



*Svedlinghaus*<sup>®</sup>

**MACCHINE ALIMENTARI**

Food processing Machines / Machines Alimentaires  
Lebensmittelmashinen / Mquinas Alimentaires

**LISTINO PREZZI / PRICE LIST / PREISLISTE / LISTADO DE PRECIOS  
2020**

# La tradizione è la nostra certezza.

## Tradition is our belief

La SWEDLINGHAUS SRL opera, dal 1971, nel settore della produzione e commercializzazione di attrezzature per la lavorazione di prodotti alimentari e il suo core business è rappresentato dalla produzione di affettatrici e sega ossi. L'attività viene svolta in un moderno stabilimento situato a Grottazzolina (FM), una delle aree a maggiore vocazione imprenditoriale della regione Marche, in cui prestano la propria opera i due soci, Davide Longo e Leonello Virgili, e 20 lavoratori. Nel suo ambito di operatività, ad oggi, l'azienda rappresenta l'unica realtà produttiva significativa del centro-sud Italia. Oltre alla predetta sede, la SWEDLINGHAUS SRL possiede anche un magazzino ubicato a Cassano Magnago (VA), il cui utilizzo consente il presidio commerciale dell'area Nord-Italia.

L'esperienza tecnica accumulata e i rapporti commerciali consolidati nel lungo percorso di sviluppo che l'azienda ha compiuto fino ad oggi, hanno reso la SWEDLINGHAUS SRL una delle imprese leader del suo settore, sia in Italia che all'estero. Per quanto riguarda in particolare l'espansione sui mercati esteri, l'azienda ha investito molto nell'ultimo decennio, sia in risorse umane dedicate, sia in promozione commerciale attraverso la partecipazione alle più importanti fiere italiane ed estere di settore, sia mediante la fidelizzazione di importanti distributori presenti nel Centro-Nord Europa e in diversi paesi dell'Asia, quali Emirati Arabi Uniti, Cina, India, Singapore e Vietnam. Nell'ultimo biennio la SWEDLINGHAUS SRL ha rivolto la propria attenzione verso il Centro-America, creando un suo importante snodo logistico in Costa Rica, che rappresenta la base di partenza ideale per la futura espansione verso gli altri paesi del Centro-America e verso gli USA.

Accanto a SWEDLINGHAUS, l'azienda adotta il marchio, altrettanto noto, VITTORIA, anch'esso nato insieme all'azienda e utilizzato per la commercializzazione di un'ampia gamma di prodotti ulteriori, rispetto a quelli a marchio SWEDLINGHAUS, che consentono di offrire ai propri clienti tutte le attrezzature necessarie per l'allestimento di attività di ristorazione, di ogni tipologia e dimensione.

*SWEDLINGHAUS produces and sells professional foodservice equipment since 1971; its core business is mainly represented by slicers and bone bandsaws. The company is based in Grottazzolina (FM), one of the most developed industrial areas of Marche Region, led by two partners, Davide Longo and Leonello Virgili, and 20 employees. SWEDLINGHAUS is the only company placed in South-Central Italy operating in this specific field. Together with the main headquarters, SWEDLINGHAUS owns a warehouse located in Cassano Magnago (VA), which helps the company to deal with all requests coming from Northern-Italy customers.*

*The technical experience acquired and the business relationships strengthened during these years, helped SWEDLINGHAUS to become one of the leading companies in professional foodservice equipment in Italy and abroad. In the last ten years SWEDLINGHAUS invested substantial resources to improve its presence on foreign markets, employing qualified human resources, taking part to the major national and international shows, keeping on loyalizing some distributors in Europe and Asia, United Arab Emirates, China, India, Singapore and Vietnam. In the last two years, SWEDLINGHAUS turned its attention also to the Central America market, creating an important logistic pole in Costa Rica, as base and starting point to improve the business in all other Central America Countries and in the US.*

*Together with SWEDLINGHAUS, the company owns another well-known brand: Vittoria. Born in the same period as Swedlinghaus, Vittoria offers the customers a full range of equipment for restaurants, bars, pastries, bakeries, pizzerias and hotels.*

# Indice

TABLE OF CONTENT / INDEX / INDEX / TABLA DE CONTENIDOS

<b>SERIE TOP</b> / TOP SERIES / SÉRIE TOP / SERIE TOP	4
<b>SERIE HORECA</b> / HORECA SERIES / SÉRIE HORECA / SERIE HORECA	8
<b>SERIE PRO</b> / PRO SERIES / SÉRIE PRO / SERIE PRO	12
<b>GRAVITÀ</b> / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWEKRAFT / GRAVEDAD	16
<b>VOLANO</b> / FLYWHEEL / VOLANT / SCHWUNGRAD / VOLANTE	26
<b>SEGAOSSI</b> / BANDSAW / SCIE Á OS / KNOCHENBANDSÄGE / SIERRA DE CINTA	32
<b>SOTTOVUOTO</b> / VACUUM / SOUS-VIDE / VAKUUMVERPACKUNGSMACHINE / ENVASADO AL VACÍO	38
<b>TERMOGILLATRICI</b> / THERMOSEALING MACHINES / THERMOSCELLEUSES / THERMOVERSIEGLER / TERMOSELLADORAS	46
<b>ARTICOLI VARI</b> / VARIOUS ITEMS / ARTICLES DIVERS / VERSCHIEDENE ARTIKEL / VARIOS ARTÍCULOS	50
<b>TRITACARNE</b> / MEAT MINCER / HACHOIR Á VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE	56
<b>MESCOLATORI CARNE</b> / MEAT MIXER / MÉLANGEUR Á VIANDE / FLEISCHMIXER / MEZCLADORA DE CARNES	60
<b>INSACCATRICI</b> / SAUSAGE STUFFER / POUSSOIR Á SAUCISSES / WURSTFULLMACHINE / EMBUTIDORA	64
<b>GRATTUGIE</b> / CHEESE GRATER / RÂPE Á FROMAGE / KÄSE REIBE / RALLADORA	66
<b>GRUPPI COMBINATI</b> / COMBINED UNIT / GROUPE COMBINÉS / KOMBIENHEITEN / EQUIPO COMBINADO	70
<b>CUTTER PROFESSIONALI</b> / CUTTER	74
<b>MONDO PIZZA</b> / PIZZA WORLD / MONDE DE PIZZA / PIZZA-WELT / MUNDO PIZZA	82
<b>MACCHINE PASTA FRESCA</b> / PASTA MACHINE / MACHINE Á PÂTE / NUDELMACHINE / MAQUINA PARA PASTA FRESCA	86

*Svedlinghaus®*



SERIE TOP



## AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE TOP

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

### Informazioni Generali/ General Information

#### AF350VS TOP

Lama GB (tedesca) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia.  
*GB (German) blade 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip and plate – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – automatic release foodgrip – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit*

#### AF370VS TOP

Lama GB (tedesca) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia.  
*GB (German) blade 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip and plate – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – automatic release foodgrip – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit*

### OPTIONAL SERIE TOP

Top series optionals - *Options Série Top* - *Serie Top Optionals* - Optionals Serie Top

Estrattore lama - *Blade removing tool*

Verniciatura + trasparente - *Color paint + Clear protective film*

Motore 24 volt - *Optional 24V motor*

Bilancia solo peso - *Weight-only scale*

Teflonatura completa - *Complete teflon coating*

Kit piedini rientranti - *Optional inward supporting feet*



## AFFETTACARNE VERTICALE SERIE TOP

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

### Informazioni Generali/ General Information

#### AF350VM TOP

Lama GB (tedesca) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama - paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm - kit pulizia.  
*GB (German) blade 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit*

#### AF370VM TOP

Lama GB (tedesca) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama - paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm - kit pulizia.  
*GB (German) blade 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit*

### OPTIONAL SERIE TOP

Top series optionals - *Options Sèrie Top* - *Serie Top Optionals* - *Optionals Serie Top*

Estrattore lama - *Blade removing tool*

Verniciatura + trasparente - *Color paint + Clear protective film*

Motore 24 volt - *Optional 24V motor*

Bilancia solo peso - *Weight-only scale*

Teflonatura completa - *Complete teflon coating*

Kit piedini rientranti - *Optional inward supporting feet*



## AFFETTATRICE A GRAVITA' SERIE TOP

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

### Informazioni Generali General Information

#### AF350GR TOP

Lama GB (tedesca) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia  
 GB (German) blade 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit

#### AF370GR TOP

Lama GB (tedesca) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia  
 GB (German) blade 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit

### OPTIONAL SERIE TOP

Top series optionals - *Options Série Top* - *Serie Top Optionals* - Optionals Serie Top

Estrattore lama - *Blade removing tool*

Verniciatura + trasparente - *Color paint + Clear protective film*

Motore 24 volt - *Optional 24V motor*

Bilancia solo peso - *Weight-only scale*

Teflonatura completa - *Complete teflon coating*

Kit piedini rientranti - *Optional inward supporting feet*



SERIE HORECA





## AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE HORECA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF300H VS

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

#### AF330H VS

Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase  
 Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase

#### AF350H VS

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

#### AF370HVS

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF300H VS C

Lama 300 mm compatta - 230V monofase - 400V trifase  
 Compact version Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

#### AF330H VS ABK

Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase  
 Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase  
**Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip**

#### AF350H VS ABK

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase  
 Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase  
**Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip**

#### AF370H VS ABK

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase  
 Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase  
**Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip**

### OPTIONAL SERIE HORECA

Horeca series optionals - *Options Sèrie Horeca* - *Serie Horeca Optionals* - Optionals Serie Horeca

Estrattore Lama - *Blade removing tool*

Verniciatura - *Color Paint*

Motore 24 V - *Optional 24 motor*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*



## AFFETTACARNE VERTICALE SERIE HORECA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF300 H VM

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

#### AF330 H VM

Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase  
*Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase*

#### AF350 H VM

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

#### AF370 H VM

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

### OPTIONAL SERIE HORECA

Horeca series optionals - *Options Série Horeca - Serie Horeca Optionals - Optionals Serie Horeca*

Estrattore Lama - *Blade removing tool*

Verniciatura - *Color Paint*

Motore 24 V - *Optional 24 V motor*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*





SERIE PRO



## AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE PRO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 350VS ABK PRO

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

#### AF 370VS ABK PRO

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

#### AF 380VS ABK PRO

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

### OPTIONAL SERIE PRO

Pro series optionals - *Options Série Pro* - *Serie Pro Optionals* - Optionals Serie Pro

