



# PERFORMANCE ★ 2025

MOVING INTO THE FUTURE

  
**SIRMAN**

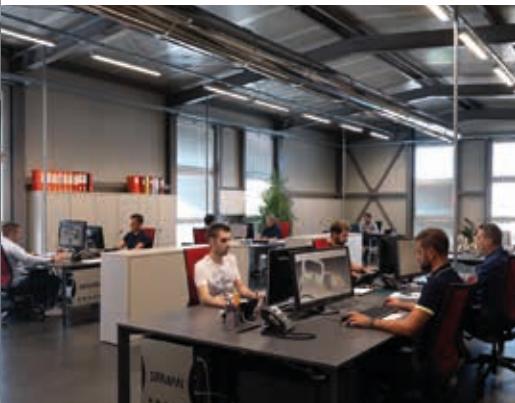








# COMPANY



Dal 1969 Sirman produce le migliori attrezzature per i Professionisti della Cucina, della lavorazione carni e della distribuzione organizzata. Dalla prima idea imprenditoriale del fondatore Nereo Marzaro ad oggi, l'azienda si è evoluta costantemente grazie ad una moderna ed efficiente organizzazione interna e ad un team d'eccellenza che opera affinché i prodotti Sirman, interamente progettati e realizzati in Italia, siano presenti in oltre 600 punti vendita nel mercato nazionale e in 126 paesi nel resto del mondo.

Oggi l'azienda è riconosciuta come leader nel settore grazie ad un'ampia gamma di attrezzature, caratterizzate dalla perfetta combinazione di tecnologia e affidabilità, design innovativo e funzionalità, destinate a soddisfare nel migliore dei modi le esigenze di ristoranti, bar, pizzerie, macellerie, salumerie, supermercati, laboratori e industrie alimentari. Un ottimo risultato ottenuto grazie alle brillanti intuizioni dei tecnici e progettisti che, nei laboratori attrezzati con le più avanzate tecnologie, sono impegnati ogni giorno nella ricerca e sviluppo di soluzioni efficaci e innovative per arricchire la gamma già molto ampia dei prodotti Sirman.

Un ufficio tecnico R&D di 12 persone, con 8 stazioni di modellazione solida tridimensionale, gestisce tutte le fasi di studio e progettazione di ogni macchina che esce dai propri stabilimenti produttivi. In contemporanea la forza vendita opera un incessante lavoro di indagine del mercato per individuare i nuovi trend e rimanere sempre sintonizzati sulle reali esigenze dei clienti. Una sinergia di collaborazioni ad altissima professionalità che ha portato Sirman ad affermarsi come l'unico vero partner globale nel mercato italiano e significativa realtà a livello internazionale.

*Since 1969 Sirman has been manufacturing the finest food processing machines for the professional kitchen, the small meat processing and retail industry.*

*From the entrepreneurial idea of the founder Nereo Marzaro to the present time, Sirman has constantly committed with a high level of organization and teamwork to fulfill the needs of over 600 dealers nationally and 126 countries worldwide with products entirely designed and made in Italy.*

*Today Sirman is a leader in the industry thanks to the most comprehensive range of food processing machines, designed with a perfect combination of technology and dependability, innovations and solutions to meet and exceed the demands of restaurants, bars, pizzerias, butcheries, supermarkets, laboratories, collectivities and plants. This is the outstanding result of engineers working every day in high tech departments for the research and development of effective solutions to further expand the line.*

*The research & development department boasting 12 engineers with 8 3D modeling stations to manage all stages of the product development process in conjunction to the sales force focused on understanding and addressing the rising and ever changing needs of the customers to create a high-level strategy to be the only global partner in the Italian marketplace and internationally well-recognized.*







**Sirman ITALIA**  
Headquarter

## Sirman Factories



### SIRMAN ASSEMBLY

Un modernissimo impianto di assemblaggio che precorre i tempi, dotato di magazzino automatizzato da 2.650 posti pallet a servizio dei reparti di montaggio che offre flessibilità e velocità ai lanci di produzione orientati sia a ricaricare il magazzino prodotti finiti che alla gestione di produzioni OEM. Il sistema di assemblaggio ad isole specializzate responsabilizza il singolo che segue l'intera fase di produzione. L'esperienza e la perizia del personale permettono di contare su di uno standard qualitativo degno della miglior tradizione meccanica italiana, indispensabile per le affettatrici più prestigiose, piccoli gioielli di raffinata meccanica. L'attenzione alle persone e all'ambiente che contraddistingue da sempre la filosofia di Sirman ha portato a completare questo stabile di 3.200 mq con una installazione fotovoltaica da 150 Kw e un innovativo impianto di riscaldamento a pavimento, che permette alle oltre 60 persone impiegate di lavorare nel massimo comfort anche nei mesi invernali.

*An ultra-modern assembly plant of 3.200 m<sup>2</sup> provided with an automatic storage and retrieval system, capable of 2.650 pallets to ensure availability of material at each stage of the production process, enhance flexibility and production flow for both stock replenishment and OEM custom made product. The assembly system split into dedicated areas for each product raises Sirman workers' responsibility and confidence during the whole assembly process. At the same time Sirman workers' skills and expertise qualify for the highest degree of quality, worthy of the finest tradition of Italian mechanics, necessary when it comes to the assembly heavy-duty slicers, genuine masterpieces of refined mechanics. The social responsibility to employees and the responsibility to the environment and natural resources are vital codes of Sirman mission sustained by the installation of a 150 Kw photovoltaic system and an innovative floor heating system for a safe, energy saving and comfortable working environment.*



### SIRMAN TECHNICS

Struttura di 5.500 mq dedicata alle lavorazioni meccaniche su tutte le tipologie dei prodotti Sirman. Orgoglio dell'azienda per organizzazione ed efficienza, il reparto gestisce ben 8 centri di lavoro doppia tavola organizzati in 3 turni di lavoro. Il nuovo reparto pulitura robotizzata che opera con due bracci Kawasaki e 10 cosiddette "torrette intelligenti" è oggi tra i più avanzati al mondo in grado di offrire risultati perfetti anche senza l'intervento umano. Un lavoro storicamente duro e difficile oggi è diventato agevole e dignitoso grazie agli investimenti operati dall'azienda in automazione e grazie ad un superbo impianto di aspirazione e smaltimento delle polveri.

Il nuovo reparto taglio lamiera, entrato in funzione nel 2016, è un vero gioiello di automazione ed esempio di industria 4.0. Il cuore del reparto è una macchina combinata punzonatrice-laser in fibra ottica con magazzino automatico, caricatore lamiere e braccio cartesiano dedicato ad impilare i pezzi tagliati. Prima installazione in Europa di una macchina di questo tipo da parte del leader giapponese Amada, riesce a gestire tutto il fabbisogno di taglio lamiera del gruppo con sole due persone.

*Sirman takes pride of a highly-efficient 5.500 m<sup>2</sup> metal machining and tooling infrastructure, featuring 8 automatic work centers operating with 3 shifts a day. The new robotic polishing system provided with two Kawasaki robots and 10 different matrix styles is today one of the most advanced worldwide able to achieve perfect results without human interaction. Metal polishing is notoriously a hard and unhealthy work, made easy and secure by Sirman thanks to the investments in automation and a state of the art powder and residues extraction and disposal system.*

*The new sheet metal cutting department, which started operating in 2016, is a genuine automation jewel, also in terms of Industry 4.0. The core of the department is a combined optical fibre punching-laser machine with automatic magazine, sheet metal loader and a Cartesian arm for stacking the cut pieces. The first installation in Europe of a machine of this type by the Japanese leader Amada, it can manage the Group's entire sheet metal cutting requirements with only two people.*



### ITALCENTRO

6.000 mq divisi in 3 reparti produttivi separati che gestiscono: il primo la produzione di vetrinette, piastre ad induzione, Softcooker e vari altri apparecchi per la cottura, il secondo tutte le macchine bar e i frullatori ad immersione, il terzo piastre grill, tostiere e forni pizza. Quest'ultimo autosufficiente anche per la produzione e finitura dei lamierati in acciaio inox.

*6.000 m<sup>2</sup> split into 3 production areas. One area has been dedicated to the production of food displays, induction hobs, Softcooker and other modern cooking products, the second one to the production of all bar and beverage machines and immersion blenders, finally the third one is provided with a machining center for stainless steel for the production of panini contact grills, toasters and pizza ovens.*



Nella sede centrale si trovano il magazzino spedizioni, il controllo qualità, gli uffici e il reparto ricerca e sviluppo che conta su 8 stazioni di modellazione solida tridimensionale per seguire lo sviluppo e la messa in produzione di tutti i prodotti dell'azienda.

Tutto il processo produttivo avviene all'interno dell'azienda. Anche gli ultimi investimenti realizzati dimostrano quanto Sirman punti sulla produzione interna più che sulla dislocazione della produzione all'estero.

Il magazzino spedizioni conta 9 baie di carico e gestisce dal controllo di qualità all'imballaggio e spedizione di più di 105.000 macchine l'anno al quale vanno aggiunti circa 130.000 accessori.

