e pesci surgelati, carne tipo pollame <i>Bone saw blades suitable for fresh meat or fish, frozen meat or fish, chicken like meat processing</i>				

# Segaossi Alluminio - Ce 1550 Z – Ce 1830 Z – Ce 2080 Z Aluminium Bonesaw - Ce 1550 Z – Ce 1830 Z – Ce 2080 Z



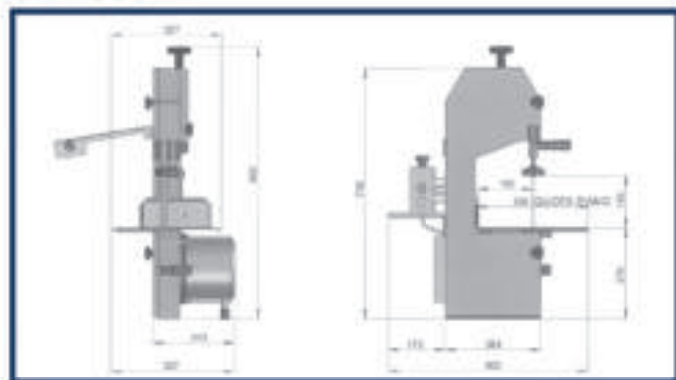
Completamente realizzati in alluminio sia nella struttura che nelle finiture, i segaossi sono ideali per la lavorazione di carne anche surgelata di tipo ovina, suina, bovina. Robusto, sicuro e di facile uso è il compagno di lavoro ideale, affidabile e dalla linea moderna. Il segaossa viene fornito dei seguenti dispositivi: spingi carne, porzionatrice, sistemi di sicurezza elettrici e meccanici, parti elettriche a tenuta stagna, pulsantiera comandi 24 volt. Optional: versione sinistra, cavalletto inox.

*Completely made of aluminium structure and finishes, the bonesaws are ideal for meat including lamb, pork and beef, even when frozen. Sturdy, safe, reliable and easy to use it is the ideal working tool and has a modern design. The bonesaw comes complete with the following devices: meat push/portioning device, electrical and mechanical safety system, electrical components in sealed compartments, 24 volt pushbutton controls. Optional: left version, stainless steel trestle.*

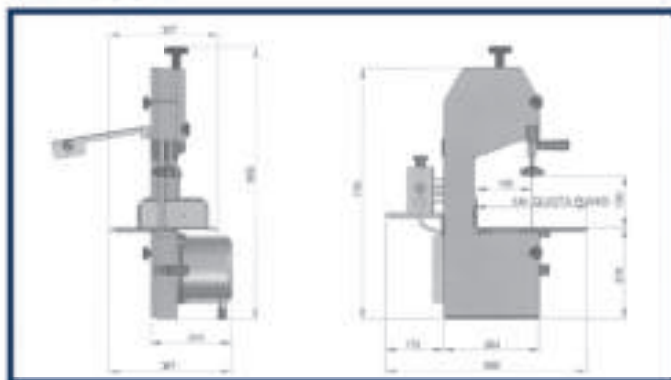
*Avec ses structures et finitions entièrement réalisées en aluminium, la scie à os est idéale pour le traitement de la viande ovine, de porc, bovine même si surgelée. Résistante, sûre et facile à utiliser la scie à os est le parfait compagnon de travail, fiable et avec un design moderne. La scie à os est livrée avec les dispositifs suivants : pousse-viande, dispositif de portionnement, systèmes de sécurité électriques et mécaniques, pièces électriques étanches et commandes à bouton-poussoir 24 volts. En option : version gauche, chevalet inox.*

*Completamente fabricada en aluminio, tanto su armazón como su acabados, las cortadoras de huesos son ideales para elaborar carne, incluso congelada, ovina, porcina y bovina. Es fuerte, segura y fácil de utilizar; la compañera de trabajo ideal, fiable y con líneas modernas. La cortadora de hueso se entrega con los siguientes dispositivos: empuja-carne, utensilio para hacer raciones, sistemas de seguridad eléctricos y mecánicos, piezas eléctricas con cierre estanco y panel de mandos de 24 volt. Opcional: versión izquierda, caballete inox.*

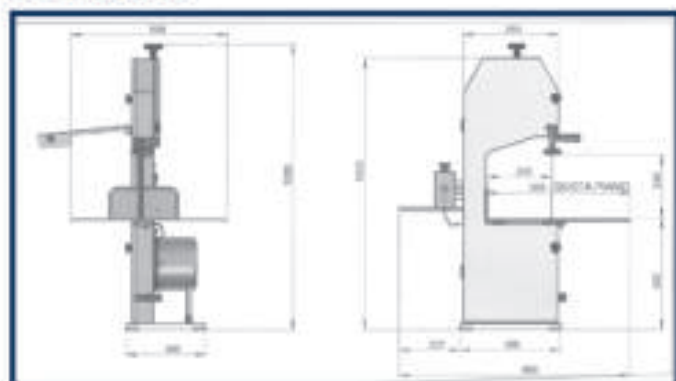
## CE 1550 Z



## CE 1830 Z



## CE 2080 Z



## SCHEDA TECNICA:

TECHNICAL DATA:

MODELLO MODEL	CE 1550 Z	CE 1830 Z	CE 2080 Z
Lungh. Nastro Band length	1550	1830	2080
Motore motor	0,75 kw-1 Hp	0,75 kw-1 Hp	0,75 kw-1 Hp
Puleggia pulley	Ø 220 mm	Ø 240 mm	Ø 320 mm
Sup. lavoro Work table	475 x 420 mm	600 x 550 mm	715 x 650 mm
Portata piano Top load capacity	25 kg	30 kg	35 kg
Altezza di taglio Cut height	150 mm	210 mm	290 mm
Larghezza di taglio Cutting width	210 mm	250 mm	300 mm
Peso netto Net weighy	25 kg	33 kg	50 kg
Peso con imballo Weight with packing	30 kg	40 kg	54 kg
Dimensioni macchina Machine dimensions	565 x 550 x 1000	745 x 670 x 1700	870 x 820 x 1800



# INSACCATRICI IDRAULICHE INO 15-25-50

## SAUSAGE FILLERS INO 15-25-50



CE

L'insaccatrice modello INO 15-25-50 da pavimento, è ideale per la lavorazione sia della carne suina che di quella bovina. La pressione esercitata sul comando a pedale regola la velocità di avanzamento del pistone, fornendo piena libertà e dinamicità di esecuzione all'operatore durante le operazioni di insacco. Alzando con il piede il comando a pedale si ottiene il ritorno del pistone nella posizione iniziale. Il caricamento avviene dall'alto, sbloccando e ruotando l'apposito coperchio. Il cilindro è asportabile, facilitando le operazioni di pulizia con grande praticità ed igiene. Questa insaccatrice è di semplice concezione ma realizzata con materiali e accorgimenti di alta qualità. La struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304. Anche il coperchio ed il tampone sono anch'essi in acciaio inox AISI 304. La macchina è fornita di 4 ruote gommatae per facilitare la trasportabilità. Realizzata rispettando le normative di sicurezza e di igiene CE vigenti.