Estrattore lama - *Blade removing tool*

Verniciatura + trasparente - *Color paint + Clear protective film*

Motore 24 volt - *Optional 24V motor*

Maggiorazione lama GB (lama tedesca) - *Optional GB blade (German blade)*

Bilancia solo peso - *Weight-only scale*

Micro su paralama - *Blade guard safety microswitch*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) o teflonata (formaggi)  
*Optional teflon coated blade for cheese or toothed blade for bread or frozen food*

Piatto inox asportabile - *Removable s/steel plate*

Teflonatura lama, vela e coprilama  
*Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and bladeguard*

Kit piedini rientranti - *Optional inward supporting feet*

Sgancio rapido lama mod.350 - *Fast blade removing tool for mod.350*

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 350VS ABK PRO S

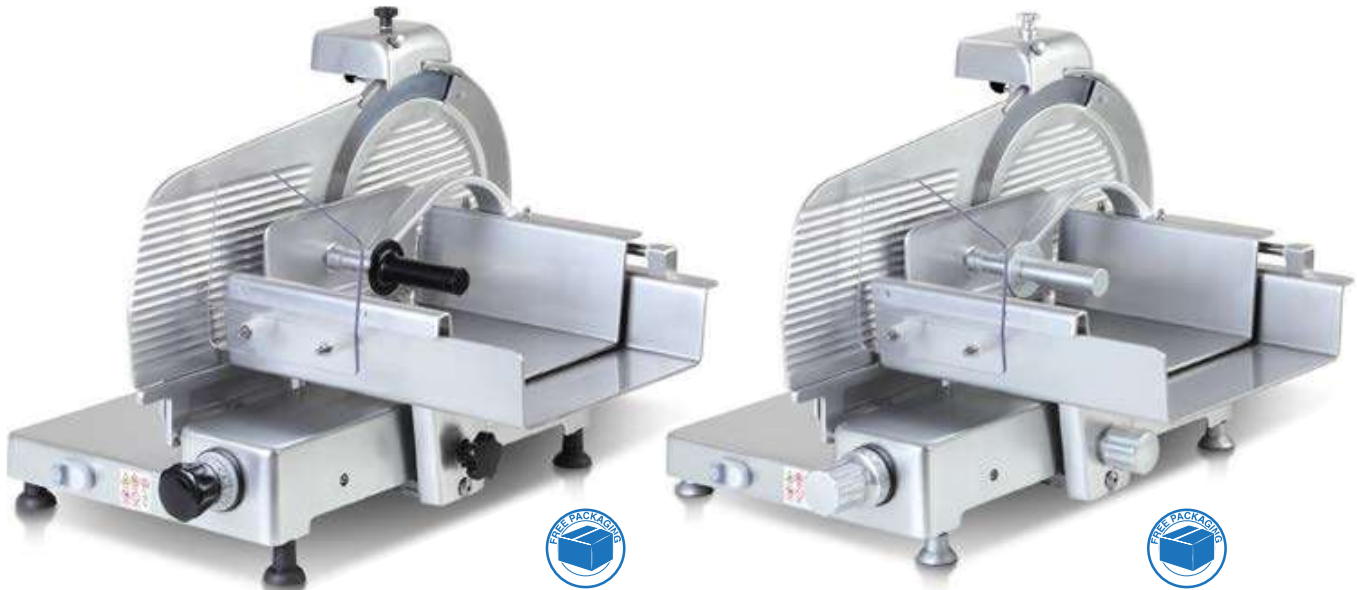
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase  
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase  
**Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs**

#### AF 370VS ABK PRO S

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

#### AF 380VS ABK PRO S

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



## AFFETTACARNE VERTICALE SERIE PRO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 350VM PRO

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

#### AF 370VM PRO

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

#### AF 380VM PRO

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

### OPTIONAL SERIE PRO

Pro series optionals - *Options Série Pro - Serie Pro Optionals - Optionals Serie Pro*

Estrattore lama - *Blade removing tool*

Verniciatura + trasparente - *Color paint + clear protective film*

Motore 24 Volt - *Optional 24 V motor*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Micro su paralama - *Blade guard safety microswitch*

Maggiorazione lama GB (lama tedesca) - *Optional GB blade (German blade)*

Maggiorazione lama dentata congelati - *Optional toothed blade frozen products*

Bilancia solo peso - *weight-only scale*

Seconda cappottina - *Extra sharpener cover*

Teflonatura lama, vela e coprilama - *Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard*

Kit piedini rientranti - *Optional inward supporting feet*

Sgancio rapido lama mod.350 - *Fast blade removing tool for mod.350*

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 350VM PRO S

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

#### AF 370VM PRO S

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

#### AF 380VM PRO S

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



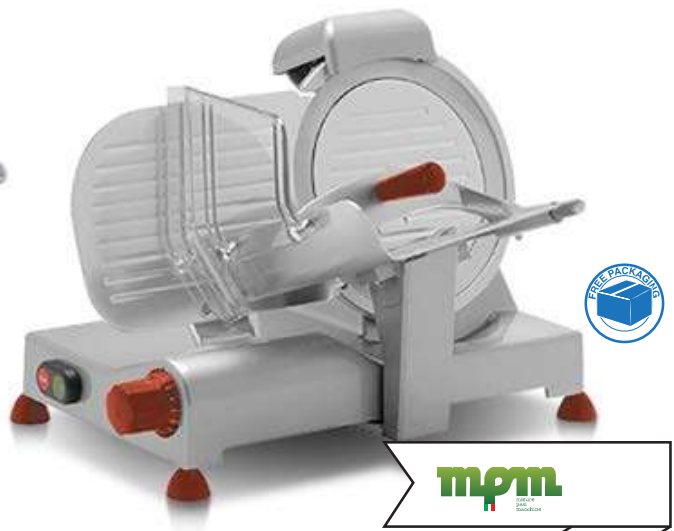


GRAVITA









## AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 220GR

Lama 220 mm - 230V monofase  
 Blade 220 mm - 230V monophase

#### AF 250GR

Lama 250 mm - 230V monofase  
 blade 250 mm - 230V monophase

#### AF 250GR L

Lama 250 mm lunga - 230V monofase  
 Blade 250 mm extended - 230V monophase

#### AF 275GR

Lama 275 mm lunga - 230V monofase  
 Blade 275 mm - 230V monophase

### OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - *Options gamme gravité*  
 Serie Schwerkraft Optionals - *Optionals serie a gravedad*

Verniciatura (Esclusa serie E) - *Color paint (except for E series)*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Maggiorazione lama teflon (formaggio) - *Optional teflon coated blade for cheese*

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati)  
*Optional toothed blade for bread or frozen products*

## AFFETTATRICI A GRAVITA' LACCATE TRASMISSIONE A CINGHIA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 220E

Lama 220 mm - 230V monofase  
 Blade 220 mm - 230V monophase

#### AF 250E

Lama 250 mm - 230V monofase  
 Blade 250 mm - 230V monophase

#### AF 275E

Lama 275 mm - 230V monofase  
 Blade 275 mm - 230V monophase



## AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA

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

### Informazioni Generali General Information

#### AF300GR

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

#### AF330GR

Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase  
*Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase*

### OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - *Options gamme gravité*  
 Serie Schwerkraft Optionals - *Optionals serie a gravedad*

Verniciatura - *Color paint*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Micro su paralama - *Blade guard safety microswitch*

Maggiorazione lama teflon (formaggio) - *Optional teflon coated blade (cheese)*

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - *Optional toothed blade for bread or frozen products*

Sistema blocca carrello - *Carriage release device*

### Informazioni Generali General Information

#### AF300GRL

Lama 300 mm - lunga - 230V monofase - 400V trifase  
*Blade 300 mm - extended - 230V monophase - 400V threephase*

### Informazioni Generali General Information

#### AF300EGR

Lama 300 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase  
*Blade 300 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase*



## AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA

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

### Informazioni Generali General Information

#### AF350GR

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase  
*Blade 350 mm - 230V monophas - 400V threephase*

#### AF370GR

Lama 370 mm-230V monofase -400V trifase  
*Blade 370 mm-230V monophas -400V threephase*

### OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - *Options gamme gravité*  
 Serie Schwerkraft Optionals - *Optionals serie a gravedad*

Verniciatura - *Color paint*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Micro su paralama  
*Blade guard safety microswitch*

Maggiorazione lama teflon per formaggio  
*Optional teflon coated blade for cheese*

Maggiorazione Lama dentata  
 (pane e congelati)  
*Optional toothed blade for bread  
 or frozen products*

Sgancio rapido lama mod.350  
*Fast blade removing tool for mod.350*

Maggiorazione lama GB (lama tedesca)  
*Optional GB blade (German blade)*

Kit piedini rientranti  
*Optional inward supporting feet*

### Informazioni Generali General Information

#### AF350EGR

Lama 350 mm compatta - 230V monofase - 400V trifase  
*blade 350 mm - compact - 230V monophas - 400V threephase*

### OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - *Options gamme gravité*  
 Serie Schwerkraft Optionals - *Optionals serie a gravedad*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Sistema blocca carrello  
*Carriage release device*

### Informazioni Generali General Information

#### AF350EGRL

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase  
*Blade 350 mm - 230V monophas - 400V threephase*

#### AF370EGR

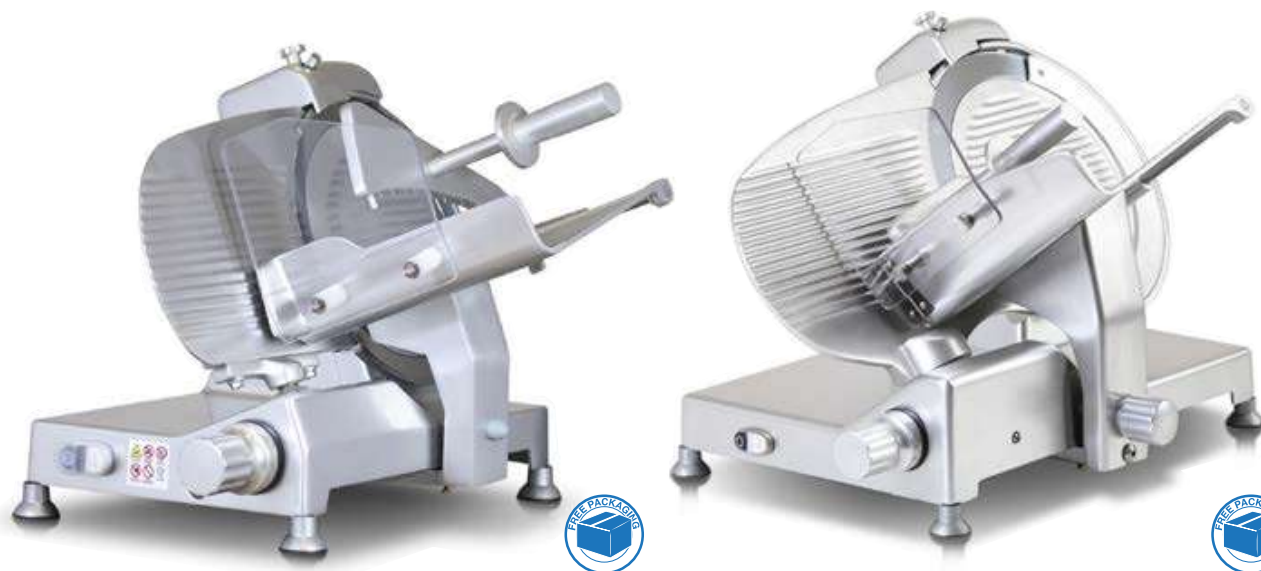
Lama 370 mm-230V monofase -400V trifase  
*Blade 370 mm-230V monophas -400V threephase*

### OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - *Options gamme gravité*  
 Serie Schwerkraft Optionals - *Optionals serie a gravedad*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Sistema blocca carrello  
*Carriage release device*



## AFFETTATRICI GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE SILVER

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF300SGR

Lama 300 mm - 230V monofase - 230V monofase  
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

**Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs**

#### AF330SGR

Lama 330 mm - 230V monofase - 230V monofase  
Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase

**Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs**

### Informazioni Generali / General Information

#### AF350SGR

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

**Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs**

#### AF370SGR

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

**Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs**

### OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

*Gravity line optionals - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie a gravedad*

Verniciatura - Color paint

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent

Micro su paralama - Blade guard safety microswitch

Maggiorazione lama GB (lama tedesca) - Optional GB blade (German blade)

Maggiorazione lama teflon (formaggio) - Optional teflon coated blade (cheese)

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - Optional toothed blade for bread or frozen products

Seconda cappottina - Extra sharpener cover

Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet

Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool for mod.350



## AFFETTATRICE GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA PER CONGELATI SERIE SHABU

"Shabu" belt driven gravity slicer, for frozen products / *Trancheur gravité à courroie, "Shabu" pour produits congelés*  
 Riemenantrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine, "Shabu" für tiefgefrorenen Produkten / *Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa, "Shabu" para productos congelados*

### Informazioni Generali / General Information

#### AF300SH

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF350SH

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

### OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity lines optional - *Option gamme gravité* - Serie schwerkraft optional - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - *Color paint*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*



## AFFETTATRICI A GRAVITA' SERIE INGRANAGGI

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

### Informazioni Generali General Information

#### AF300 INGR

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

#### AF350 INGR

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

### OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - *Options gamme gravité* - Serie Schwerkraft Optionals - *Optionals serie a gravedad*

Maggiorazione verniciatura - *Optional painting*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Maggiorazione manopole silver per affettatrici ingranaggio  
*Optional anodized aluminium knobs and feet for gear driven slicers*

Kit bilancia solo peso - *Weight-only scale*

Maggiorazione lama GB (lama tedesca) esclusa versione teflon - *Optional GB blade (German blade) except for teflon version*

Piatto portamerce in acciaio inox - *S/steel carriage*

Micro su paralama - *Blade guard safety microswitch*

Seconda cappottina - *Extra sharpener cover*

Maggiorazione lama teflon (formaggio) - *Optional teflon coated blade (cheese)*

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - *Optional toothed blade for bread or frozen products*

Sgancio rapido lama mod.350 - *Fast blade removing tool for mod.350*

## AFFETTATRICE A GRAVITA' SERIE INGRANAGGI TEFLON

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

### Informazioni Generali General Information

#### AF300TFL INGR

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase  
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase  
**Finitura teflon, manopole in alluminio anodizzato**  
**Teflon coating, anodized aluminium knobs**

#### AF350TFL INGR

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase  
Blade 350 mm - 30V monophase - 400V threephase  
**Finitura teflon, manopole in alluminio anodizzato**  
**Teflon coating, anodized aluminium knobs**





## AFFETTATRICI A GRAVITÀ SERIE AUTOMATICA

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

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

### Informazioni Generali / General Information

### Informazioni Generali / General Information

#### AF300GR SA

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

#### AF350GR A

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

### OPTIONAL SERIE AUTOMATICA

Automatic line optionals - *Options gamme automatique*  
 Automatische Serie Schwerkraft Optionals - *Optionals serie automatica*

Maggiorazione lama teflon per formaggio  
 Optional teflon coated blade for cheese

Maggiorazione Lama dentata - *Optional toothed blade*

Maggiorazione manopole silver  
 Optional anodized aluminium knobs

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Sgancio rapido lama (escluso mod.AF300GR SA)  
 Fast blade removing tool (except for AF300GR SA)

### AFFETTATRICE A GRAVITÀ TRASMISSIONE AD INGRANAGGI AUTOMATICA "SOFTWARE PESATURA"

Automatic gear driven gravity slicer with weighing software - *Trancheur gravité automatique à pignon avec software de pesage* - Automatische Getriebe-Antrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine mit Wiegen Software - *Cortadora de fiambres automática de gravedad, transmisión a engranajes con software de pesaje*



#### AF350GR AP

Lama 350 mm - automatismo con impostazione peso - 230V monofase  
 Blade 350 mm automatic weight setting - 230V monophase



VOLANO







## AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 250VOL

Lama 250 mm manuale  
*Blade 250 mm hand operated*

#### AF 300VOL

Lama 300 mm manuale  
*Blade 300 mm hand operated*

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 350VOL

Lama 350 mm manuale  
*Blade 350 mm hand operated*

#### AF 370VOL

Lama 370 mm manuale  
*Blade 370 mm hand operated*

### OPTIONAL AFFETTATRICE MANUALE VOLANO

Flywheel manual slicer optionals - *Options trancheur manuel à volant*  
*Schwungrad-Aufschnittmaschine Optionals - Optionals cortadora de fiambres de volante*

Maggiorazione Volano Fiorato 250-300 - *Optional flower wheel for 250 - 300*

Maggiorazione Volano Fiorato 350-370 - *Optional flower wheel for 350 - 370*

Maggiorazione filettatura mod. 250-300 - *Optional gold border for 250 - 300*

Maggiorazione filettatura mod. 350-370 - *Optional gold border for 350 - 370*

Maggiorazione greche - *Optional decorations*

Piano in marmo mod. 250-300 - *Marble slice receiving surface for 250-300*

Piano in marmo mod. 350-370 - *Marble slice receiving surface for 350-370*

Maggiorazione kit legno 250-300 - *Optional wooden kit for 250-300*

Maggiorazione kit legno 350-370 - *Optional wooden kit for 350-370*

\* Le volano possono essere realizzate in diversi colori della scala Ral con un supplemento di  
*Flywheel manual slicers may be produced in any ral colour; surcharge*





## AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO STILE

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

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 300 STILE

Lama 300 mm manuale  
*Blade 300 mm hand operated*

### Informazioni Generali / General Information

#### AF 350 STILE

Lama 350 mm manuale  
*Blade 350 mm hand operated*



## PIEDISTALLO

Pedestal - Piétement - Sockel - Soporte

### Informazioni Generali / General Information

#### PIED

Piedistallo AF250 - 300 VOL  
Pedestal for AF250 - 300 VOL

#### PIED1

Piedistallo AF350 - 370 VOL  
Pedestal for AF350 - 370 VOL

#### PIED 300S

Piedistallo AF300 Stile  
Pedestal for AF300 Stile

#### PIED 350S

Piedistallo AF350 Stile  
Pedestal for AF350 Stile

## PIEDISTALLO ELETTRICO CON RUOTE

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

### Informazioni Generali / General Information

#### PIEDR

Piedistallo con ruote AF250 - 300 VOL  
Caster wheeled pedestal for AF250 - 300 VOL

#### PIED1R

Piedistallo con ruote AF350 - 370 VOL  
Caster wheeled pedestal for AF350 - 370 VOL

#### PIED 300SR

Piedistallo con ruote AF300 Stile  
Caster wheeled pedestal for AF300 Stile

#### PIED 350SR

Piedistallo con ruote AF350 Stile  
Caster wheeled pedestal for AF350 Stile



# SEGAOSSI









## SEGAOSSI SERIE VERNICIATA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### SEG1600V

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

#### SEG 1800V

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

### OPTIONAL SEGAOSSI SERIE VERNICIATA

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

Lama per segaossi tipo 1600-1800 - *Bone bandsaw blade 1600-1800*

Cavalletto per segaossi completo di base - *Bone bandsaw base with legs*

Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP - *Optional 1,5 HP motor*

Piano maggiorato inox 500x500 - *500x500 s/steel worktop*



## SEGAOSSI SERIE ANODIZZATA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### SEG1600A

Lama 1600 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase  
*Blade 1600 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase*

#### SEG1800A

Lama 1800 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase  
*Blade 1800 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase*

#### SEG1600ASB

Lama 1600 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase  
*Blade 1600 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase*

#### SEG1800ASB

Lama 1800 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase  
*Blade 1800 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase*

### OPTIONAL SEGAOSSI SERIE ANODIZZATA

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

Lama per segaossi tipo 1600-1800 - *Bone bandsaw blade 1600-1800*

Cavalletto per segaossi completo di base modello Export e MPM - *Bone bandsaw base with legs (for export and mpm version)*

Cavalletto per segaossi per SEG1600A e SEG1800A - *Bone bandsaw legs (SEG1600A and SEG1800A)*

Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP - *Optional 1,5 HP motor*

Piano maggiorato inox 500x500 - *500x500 s/steel worktop*



## SEGAOSSI SERIE INOX

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

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

### Informazioni Generali / General Information

### Informazioni Generali / General Information

#### SEG1600I

Lama 1600 mm inox - 230 V monofase - 400 V trifase  
Blade 1600 mm s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase

#### SEG2400I-T

Lama 2400 mm inox - 400 V trifase  
Blade 2400 mm s/steel - 400 V threephase

#### SEG1800I

Lama 1800 mm inox - 230 V monofase - 400 V trifase  
Blade 1800 mm s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase

#### SEG2400I-M

Lama 2400 mm inox - 230 V monofase  
Blade 2400 mm s/steel - 230 V monophase

#### SEG3100I-T

Lama 3100 mm inox - 400 V trifase  
Blade 3100 mm s/steel - 400 V threephase

### OPTIONAL SEGAOSSI INOX

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

Lama per segaossi tipo 1600-1800  
Bone bandsaw blade 1600-1800

Cavalletto per segaossi  
Bone bandsaw legs

Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP  
Optional 1,5 HP motor

### OPTIONAL SEGAOSSI INOX

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

Lama per segaossi tipo 2400-3100  
Bone bandsaw blade 2400-3100

Supplemento piano scorrevole tipo SEG2400I  
Optional sliding worktop for SEG2400I

Supplemento piano scorrevole tipo Seg 3100I  
Optional sliding worktop for SEG3100I

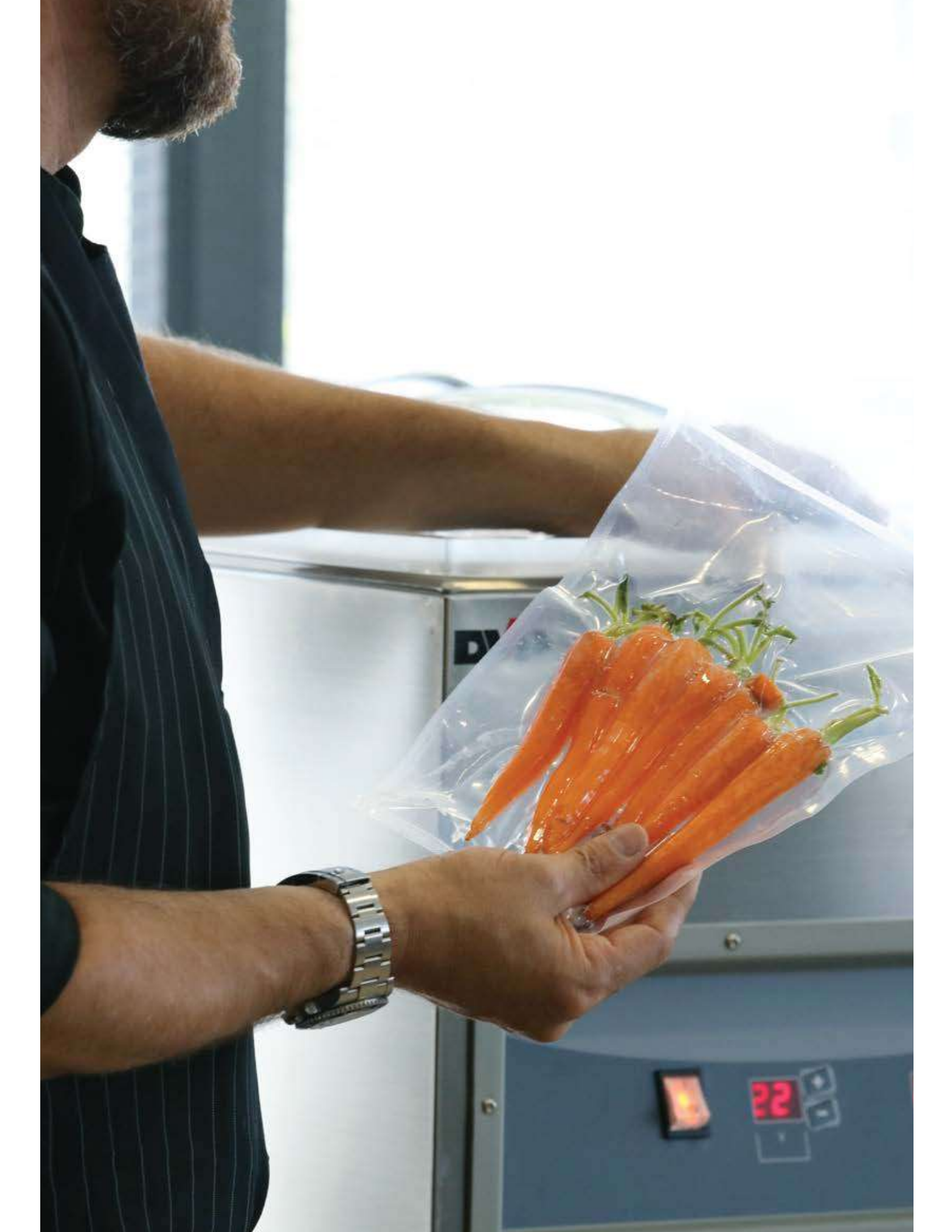


SOTTUVUOTO



Swedlinhaus









## MACCHINE SOTTOVUOTO ASPIRAZIONE ESTERNA

External suction vacuum packing machine - *Machine sous-vide à aspiration extérieure*  
 Vakuumpackungsmaschine mit Ausserer Absaugung - *Máquina de envasado al vacío por aspiración externa*

### Informazioni Generali General Information

#### SVNICO

Automatica ABS - barra saldante 330 mm  
*ABS automatic vacuum packing machine - 330 mm seal bar*

### Informazioni Generali General Information

#### SV STAR33

Automatica inox - barra saldante 330 mm  
*S/steel automatic vacuum packing machine - 330 mm seal bar*

#### SV STAR43

Automatica inox - barra saldante 430 mm  
*S/steel automatic vacuum packing machine - 430 mm seal bar*

### Informazioni Generali General Information

#### SV AUT33

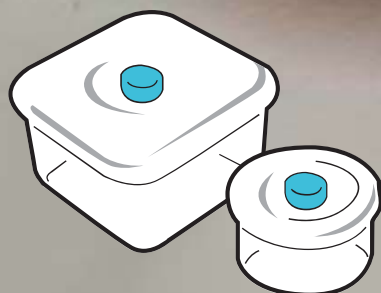
Automatica inox con filtro - barra saldante 330 mm  
 display LCD retroilluminato / *S/steel automatic vacuum packing machine with filter 330 mm seal bar - backlit LCD display*

#### SV AUT43

Automatica inox con filtro - barra saldante 430 mm  
 doppia saldatura - display LCD retroilluminato  
*S/steel automatic vacuum packing machine with filter - 430 mm seal bar backlit LCD display - Double sealing bar - backlit*

#### SV AUT53

Automatica inox con filtro - barra saldante 530 mm  
 doppia saldatura - display LCD retroilluminato  
*S/steel automatic vacuum packing machine with filter 530 mm seal bar - backlit LCD display - Double sealing*



### ACCESSORI PER SOTTOVUOTO ASPIRAZIONE ESTERNA

Accessories for external suction vacuum packing machines  
 Accessoires pour machines sous-vide à aspiration extérieure  
 Zubehör für Vakuumverpackungsmaschinen mit ausserem Absaugung  
 Accesorios para maquinas da envasado al vacto por aspiración externa

Kit composto da 2 contenitori + 2 coperchi + tubo svuotamento  
 2 jars kit + 2 lids + vacuum tube

### BUSTE GOFFRATE PER ASPIRAZIONE ESTERNA

Embossed bags for external suction  
 Sachets gauffrés pour aspiration extérieure  
 Geprägte Vakuumbbeutel  
 Bolsas gofradas para aspiración externa

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	Formato size	Pezzi / cartone pcs / box
15x30	100	15x30	2000
20x30	100	20x30	1600
20x40	100	20x40	1200
25x35	100	25x35	1000
30x40	100	30x40	800
40x50	100	40x50	400
20x600 rotoli/roll	2	20x600 rotoli/roll	50
30x600 rotoli/roll	2	30x600 rotoli/roll	50

### BUSTE GOFFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA

Embossed cooking vacuum bags for external suction  
 Sachet gauffrés de cuisson pour aspiration extérieure  
 Kochfeste geprägte Vakuumbbeutel  
 Bolsas gofradas cocción para aspiración externa

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	Formato size	Pezzi / cartone pcs / box
15x30	100	15x30	2000
20x30	100	20x30	1600
25x35	100	25x35	1000
30x40	100	30x40	800



## MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### SV330

Pompa vuoto Busch 8mc/h – barra saldante 330mm – 230V display doppia riga, sensore vuoto, programma marinatura, 20 programmi, soft vacuum  
*8 cbm/h Busch vacuum pump – sealing bar 330mm – 230V double lines display, vacuum sensor, 20 storable programs soft vacuum, marinade program*

#### SV430

Pompa vuoto Busch 16mc/h – barra saldante 430mm 230V – display doppia riga, sensore vuoto, programma marinatura 20 programmi, soft vacuum  
*16cbm/h Busch vacuum pump – sealing bar 430mm 230V – double lines display, vacuum sensor, 20 storable programs soft vacuum, marinade program*

#### SV530

Pompa vuoto Busch 21mc/h – barra saldante 530mm – 230V display doppia riga, sensore vuoto, programma marinatura, 20 programmi, soft vacuum  
*21cbm/h Busch vacuum pump – sealing bar 530mm – 230V double lines display, vacuum sensor, 20 storable programs soft vacuum, marinade program*

### OPTIONAL MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO ESCLUSA SERIE MPM

Countertop vacuum chamber machine optionals except for MPM machines / *Options Machine sous-vide à cloche* / Optional Hauben-Verpackungsmaschine / *Optionals Máquina de envasado al vacío de campana*

Maggiorazione terza barra saldante  
*Optional third sealing bar*

Impianto a gas  
*Gas system*

Piano inclinato per liquidi  
*Tilted plate for liquid products*

## MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE

Wheeled vacuum chamber machine / *Machinesous-vide à cloche sur roulettes* / Hauben-Verpackungsmaschine mit Lenkrollen / *Máquina de envasado al vacío de campana*

### Informazioni Generali / General Information

#### SV-530 CAR

pompa vuoto bush 25mc/h - camera 530x530 -230 V barra saldante: 1 barra 530 mm - display 20 programmi con "soft vacuum"  
*25cbm/h Busch vacuum pump – sealing bar 530mm – 230V double lines display, vacuum sensor, 20 storable programs, soft vacuum, marinade program*

#### SV-660 CAR

pompa vuoto 40mc/h Busch - camera 660x540x220h 380V barra saldante: 2 barre 650 mm - 2 barre 530 mm 2 barre 530 + 590 mm - display 20 programmi con "soft vacuum"  
*40cbm/h Busch vacuum pump – 660x540x220h chamber 380V seal bar: 2 bars 650 mm - 2 bars 530 mm - 2 bars 530 + 590 mm double lines display, vacuum sensor, 20 storable programs, soft vacuum, marinade program Display doppia riga, sensore vuoto, programma marinatura, 20 programmi, soft vacuum*