Il nuovo reparto Service gestisce 32.000 codici e, grazie all'ausilio di un SW dedicato per ordini online, a 3 magazzini verticali con 240 cassetti da 500 Kg di portata, che equivalgono ad 800 mq di superficie, riesce a spedire 450.000 componenti l'anno, a supporto delle centinaia di migliaia di macchine attualmente installate in tutto il mondo.

*The Headquarter hosts all offices, the logistics department and the R&D, where 8 3D modeling stations manage all stages of the product development process with CAD, CAM and 3d printing facilities.*

*The entire manufacturing process is developed in our factories. The latest investment activities indeed contribute to a lean and effective production system and do not give rise to outsourcing of production to the Far East. The logistic area is fully operative with 9 loading docks and manages from the QC test to the packing and delivery of 105.000 machines a year plus 130.000 accessories.*

*The new Service Department manages 32.000 codes and it's efficiency is supported by a dedicated software to order parts online and 3 vertical warehouses with 240 drawers holding 500 Kg each, equivalent to 800 sqm surface. All this to grant an yearly delivery of 450.000 parts to support the hundreds thousands machines installed all over the world.*



### SIRMAN 3

Ultimo nato tra i reparti produttivi di Sirman, quello dedicato alla produzione delle macchine sottovuoto. Prodotto in forte crescita numerica e sviluppo di gamma nel pacchetto Sirman che sta dando ottime soddisfazioni e risposte dal mercato.

*The newest production facility of Sirman, dedicated to the production of vacuum packaging machines. This product further expands Sirman line achieving outstanding results in customer satisfaction.*



### SIRMAN MEDOACUS

Dedicato alla produzione di macchine per la preparazione dinamica in cucina, quali pelatate, tagliaverdure e puliscicozze.

Un reparto di 1.700 mq che sforna grandi numeri grazie alla sua focalizzazione sui prodotti che hanno introdotto Sirman nelle cucine di tutto il mondo.

*Dedicated to the production of food preparation machines such as potato peelers and continuous-feed food processors.*

*An area of 1.700 m<sup>2</sup> with an extremely high production yield focusing on products which have made Sirman a renowned name inside the professional kitchens all over the world.*



### PIAZZOLA

Ben strutturato ed efficiente il reparto di produzione macchine lavorazione carni conta su 3.000 mq di spazio, dove 6 isole di assemblaggio sfornano macchine dalle grandi prestazioni, ponendo particolare attenzione alle esigenze dei singoli mercati e, spesso, anche dei singoli clienti.

Una struttura dove i numeri lasciano lo spazio ad una maggiore attenzione alle specificità richieste per questa tipologia di prodotto, dove affidabilità, performance e resistenza agli ambienti più duri, sono diventate le linee guida per lo sviluppo di sempre nuovi prodotti e soluzioni.

*The highly efficient facility of 3.000 m<sup>2</sup> destined to the production of meat processing machines features 6 assembly areas capable of producing high-performance machines in accordance to the particular needs of a marketplace or even a single account.*

*Accuracy and care prevail over yield for the development and implementation of dependable, performing and durable products and solutions.*



Showroom

Fiere - Exhibitions



Oggi Sirman vanta 8 unità produttive in terra Veneta all'insegna del miglior 'Made in Italy' e tre sedi commerciali estere con magazzino e assistenza: una a Chicago dal 1999, una a Shanghai dal 2005 e dal 2016 in Brasile. Quest'ultima, oltre a distribuire tutta una gamma di prodotti Sirman omologata per il mercato Brasiliano, produce in loco un modello di affettatrice destinato al solo mercato interno.

*Today Sirman boasts eight manufacturing facilities, proudly located in the Veneto area for the best Made in Italy products, a Chicago branch office since 1999 and a Shanghai one since 2005, both provided with a stocking warehouse and service to better serve the US and Chinese market. Since 2016 a further investment has taken place in Brazil both for the distribution of the "Sirman Made in Italy" products and for the production of slicers dedicated to the internal market, still very difficult and closed, but still incredibly dynamic.*





# SIRMANN TEAM





# FACTORY







Il reparto lavorazioni, SIRMAN TECHNICS, conta 8 centri di lavoro automatici a doppia tavola e un'area pulitura robotizzata con 2 antropomorfi che assorbono il 98% di un lavoro duro e impegnativo. SIRMAN ASSEMBLY, reparto di assemblaggio dedicato alle affettatrici è servito da un magazzino automatizzato con 2650 posti pallet che, perfettamente integrato con l'ERP aziendale, distribuisce i componenti alle varie isole di montaggio: un sistema unico nel settore per velocizzare e rendere ancora più flessibile la produzione interna. Tutti investimenti importanti, questi, destinati a strutturare e ottimizzare il sistema produttivo.

*The processing department, SIRMAN TECHNICS, counts 8 automatic double table machining centers and a robotic cleaning area with 2 anthropomorphs that absorb 98% of hard and demanding work. SIRMAN ASSEMBLY, the assembly department dedicated to slicers is served by an automated warehouse with 2650 pallet locations, perfectly integrated with the company ERP, delivering components to the various assembly lines, avoiding bottlenecks and enhancing efficiency.*





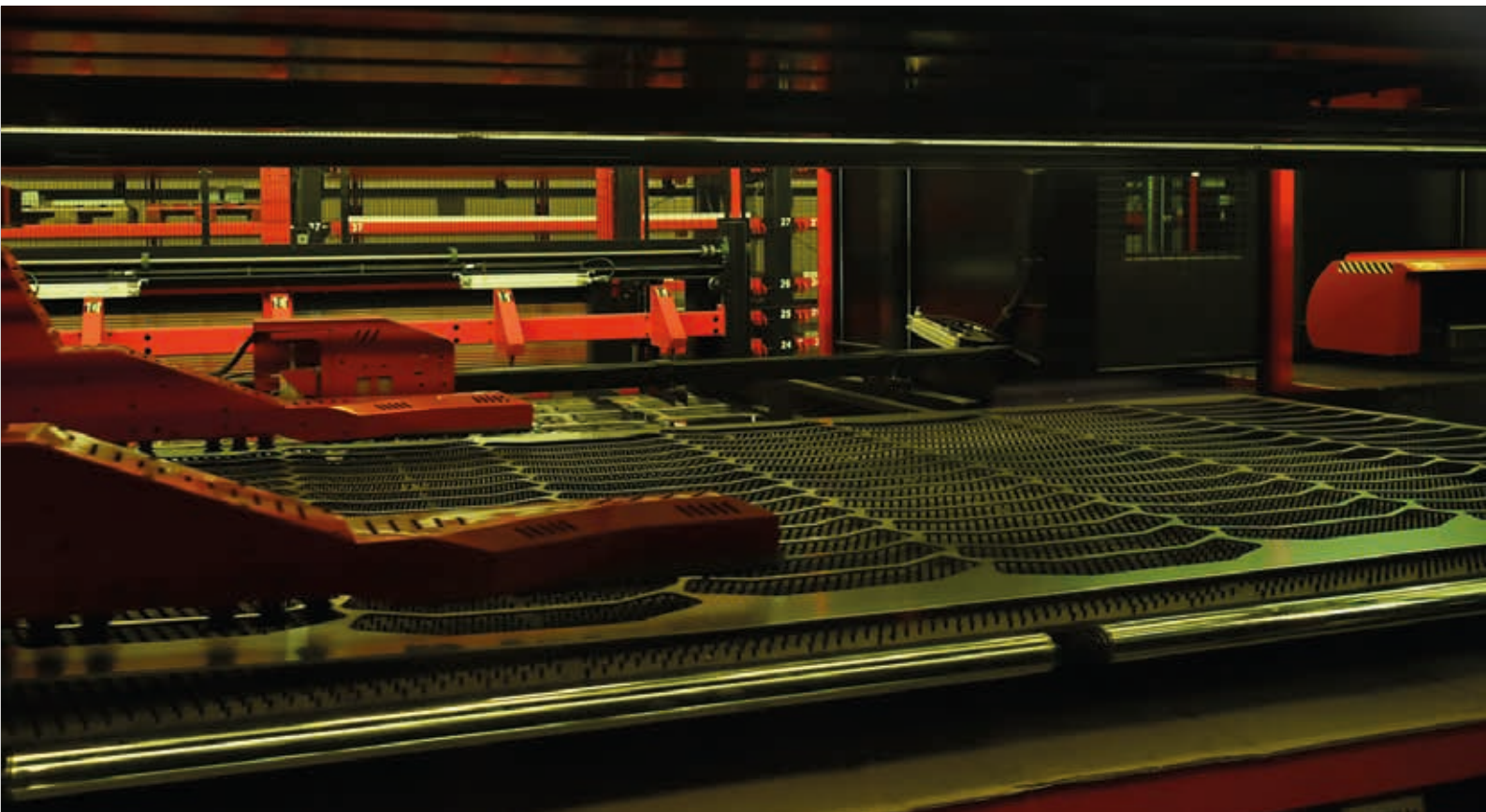


Grazie alla sua brillante équipe tecnica, alle dieci differenti unità produttive supportate da un'affidabile rete di subfornitori e ad un rigoroso sistema di collaudo, l'azienda controlla direttamente ogni fase, dalla progettazione alla realizzazione, dalla lavorazione della lamiera per passare alla modellazione dei singoli pezzi e al montaggio degli stessi, fino ai test di controllo di qualità e alla consegna del prodotto finito. Un processo complesso che mette in gioco forza lavorativa, conoscenze specialistiche di settore, grande precisione nel portare a termine ogni step dell'intera catena produttiva e un lavoro di team molto articolato e strutturato per garantire la massima organizzazione ed elevati standard di qualità su tutti i suoi prodotti marchiati Sirman.