**Optional:** avvio e arresto con comando a ginocchio.

*The INO 15-25-50 floor hydraulic filler, is perfect to process both pork meat and beef meat. The force applied to the pedal control adjust the forward speed of the piston, leaving the operator free to accomplish the filling procedures. By lifting the pedal control with the foot the piston returns to its initial position. INO 15-25-50 is top-loading by unlocking and turning the lid. The cylinder is removable, in order to be perfectly cleaned and sanitized. Hydraulic filler of simple design, but manufactured with high quality materials and details. The structure, the lid and the pad are made of stainless steel AISI 304. The machine is supplied with 4 rubber wheels to facilitate the handing. In compliance with safety and hygiene CE standard regulations.*

*Optional: start and stop with the knee control.*

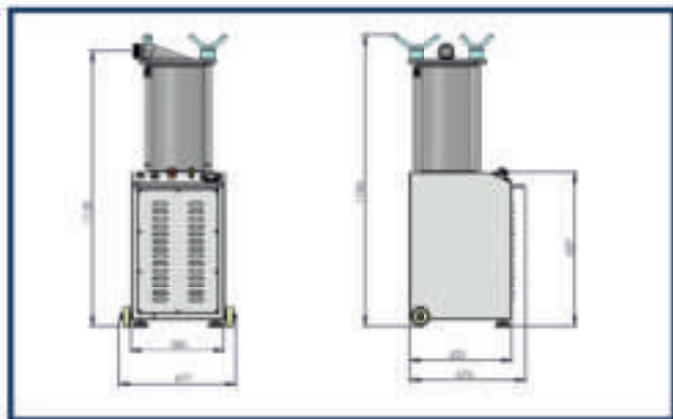


# SCHEMA TECNICA:

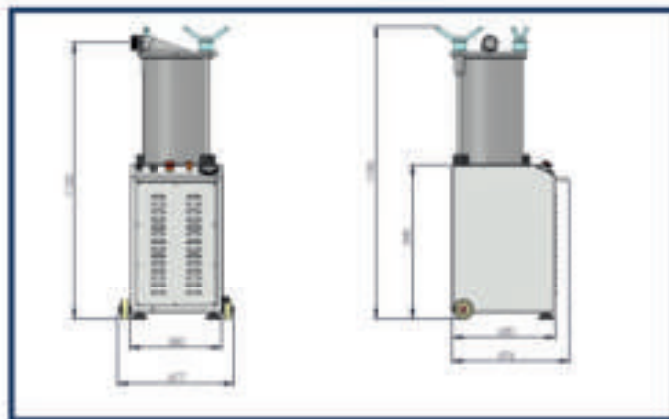
TECHNICAL DATA:

MODELLO MODEL	INO 15	INO 25	INO 50
<b>Potenza motore:</b> <i>Engine power:</i>	400 V 0,75 kw(1 Hp)	400 V 0,75 kw(1 Hp)	400 V 0,75 kw(1 Hp)
<b>Pressione impianto idraulico:</b> <i>Pressure hydraulic system:</i>	130 bar	130 bar	150 bar
<b>Capacità cilindro:</b> <i>Capacity:</i>	15 lt	25 lt	50 lt
<b>Velocità min. svuotamento :</b> <i>Min. emptying time:</i>	5 min	5 min	5 min
<b>Velocità max svuotamento :</b> <i>Max emptying time:</i>	25 sec	25 sec	25 sec
<b>Tempo ritorno pistone:</b> <i>Piston return time:</i>	13 sec	13 sec	13 sec
<b>Peso:</b> <i>Weight:</i>	99 kg	108 kg	160 kg

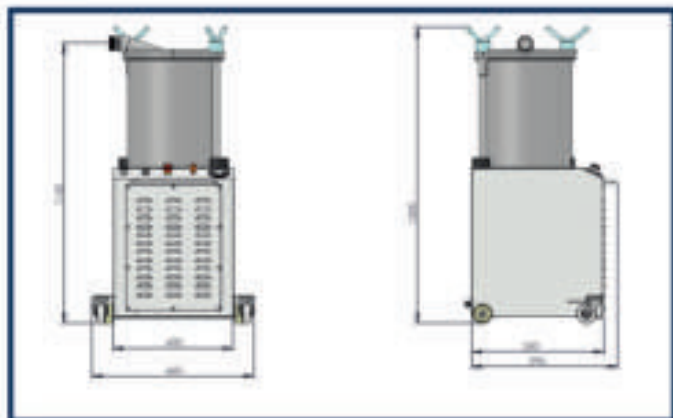
INO 15



INO 25



INO 50



# INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS



Robuste facili da maneggiare e utilizzare, le insaccatrici manuali in due modelli da 7 – 14 lt orizzontali, fornite con quattro diversi imbuto, rappresentano veramente il meglio per la preparazione di salsicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e quattro imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati.

*Exceptionally strong very easy to be handled and operated, the two manual horizontal sausage fillers, size 7-14 litres are, equipped with four funnels, and are really the best for stuffing any kind of sausages of all species. The 18/8 AISI 304 stainless steel cylinder, the aluminum piston for food with special finishing, the solid ground steel rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all the mechanical details ensure a perfect working, the maximum efficiency and a long life. The sausage fillers have two gears and they are equipped with four changeable funnels for different kinds of sausages.*

*Resistantes, faciles à manipuler et à utiliser, les poussoirs aux saucisses manuels en deux modèles de taille 7-14 litres horizontal, fournis avec quatre entonnoirs différents, sont vraiment le meilleur pour la préparation de saucisses de toutes les types. Le cylindre en acier inox 18/8 AISI 304, le piston en aluminium pour aliments avec finition spéciale, la crémaillère renforcée en acier rectifié, les engrenages de précision et les soigneux procédés de fabrication de toutes les pièces mécaniques garantissent un parfait fonctionnement, une performance maximale et une très longue durée de vie. Les poussoirs à saucisses sont équipés de deux vitesses et de quatre entonnoirs pour les différents types de saucisses.*

*Fuertes, fácil de manejar y usar, las embutidoras manuales en dos modelos de 7-14 lt horizontales, dotadas con cuatro embudos diferentes, son verdaderamente lo mejor para la preparación de embutidos de todos los tipos. Su cilindro de acero inoxidable 18/8 AISI 304, su pistón de aluminio para alimentos con guarnición especial, la sólida cremallera de acero rectificado, sus engranajes de precisión y la elaboración de precisión de todos y cada uno de sus mecanismo aseguran un perfecto funcionamiento, el rendimiento máximo y una larguísima duración. Las embutidoras cuentan con dos velocidades y cuatro embudos de serie, para varios tipos de embutidos.*



## SCHEDA TECNICA:

TECHNICAL DATA:

<b>Capacità:</b> <i>Capacity:</i>	LT 7	LT 14
<b>velocità:</b> <i>Speed:</i>	2	2
<b>Dimensioni:</b> <i>Dimensions:</i>	600x260x230 mm	770x300x260 mm
<b>Dim. imballo:</b> <i>Packing dim.:</i>	800x300x350 mm	960x400x380 mm
<b>Peso netto:</b> <i>Net weight:</i>	19 kg	27 kg
<b>Peso lordo:</b> <i>Gross weight:</i>	24 kg	32 kg
<b>Volume:</b> <i>Packaged volume:</i>	0,09 m3	0,115 m3

# MIXER 50 MONOPALA

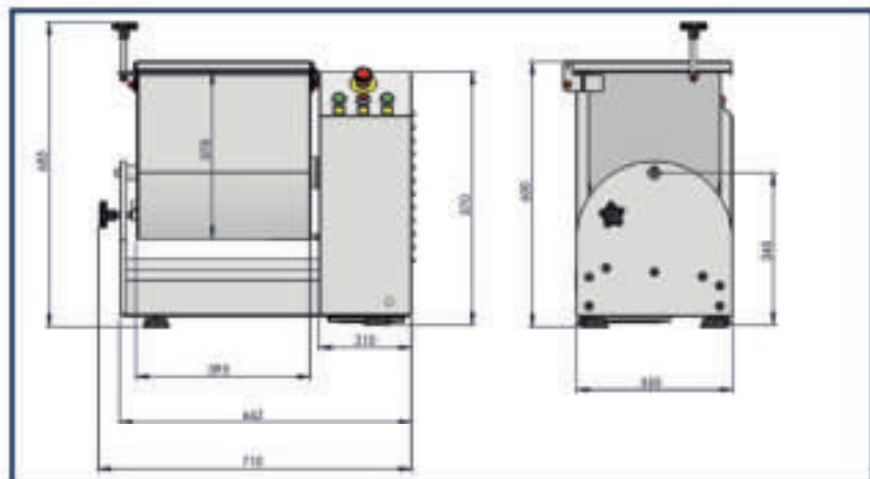


CE

Strumento ideale per mescolare velocemente tutti i tipi di carne ed altri ingredienti per la realizzazione di un impasto omogeneo da utilizzare nelle più svariate esigenze di produzione. Modello da 50 kg da banco con la possibilità di essere montato su gambe con ruote per un utilizzo su pavimento. Macchina semplice nell'utilizzo quotidiano e di facile pulizia in tutti i suoi componenti grazie alla pala e vasca facilmente rimovibili. Interamente costruita in acciaio inox AISI 304, rispetta le norme vigenti in materia di sicurezza.