#### SV-760 CAR

Pompa vuoto Busch 60mc/h – camera 760x540x220h – 380V barra saldante: 2 barre 530mm – 2 barre 750mm – 2 barre 530+690mm display doppia riga, sensore vuoto, programma marinatura, 20 programmi, soft vacuum  
*60cbm/h Busch vacuum pump – 760x540x220h chamber – 380V sealing bar: 2 750mm bars – 2 530mm bars – 2 530+690mm bars double lines display, vacuum sensor, 20 storable programs, soft vacuum, marinade program*

#### SV-960 CAR

Pompa vuoto Busch 100mc/h – camera 960x540x200h – 380V barra saldante: 2 barre 530mm – 2 barre 950mm – 2 barre 530+890mm display doppia riga, sensore vuoto, programma marinatura, 20 programmi, soft vacuum  
*100cbm/h Busch vacuum pump – 960x540x200h chamber – 380V sealing bar: 2 950mm bars – 2 530mm bars – 2 530+890mm bars double lines display, vacuum sensor, 20 storable programs, soft vacuum, marinade program*

## MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA

Countertop vacuum chamber machine / *Machinesous-vide à cloche sur roulettes* / Hauben-Verpackungsmaschine mit Lenkrollen / *Máquina de envasado al vacío de campana*

### Informazioni Generali / General Information

#### SV 27E

Pompa vuoto DVP 4 mc/h - barra saldante mm. 270 - 230 V 4cbm/h DVP vacuum pump - 270 mm seal bar - 230V

#### SV 35E

Pompa vuoto DVP 8 mc/h - barra saldante mm. 350 - 230 V 8 cbm/h DVP vacuum pump - 350 mm seal bar - 230V

#### SV 42E

Pompa vuoto DVP 20mc/h - barra saldante mm. 420 - 230 V 20 cbm/h DVP vacuum pump - 420 mm seal bar - 230V

#### SV 52E

pompa vuoto DVP 20mc/h - barra saldante mm. 520 - 230 V 20 cbm/h DVP vacuum pump - 520 mm seal bar - 230V



**BUSTE LISCE PER SOTTOVUOTO  
A CAMPANA**

Plain bags for vacuum chamber machine  
Sachets lisses pour machines sous-vide à cloche  
Glatte Vakuumeutel für Hauben-Verpackungsmaschine  
Bolsas lisas para maquina de envasado al vac o de campana

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	Formato size	Pezzi / cartone pcs / box
15x30	100	15x30	2500
20x30	100	20x30	2000
25x35	100	25x35	1600
30x40	100	30x40	1000
40x50	100	40x50	600
50x60	100	50x60	350

**BUSTE LISCE COTTURA  
A CAMPANA**

Plain cooking bags for vacuum chamber machines  
Sachet gaufrées de cuisson pour machines sous vide à cloche  
Kochfeste glatte Vakuumbbeutel für Hauben - Verpackungsmaschinen  
Bolsas lisas cocción para aspiración

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	Formato size	Pezzi / cartone pcs / box
15x30	100	15x30	2500
20x30	100	20x30	2000
25x35	100	25x35	1600
30x40	100	30x40	1000
		40x50	600
		40x60	500



Bluetooth®



## TERMOCIRCOLATORE DINAMICO

Thermocirculator - *Thermoplongeur*  
Wärme-Umwälzthermostat - *Termocirculador*

**Informazioni Generali**  
General Information

### SK PRO

Softcooker per la cottura sous-vide - 2000 W - VL 230/50HZ  
*For sous vide cooking - 2000 W - VL 230/50HZ*

## TERMOCIRCOLATORE DINAMICO

Thermocirculator - *Thermoplongeur*  
Wärme-Umwälzthermostat - *Termocirculador*

**Informazioni Generali**  
General Information

### SK ROW

Softcooker per la cottura sous-vide - 1100 W - VL 230/50HZ  
*For sous vide cooking - 1100 W - VL 230/50HZ*

## TERMOCIRCOLATORE STATICO

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

**Informazioni Generali**  
General Information

### SKS

Softcooker per la cottura sous-vide 1/1 GN con rubinetto  
*For sous vide cooking 1/1 GN with tap*

## OPTIONAL

Vasca inox con coperchio 1/1GN - *S/steel container with lid 1/1GN*

Vasca inox con coperchio 2/1GN - *S/steel container with lid 2/1GN*

---



---



---



---



TERMOSIGILLATRICI



## TERMOSIGILLATRICI

Thermosealing machine - *Thermoscelleuse* - Thermoversiegler - *Termoselladora*

### Informazioni Generali / General Information

#### TS300

Sigillatura manuale - bobina film 140 mm - stampo escluso  
Manual sealing - 140 mm film - Mould not included

### Informazioni Generali / General Information

#### TS400

Sigillatura manuale - bobina film 160 mm - stampo escluso  
Manual sealing - 160 mm film - Mould not included



Stampo/mould  
138x96mm



Stampo/mould  
193x138mm



Stampo/mould  
1/2 GN 265x320mm



Stampo/mould  
1/4 GN 265x160mm



Stampo/mould  
180x180mm



Stampo/mould  
195x260mm



Stampo/mould  
1/8 GN 160x130mm



Stampo/mould  
2 X 180x180mm



## TERMOSIGILLATRICI PROFESSIONALI MANUALI

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

### Informazioni Generali / General Information

#### MM1/150

Sigillatura manuale - bobina film 150 mm  
 stampo multiform di serie (190x137-137x95-137x125)  
*Manual sealing, 150 mm film,*  
*multiform mould included (190x137-137x95-137x125)*

#### MM2/220

Sigillatura manuale - bobina film 220 mm  
 stampo multiform di serie (260x190-230x190-190x137-137x95)  
*Manual sealing, 220 mm film,*  
*multiform mould included (260x190-230x190-190x137-137x95)*

#### MM3/380

Sigillatura manuale - bobina film 380 mm  
 stampo escluso  
*Manual sealing, 380 mm film,*  
*Multiform mould not included*

## TERMOSIGILLATRICI PROFESSIONALI AUTOMATICHE

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

### Informazioni Generali / General Information

#### MA1/150

Sigillatura automatica - bobina film 150 mm  
 stampo multiform di serie (190x137-137x95-137x125)  
*Automatic sealing, 150 mm film,*  
*multiform mould included (190x137-137x95-137x125)*

#### MA2/220

Sigillatura automatica - bobina film 220 mm  
 stampo multiform di serie (260x190-230x190-190x137-137x95)  
*Automatic sealing, 220 mm film*  
*multiform mould included (260x190-230x190-190x137-137x95)*

#### MA3/380

Sigillatura automatica - bobina film 380 mm  
 stampo escluso  
*Automatic sealing, 380 mm film*  
*Multiform mould not included*

## STAMPI PER TERMOSIGILLATRICI MM 3/380 - MA 3/380

Optional moulds for thermosealing machines MM3/380 - MA 3/380 - *Moules pour thermoscelleuses MM3/380 - MA 3/380*  
 Formen Für Thermoversiegler MM3/380 - MA 3/380 - *Moldes para termoselladoras MM3/380 - MA 3/380*

**SF1** stampo fisso 1 impronta - Fixed mould, 1 tray

**SF2** stampo fisso 2 impronte - Fixed mould, 2 trays

**SF4** stampo fisso 4 impronte - Fixed mould, 4 trays

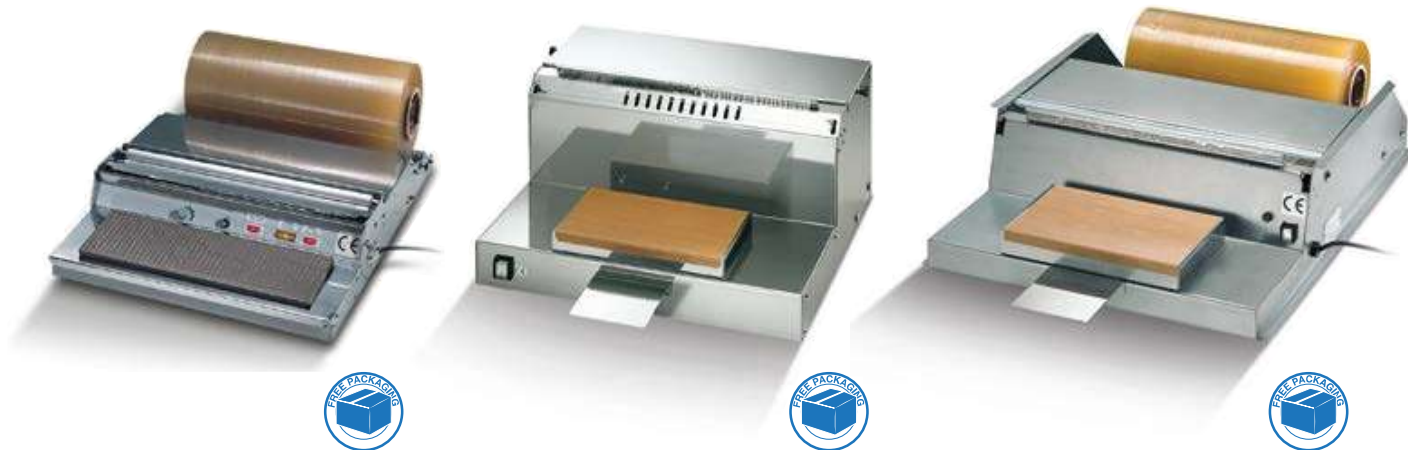
Si realizzano stampi personalizzati, quotazione su richiesta - *Customized Moulds available upon request*







ARTICOLI VARI



## DISPENSER

Wrapping machine - Dispenser - Verpackungsmaschine - Empacadora de film

### Informazioni Generali General Information

#### DISP45

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

### Informazioni Generali General Information

#### DISP50

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

### Informazioni Generali General Information

#### DISP51

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



## CEPPO IN POLITILENE

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

### Informazioni Generali / General Information

#### CEPPO 40

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

#### CEPPO 50

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

#### CEPPO 60

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

## CEPPO IN LEGNO

Acacia wood chopping block 25 cm thickness  
*Table de découpe en acacia épaisseur 25 cm*  
 Arbeitstisch aus Akazienhol 25 cm dicke  
*Cepo de corte en acacia espesor 25 cm*

### Informazioni Generali / General Information

#### CEPPO 40 LE

Ceppo in legno di acacia sp. 25 cm completo di sgabello 400x400x900h  
*Acacia wood chopping block, 25cm th equipped with support, 400x400x900h*

#### CEPPO 50 LE

Ceppo in legno di acacia sp. 25 cm completo di sgabello 500x500x900h  
*Acacia wood chopping block, 25cm th equipped with support, 500x500x900h*

#### CEPPO 60 LE

Ceppo in legno di acacia sp. 25 cm completo di sgabello 600x600x900h  
*Acacia wood chopping block, 25cm th equipped with support, 600x600x900h*