*A talented engineering department, ten production facilities backed up by a reliable supply chain and a rigorous test system enable Sirman to control each production stage from planning to implementation: from material machining to the assembly process up to the quality control and delivery of the finished product to the customer. That's a challenging process involving a specialized workforce, skills and accuracy in conjunction with an interdependent teamwork to ensure the highest quality standards and gain the necessary competitive advantage.*









## Corsi di aggiornamento - *Seminars*



Sirman è sempre al passo con i tempi, con le nuove tendenze ristorative, con le più innovative tecnologie e, soprattutto, con le esigenze dei migliori professionisti della cucina. Per essere sempre aggiornata e offrire soluzioni in piena sintonia con un mercato in continua evoluzione, l'azienda investe ogni anno molte risorse nella formazione del suo team e nella comunicazione a 360° del mondo Sirman, per raccontarne tutte le sue numerose e importanti sfaccettature. L'azienda, infatti, crede fortemente nell'importanza di far conoscere la qualità dei propri prodotti perché solo in questo modo i suoi clienti possono comprendere i vantaggi che i nuovi sistemi portano al lavoro di tutti i giorni per sfruttarne al massimo le potenzialità ed esprimere al meglio la qualità del loro lavoro. Perché è proprio la qualità del lavoro di chi opera in cucina da professionista che Sirman vuole valorizzare e promuovere con tutti i mezzi a sua disposizione: con la sponsorizzazione di eventi di successo che vedono come protagonista la Nazionale Italiana Cuochi e brillanti rappresentanti del mondo del 'food and beverage', con un ampio ventaglio di corsi e seminari di formazione tenuti da tecnici del settore, con importanti opere nell'ambito dell'editoria come la pubblicazione di ricettari di chef rinomati, materiali multimediali e con la rivista Zafferano magazine, dedicata interamente ai Professionisti della ristorazione e della gastronomia con articoli e approfondimenti curati dai maggiori esperti del settore.

*Sirman stays updated with the new food service trends, the most innovative technologies and the demands of the finest Chefs. To do so and provide solutions to an ever changing market place, Sirman values training and development of the Workforce and a comprehensive corporate communication to emphasize a considerable amount of important activities. It is extremely important indeed to acknowledge the quality of the products as it is the only way for Customers to understand the daily advantages of new solutions and fully express skills and abilities. Sirman intends to promote the quality work of Professionals by means of event sponsorships for the Italian Culinary Team and famous personalities of the culinary world, classes and seminars conducted by industry Experts, publications of recipe books from world-renowned Master Chefs, multimedia and the Zafferano magazine, entirely dedicated to the food service and culinary professionals with insights from the finest culinary experts.*



Web Site



Magazine di ristorazione e gastronomia  
Magazine of catering and gastronomy

Sponsor ufficiale di:



Pubblicazioni specializzate - Literature



## - STELLA ROUX -

### A CACCIA DI COCKTAIL PERDUTI

Stella Roux è l'eroina Sirman che viaggia nel tempo per recuperare le ricette dei cocktail più celebri della storia.

Il mondo di Stella, nel 2169, è un mondo dominato dalla multinazionale Zerotate che ha imposto un mondo senza sapori, ma la confraternita ribelle dello Startumbler non si arrende.

Ogni racconto di Stella Roux è contenuto in un piccolo volume da collezione.

I racconti di Stella Roux escono con una cadenza semestrale.

Copie a richiesta fino ad esaurimento.

### SCOUTING FOR LOST COCKTAILS

Stella Roux is Sirman's heroine, time-traveling to retrieve the recipes of the most famous cocktails of history.

Stella's world, in 2169, is dominated by the multinational Zerotate which has imposed a world without flavors, but the rebellious brotherhood of the Startumblers does not give up.

Each Stella Roux story is contained in a small collector's volume.

Stella Roux's stories are published every 6 months. Copies on request while stocks last.

[cocktails.sirman.com](http://cocktails.sirman.com)

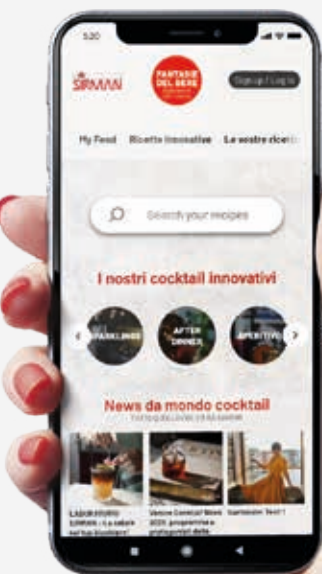
### COCKTAILS FANTASIE DEL BERE

APP di Sirman dedicata interamente al mondo dei cocktail.

Pensata da professionisti per professionisti:

al suo interno raccoglie ricette classiche, ricette della community di appassionati, guida all'uso delle macchine professionali Sirman e molto altro!

- Cocktails è una PWA (Progressive Web App), compatibile con tutti gli smartphone
- Accedi all'app, registrati e inizia a caricare le tue ricette
- Scopri tutte le ricette del ricettario Sirman
- Guarda tutte le ricette della community e lasciati ispirare
- Salva l'app nella schermata home del tuo telefono e accedi in modo rapido ogni volta che vuoi



### COCKTAILS AND SOFT DRINKS

Sirman APP dedicated entirely to the world of cocktails.

Designed by professionals for professionals:

inside it collects classic recipes, recipes of the community of enthusiasts, guide to the use of Sirman's professional machines and much more!

- Cocktails and Soft Drinks is a PWA (Progressive Web App), compatible with all smartphones
- Log in to the app, register and start uploading your recipes
- Discover all the recipes in the Sirman drinkbook
- Check out all the recipes from the community and get inspired
- Save the app on your phone's home screen and log in quickly whenever you want







INDUSTRIA 4.0

Acronimo di Sirman Remote Control System, SRCS è la piattaforma cloud di Sirman realizzata per ottenere le massime performance e la massima efficienza dal tuo parco macchine Sirman dotato di connessione WiFi e di relativi sistemi di controllo. Le macchine predisposte per entrare nella gestione SRCS sono versioni di macchine dotate di sistemi di controllo avanzati, sia nativi che integrati, grazie ad un'apposita scheda di controllo denominata anche questa SRCS. Macchine già dotate di un'elettronica di controllo avanzata, come le W8, il Kairos, o le versioni EL delle Tuff o del Katana possono essere velocemente e nativamente collegate alla piattaforma grazie ad una PWA (Progressive Web App) disponibile gratuitamente nel sito Sirman al link [srcs.sirman.com](https://srcs.sirman.com).

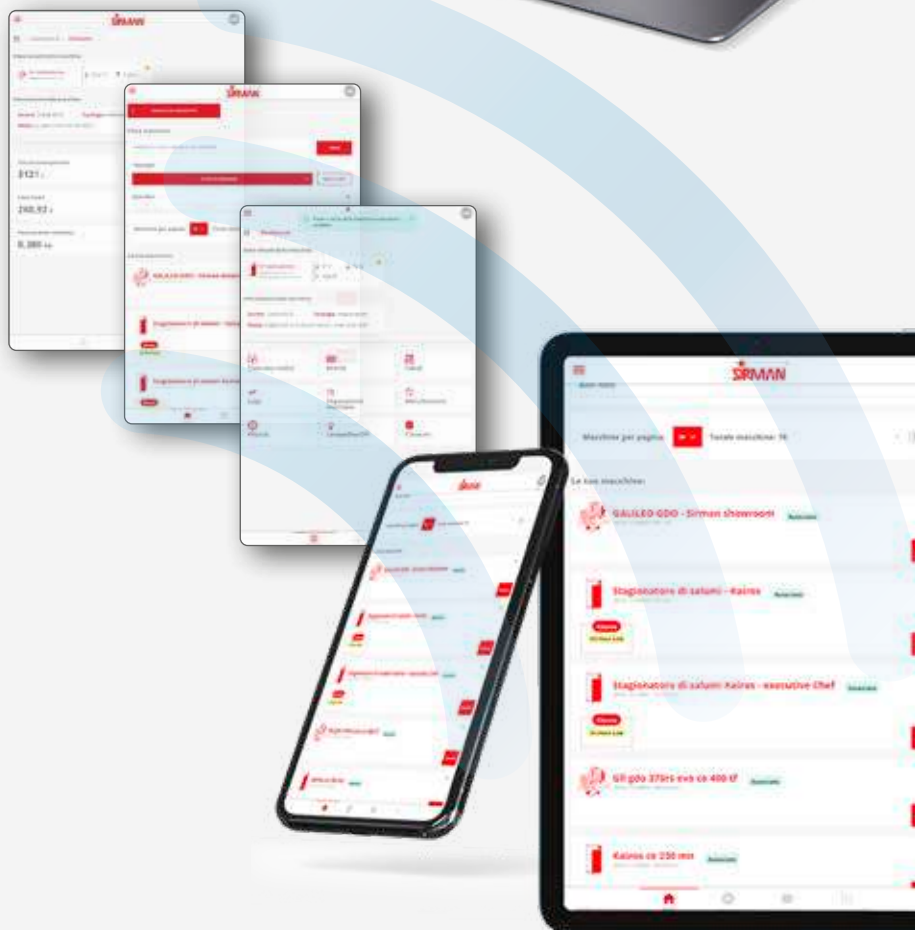
Macchine più semplici invece possono essere dotate della scheda opzionale SRCS che, tramite la gestione di diversi sensori, porta anche le macchine più normali ad un livello tecnologico avanzato in grado di gestire in modo più intelligente risorse e potenzialità.