*Suitable machine to quickly mix all kinds of meat and other ingredients for the preparation of an homogeneous mass to be used in the most various productions. 50 kg. Table top model. Upon request, can be also used on the floor by simply fitting a pair of wheeled legs. User friendly machine, of easy cleaning thanks to the removable tank and paddle. Completely made of stainless steel AISI 304 is compliant with international hygiene and safety standard regulations.*

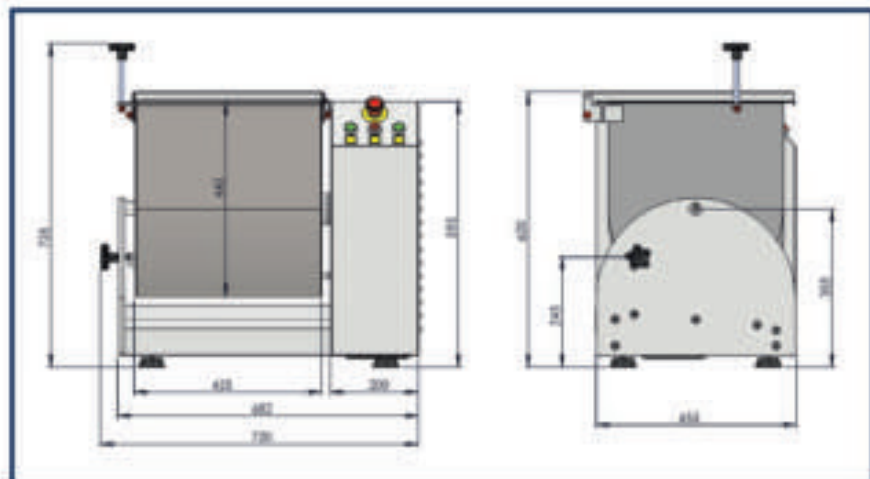




## SCHEDA TECNICA MIXER 30:

TECHNICAL DATA MIXER 30:

<b>Potenza motore:</b> <i>Engine power:</i>	400 V 1,9 kw (2,5 Hp)
<b>Capacità :</b> <i>Capacity:</i>	30 kg
<b>N. pale :</b> <i>Nr. paddles:</i>	1
<b>Peso:</b> <i>Weight:</i>	80kg



## SCHEDA TECNICA MIXER 50:

TECHNICAL DATA MIXER 50:

<b>Potenza motore:</b> <i>Engine power:</i>	400 V 1,9 kw (2,5 Hp)
<b>Capacità :</b> <i>Capacity:</i>	50 kg
<b>N. pale :</b> <i>Nr. paddles:</i>	1
<b>Peso:</b> <i>Weight:</i>	80kg



## MIXER 50 -80 - 120 - 180 BIPALA



CE

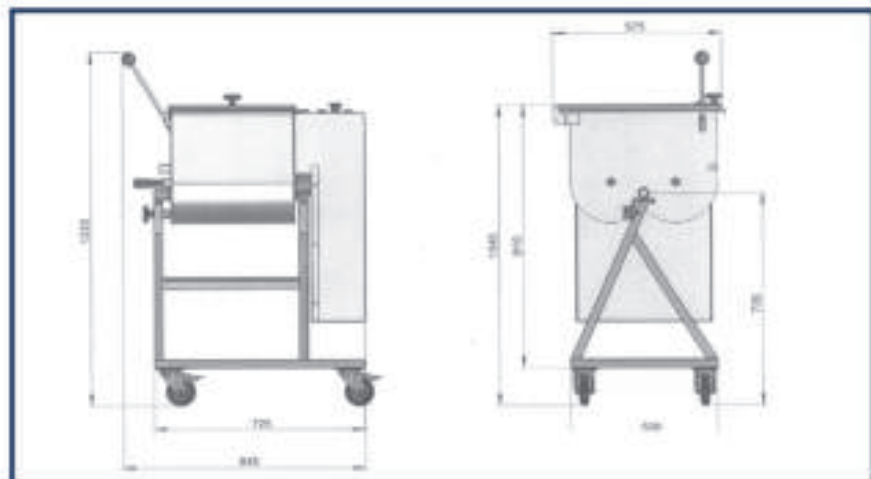
I nostri miscelatori di carne sono robusti, igienici, facili da usare. Adatti per tutti i tipi di carne, soddisfano un'ampia gamma di necessità di mescolamento; facili da muovere, grazie al carrello di cui sono dotati, vengono prodotti con vasche di capacità da 50 a 180 kg.

Dotati di due pale che ruotano in senso opposto, interamente costruiti in acciaio inox AISI 304, i nostri miscelatori di carne sono l'ideale per i piccoli e medi utilizzi; rispecchiano le norme vigenti in materia di sicurezza, essendo dotati di impianto elettrico a bassa tensione e di microswitch posto sul coperchio della vasca che non permette il funzionamento qualora la macchina fosse aperta.

*Our mixers are sturdy, hygienic, easy to use machines. Entirely made of stainless steel AISI 304, they are ideal for small and medium-sized production. They are equipped with tank from 50 to 180 kg of capacity.*

*Equipped with two paddles that turn in the opposite direction making a forward and reverse mixing. The tank can be tilted more 90° for an easy emptying. Entirely made of stainless steel AISI 304, our mixers are ideal for small and medium uses. They are compliant with International hygiene and safety standard regulations, low-voltage controls and emergency microswitch placed on the tank lid stop machine functioning if the tank lid is open. Thanks to the wheels, our mixers are also easy to move.*

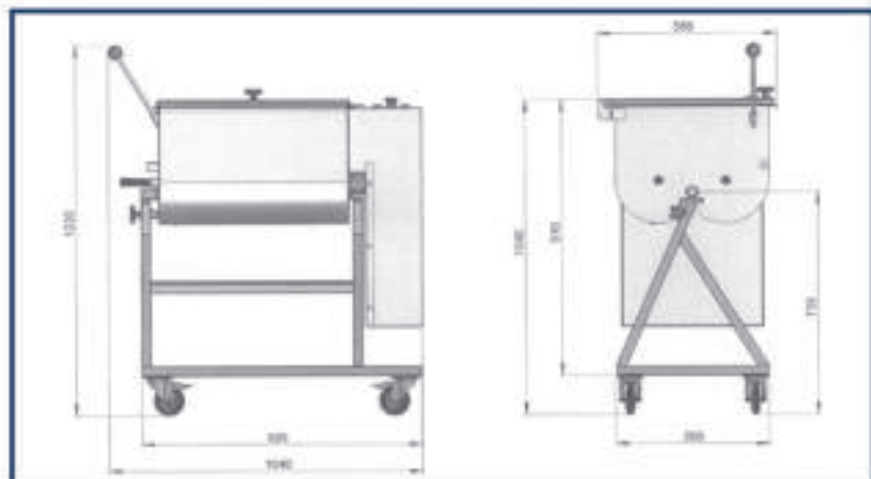




## SCHEDA TECNICA MIXER 50:

TECHNICAL DATA MIXER 50:

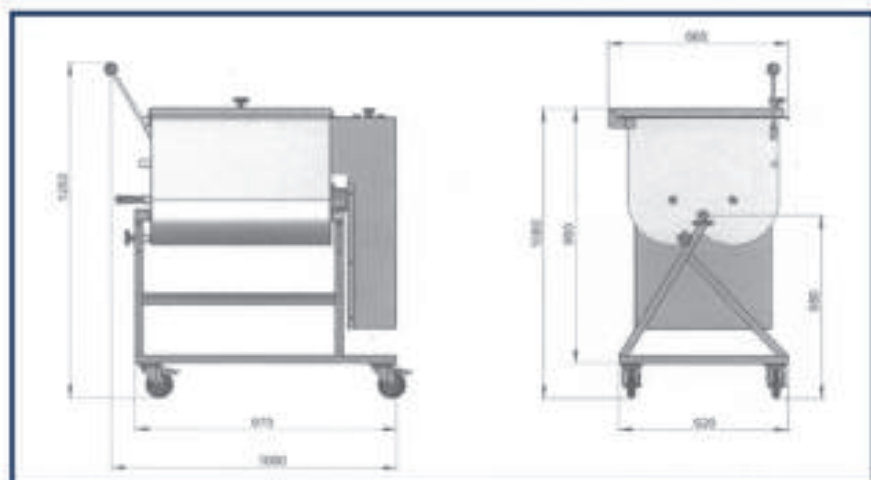
<b>Potenza motore:</b> <i>Engine power:</i>	400 V 2,2 kw (3 Hp)
<b>Capacità :</b> <i>Capacity:</i>	50 kg
<b>N. pale :</b> <i>Nr. paddles:</i>	2
<b>Peso:</b> <i>Weight:</i>	100kg