## STERILIZZATORE

Knives Sterilizer - *Sterilisateur de couteaux*  
Messersterilisierer - *Esterilizador de cuchillos*

### Informazioni Generali General Information

#### STE 14C

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

## INTENERITRICE

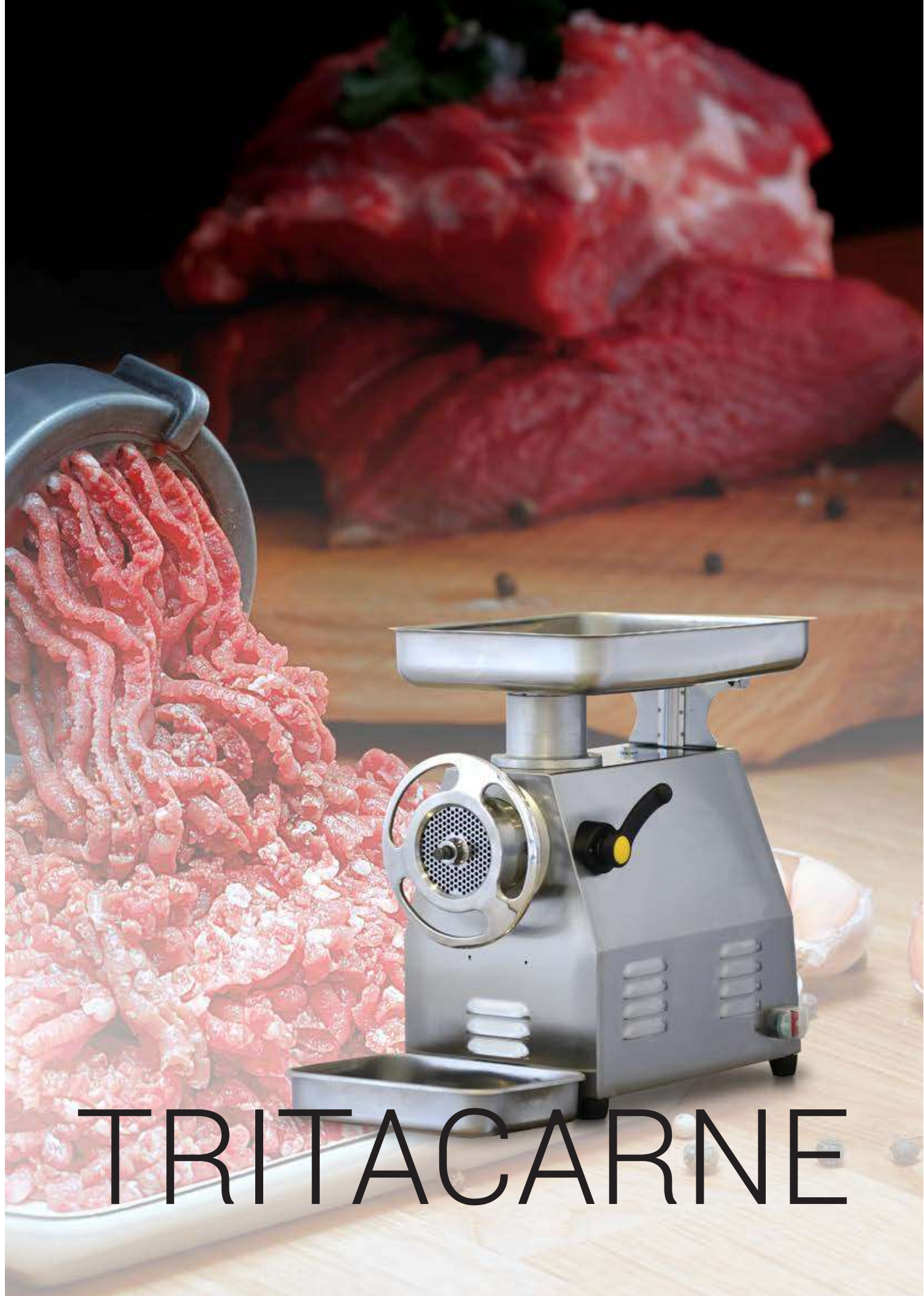
Tenderizer - *Attendrisseur*  
Fleisch-murber - *Tiernizadora de carnes*

### Informazioni Generali General Information

#### INT

Lama 2x64, cap. taglio 150x20, 230V monofase-400V trifase  
*Blade 2x64, cutting capacity 150x20, 230V monophase-400V threephase*





TRITACARNE



## TRITACARNE SEMPLICE

Meat Mincer - *Hachoir à viande*  
Fleischwolf - *Picadora de carne*

### Informazioni Generali / General Information

#### TS 8

Mod 8 semplice - 230 V monofase - gruppo macinazione inox  
*Mod 8 - 230 V monophase - s/steel mincing unit*

#### TS 12

Mod 12 semplice - 230 V monofase - 400 V trifase - gruppo macinazione inox  
*Mod 12 - 230 V monophase - 400 V threephase - s/steel mincing unit*

#### TS 22

Mod 22 semplice - 230 V monofase - 400 V trifase - gruppo macinazione inox  
*Mod 22 - 230 V monophase - 400 V threephase - s/steel mincing unit*

## OPTIONAL

Accessories for meat mincers  
*Accessories pour hachoirs à viande*  
*Zubehöre für Fleischwolfe*  
*Accesorios para picadoras de carne*

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 8 MEAT MINCER 8					
TRITACARNE 12 MEAT MINCER 12					
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22					

## TRITACARNE CARENATO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### TC 12

Mod 12 carenato - 230 V monofase - 400 V trifase  
*Mod 12 s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase*

#### TC 22

Mod 22 carenato - 230 V monofase - 400 V trifase  
*Mod 22 s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase*

Supplemento inversione di marcia per mod. 12/22  
*Optional reverse gear switch for mod. 12/22*

Supplemento passapomodoro per mod. 12  
*Optional tomato strainer attachment for mod. 12*

Supplemento passapomodoro per mod. 22  
*Optional tomato strainer attachment for mod. 22*

Supplemento passapurea per mod. 12  
*Optional puree maker attachment for mod. 12*

Supplemento passapurea per mod. 22  
*Optional puree maker attachment for mod. 22*

Supplemento kit 3 imbuto (mm 15/20/25)  
per insaccare per tutti i modelli  
*Optional 3 sausage stuffer funnels kit (mm 15/20/25)*  
suitable for all models

Supplemento anello per insaccare per mod 8  
*Optional stuffer ring for mod. 8*

Supplemento anello per insaccare per mod 12  
*Optional stuffer ring for mod. 12*

Supplemento anello per insaccare per mod 22  
*Optional stuffer ring for mod. 22*





## TRITACARNE CARENATO BOCCA CORTA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### TC 22BC

Mod 22 - inversione marcia di serie - gruppo macinazione inox  
 Mod 22 s/steel - short outlet mouth, reverse gear switch, 400 V threephase

#### TC 32

Mod 32 carenato - inversione marcia di serie - 400 V trifase - gruppo macinazione inox  
 Mod 32 s/steel - reverse gear switch, 400 V threephase

Supplemento voltaggio monofase  
 Optional monophase

### OPTIONAL

Accessories for meat mincers / *Accessories pour hachoirs à viande*  
 Zubehör für Fleischwölfe / *Accesorios para picadoras de carne*

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22					
TRITACARNE 32 MEAT MINCER 32					
TRITACARNE 42 MEAT MINCER 42					

## TRITACARNE INDUSTRIALE

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

### Informazioni Generali / General Information

#### TC 42

Mod 42 carenato - 400 V trifase 7,8 Hp  
 Mod 42 s/steel - 400 V threephase 7,8 Hp

Supplemento carrello  
 Optional carriage



## TRITACARNE REFRIGERATO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### TC 22 REFR

Mod 22 refrigerato inox - 400 V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia asportabile  
S/steel refrigerated meat mincer mod 22 - 400V threephase - removable hopper

#### TC 32 REFR

Mod. 32 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia asportabile  
Mod 32 s/steel - reverse gear switch 400 V threephase - removable hopper

Supplemento voltaggio monofase  
Optional monophase motor

### OPTIONAL

Accessories for meat mincer / Accessoires pour hachoirs à viande  
Zubehöre für Fleischwolfe / Accessorios para picadoras de carne

### Informazioni Generali / General Information

#### TC 22E REFR

Mod 22 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia fissa  
S/steel refrigerated meat mincer mod. 22 - 400V threephase - 1,5 Hp CE - fixed hopper

#### TC 32E REFR

Mod 32 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia fissa  
S/steel refrigerated meat mincer mod 32 - 400V threephase - 2,5 Hp CE - fixed hopper

Maggiorazione voltaggio monofase  
Optional monophase voltage

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22					
TRITACARNE 32 MEAT MINCER 32					



MESCOLATORI CARNE



## MESCOLATORI PER CARNI DA BANCO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### MES 30

30 Kg. monopala da banco - 400V trifase  
*30 Kg Single-paddle counter-top meat mixer - 400V threephase*

Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor

### Informazioni Generali / General Information

#### MES 10E

10kg monopala da banco - 230V monofase  
*10 Kg single - paddle countertop meat mixer - 230 V monophase*

#### MES 20E

20kg monopala da banco - 230V monofase  
*20 kg single-paddle countertop meat mixer - 230V monophase*

#### MES 30E

30kg monopala da banco - 400V trifase  
*30 kg single-paddle countertop meat mixer - 400V threephase*

#### MES 50E

50kg monopala da banco - 400V trifase  
*50 kg single-paddle countertop meat mixer - 400V threephase*

Supplemento voltaggio monofase per mod. MES 30E - MES 50E  
*Optional monophase voltage for mod. MES 30E - MES 50E*



## MESCOLATORE PER CARNI CARRELLATO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### MES 30C

30 Kg. monopala carrellata - 400V trifase  
*30 Kg single-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase*

#### MES 50

50 Kg. monopala - 400V trifase  
*50 Kg single-paddle meat mixer - 400V threephase*

#### MES 50P2

50 Kg. bipala - 400V trifase  
*50 Kg double-paddle meat mixer - 400V threephase*

#### MES 75

75 Kg. monopala - 400V trifase  
*75 Kg single-paddle meat mixer - 400V threephase*

#### MES 100P2

100 Kg. bipala - 400V trifase  
*100 Kg double-paddle meat mixer - 400V threephase*

#### MES 50P2E

50kg bipala carrellata - 400V trifase  
*50 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase*