Una volta collegate al cloud, le macchine possono essere gestite tramite qualsiasi dispositivo portatile dotato di browser, così tramite un semplice smartphone si può accedere a funzionalità avanzate di controllo, gestione, parametrizzazione in base alle funzionalità e al tipo di macchina. Tramite il proprio account si possono gestire più macchine, ricette private o condivise, salvare e rinominare programmi, come pure ricevere alert di malfunzionamenti o allarmi. C'è la possibilità di monitorare i consumi, i costi, le manutenzioni ed organizzare la manutenzione programmata e preventiva, nell'ottica della massima efficienza e risparmio energetico.

Una tecnologia all'avanguardia e un'analisi che Sirman ha sviluppato già 12 anni fa ma che oggi più che mai, grazie agli incentivi di Industria 4.0, è diventata sicuramente più appetibile e conveniente.



Web Site





# SRCS

## Remote Control System

Acronym for Sirman Remote Control System, SRCS is Sirman's cloud platform created to obtain maximum performance and maximum efficiency from your Sirman fleet equipped with WiFi connection and related control systems.

The machines designed to enter the SRCS management are versions of machines equipped with advanced control systems, both native and integrated, thanks to a special control board also called SRCS. Machines already equipped with advanced control electronics, such as the W8, the Barmaster, the Kairos, or the EL versions of the Tuff or Katana, can be quickly and natively connected to the platform thanks to a PWA (Progressive Web App) available for free on the Sirman website at link [srcs.sirman.com](https://srcs.sirman.com).

Simpler machines, on the other hand, can be equipped with the optional SRCS board which, by managing various sensors, brings even the most normal machines to an advanced technological level capable of managing their resources and potential in a more intelligent way.

Once connected to the cloud, the machines can be managed through any portable device equipped with a browser, so through a simple smartphone it is possible to access advanced control, management and parameterization functions based on the functionality and type of machine. Through your account you can manage multiple machines, private or shared recipes, save and rename programs, as well as receive alerts of malfunctions or alarms. There is the possibility to monitor consumption, costs, maintenance and organize scheduled and preventive maintenance, with a view to maximum efficiency and energy savings.

Cutting-edge technology and analysis that Sirman developed 12 years ago which today, more than ever, has become more attractive and convenient.



**Kairos**



**Softcooker  
Wi-Food**



**W8 Top**



**Tuff 10 EL**



**Barmaster  
Wi-Fi**



Scarica l'APP della macchina  
in tuo possesso e buon lavoro!



# INDEX

## 18 AFFETTATRICI

*slicing machines*

|    |                                   |
|----|-----------------------------------|
| 26 | Anniversario 300                  |
| 28 | Anniversario LX 350               |
| 40 | Canova                            |
| 41 | Canova Automec                    |
| 50 | Galileo Evo                       |
| 54 | Galileo Evo / Palladio Stonehenge |
| 53 | Galileo Evo Automatica            |
| 56 | Giotto                            |
| 30 | Legend                            |
| 62 | Leonardo Evo                      |
| 58 | Mantegna                          |
| 32 | Mini - Alice                      |
| 37 | Mirra                             |
| 38 | Mirra 300                         |
| 39 | Mirra Automec                     |
| 55 | Mirra Verticale                   |
| 44 | Palladio Automatica               |
| 42 | Palladio                          |
| 46 | Palladio Automec                  |
| 45 | Palladio Evo Usa                  |
| 48 | Raffaello Evo                     |
| 33 | Shark                             |
| 34 | Smart                             |
| 60 | Tiziano Evo                       |
| 36 | Topaz                             |

## 66 RISTORAZIONE

*food processors*

|     |                             |
|-----|-----------------------------|
| 85  | Athos                       |
| 84  | Blitz                       |
| 115 | Caneva                      |
| 94  | Ciclone                     |
| 69  | Concerto 5                  |
| 70  | Concerto 5 EC               |
| 90  | C-Tronic                    |
| 112 | Dolomiti                    |
| 82  | Ex-Traktor                  |
| 103 | GF Dakota                   |
| 102 | GF Vegas - GF Denver        |
| 104 | GFX - GF                    |
| 101 | GP-GF                       |
| 77  | i2Pasta                     |
| 116 | Kairos                      |
| 72  | Orchestra 10                |
| 76  | Pastastation                |
| 98  | PPJ - LCJ                   |
| 74  | Raviomatic / Independence   |
| 80  | Sansone XP                  |
| 68  | Sinfonia 2                  |
| 71  | Sirpasta XP                 |
| 93  | Storm                       |
| 110 | TC 12 Denver / FX           |
| 111 | TC 12-22 Dakota / FX        |
| 108 | TC 12E-22E                  |
| 109 | TC 8 Vegas / FX             |
| 107 | TCG 12-22 Dakota            |
| 105 | TCG 12E-22E                 |
| 106 | TCG 8 Vegas - TCG 12 Denver |
| 86  | TM                          |
| 87  | TM-TG                       |

|    |                      |
|----|----------------------|
| 78 | Trafile/Dies         |
| 79 | Tuff 10 / Tuff 10 EL |
| 88 | V-CUT                |
| 96 | Vortex               |

## 118 lavorazione CARNE

*Meat processors*

|     |                           |
|-----|---------------------------|
| 173 | Ceppi-Tavoli-Piani        |
| 164 | Drake                     |
| 163 | Drake Man                 |
| 131 | Format                    |
| 145 | IP 10-20 M                |
| 142 | IP 20 Man                 |
| 143 | IP 20-30L Man             |
| 146 | IP 30-50 M Y14            |
| 144 | IP 30L RT                 |
| 148 | IP 50-80-120-180 XP BA    |
| 150 | IP 50-80-120-180 XP BA EL |
| 147 | IP 50L RT BA              |
| 154 | IS 15-25-35-50 IDRA       |
| 153 | IS 16-30-50 Idr. Oriz.    |
| 152 | IS 8-16 Aries             |
| 151 | IS 8-16 X - IS 12 VX      |
| 140 | Katana 6-12-20            |
| 138 | Master                    |
| 160 | Multipatty                |
| 161 | SA                        |
| 159 | SO F3                     |
| 156 | SO Inox                   |
| 168 | Spritz                    |
| 169 | Ster L / Ster EL          |
| 170 | Ster UV 16W / 24W         |
| 171 | Ster UVC 24W S            |
| 124 | TC 22-32 Barcellona       |
| 125 | TC 22-32 Barcellona ICE   |
| 122 | TC 22-32 Colorado         |
| 127 | TC 22-32 Nevada           |
| 128 | TC 22-32 Nevada ICE       |
| 132 | TC 32 Buffalo             |
| 134 | TC 32 Buffalo ICE         |
| 123 | TC 32 California          |
| 130 | TC 32 Nebraska ICE        |
| 136 | TC 32-42 Montana          |
| 167 | Thor                      |
| 165 | T-Rex                     |
| 166 | T-Rex Automec XP          |
| 172 | Vista UVC 16W S - 16W SH  |

## 174 macchine IMBALLAGGIO

*packaging machines*

|     |                     |
|-----|---------------------|
| 191 | Dispenser           |
| 178 | Easyvac Touch       |
| 190 | Ghost 30            |
| 184 | SAT System          |
| 193 | Sigix A20           |
| 192 | Sigix M20           |
| 187 | Vacuex 4-8          |
| 188 | Vertigo 30          |
| 177 | W8 30-40 M          |
| 180 | W8 Top / Easy Touch |

## 194 macchine COTTURA

*cooking machines*

|     |                          |
|-----|--------------------------|
| 208 | Aliseo                   |
| 209 | Basic - Pro              |
| 196 | Easysoft Touch           |
| 210 | Eldorado                 |
| 212 | Pasti                    |
| 213 | P.I. 2,5 - 3,5           |
| 205 | Softcooker Maxi 70       |
| 201 | Softcooker SR BI Wi-Food |
| 200 | Softcooker SR Wi-Food    |
| 202 | Softcooker Wi-Food       |
| 204 | Softcooker XP            |
| 198 | Softcooker XP S/SR       |
| 206 | Sonde Wireless NFC       |