## SCHEDA TECNICA MIXER 80:

TECHNICAL DATA MIXER 80:

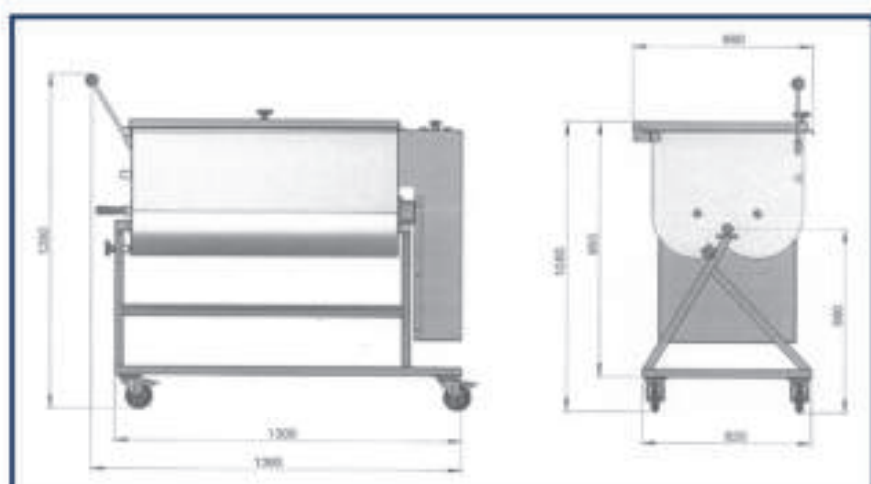
<b>Potenza motore:</b> <i>Engine power:</i>	400 V 2,2 kw (3 Hp)
<b>Capacità :</b> <i>Capacity:</i>	80 kg
<b>N. pale :</b> <i>Nr. paddles:</i>	2
<b>Peso:</b> <i>Weight:</i>	105kg



## SCHEDA TECNICA MIXER 120:

TECHNICAL DATA MIXER 120:

<b>Potenza motore:</b> <i>Engine power:</i>	400 V 2,2 kw (3 Hp)
<b>Capacità :</b> <i>Capacity:</i>	120 kg
<b>N. pale :</b> <i>Nr. paddles:</i>	2
<b>Peso:</b> <i>Weight:</i>	108kg



## SCHEDA TECNICA MIXER 180:

TECHNICAL DATA MIXER 180:

<b>Potenza motore:</b> <i>Engine power:</i>	400 V 2,2 kw (3 Hp)
<b>Capacità :</b> <i>Capacity:</i>	180 kg
<b>N. pale :</b> <i>Nr. paddles:</i>	2
<b>Peso:</b> <i>Weight:</i>	135kg

# PELAPATATE 5 kg – 10 kg – 18 kg – 30 kg – 50kg

POTATO PEELER 5 kg – 10 kg – 18 kg – 30 kg – 50kg

PELAPATATE 5 kg – 10 kg – 18 kg – 30 kg – 50kg

POTATO PEELER 5 kg – 10 kg – 18 kg – 30 kg – 50kg



Pelapatate costruito interamente in acciaio inox a norme di sicurezza con dispositivo micro di sicurezza su porta e coperchio. Pulsante di emergenza e fine lavoro a fungo con blocco coperchio in acciaio inox AISI 304 con apertura totale per favorire un rapido riempimento della vasca. Girante estraibile per migliore pulizia della macchina. Coperchio superiore trasparente per controllare lo stato di lavoro. Pulsantiera elettrica a bassa tensione con funzionamento programmabile. Trasmissione tramite motoriduttore coassiale di miglior rendimento e maggiore durata rispetto alla trasmissione a cinghia.

**Optional:**

**cavalletto inox (solo per 5 kg)**

**supporto filtro completo**

**apertura e chiusura automatica di immissione acqua tramite elettrovalvola**

*The potato peeler is entirely made of stainless steel complying with all safety standards with safety microswitch device placed on door and lid. Emergency and end work mushroom button with lid lock in stainless steel AISI 304 completely openable in order to quickly fill up the tank. Removable abrasive disc for a perfect cleaning of the machine. Top transparent lid to check the work status. Low-voltage push button with programmable functioning. Transmission via coaxial garbo for better yield and higher longevity than belt drive machines.*

**Optional:**

*stainless steel trestle (just for 5 kg)*

*complete filter support*

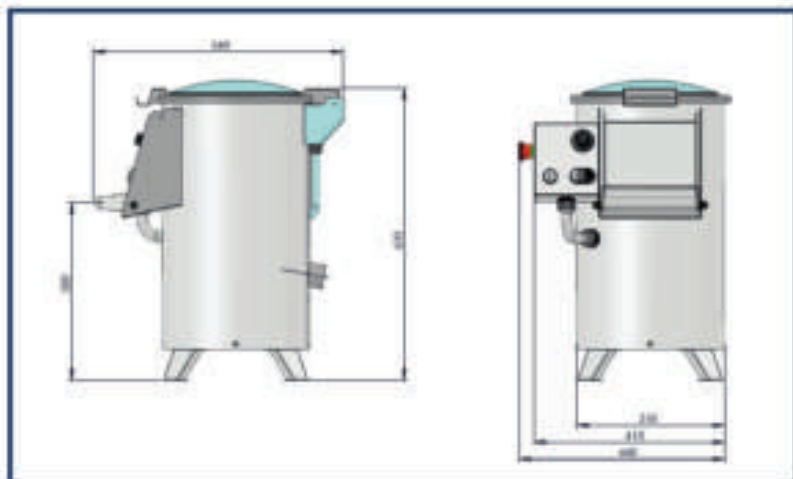
*automatic opening and closing of the intake by means of electrovalve*