#### MES 80P2E

80kg bipala carrellata - 400V trifase  
*80 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase*

#### MES 120P2E

120kg bipala carrellata - 400V trifase  
*120 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase*

Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor

Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor





INSACCATRICI



## INSACCATRICI MANUALI

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

### Informazioni Generali / General Information

#### INS 5

Lt. 5 orizzontale / 5 Lt horizontal

#### INS 70

Lt. 7 orizzontale / 7 Lt horizontal

#### INS 150

Lt. 15 orizzontale / 15 Lt horizontal

#### INS 7V

Lt. 7 verticale / 7 Lt vertical

#### INS 15V

Lt. 15 verticale / 15 Lt vertical

## INSACCATRICI IDRAULICHE

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

### Informazioni Generali / General Information

#### INS 15V-I

Lt. 15 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase  
*15 Lt vertical hydraulic - 230V monophase - 400V threephase*

#### INS 25V-I

Lt. 25 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase  
*25 Lt vertical hydraulic - 230V monophase - 400V threephase*

#### INS 35V-I

Lt. 35 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase  
*35 Lt vertical hydraulic - 230V monophase - 400V threephase*

#### INS 50V-I

Lt. 50 verticale idraulica - 230V monofase 400V trifase  
*50 Lt vertical hydraulic - 230V monophase - 400V threephase*





GRATTUGIE



## GRATTUGIE

Cheese grater - *Râpe à fromage* - Käse Reibe - *Ralladora*

### Informazioni Generali / General Information

#### GM

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

#### GS

Grattugia singola ventilata - rullo inox blocco motore di serie 230V monofase  
400V trifase  
*Ventilated single grater - s/steel grating roll safety interlock as standard 230V monophase  
400V threephase*



## GRATTUGIE DOPPIE

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

### Informazioni Generali / General Information

#### GD

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

## GRATTUGIE GIGANTI

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

### Informazioni Generali / General Information

#### GGT

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

Supplemento voltaggio monofase / Optional monophase voltage





GRUPPI COMBINATI



## GRUPPI COMBINATI SEMPLICI

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

### Informazioni Generali / General Information

#### TG 8S

Tritacarne-grattugia mod 8 semplice - 230V monofase - 400V trifase  
 Combined meat mincer and grater mod 8 - 230V monophase - 400V threephase

#### TG 12S

Tritacarne-grattugia mod 12 semplice - 230V monofase - 400V trifase  
 Combined meat mincer and grater mod 12 - 230V monophase - 400V threephase

#### TG 22S

Tritacarne-grattugia mod 22 semplice - 230V monofase - 400V trifase  
 Combined meat mincer and grater mod 22 - 230V monophase - 400V threephase

## GRUPPI COMBINATI CARENATI

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

### Informazioni Generali / General Information

#### TG 12C

Tritacarne-grattugia mod 12 carenato - 230V monofase - 400V trifase  
 Combined meat mincer and grater mod 12 with s/steel case  
 230V monophase - 400V threephase

#### TG 22C

Tritacarne-grattugia mod 22 carenato - 230V monofase - 400V trifase  
 Combined meat mincer and grater mod 22 with s/steel case  
 230V monophase - 400V threephase

## OPTIONAL

Accessories for meat mincers and combined units / *Accessories pour hachoirs à viande et groupes combinés*  
 Zubehör für Fleischwolfe und Kombieinheiten / *Accesorios para picadoras de carne y equipos combinados*

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3.5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 8 MEAT MINCER 8					
TRITACARNE 12 MEAT MINCER 12					
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22					



## GRUPPI COMBINATI

Combined units - Groupes Combinés - Kombieinheiten - Equipos combinados

### Informazioni Generali / General Information

#### GCP

Grattugia - macinacaffè - macinapepe  
230V monofase - 400V trifase  
Combined grater-coffee grinder-pepper grinder  
230V monophase 400V threephase

#### GC

Grattugia - macinacaffè - 230V monofase - 400V trifase  
Combined grater - coffee grinder  
230V monophase 400V threephase

#### CS

Macinacaffe o macinapepe singolo 230V monofase - 400V trifase  
Coffee or pepper single grinder  
230V monophase - 400V threephase







CUTTER  
PROFESSIONALI



## BOWL CUTTER

Horizontal Cutter - *Cutter Horizontal* - Horizontal Cutter - *Cutter Horizontal*

### Informazioni Generali / General Information

#### BC 5

Cutter orizzontale - LT5 - 230 monofase - 380 trifase  
*Horizontal cutter - LT5 - 230V monophase - 380V threephase*

#### BC 10

Cutter orizzontale - LT10 - 230 monofase - 380 trifase  
*Horizontal cutter - LT10 - 230V monophase - 380V  
threephase*

Applicazione tritacarne per mod. BC10  
*Optional meat mincer (for BC 10 only)*



**mpm**  
MAGGIOR  
PREZZO  
MOTIVATO

## CUTTER PROFESSIONALI VASCA STACCATA

Professional food processor, detached bowl  
*Cutter professionnel, cuve détachée*  
Cutter, getrennt Becken - *Cutter profesional,*  
*cuba separada*

### Informazioni Generali / General Information

#### CUT3 VS

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

#### CUT5 VS

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

#### CUT8 VS

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

Supplemento 2 vel. 700/1400 per mod. CUT 5 e CUT 8 (solo trifase)  
*Optional 2-speed 700/1400 on CUT5/CUT8 (3-phase only)*

Supplemento 2 vel. 1400/2800 per mod. CUT 5 e CUT 8 (solo trifase)  
*Optional 2-speed 1400/2800 on CUT5/CUT8 (3 phase only)*

## CUTTER

Food processor - *Cutter* - *Cutter* - *Cutter*

### Informazioni Generali / General Information

#### CUT 3E

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

#### CUT 5E

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

#### CUT 8E

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

Variatore di velocità per mod. CUT5E e CUT8E  
*Variable speed device for mod. CUT5E and CUT8E*

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



## TAGLIAVERDURE

Vegetable cutter - *Coupe - légumes*  
Gemüsechneider - *Cortaverdura*

### Informazioni Generali / General Information

#### TAGL

230 V monofase - 400 V Trifase  
*230 V monophase - 400 V Threephase*

## COMBINATO TAGLIAVERDURE CUTTER

Combined vegetable cutter and food processor - *Combiné coupe - légume et cutter*  
Kombi - *Gemüseschneider und Cutter* - *Combinado cortaverdura y cutter*

### Informazioni Generali / General Information

#### TAGL/CUTT

Combinato inox tagliaverdure cutter lt.5 / 230 V monofase - 400 V Trifase  
*S/steel combi vegetable cutter+ 5 Lt food processor*  
*230V monophase - 400V threephase*

DISCHI PER TAGLIAVERDURE

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

Informazioni Generali / General Information



Disco E 1-2-3-4-5-6-8-10-14mm per taglio fette  
Disc E (1-2-3-4-5-6-8-10-14mm slicer)



Dischi H - 2,5-4-6-8-10mm per taglio a listelli ricurvi  
Disc H (2,5-4-6-8-10mm curved stick slicer)



Dischi D 8x8 - 10x10 12x12 - 20x20mm per cubettare  
Disc D (8x8 - 10x10 - 12x12 - 20x20mm dicer/cuber)

\*



Dischi B 6-8-10mm per taglio a listelli  
Disc B (6-8-10mm baton slicing)

\*



Dischi S 1-2mm taglio a fette per prodotti delicati  
Disc S (1-2mm deli food slicer)



Disco V per grattugiare pane e formaggio  
Disc V grating disc for bread and cheese



Dischi Z 2 - 3 - 4 - 7 mm per sfilacciare  
Disc Z 2 - 3 - 4 - 7 mm (shredder / julienne)



Disco X1 - 8 inox per taglio fette da mm. 1 a 8 regolabile  
Disc X (s/steel adjustable 1 to 8mm / slicer)

Disco plastica espulsore  
Plastic ejector disc

Contenitore porta dischi  
Disc storage case

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





## MIXER AD IMMERSIONE

Immersion blender - *Mixeur à immersion*  
Stabmixer - *Batidora de inmersión*

### Informazioni Generali / General Information

#### MIX 250L

Motore da 250W completo di mescolatore da 250mm velocità fissa  
*fissa 250W motor - equipped with 250 mm mixer - 1 speed*

#### BM 250

Motore 250W - velocità fissa  
*250W motor - 1 speed*

#### MESC 20

Mescolatore 200 mm  
*200mm mixer*

#### MESC 25

Mescolatore 250 mm  
*250mm mixer*

#### MIX 350V

Motore 350W completo di frusta e mescolatore da 400mm velocità variabile  
*350W motor equipped with whisk and 400mm mixer variable speed*

#### BM 350

Motore 350W velocità variabile  
*350W motor - variable speed*

#### FRUSTA

Frusta  
*Whisk*

#### MESC 30

Mescolatore 300 mm  
*300mm mixer*

#### MESC 40

Mescolatore 400 mm  
*400mm mixer*

#### MESC 50

Mescolatore 500 mm  
*500mm mixer*

#### MESC 60

Mescolatore 600 mm  
*600mm mixer*

Svedlinghaus®



## PELATATE CON CASSETTO COMPLETO DI FILTRO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### PEL 5B

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

#### PEL 5

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

#### PEL 10

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

#### PEL 18

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

## LAVACOZZE CON CASSETTO COMPLETO DI FILTRO

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

### Informazioni Generali / General Information

#### LAV 5B

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

#### LAV 5

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

#### LAV 10

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

#### LAV 18

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





MONDO PIZZA



## IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

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

### Informazioni Generali General Information

#### IMP 5

5 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*5 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase*

#### IMP 8

8 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*8 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase*

#### IMP 12

12 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*12 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase*

#### IMP 18

18 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*18 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase*

#### IMP 25

25 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*25 Kg 1 speed - 230V monophase - 400V threephase*

#### IMP 38

38 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*38kg capacity - 1 speed - 230V monophase - 400V threephase*

### OPTIONAL

Kit ruote - *Wheel kit*

Supplemento doppia velocità (solo trifase)  
*Optional 2-speed (3-phase only)*

Supplemento testa ribaltabile e vasca estraibile dal mod. IMP 12  
*Optional lift-up tilting head and removable bowl from mod IMP 12*

## IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA SERIE SPECIAL

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

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

### Informazioni Generali General Information

#### IMP 18S

18 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*18 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase*

#### IMP 25S

25 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*25 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase*

#### IMP 38S

38 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*38 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase*

#### IMP 44S

44 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase  
*44 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase*