## 214 SNACK e PIZZA

*snack and pizza*

|     |                          |
|-----|--------------------------|
| 225 | 4Q - 6Q - 12Q            |
| 252 | Ætna                     |
| 217 | Cort                     |
| 223 | Cort VT - PD VT - Top VT |
| 222 | Crepes                   |
| 232 | Cube                     |
| 221 | Digigrill                |
| 216 | Elio                     |
| 234 | GW                       |
| 242 | Goliath Biga 40-50       |
| 243 | Goliath 80               |
| 238 | Hercules 20-30-40-50     |
| 237 | Hercules 5-10-15         |
| 240 | Hercules Biga 40-50      |
| 235 | Hot dog - Roberto        |
| 248 | Lipari                   |
| 218 | PD                       |
| 219 | PD Power                 |
| 224 | PD VC                    |
| 256 | Piastre scaldapizza      |
| 258 | Pizza                    |
| 244 | P-Roll                   |
| 228 | Roller                   |
| 246 | Stromboli                |
| 220 | Top                      |
| 227 | Tosti                    |
| 226 | Tostone                  |
| 236 | TW                       |
| 249 | Vesuvio                  |
| 257 | Vetrinette pizza         |
| 229 | Vista                    |
| 230 | Vista Bold               |
| 233 | Vista Easycold           |
| 231 | Vista Tower              |
| 247 | Vulcano                  |

## 260 linea BAR

*bar line*

|     |               |
|-----|---------------|
| 274 | Apollo        |
| 267 | Barmaster     |
| 264 | Dragone       |
| 271 | Ice spaghetti |
| 275 | Mercurio      |
| 276 | Modulo        |
| 273 | Nordkapp      |

265 Orione

262 Sirio

272 Triton

## 278 LAVAGGIO E SANIFICAZIONE

*washing solutions and sanitisation*

|     |                            |
|-----|----------------------------|
| 280 | HP Wash 40                 |
| 281 | HP Wash 50                 |
| 282 | HP Wash 50 H               |
| 291 | O3 Maxi Pro Top            |
| 290 | O3 Maxi Tower Top          |
| 288 | O3 Port - O3 Tower         |
| 289 | O3 Port Top - O3 Tower Top |
| 283 | Osmo3 40                   |
| 284 | Osmo3 50                   |
| 285 | Osmo3 50 H                 |

## 292 distribuzione ESCLUSIVA

*exclusive distribution*

|     |                                        |
|-----|----------------------------------------|
| 323 | 45K                                    |
| 338 | BBQ X3 - X4                            |
| 344 | Carrelli e tavoli inox                 |
| 336 | Colli Orientali - Monferrato - Lison   |
| 346 | Creati per voi                         |
| 340 | Di-Ter / Fol-Ter / Spa-Ter / Pro-Ter   |
| 332 | Ektor 37                               |
| 341 | Gun-Ter / Hu-Ter / TH Data Logger      |
| 322 | HW 45                                  |
| 299 | IH 27 - IH 35 - IH 35 Wok              |
| 301 | IH 35 BI - IH 35 BIC - IH BM           |
| 300 | IH 35x2 - IH 50                        |
| 297 | IH 35x2 70 - IH 5X2 90                 |
| 304 | IH 70                                  |
| 306 | IH 90                                  |
| 321 | Klondike                               |
| 325 | Marte 20                               |
| 330 | Minicooker - Mycook                    |
| 331 | Mycook Pro                             |
| 296 | Minneapolis 10-20-30-40                |
| 297 | Minneapolis 5                          |
| 294 | Pacojet 4                              |
| 334 | Pantelleria / Conero / Salento / Soave |
| 308 | PB 1/1 - 2/1 LP                        |
| 327 | Plutone 10-20                          |
| 328 | Plutone 30-40                          |
| 326 | Plutone 7                              |
| 324 | S 300/2 - S 400/2 - S 400/2T           |
| 298 | Scharfen                               |
| 338 | SmokerBag                              |
| 320 | Softcooker Light                       |
| 319 | WDB 900 COMBI - WP 1000PF - MD 1000    |

### Panasonic

|     |                           |
|-----|---------------------------|
| 315 | 1/1 Gastronorm            |
| 314 | 1/2 Gastronorm            |
| 310 | MX                        |
| 311 | NE 1027-1037-1037 Auto    |
| 318 | NE 1752-1 / NE 2180       |
| 312 | NE 1864                   |
| 313 | NE 1878                   |
| 316 | NE C1475 - speed oven     |
| 317 | NE SCV3 - high speed oven |
| 309 | SR-UH36F / SR-GA721FLXB   |

### Samsung

|     |        |
|-----|--------|
| 343 | ASC 16 |
| 342 | LAV 20 |



## AFFETTATRICI

Da sempre prodotto di punta della proposta Sirman, le affettatrici, progettate dalla professionalità e competenza di un Ufficio Tecnico all'avanguardia, sono disponibili in una gamma di rara completezza.

A caratterizzare gli innumerevoli e differenti modelli lanciati sul mercato sono i materiali altamente selezionati usati per realizzarli, una funzionalità ad altissima tecnologia, una totale affidabilità in fatto di pulizia e sicurezza - garantita dalla piena fedeltà alle più rigorose norme di sicurezza elettromeccanica e alimentare - e, non da ultimo, un design capace di unire classico e moderno in una inimitabile armonia di linee e forme.

In continua evoluzione per soddisfare le specifiche esigenze di tutti i settori, le affettatrici firmate Sirman costituiscono ormai un fondamentale punto di riferimento nel mercato internazionale del food processing.

## SLICING MACHINES

*Slicing machines have always been one of Sirman's front-line products, fine-adjusted by the professional expertise and competence of an avant-garde Technical Office, and available in a remarkably varied range.*

*The great variety of different models launched on the market is characterized by the carefully-selected materials used in their making, by a practicality stemming from a very high technological content, and from a total reliability as regards sanitation and safety - guaranteed by full compliance with the strictest standards relating to food processing - and, last but not least, a design capable of combining classic and modern in an inimitable harmony of lines and forms.*

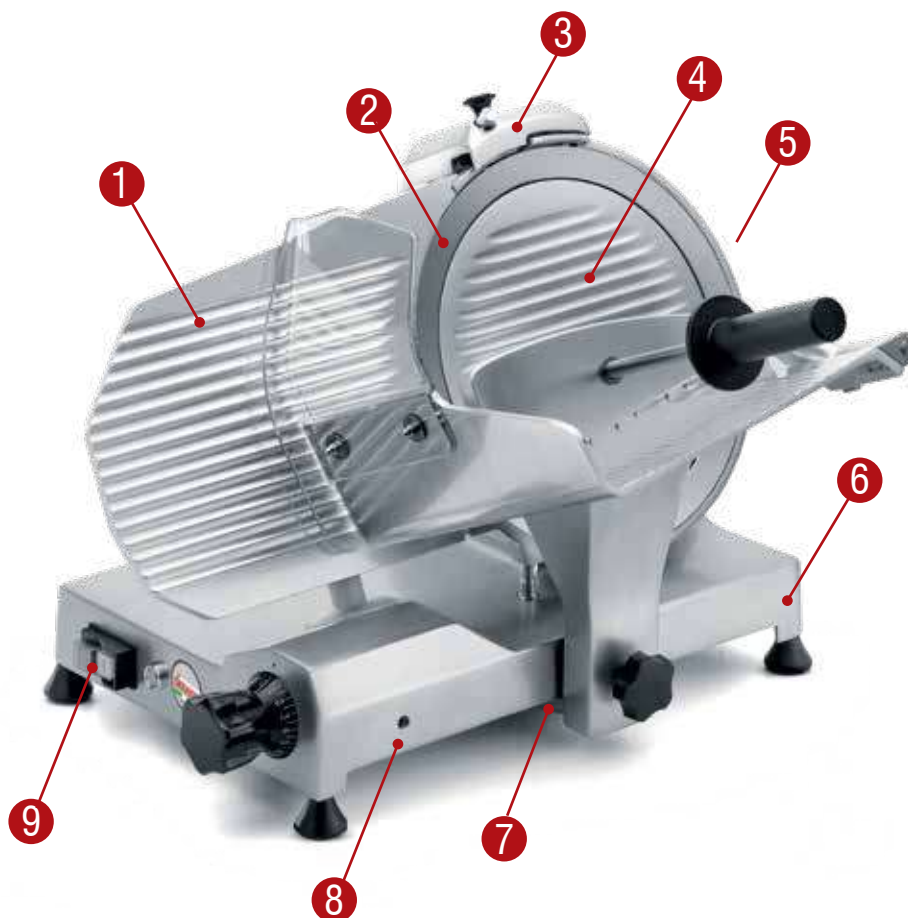
*In constant evolution to satisfy the specific needs of all sectors, the Sirman slicing machines have become a fundamental reference on the international food processing market.*





# Caratteristiche comuni a tutte le affettatrici

## Common features in all slicers



### 1. Finitura di lucidatura e anodizzazione

Igienica e duratura nel tempo

### 2. Lame forgiate e temprate a forte spessore

Massima tenuta del filo e facile affilatura

### 3. Affilatoio incorporato dalla 220 A.I. in sù in fusione, con doppio smeriglio.

Praticità e precisione nell'affilatura.