## SCHEDA TECNICA: PELAPATATE 5 kg

TECHNICAL DATA: POTATO PEELER 5 kg



**Potenza motore:** 230 V 0,37 kw(0.5 Hp)  
*Engine power:*

**Potenza motore:** 400 V 0,37 kw(0.5 Hp)  
*Engine power:*

**Giri motore al minuto:** 330  
*RPM:*

**Capacità di carico :** 5 kg  
*Capacity:*

**Produzione oraria :** 150 kg  
*Hourly production:*

**Ingresso acqua :** ¼"  
*Water inlet:*

**Scarico acqua :** Ø 80 mm  
*Water drain :*

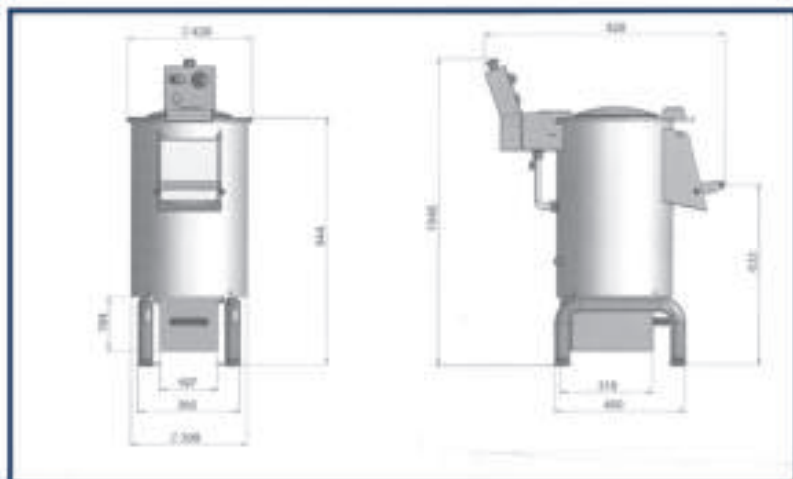
**Peso:** 39 kg  
*Weight:*

**Disponibile su richiesta : supporto filtro completo**

*Available on request: support complete with filter and tank*

## SCHEDA TECNICA: PELAPATATE 10 kg

TECHNICAL DATA: POTATO PEELER 10 kg



**Potenza motore:** 230 V 0,75 kw(1 Hp)  
*Engine power:*

**Potenza motore:** 400 V 0,90 kw(1,2 Hp)  
*Engine power:*

**Giri motore al minuto:** 330  
*RPM:*

**Capacità di carico :** 10 kg  
*Capacity:*

**Produzione oraria :** 280 kg  
*Hourly production:*

**Ingresso acqua :** ¼"  
*Water inlet:*

**Scarico acqua :** Ø 80 mm  
*Water drain :*

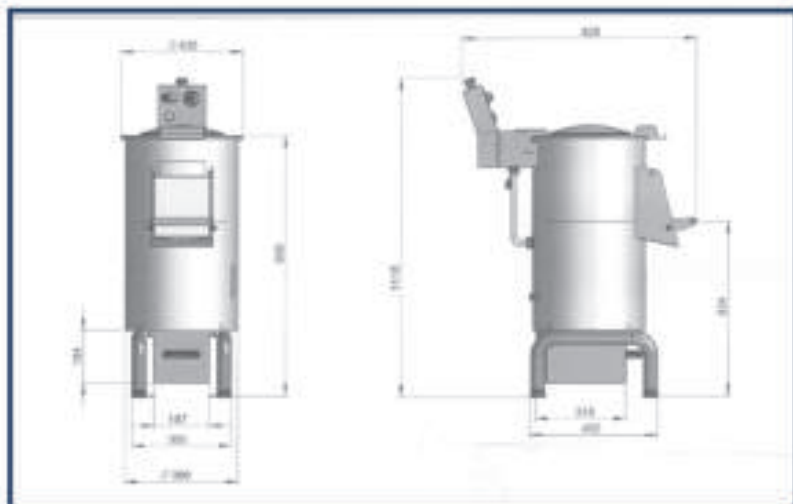
**Peso:** 48 kg  
*Weight:*

**Disponibile su richiesta : supporto filtro completo**

*Available on request: support complete with filter and tank*

## SCHEDA TECNICA: PELAPATATE 18 kg

TECHNICAL DATA: POTATO PEELER 18 kg



**Potenza motore:** 230 V 0,75 kw(1 Hp)  
*Engine power:*

**Potenza motore:** 400 V 0,90 kw(1,2 Hp)  
*Engine power:*

**Giri motore al minuto:** 330  
*RPM:*

**Capacità di carico :** 18 kg  
*Capacity:*

**Produzione oraria :** 450 kg  
*Hourly production:*

**Ingresso acqua :** 1/4"  
*Water inlet:*

**Scarico acqua :** Ø 80 mm  
*Water drain :*

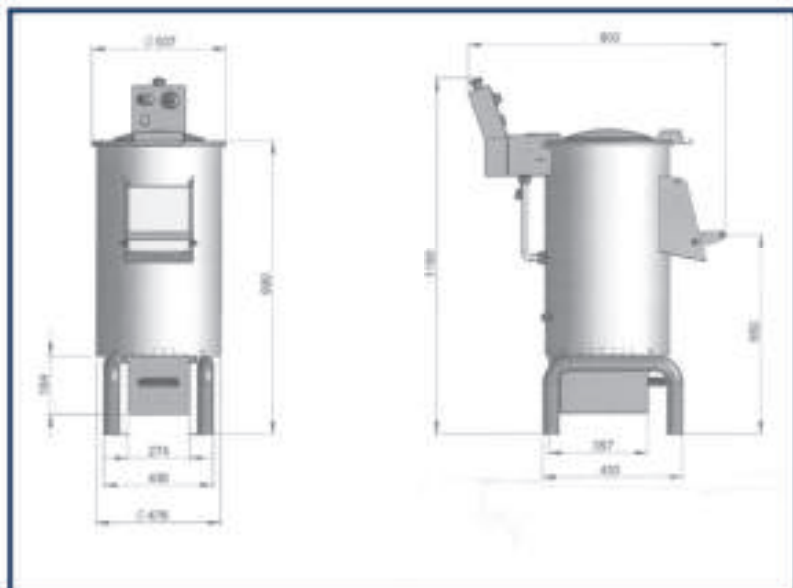
**Peso:** 50 kg  
*Weight:*

**Disponibile su richiesta : supporto filtro completo**

*Available on request: support complete with filter and tank*

## SCHEDA TECNICA: PELAPATATE 30 kg

TECHNICAL DATA: POTATO PEELER 30 kg



**Potenza motore:** 230 V 1,1 kw(1,5 Hp)  
*Engine power:*

**Potenza motore:** 400 V 1,90 kw(2,5 Hp)  
*Engine power:*

**Giri motore al minuto:** 330  
*RPM:*

**Capacità di carico :** 30 kg  
*Capacity:*

**Produzione oraria :** 680 kg  
*Hourly production:*

**Ingresso acqua :** 1/4"  
*Water inlet:*

**Scarico acqua :** Ø 80 mm  
*Water drain :*

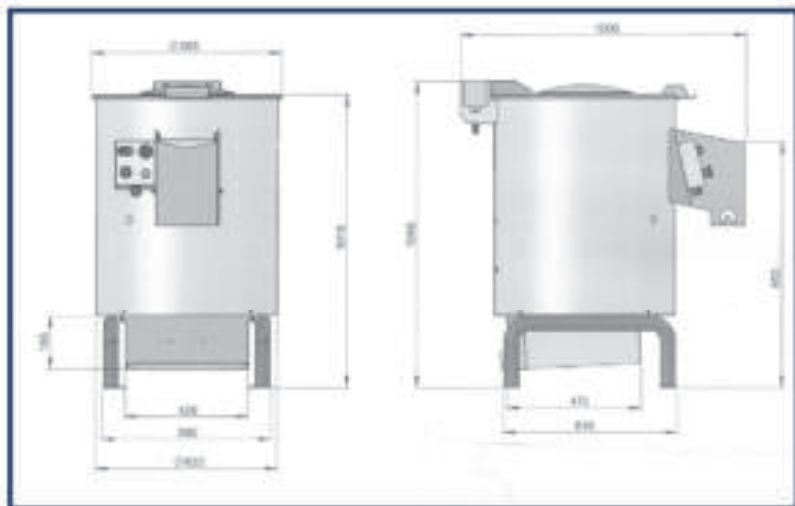
**Peso:** 57 kg  
*Weight:*

**Disponibile su richiesta : supporto filtro completo**

*Available on request: support complete with filter and tank*

## SCHEDA TECNICA: PELAPATATE 50 kg

TECHNICAL DATA: POTATO PEELER 50 kg



**Potenza motore:** 400 V 1,90 kw(2,5 Hp)  
*Engine power:*

**Giri motore al minuto:** 330  
*RPM:*

**Capacità di carico :** 50 kg  
*Capacity:*

**Produzione oraria :** 900 kg  
*Hourly production:*

**Ingresso acqua :** ¼"  
*Water inlet:*

**Scarico acqua :** Ø 80 mm  
*Water drain :*

**Peso:** 83 kg  
*Weight:*

**Disponibile su richiesta : supporto filtro completo**

*Available on request: support complete with filter and tank*





# Vacuum 3.0 – 3.5 – 5.0 – 6.5



CE

---

## **Macchina confezionatrice sottovuoto ad estrazione esterna**

*External suction vacuum packing machines*

*Machine à emballer sous vide avec aspiration externe*

*Máquina envasadora al vacío con extracción externa*

## **Struttura realizzata in acciaio INOX AISI 304**

*Structure made in stainless steel AISI 304*

*Corps réalisée en acier inox AISI 304*

*Armazón realizada en acero inoxidable AISI 304*

## **Creazione del vuoto manuale o automatica**

*Vacuum creation can be done in manual or automatic way*

*Création du vide manuelle ou automatique*

*Creación del vacío manual o automático*

## **Saldatura automatica programmabile su 4 diversi livelli**

*Automatical sealing programmable on 4 different levels*

*Soudure automatique programmable sur 4 niveaux différents*

*Sellado automático programmable en 4 niveles diferentes*

## **Pannello comandi digitale, funzioni controllate da un microprocessore**

*Digital command board, functions controlled by a microprocessor*

*Panneau de commande numérique contrôle Digital, fonctions contrôlées par un microprocesseur*