### OPTIONAL

Supplemento doppia velocità (solo trifase)  
*Optional 2-speed (3-phase only)*

Supplemento testa ribaltabile e vasca estraibile dal mod. IMP 12  
*Optional lift-up tilting head and removable bowl from mod IMP 12*



## STENDIPIZZA

Pizza dough rolling machine - *Formeuse à pizza*  
Pizzateigausroller - *Laminadora de pizzas*

### Informazioni Generali / General Information

#### PIZZA 30

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

#### PIZZA 40

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

#### PIZZA 40 RP

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

### OPTIONAL

Comando a pedale per mod. Pizza 30 - Pizza 40 - *Optional pedal control for Pizza 30 - Pizza 40*



## TAGLIAMOZZARELLA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### TAGL/MOZZ

---

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

Cono foro mm. 2,5 per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati  
*2,5 mm soft cheese shredding cone*

---

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

---

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

---

Cono foro mm. 7 per sfilacciare mozzarella  
*7mm mozzarella shredding cone*



MACCHINE  
PASTA FRESCA



## MACCHINA PER PASTA FRESCA

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

### Informazioni Generali / General Information

#### PF 1,5

230V monofase - 400V trifase - trafile escluse  
230V monophase 400V threephase - moulds not included

#### OPTIONAL

Cavalletto - Stand

#### PF 2,5

230V monofase - 400V trifase - trafile escluse  
230V monophase 400V threephase - moulds not included

#### OPTIONAL

Cavalletto - Stand

Coltello tagliapasta elettrico - Electronic cutter

### ACCESSORI

Accessories - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

#### SUPPORTO IN ACCIAIO

CF Supporto aperto in acciaio, 750x580x900, Piano in legno (Teglie GN 1/1 Escluse)  
S/steel support, 750x580x900 wooden top (GN 1/1 trays not included)





## MACCHINA PER PASTA FRESCA

Pasta machine - *Machine à pâte* - Nudelmaschine - *Maquina para pasta fresca*

### Informazioni Generali / General Information

#### PF 4

400 V trifase, completa di tagliapasta elettronico e raffreddamento, trafilè escluse.  
 400 V threephase, equipped with electronic cutter and cooling system. Moulds not included.

#### PF 8

400 V trifase, completa di tagliapasta elettronico, raffreddamento e cavalletto, trafilè escluse.  
 400 V threephase, equipped with electronic cutter, cooling system and stand. Moulds not included.

#### PF 4E

400 V trifase, vasca completamente estraibile, pannello comandi digitale e programmabile completa di tagliapasta e raffreddamento ad acqua.  
 400 V threephase, detachable bowl, digital and programmable control panel, equipped with water cooling system and electronic cutter.

Supplemento monofase  
 Optional monophase motor

### ACCESSORI

Accessories - *Accessoires* - *Zubehöre* - *Accesorios*

#### SUPPORTO IN ACCIAIO

CF Supporto aperto in acciaio, 750x580x900, Piano in legno (Teglie GN 1/1 Escluse)  
 S/steel support, 750x580x900 wooden top (GN 1/1 trays not included)





## TRAFILE PER MACCHINA PASTA

Pasta machine moulds - Moules pour machine à pâte - Nudleinsätze - Molde para maquina para pasta fresca

### Informazioni Generali / General Information

**PF 1,5**

**PF 2,5/4/4E/5**

**PF 8**

Spaghetti Ø 2mm

Tagliatelle / Fettuccine 8mm

Fusilli 8,4mm

Maccheroni Ø 8,5mm

Capelli d'angelo Ø 1mm

Tagliolini 3,5mm

Pappardelle 16mm

Bigoli / Pici 3mm

Bucatini 4mm

Caserecce 8,8mm

Linguine / Trenette 4mm

Pasta sfoglia





## SFOGLIATRICI

Pasta Rolling machine - *Formeuse à pâte* - Pasta Ausrollmaschine - *Laminadora de pasta*

### Informazioni Generali / General Information

#### SF 220

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

#### SF 320

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

#### SF 420

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

#### SF 520

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

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

Supplemento monofase / optional monophase motor

### Condizioni generali di vendita

Prezzi esclusi di IVA. Materiali franco nostro stabilimento. Spese incasso effetti e bolli. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente anche se venduta Franco di Porto. La merce deve essere controllata all'atto della consegna in presenza del vettore. Eventuali danni o rotture sono esclusivamente a carico di chi effettua il trasporto. Non si accettano ritorni di merce se non entro 10 giorni dalla data di spedizione e sempre Franco di Porto. Onde evitare disguidi gli ordini si accettano solamente scritti e completi di Ragione Sociale, Codice Fiscale e Partita IVA. Assistenza Tecnica a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia. Garanzia 1 anno escluse le parti elettriche. La merce deve essere resa franco nostro stabilimento. Tutte le macchine sono costruite a norma del D.P.R. 27 Aprile n. 547, coperta da assicurazione. (Responsabilità civile verso terzi). Il presente annulla tutti i precedenti. I dati tecnici riportati nel presente listino sono puramente indicativi.

### General sales conditions

Prices do not include VAT. Delivery of goods: ex factory. Expenses for collection bills, taxes and stamps. Goods travel at buyer's risk and peril even if sold free port. Goods must be checked on delivery in the presence of the carrier. Any damage or breakage is to be charged to the transporter. Returns of goods are accepted within 10 days from shipping date and are to be sent free port. To avoid errors, only written orders are accepted if complete of name of company, address, fiscal number and VAT number. Technical maintenance is to be charged to dealers for the whole duration of the warranty. One year warranty except for electrical parts. Goods must be returned ex our factory. All machines are built in conformity of standard D.P.R. 27th April, number 547, covered by insurance (third party liability insurance). This price-list replaces all previous lists. The technical data illustrated in this price-list are only approximate.

### Conditions generales de vente

Prix hors T.V.A.. Frais de transport et d'emballage non inclus. Merchandise depart notre usine. Frais d'encaissement, timbres et effets. La merchandise est expediee aux risques et perils du commettant, aussi si vendu port paye. La merchandise doit etre controlee a la livraison en presence du transporteur. Eventuelles ruptures ou degats sont exclusivement a la charge du transporteur. On accepte retours de merchandise entre 10 jours de la date d'expedition et toujours port paye. Afin d'eviter des erreurs, on n'accepte que commandes ecrites et completes de raison sociale, et numero T.V.A. Assistance technique a la charge du revendeur pour toute la duree de la garantie. Garantie d'un an, parties electriques exclues. La merchandise doit etre retourné depart notre usine. Toutes les machines sont construites en conformite du D.P.R. 27 Avril, numero 547, avec couverture d'assurance (Responsabilité civil aux tiers). Le present catalogue annule tous les precedents. Les donnees techniques contenues dans la present liste des prix sont purement indicatives.

### Generelle verkaufsbedingungen

Preise sind ohne MwSt. Versandkosten und Verpackung nicht enthalten. Waren ab Werk. Inkasso - Effekten - und Stempelmarkespesen. Die Beförderung der Ware erfolgt auf Gefahr des Auftraggebers, auch wenn freihafen verkauft. Die Ware muß bei der Lieferung vor dem Transporteur kontrolliert werden. Eventuelle Schaden oder Brechen sind ausschließlich zu Lasten des Transporteurs. Die Warenrückgabe wird nur freihafen und binnen 10 Tagen vom Versandsdatum akzeptiert. Um Fehler zu vermeiden, werden nur schriftliche und komplette Bestellungen mit Firmenname und MwSt. akzeptiert. Technische Hilfsleistungen sind zu Lasten des Händlers für die ganze Länge der Garantie. Garantie von einem Jahr, die elektrischen Teile sind ausgeschlossen. Die Ware muß ab unserem Werk geschickt werden. Alle unsere Maschinen sind gemäß D.P.R. 27 April, Nummer 547 gebaut, mit Versicherungsdeckung. (Gesetzliche Haftpflicht). Die vorliegende Preisliste setzt alle vorhergehenden außer Kraft. Die in der vorliegenden Preisliste angegebenen technischen Daten sind reine Richtwerte.

### Condiciones generales de venta

Precios mostrados no incluyen IVA ni gastos de envío y embalaje. Condiciones de entrega franco fábrica. Gastos de cobro timbres y estampillas. La mercancía viaja a riesgo y ventura del comprador, incluso de ventas francas hasta destino. La mercancía tiene que ser comprobada en el momento de la entrega en presencia del transportista. Eventuales reclamaciones por averías y daños durante el transporte sólo son presentables al transportista. No se aceptan regresos de mercancía después de 10 días de la fecha de envío y siempre franco destino.

A fin de evitar errores, los pedidos deberán formularse necesariamente por escrito y tienen que ser completos de denominación o razón social, código fiscal y código IVA. El vendedor garantiza el soporte técnico durante todo el período de garantía. Garantía 1 año. Queda excluida de la garantía las partes eléctricas. La mercancía en garantía tiene que ser regresada establecimiento franco destino. Todas nuestras máquinas están construidas conforme a la norma DPR 27 Abril, N.547 cubierta por un plan de seguro (Seguro de responsabilidad a terceros). El presente listado anula Los datos técnicos en el presente listado, tienen simplemente un carácter indicativo.

LA DITTA SI RISERVA LA POSSIBILITA' DI CAMBIAMENTI TECNICI ED ESTETICI SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL AND AESTHETIC IMPROVEMENTS WITHOUT PRIOR NOTICE.

LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER DES AMELIORATIONS TECHNIQUES ET ESTHETIQUES SANS AVIS PREALABLE.

DER HERSTELLER BEHALT SICH DAS RECHT AUF TECHNISCHE UND ASTHETISCHE ANDERUNGEN OHNE VORHERIGE ANKUNDIGUNG VORZUNEHMEN.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO A EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS Y ESTETICAS SIN PREVIO AVISO.







**Per le foto:**

©Andrey-stock.adobe.com.jpeg  
©Jacek Chabraszewski-stock.adobe.com.jpeg  
©circleps-stock.adobe.com.jpeg  
©hedgehog94-stock.adobe.com.jpeg  
©Maksim-stock.adobe.com.jpeg  
©Anton-stock.adobe.com.jpeg  
©rh2010-stock.adobe.com.jpeg  
©Kzenon-stock.adobe.com.jpeg  
©Alexander Raths-stock.adobe.com.jpeg  
©Sea Wave-stock.adobe.com.jpeg  
©nadianb-stock.adobe.com.jpeg  
©JackF-stock.adobe.com.jpeg  
©Gorodenkoff-stock.adobe.com.jpeg  
©contrastwerkstatt-stock.adobe.com.jpeg