### 4. Trasmissione con robusta cinghia poliV

Massima affidabilità, silenziosità e facile manutenzione

### 5. Motori asincroni a sei poli

Forza, robustezza e silenziosità

### 6. Realizzate in fusione di lega di alluminio PERALUMAN

Robustezza elasticità ed insonorizzazione

### 7. Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti

Garanzia di massima scorrevolezza nel tempo

### 8. Versioni CE professionale

Carro rimovibile con interblocco vela

Sicurezza e praticità in fase di pulizia

### 9. Versioni CE professionale

Comandi IP 44 (o 54 o 67) con dispositivo NVR (No Volt Release)

Sicurezza in caso di mancanza di tensione

### 1. Fine polishing an anodizing treatment

Hygienic and long lasting

### 2. Forged, hardened large thickness blades

Long lasting and easy to sharpen cutting edge

### 3. Cast-in sharpener assembly is standard for all slicers bigger than 220 A.I.

Easy and precise sharpening

### 4. Reliable poliV belt drive

Great reliability, silent running and easy servicing

### 5. Asynchronous 6 poles motors

Strong, reliable and silent running

### 6. Made of PERALUMAN cast aluminium alloy

Strong, reliable and silent running

### 7. Carriage running on self-lubricating bushes

Long lasting sliding performances

### 8. CE Professional slicers

Removable carriage and thickness gauge blocking device

Easy and safe to clean

### 9. CE Professional slicers

IP 44 (54, 67) switches and NVR (No Volt Release) device

Safety device against accidental switching on

# Versioni affettatrici / Slicers versions



## CE Professionale / Professional

- 1 Paramano piatto in plexiglass  
*Plexiglass hand guard*
- 2 Elsa su manopola pressamerce  
*Hilt on product pusher handle*
- 3 Microinterruttore su paralama(escluso affettatrice Ingranaggi)  
*Microswitch on blade cover(Not available on Ingranaggi series slicers)*
- 4 Comandi con NVR  
*NVR controls*
- 5 Anello protezione lama  
*Blade protection ring*
- 6 Estrattore per lama (di serie da Giotto e Canova 300 in su)  
*Blade Removal Tool (BRT) (standard from Giotto and Canova 300 up)*
- 7 Meccanismo sgancio piatto affettatrice  
*Carriage interlock on open gauge*
- 8 Protezione inferiore  
*Bottom shield*



## CE Domestico / Domestic

- 1 Paramano piatto in plexiglass  
*Plexiglass hand guard*
- 2 Elsa su manopola pressamerce  
*Hilt on product pusher handle*
- 3 Microinterruttore su paralama  
*Microswitch on blade cover*
- 8 Protezione inferiore  
*Bottom shield*



## Extra EU

- 8 Protezione inferiore  
*Bottom shield*



## Omologata / Approved UL

- 1 Paramano piatto in plexiglass  
*Plexiglass hand guard*
- 8 Protezione inferiore  
*Bottom shield*
- 9 Interruttore rotativo  
*Rotative switch*





# affettatrici - TOP / STANDARD - slicers



## Canova / Giotto

### TOP

- ✓ Manopole alluminio  
*Aluminium knobs*
- ✓ Piedini in alluminio telescopici con base in gomma  
*Aluminium telescopic feet with rubber base*
- ✓ Pulsanti IP 67 in acciaio inox  
*Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- ✓ Cappottina affilatoio in alluminio anodizzato  
*Anodized cast aluminum sharpener cover*

### STANDARD

- ✓ Manopole plastica  
*Plastic knobs*
- ✓ Piedini in gomma  
*Rubber feet*
- ✓ Interruttore isolato IP 44  
*Switch with IP44 protection rating*
- ✓ Cappottina affilatoio brunita  
*Burnished sharpener cover*



## Palladio - Raffaello Evo - Galileo Evo / Mantegna - Tiziano Evo - Leonardo Evo

### TOP

- ✓ Manopole alluminio  
*Aluminium knobs*
- ✓ Piedini in alluminio telescopici con base in gomma  
*Aluminium telescopic feet with rubber base*
- ✓ Pulsanti IP 67 in acciaio inox  
*Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- ✓ Cappottina affilatoio in alluminio anodizzato  
*Anodized cast aluminum sharpener cover*
- ✓ Lama G&B costa bassa solo per Galileo Evo e Leonardo Evo  
*G&B blade only for Galileo Evo and Leonardo Evo*

### STANDARD

- ✓ Manopole plastica  
*Plastic knobs*
- ✓ Piedini in gomma  
*Rubber feet*
- ✓ Pulsanti IP 67 in acciaio inox  
*Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- ✓ Cappottina affilatoio brunita  
*Burnished sharpener cover*

# affettatrici verticali salumi / cold cut vertical slicers

## BS - BS1 - BS2 - BS3



### BS / Mirra 250 - 275 - 300 Vert. BS

- ✓ Leva sblocco standard  
*Quick release mechanism*
- ✓ Braccio stringisalumi con staffa fissa in alluminio e chiodi inox  
*Clamping arm features a fixed aluminum product pusher with s/steel nails*



### BS1 / Giotto - Mantegna - Tiziano Evo

- ✓ Leva sblocco standard  
*Quick release mechanism*
- ✓ Braccio stringisalumi con staffa chiodata in acciaio inox, facilmente smontabile  
*Clamping arm features a s/steel spiked product pusher that easily removes*



### BS2 / Leonardo Evo - Tiziano Evo

- ✓ Leva sblocco ergonomica  
*Improved, ergonomic quick release mechanism*
- ✓ Braccio stringisalumi con staffa chiodata di grandi dimensioni in acciaio inox, basculante, facilmente smontabile  
*Clamping arm features a full-size, shape-adaptive, s/steel spiked product pusher that easily removes*
- ✓ Sistema integrato che allontana automaticamente la staffa dalla vela, quando viene alzata  
*During product loading/unloading, clamping arm outer motion securely away from gauge sharpener and blade ring*



### BS3 / Leonardo Evo GDO

- ✓ Leva sblocco ergonomica  
*Improved, ergonomic quick release mechanism*
- ✓ Braccio stringisalumi con staffa chiodata di grandi dimensioni in acciaio inox, basculante, facilmente smontabile  
*Clamping arm features a full-size, shape-adaptive, s/steel spiked product pusher that easily removes*
- ✓ Sistema integrato che allontana automaticamente la staffa dalla vela, quando viene alzata  
*During product loading/unloading, clamping arm outer motion securely away from gauge sharpener and blade ring*
- ✓ Braccio stagno anche per lavaggio con acqua (escluso lavastoviglie, idropulitrice, immersione)  
*Water-resistant, double-sealed clamping arm (except dishwasher, pressure washer, immersion)*





# Affettatrici Automec & Automatica Slicers piatto UNIKO hopper

41

44

46

53



## Poseidon optional



Slitta per il taglio del pesce da fissare sul piatto Uniko, nei mod. Palladio:

- Dimensioni massime prodotto mm 170 x h.88
- Inclinazione taglio regolabile fino a 50°
- Temperatura del prodotto vicina allo 0, meglio se -5° / -6°

*Convenient fish cutting accessory can be fixed on the Uniko hopper, for mod. Palladio:*

- Maximum product dimensions 170 x h.88 mm
- Adjustable cutting inclination up to 50°
- Product temperature suggested close to 0, preferably -5° / -6° C



| PRODOTTO / PRODUCT        |        |        |       |       |       |        |        |        |       |        |
|---------------------------|--------|--------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|--------|
| ANNIVERSARIO - LEGEND     | Red    | Red    | Red   | Green | Green | Green  | Green  | Red    | Red   | Red    |
| SMART - TOPAZ             | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Yellow | Red    | Yellow | Green | Red    |
| MIRRA                     | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Green | Red    |
| MIRRA 300 - MIRRA AUTOMEC | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Green | Red    |
| CANOVA                    | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Green | Green  |
| PALLADIO - RAFFAELLO      | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Green | Green  |
| GALILEO - GALILEO INGR    | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Green | Green  |
| GALILEO AUT               | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Green | Green  |
| MIRRA VERTICALE           | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Yellow | Yellow | Yellow | Red   | Yellow |
| GIOTTO BS                 | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Red   | Yellow |
| GIOTTO VCS                | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Yellow | Red    | Yellow | Green | Red    |
| MANTEGNA - TIZIANO BS     | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Green | Yellow |
| MANTEGNA - TIZIANO VCS    | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Yellow | Red    | Yellow | Green | Yellow |
| LEONARDO BS               | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Green  | Yellow | Yellow | Green | Yellow |
| LEONARDO VCS              | Yellow | Yellow | Green | Green | Green | Yellow | Red    | Yellow | Green | Yellow |

| DESTINAZIONE / DESTINATION |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ANNIVERSARIO - LEGEND      | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| SMART - TOPAZ              | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| MIRRA - MIRRA AUTOMEC      | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| CANOVA                     | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| PALLADIO - RAFFAELLO       | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| GALILEO                    | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| GALILEO INGRANAGGI         | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| GALILEO AUT                | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| MIRRA VERTICALE            | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| GIOTTO                     | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| MANTEGNA - TIZIANO         | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |
| LEONARDO                   | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green | Green |

| TIPO DI LAMA / TYPE OF BLADE |        |        |        |        |        |        |        |        |        |       |
|------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|
| Standard cromata             | Yellow | Yellow | Green  | Green  | Green  | Green  | Green  | Green  | Green  | Green |
| Standard teflonata           | Yellow | Green  | Yellow | Yellow | Yellow | Yellow | Yellow | Yellow | Yellow | Green |
| Dentata cromata              | Green  | Green  | Red    | Green  | Red    | Red    | Red    | Red    | Yellow | Green |