*Panel de mandos digital, funciones controladas mediante microprocesador*

**Pompa a vuoto autolubrificante, silenziosa e veloce, non richiede manutenzione**

*The self lubricating vacuum pump, silent and fast, requires no maintenance*

*Pompe à vide autolubrificante, silencieuse et rapide, entretien minimal*

*Bomba de vacío autolubrificante, silenciosa y que no requiere mantenimiento*

**Conforme alle norme internazionali sulla sicurezza e sull'igiene**

*Compliant with security and hygiene regulations*

*Conforme aux normes internationales en matière de sécurité et d'hygiène*

*Conforme con las normas internacionales de seguridad e higiene*



## SCHEDA TECNICA:

TECHNICAL DATA:

MODELLO MODEL	3.0	3.5	5.0	6.5
Dim. Ingombro <i>Machine size</i>	305x240x130	370x240x110	510x350x190	680x350x200
Barra saldante <i>Sealing beam</i>	280 mm	340 mm	460 mm	630 mm
Pompa vuoto <i>Vacuum pump</i>	6 lt/min	15 lt/min	30 lt/min	30 lt/min

# Vacuum 200 – 300 – 400 – 500



## CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

VACUUM PACKING MACHINES

---

### Macchina confezionatrice sottovuoto a campana

*Chamber vacuum packing machines*

*Machine à emballer sous vide à cloche*

*Máquina envasadora al vacío de campana*

### Struttura realizzata in acciaio INOX AISI 304 che garantisce particolare solidità ed elevate prestazioni

*Structure made in stainless steel AISI 304 guarantees a peculiar solidity and high performances*

*Corps réalisée en acier inox AISI 304 qui garantit solidité extrême et hautes performances*

*Armazón fabricado en acero inoxidable AISI 304 que garantiza una especial solidez y alta prestaciones*

### La camera a vuoto in acciaio INOX presenta tutti gli angoli arrotondati

*The vacuum chamber is fully stainless steel built too and all their corners are rounded*

*Chambre à vide en acier INOX avec tous les coins arrondis*

*La camera de vacío de acero INOX tiene todas las equina redondeadas*

### Optional disponibili:

-sensore di vuoto

-impianto per l'immissione di gas inerte

-taglio busta

-soft air

*Optional available :*

*-sensorial control*

*-gas injection*

*-bag cut*

*-soft air*



Accessoires en option:

- capteur de vide
- injection de gaz inerte
- découpage du sac
- soft air

Accessorios opcionales disponibles:

- Sensor de vacío
- Equipo para la introducción de gas inerte
- Corte envase
- Soft air

**Sono disponibili 10 diversi programmi di vuoto – gas – saldatura, facilmente impostabili con il pannello comandi digitale**

*10 different programs of vacuum – gas – sealing are available and they are easy to set on the digital command board*

*10 programmes de vide - gaz – soudure différents facilement contrôlés à travers du panneau de commande numérique*

*Hay 10 programas disponibles de vacío – gas – sellado, fácilmente programables con el panel de mandos digital*

**Conforme alle norme internazionali sulla sicurezza e sull'igiene**

*In conformity with the security and hygiene regulations*

*Conforme aux normes internationales en matière de sécurité et d'hygiène*

*Conforme con las normas internacionales de seguridad e higiene*



## SCHEDA TECNICA:

TECHNICAL DATA:

MODELLO MODEL	200	300	400	500
<b>Dim. Ingombro</b> <i>Machine size</i>	250x380x280	410x460x370	510x560x460	600x560x460
<b>Dim. Camera</b> <i>Chamber size</i>	220x275x100	310x350x160	410x450x220	500x460x220
<b>Barra saldante</b> <i>Sealing beam</i>	210 mm	300 mm	400 mm	495 mm
<b>Pompa vuoto</b> <i>Vacuum pump</i>	4 m <sup>3</sup>	8 m <sup>3</sup>	25 m <sup>3</sup>	25 m <sup>3</sup>



**LISTINO PREZZI**  
*PRICE LIST*

# AFFETTATRICI VERTICALI CON TRASMISSIONE A CINGHIA

VERTICAL SLICER BELT DRIVEN

## PROFESSIONAL

LUX 250 CE CARNE BZ € 1.630,00

LUX 300 P CE SALUMI BS € 2.090,00

LUX 300 P CE CARNE BZ € 1.755,00

LUX 300 CE SALUMI BS € 2.670,00

LUX 300 CE CARNE BZ € 2.400,00

LUX 350 CE SALUMI BS € 2.925,00

LUX 350 CE CARNE BZ € 2.925,00

LUX 370 CE SALUMI BS € 2.990,00

LUX 370 CE CARNE BZ € 2.990,00

LUX 390 CE SALUMI BS € 3.180,00

LUX 390 CE CARNE BZ € 3.180,00

## STANDARD

LUX 300 P CARNE BZ E SALUMI BS € 1.570,00

LUX 350 CARNE BZ € 2.565,00

LUX 350 SALUMI BS € 2.565,00

LUX 370 CARNE BZ € 2.695,00

LUX 370 SALUMI BS € 2.695,00

LUX 390 CARNE BZ € 3.030,00

LUX 390 SALUMI BS € 3.030,00

Voltaggio 115/60 € 84,00

Voltage 115/60

Motore 24 Volt per 300/350/370 € 451,00

Motor 24 Volt for 300/350/370

Set volantini ed impugnature in alluminio € 150,00

Aluminium knobs set

IDEAL 350 CE SALUMI € 2.090,00

IDEAL 370 CE SALUMI € 2.205,00

## LUX PROF



## LUX STD



## IDEAL 350 - 370





## AFFETTATRICI VERTICALI CON TRASMISSIONE A CINGHIA

VERTICAL SLICER BELT DRIVEN

VINTAGE 300	€ 4.389,00
VINTAGE 350	€ 5.852,00
VINTAGE 370	€ 6.897,00
Piedistallo Standing	€ 1.254,00



## AFFETTATRICI VERTICALI CON TRASMISSIONE AD INGRANAGGIO

VERTICAL SLICER GEAR DRIVEN

EASY 250 CE CARNE BZ	€ 1.777,00
EASY 300 P CE CARNE BZ	€ 1.950,00
EASY 350 CE SALUMI BS	€ 2.989,00
EASY 350 CE CARNE BZ	€ 2.989,00
EASY 370 CE SALUMI BS	€ 3.180,00
EASY 370 CE CARNE BZ	€ 3.180,00
EASY 390 CE SALUMI BS	€ 3.500,00
EASY 390 CE CARNE BZ	€ 3.500,00
Voltaggio 115/60 Voltage 115/60	€ 107,00
Set volantini ed impugnature in alluminio Aluminium knobs set	€ 161,00

BS



BZ



# AFFETTATRICI A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE AD INGRANAGGIO

GRAVITY SLICER GEAR DRIVEN

<b>MAX 300 CE BZ</b>	<b>€ 2.404,00</b>
<b>MAX 330 CE BZ</b>	<b>€ 2.675,00</b>
<b>MAX 350 CE BZ</b>	<b>€ 2.822,00</b>
<b>MAX 370 CE BZ</b>	<b>€ 2.926,00</b>
<b>Voltaggio 115/60</b> <i>Voltage 115/60</i>	<b>€ 107,00</b>
<b>Set volantini ed impugnatura in alluminio</b> <i>Aluminum knobs set</i>	<b>€ 150,00</b>
<b>Motore HP 1, lama e carro per carne congelata fino -10°</b> <i>Motor HP 1, blade and carriage for frozen meat up to -10°</i>	<b>€ 408,00</b>



# AFFETTATRICI A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

GRAVITY SLICER BELT DRIVEN

**FAST 330 CE BZ** € 2.529,00

**Voltaggio 115/60** € 84,00

*Voltage 115/60*

**Teflonatura su lama, coprilama, vela** € 272,00

*Teflon coating on blade, blade cover and fence*

**Set volantini ed impugnature in alluminio** € 161,00

*Aluminium knobs set*

**Tubo Inox per taglio verdure Ø 173 mm** € 355,00

*Vegetable chute Ø 173 mm*

**Disponibile con affilatore fisso o staccato e carro estraibile o ribaltabile**

*Available with in built sharpener or sharpener apart and removable carriage or tilting carriage*

**FAST 330 A.T.** € 4.180,00

**Voltaggio 115/60** € 84,00

*Voltage 115/60*

**Teflonatura su lama, coprilama, vela** € 272,00

*Teflon coating on blade, blade cover and fence*

**Set volantini ed impugnature in alluminio** € 161,00

*Aluminium knobs set*

**Tubo Inox per taglio verdure Ø 173 mm** € 355,00

*Vegetable chute Ø 173 mm*

**Disponibile con affilatore fisso o staccato e carro estraibile o ribaltabile**

*Available with in built sharpener or sharpener apart and removable carriage or tilting carriage*

**EUROPA 250 CE BZ** € 1.150,00

**EUROPA 300 CE BZ** € 1.672,00

**EUROPA 350 CE BZ** € 1.923,00

**EUROPA 370 CE BZ** € 2.027,00

**Voltaggio 115/60** € 84,00

*Voltage 115/60*

**Motore 24 Volt per 350/370** € 452,00

*Motor 24 Volt for 350/370*

**Teflonatura su lama, coprilama, vela per 250-300** € 251,00

*Teflon coating on blade, blade cover and fence for 250-300*

**Teflonatura su lama, coprilama, vela per 350** € 272,00

*Teflon coating on blade, blade cover and fence for 350*

**Teflonatura su lama, coprilama, vela per 370** € 293,00

*Teflon coating on blade, blade cover and fence for 370*

**Set volantini ed impugnature in alluminio** € 151,00

*Aluminium knobs set*





## AFFETTATRICI A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

GRAVITY SLICER BELT DRIVEN

**STIL300** € 1.985,00

**Voltaggio 115/60** € 84,00

*Voltage 115/60*

**Motore 24 Volt** € 451,00

*Motor 24 Volt*

**Teflonatura su lama, coprilama, vela** € 271,00

*Teflon coating on blade, blade cover and fence*

**Set volantini ed impugnature in alluminio** € 161,00

*Aluminium knobs set*

**GLOBUS 250 CE** € 815,00

**GLOBUS 300 CE** € 1.045,00

**Voltaggio 115/60** € 54,00

*Voltage 115/60*

**VEGA 250 CE** € 623,00

**VEGA 300 CE** € 925,00

**Voltaggio disponibile solo 230/50 hertz**

*Only voltage available: 230/50*



## AFFETTATRICI AUTOMATICHE GRAVITÀ CON TRASMISSIONE A CINGHIA

AUTOMATIC GRAVITY SLICER BELT DRIVEN

**FAST MATIC 330 CE** € 5.225,00

**Voltaggio 115/60** € 84,00

*Voltage 115/60*

**Teflonatura su lama, coprilama, vela** € 271,00

*Teflon coating on blade, blade cover and fence*

**Set volantini ed impugnature in alluminio** € 161,00

*Aluminium knobs set*

**Tubo inox per taglio verdure Ø 173 mm** € 355,00

*Vegetable chute Ø 173 mm*

**Contaletta automatico incluso**

*Slice counting device included*

**Disponibile con affilatore fisso o staccato e carro estraibile o ribaltabile**

*Available with inbuilt sharpener or sharpener apart and removable carriage or tilting carriage*

**EUROMATIC 300 CE** € 3.135,00

**Voltaggio 115** € 217,00

*Voltage 115*

**Teflonatura su lama, coprilama, vela** € 271,00

*Teflon coating on blade, blade cover and fence*

**Set volantini ed impugnature in alluminio** € 161,00

*Aluminium knobs set*



# AFFETTATRICI AUTOMATICHE A GRAVITÀ CON TRASMISSIONE AD INGRANAGGIO

AUTOMATIC GRAVITY SLICER GEAR DRIVEN

<b>MAX MATIC 300 CE ONE SPEED</b>	<b>€ 4.180,00</b>
<b>MAX MATIC 330 CE ONE SPEED</b>	<b>€ 4.389,00</b>
<b>MAX MATIC 350 CE ONE SPEED</b>	<b>€ 4.598,00</b>
<b>MAX MATIC 300 CE VARIABLE SPEED</b>	<b>€ 4.890,00</b>
<b>MAX MATIC 330 CE VARIABLE SPEED</b>	<b>€ 5.100,00</b>
<b>MAX MATIC 350 CE VARIABLE SPEED</b>	<b>€ 5.309,00</b>
<b>Voltaggio 115/60</b>	<b>€ 107,00</b>
<i>Voltage 115/60</i>	
<b>Contafette Automatico</b>	<b>€ 439,00</b>
<i>Slice counting device</i>	
<b>Teflonatura su lama, coprilama, vela per 300</b>	<b>€ 272,00</b>
<i>Teflon coating on blade, blade cover and fence for 300</i>	
<b>Teflonatura su lama, coprilama, vela per 350</b>	<b>€ 293,00</b>
<i>Teflon coating on blade, blade cover and fence for 350</i>	
<b>Set volantini ed impugnature in alluminio</b>	<b>€ 161,00</b>
<i>Aluminum knobs set</i>	



## RICAMBI LAME (PER AFFETTATRICI AD ECCEZIONE DEI MODELLI VINTAGE)

SPARE PARTS (FOR SLICERS EXCEPT VINTAGE MODEL)

<b>Lama 220 loro 40 - 3 fori</b> <i>Blade 220 - bore 40 numbers bores 3</i>	<b>€ 42,00</b>
<b>Lama 250 loro 40 - 3 fori</b> <i>Blade 250 - bore 40 numbers bores 3</i>	<b>€ 54,00</b>
<b>Lama 300 loro 57 - 4 fori</b> <i>Blade 300 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 100,00</b>
<b>Lama 300 loro 40 - 3 fori</b> <i>Blade 300 - bore 40 numbers bores 3</i>	<b>€ 94,00</b>
<b>Lama 330 loro 57 - 4 fori</b> <i>Blade 330 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 134,00</b>
<b>Lama 350 loro 57 - 4 fori</b> <i>Blade 350 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 157,00</b>
<b>Lama 370 loro 57 - 4 fori</b> <i>Blade 370 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 235,00</b>
<b>Lama 385 loro 57 - 4 fori</b> <i>Blade 385 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 251,00</b>
<b>Lama teflonata 220 loro 40 - 3 fori</b> <i>Teflon Blade 220 - bore 40 numbers bores 3</i>	<b>€ 89,00</b>
<b>Lama teflonata 250 loro 40 - 3 fori</b> <i>Teflon Blade 250 - bore 40 numbers bores 3</i>	<b>€ 107,00</b>
<b>Lama teflonata 300 loro 57 - 4 fori</b> <i>Teflon Blade 300 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 167,00</b>
<b>Lama teflonata 300 loro 40 - 3 fori</b> <i>Teflon Blade 300 - bore 40 numbers bores 3</i>	<b>€ 167,00</b>
<b>Lama teflonata 330 loro 57 - 4 fori</b> <i>Teflon Blade 330 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 199,00</b>
<b>Lama teflonata 350 loro 57 - 4 fori</b> <i>Teflon Blade 350 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 230,00</b>
<b>Lama teflonata 370 loro 57 - 4 fori</b> <i>Teflon Blade 370 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 293,00</b>
<b>Lama teflonata 385 loro 57 - 4 fori</b> <i>Teflon Blade 385 - bore 57 numbers bores 4</i>	<b>€ 314,00</b>



## CUTTER ORIZZONTALI

BOWL CUTTER

<b>BC 14 CE 5 litri</b>	<b>€ 2.926,00</b>
<b>BC 18 CE 10 litri</b>	<b>€ 5.016,00</b>
<b>Voltaggio 115/60</b> Voltage 115/60	<b>€ 107,00</b>
<b>Applicazione tritacarne 12" (solo per BC 18) in alluminio</b> <i>Meat and Food Grinder 12" (BC 18 only)</i>	<b>€ 322,00</b>



## INTENERITRICI E TAGLIATRIPPA

MEAT TENDERIZER AND STRIP CUTTER

<b>INTENERITRICE MANUALE</b> <i>Manual Meat Tenderizer</i>	<b>€ 941,00</b>
<b>TAGLIATRIPPA MANUALE</b> <i>Manual Strip Cutter</i>	<b>€ 1.463,00</b>
<b>INTENERITRICE CE</b> <i>Meat Tenderizer CE</i>	<b>€ 1.777,00</b>
<b>TAGLIATRIPPA CE</b> <i>Strip Cutter CE</i>	<b>€ 2.090,00</b>
<b>INTENERITRICE + TAGLIATRIPPA CE</b> <i>Strip Cutter CE</i>	<b>€ 2.404,00</b>
<b>Voltaggio 115/60</b> Voltage 115/600	<b>€ 67,00</b>
<b>Gruppo Coltelli Tagliatrippa</b> <i>Strip cutter assembly</i>	<b>€ 627,00</b>