Consigliata per l'uso  
Suggested for this use

Utilizzabile ma non ideale  
Usable for this food but not ideal

Sconsigliata  
Not recommended for this use

Domestico / Household

Bar / Bar and pubs

Snack / Imbiss

Fast Food

Piccola pizzeria / Small pizza-restaurant

Piccolo ristorante / Small restaurant

Ristorante / Restaurant

Grosso ristorante / Big restaurant

Catering / Catering business

Comunità / Communities

Salumeria / Grocery

Macelleria / Butchery

Supermercato / Supermarket

Industria / Industry

Pane / Bread / Brot

Formaggio / Cheese

Verdura / Vegetable

Salami / Sausages

Prosciutto cotto / Cooked ham

Prosciutto crudo disossato / Boneless parma ham

Prosciutto crudo con osso / Parma ham with bone

Carne fresca / Fresh meat

Carne cotta / Cooked meat

Carne congelata (-7°) / Frozen meat (-7°)

Pesce / Fish / Fisch

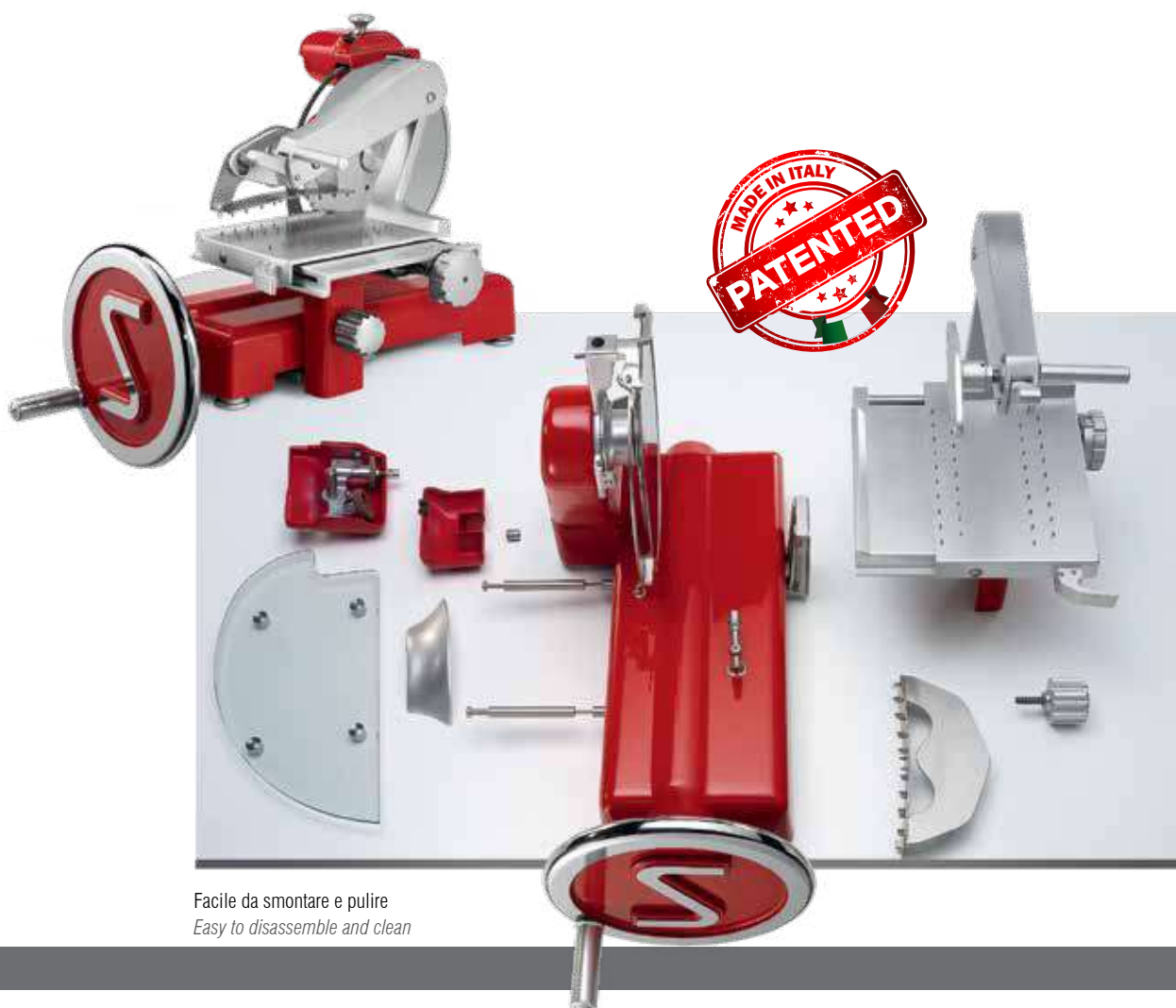




# ANNIVERSARIO 300

- Fusione in alluminio smaltata
- Particolari in acciaio inox e alluminio anodizzato argento
- Sistema brevettato di movimentazione (senza componenti meccanici in vista)
- Braccio blocca salumi BS1
- Pressamerce smontabile in acciaio inox
- Facile posizionamento del piatto scorrevole
- Ergonomia, scorrevolezza e praticità di pulizia
- Carro completamente smontabile per la pulizia brevettato

- *Polished and painted aluminum construction*
- *Featuring stainless steel and silver anodized aluminum details*
- *Patented motion system with no visible mechanical parts*
- *Table featuring a lateral movement with a double articulating arm BS1 to firmly hold and smoothly slide the produce through*
- *Stainless steel removable remnant holder*
- *Simple, yet stylish Italian design, rounded for ease of cleaning*
- *Easy to clean and disassemble without tools*



Facile da smontare e pulire  
*Easy to disassemble and clean*



Braccio speciale stringisalumi BS1  
BS1 self adjusting blocking arm



Ampio spazio tra lama e corpo  
More space between blade and body machine



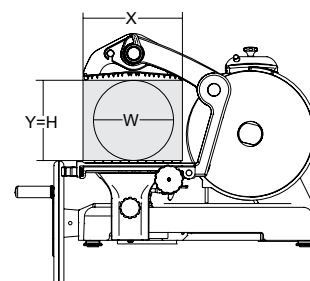
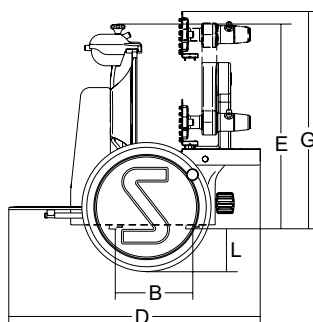
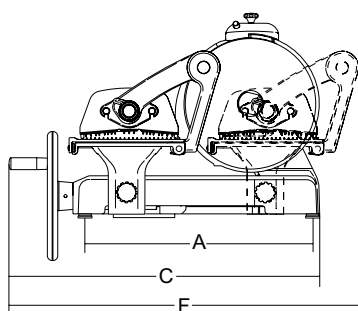
Protezione lama rimovibile  
Removable blade protection

Disponibili in altri colori / Available in other colors



Optional

Piedistallo disponibile nero o rosso  
Stand - red or black available



|                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | mm-inch                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |                                                                                       |
| Anniversario 300 | 300/12"                                                                             | 3                                                                                   | 285                                                                                 | 270x295                                                                             | 520                                                                                 | 180                                                                                 | 770                                                                                 | 625                                                                                 | 510                                                                                 | 855                                                                                 | 590                                                                                 | 90                                                                                   | 270                                                                                   | 200                                                                                   | 200                                                                                   | 200                                                                                   | 60                                                                                    | 960x920x860                                                                           | 78                                                                                    |





# ANNIVERSARIO LX 350

- Un connubio di eleganza classica e funzionalità moderna
- Sapiente fusione di stile ed ergonomia, praticità e buon gusto, funzionalità ed esclusività
- Una poesia di linee, luci, colori e meccanica, la più pura, semplice, funzionale
- Costruzione in fusione di ghisa sferoidale
- Particolari in alluminio anodizzato argento
- Braccio speciale stringisalumi BS2
- Pressamerce smontabile in acciaio inox
- Carro smontabile per la pulizia

- *A perfect mix of classical elegance with modern functionality*
- *Fusion of style and ergonomics, easy use and good taste, practical and exclusive*
- *A poem of lines, lights, colours and technics, pure, simple and durable technics*
- *Solid cast iron construction epossidic painted*
- *Carriage and other details made of anodized aluminium alloy*
- *BS2 self adjusting blocking arm*
- *Stainless steel removable remnant holder*
- *Carriage easy to remove*