## BISTECCATRICI

HAMBURGER PRESS

<b>4 HS MM 100</b>	<b>€ 303,00</b>
<b>4,5 HS MM 110</b>	<b>€ 315,00</b>
<b>5 HS MM 130</b>	<b>€ 325,00</b>
<b>6 HS MM 150</b>	<b>€ 357,00</b>



## TRITACARNE REFRIGERATO

REFRIGERATED MINCER

TC 22/R VOLT 400 HP 1,5 CE	€ 3.788,00
TC 22/R VOLT 230 HP 1,3 CE	€ 3.788,00
Sistema Unger completo per TC 22/R	€ 314,00
TC 32/R VOLT 400 HP 2,5 CE	€ 4.128,00
TC 32/R VOLT 230 HP 2,3 CE	€ 4.128,00
Sistema Unger completo per TC 32/R	€ 418,00



## INSACCATRICI

SAUSAGE FILLERS

7 LT INOX	€ 870,00
14 LT INOX	€ 993,00



## INSACCATRICI IDRAULICHE

HYDRAULIC FILLERS

INO CE 15 VOLT 400	€ 5.173,00
INO CE 25 VOLT 400	€ 5.852,00
INO CE 50 VOLT 400	€ 7.890,00



## TRITACARNE

MEAT MINCER

<u>TC 22 VOLT 400 CE</u>	<u>€ 1.818,00</u>
<u>TC 22 VOLT 230 CE</u>	<u>€ 1.818,00</u>
<u>TC 22 VOLT 400 EXPORT</u>	<u>€ 1.620,00</u>
<u>TC 22 VOLT 230 EXPORT</u>	<u>€ 1.620,00</u>
<u>TC 32 VOLT 400 CE</u>	<u>€ 2.111,00</u>
<u>TC 32 VOLT 230 CE</u>	<u>€ 2.111,00</u>
<u>TC 32 VOLT 400 EXPORT</u>	<u>€ 1.829,00</u>
<u>TC 32 VOLT 230 EXPORT</u>	<u>€ 1.829,00</u>



## TRITACARNE

MINGER

<u>TCM 22 VOLT 400 CE</u>	<u>€ 1.777,00</u>
<u>TCM 22 VOLT 230 CE</u>	<u>€ 1.777,00</u>
<u>TCM 22 VOLT 400 EXPORT</u>	<u>€ 1.568,00</u>
<u>TCM 22 VOLT 230 EXPORT</u>	<u>€ 1.568,00</u>
<u>TCM 32 VOLT 400 CE</u>	<u>€ 2.038,00</u>
<u>TCM 32 VOLT 230 CE</u>	<u>€ 2.038,00</u>
<u>TCM 32 VOLT 400 EXPORT</u>	<u>€ 1.724,00</u>
<u>TCM 32 VOLT 230 EXPORT</u>	<u>€ 1.724,00</u>





## SEGAOSSI INOX

STAINLESS STEEL BONE SAWS

SD 1650 NAVY INOX CE VOLT 400	€ 2.978,00
SD 1650 NAVY INOX CE VOLT 230	€ 2.978,00
SD 1650 NAVY INOX EXPORT	€ 2.665,00

SD 1860 NAVY INOX CE VOLT 400	€ 3.344,00
SD 1860 NAVY INOX CE VOLT 230	€ 3.344,00
SD 1860 NAVY INOX EXPORT	€ 3.031,00

SD 2080 NAVY INOX CE VOLT 400	€ 4.964,00
SD 2080 NAVY INOX CE VOLT 230	€ 4.964,00
SD 2080 NAVY INOX EXPORT	€ 4.650,00

SD 2460 NAVY INOX CE VOLT 400	€ 6.218,00
SD 2460 NAVY INOX CE VOLT 230	€ 6.218,00
SD 2460 NAVY INOX EXPORT	€ 5.904,00

SD 3160 NAVY INOX CE VOLT 400	€ 8.878,00
SD 3160 NAVY INOX CE VOLT 230	€ 8.878,00
SD 3160 NAVY INOX EXPORT	€ 8.517,00

### OPTIONAL

PIANO SCORREVOLE SD 2080-2460-3160	€ 888,00
------------------------------------	----------

*SLIDING TABLE SD 2080-2460-3160*

Voltaggio differente	€ 188,00
----------------------	----------

*Different Voltage*

Supporto da tavolo per mod. 1650 e 1860	€ 564,00
---	----------

*Bench support for mod. 1650 and 1860*



## SEGAOSSI ALLUMINIO

ALUMINIUM BONE SAWS

CE 1550 Z VOLT 400	€ 1.745,00
CE 1550 Z VOLT 230	€ 1.745,00
EXPORT 1550 Z VOLT 400 O VOLT 230	€ 1.442,00

CE 1830 Z VOLT 400	€ 1.986,00
CE 1830 Z VOLT 230	€ 1.986,00
EXPORT 1830 Z VOLT 400 O VOLT 230	€ 1.734,00

CE 2080 Z VOLT 400	€ 2.299,00
CE 2080 Z VOLT 230	€ 2.299,00
EXPORT 2080 Z VOLT 400 O VOLT 230	€ 1.986,00

### OPTIONAL

CAVALLETTO 1550-1830-2080	€ 314,00
---------------------------	----------

*TRESLE 1550-1830-2080*



## IMPASTATRICI

MEAT MIXER

MIXER 30 kg MONOPALA VOLT 400	€ 3.867,00
MIXER 50 kg MONOPALA VOLT 400	€ 4.389,00
MIXER 50 kg BIPALA VOLT 400	€ 5.403,00
MIXER 80 kg BIPALA VOLT 400	€ 5.957,00
MIXER 120 kg BIPALA VOLT 400	€ 7.294,00
MIXER 180 kg BIPALA VOLT 400	€ 8.945,00

### OPTIONAL

MIXER 30 kg 50 kg

BASAMENTO INOX CON RUOTE  
STAINLESS STEEL WHEELED BASIS 470,00



## PELATATE

POTATO PEELER

PELATATE 5 kg VOLT 400	€ 1.933,00
PELATATE 5 kg VOLT 230	€ 1.933,00
PELATATE 10 kg VOLT 400	€ 2.278,00
PELATATE 10 kg VOLT 230	€ 2.278,00
PELATATE 18 kg VOLT 400	€ 2.383,00
PELATATE 18 kg VOLT 230	€ 2.383,00
PELATATE 30 kg VOLT 400	€ 3.658,00
PELATATE 30 kg VOLT 230	€ 3.658,00
PELATATE 40 kg VOLT 400	€ 4.441,00
PELATATE 40 kg VOLT 230	€ 4.441,00
PELATATE 50 kg VOLT 400	€ 5.173,00
PELATATE 50 kg VOLT 230	€ 5.173,00

### OPTIONAL

SUPPORTO FILTRO VASCA  
TRESTLE COMPLETE WITH FILTER AND TANK € 606,00



# CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

VACUUM MACHINES

Con aspirazione esterna

VACUUM 3.0 ASPIRAZIONE € 366,00

VACUUM 3.5 ASPIRAZIONE € 564,00

VACUUM 5.0 ASPIRAZIONE € 711,00

VACUUM 6.5 ASPIRAZIONE € 888,00

Voltaggio 115/60 € 73,00  
Voltage 115/60

VACUUM SS 200 € 1.881,00

VACUUM SS 300 € 2.613,00

VACUUM SS 400 € 3.240,00

VACUUM SS 500 € 3.553,00

Voltaggio 115/60 € 73,00  
Voltage 115/60





**Atlas Food Machines**  
**Macchine Alimentari S.R.L.**

via Pierobon, 15  
35010 - Limena (PD) - Italia  
Phone +39 049 7662511  
Fax +39 049 7662560  
info@atlasfe.com  
www.atlasfe.com