## Optional



Piedistallo con kit per 350  
Stand with kit for 350



Facile da smontare e pulire  
Easy to disassemble and clean



Braccio speciale stringisalumi BS2  
BS2 self adjusting blocking arm



Ampio spazio tra lama e corpo  
More space between blade and body machine



Protezione lama rimovibile  
Removable blade protection machine

Disponibili in altri colori / Available in other colors



## Optionals



Piano bianco White 2141  
White 2141 surface



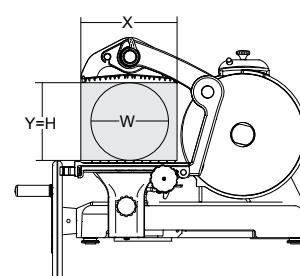
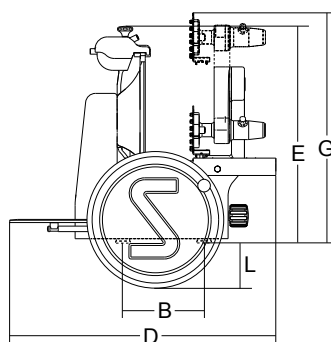
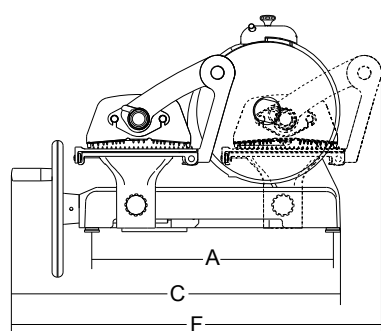
Piano sabbia Sand. V. 2300  
Sand-Coloured V. 2300 surface



Piano in marmo di Carrara  
White marble surface Carrara



Piano Starlight White  
White Starlight surface



| <b>LX 350</b> | 350/14" | 3 | 345 | 350x330 | 592 | 180 | 820 | 780 | 560 | 910 | 615 | 120 | 330 | 235 | 235 | 255 | 72 | 960x920x860 | 90 |
|---------------|---------|---|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|





# LEGEND 350

- Costruzione interamente in fusione di alluminio
- Basamento verniciato a forno con polveri epossidiche alimentari colore Rosso Corse
- Particolari a contatto con il prodotto in alluminio anodizzato
- Braccio speciale stringi salumi BS2
- Pressamorce smontabile in acciaio inox
- Esclusivo carro smontabile per la pulizia

## LEGEND 350 L

- Soluzione completamente manuale, per lasciare all'operatore la sensibilità del taglio tradizionale a volano

## LEGEND 350 LS

- Soluzione semiautomatica con motore elettrico per la lama, ed avanzamento manuale a volano del carrello, per un taglio tradizionale.

## LEGEND 350 LA - Due versioni in Una

- Comandi con schermo touch TFT a colori
- Selezione funzionamento automatico o semi automatico
- Selezione funzionamento in continuo o con conta fette
- Innovativo sistema di sgancio della trasmissione meccanica nella modalità semi automatica
- Apertura e chiusura vela automatica
- **Semi automatica:** motore elettrico per la lama, ed avanzamento manuale a volano del carrello, per un taglio tradizionale ma minimizzando lo sforzo dell'operatore
- **Automatica:** lama e carrello automatizzati
- *Made totally out of aluminium*
- *Base oven-coated with food-safe, epoxy powders in Racing Red*
- *Parts in contact with the product are in anodised aluminium*
- *Special BS2 cured-meat gripper arm*
- *Easy-to-dismantle stainless steel pusher arm*
- *Exclusive sliding plate easy-to-dismantle for cleaning*

## LEGEND 350 L

- Fully manual solution to allow the operator to gauge traditional flywheel cutting

## LEGEND 350 LS

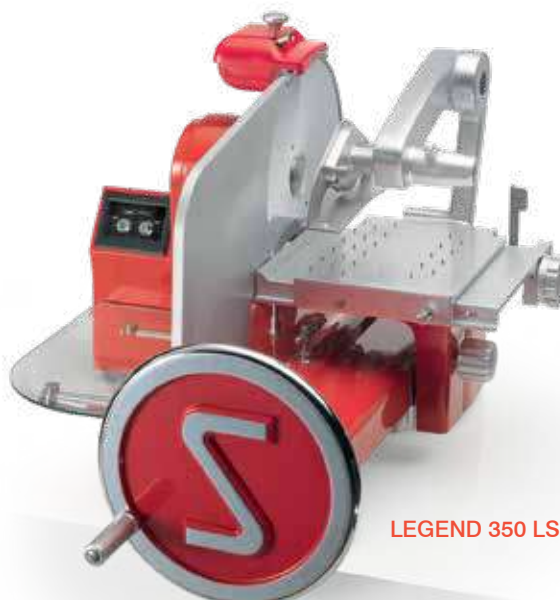
- Semi-automatic solution with electric motor for the blade and manual flywheel feed of the carriage, for a traditional cut

## LEGEND 350 LA - Two versions in one

- Controls via a full-colour TFT touch screen
- Automatic or semi-automatic function selection
- Selection for continuous operation or using the slice counter
- Innovative release system for the mechanical transmission in semi-automatic mode
- Automatic opening and closing of the gauge plate
- **Semi-automatic:** electric motor for the blade, and manual flywheel advancement of the sliding plate, for a traditional cut but reducing operator effort
- **Automatic:** automated blade and sliding plate



LEGEND 350 L



LEGEND 350 LS



LEGEND 350 LA



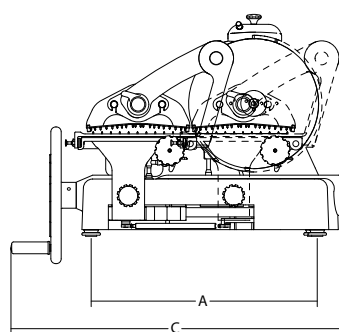
LEGEND 350 LS / LA

Braccio speciale stringisalumi BS2  
BS2 self adjusting blocking armAmpio spazio tra lama e corpo  
More space between blade and body machine

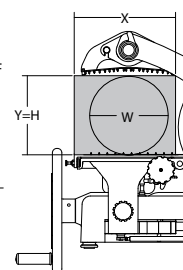
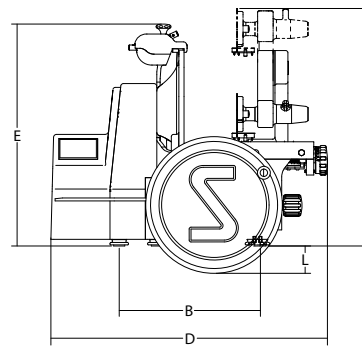
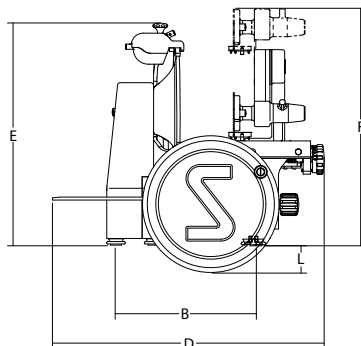
## Optional

Piedistallo con kit per Legend  
Stand with kit for Legend

## Legend L



## Legend LS-LA



|                      | mm-inch | watt-Hp | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  |
|----------------------|---------|---------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| <b>Legend 350 L</b>  | 350/14" | -       | 3  | 286 | 350x330 | 612 | 382 | 893 | 736 | 601 | 643 | 74 | 300 | 235 | 235 | 235 | -   |
| <b>Legend 350 LS</b> | 350/14" | 450/0.6 | 3  | 286 | 350x330 | 612 | 382 | 893 | 749 | 601 | 643 | 74 | 300 | 235 | 235 | 235 | 105 |
| <b>Legend 350 LA</b> | 350/14" | 500/0.7 | 3  | 286 | 350x330 | 612 | 382 | 893 | 749 | 601 | 643 | 74 | 300 | 235 | 235 | 235 | 105 |





# MINI - ALICE



- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Basamento piano per una facile pulizia
- Silenzioso e robusto motore asincrono
- Trasmissione con robusta cinghia poliV
- Lama forgiata a forte spessore
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti
- Affilatoio incorporato di serie per i modelli 220 e 250

- Anodized cast aluminum alloy
- Flat base for easy cleaning
- Strong and silent-running asynchronous motor
- Reliable poliV belt drive
- Forged and large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes
- Cast-in sharpener is standard for 220 and 250 models



ALICE 250

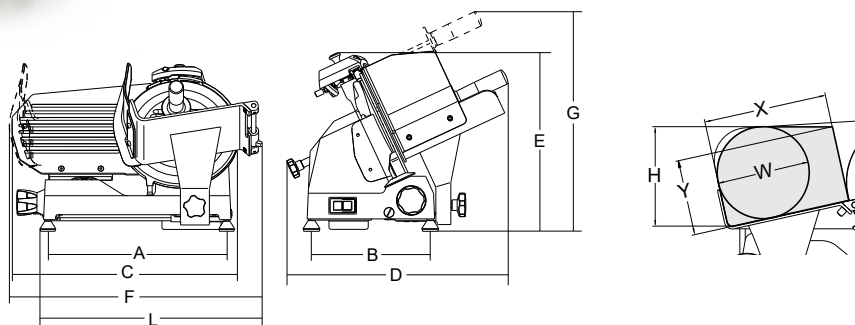
ALICE 220



MINI 195



ALICE



|                  |         |          |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   | kg   |             |       |
|------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|-------|
|                  | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg    |
| <b>Mini 195</b>  | 195/8"  | 110/0,15 | 15 | 200 | 155x200 | 350 | 220 | 430 | 300 | 310 | 570 | 335 | 400 | 175 | 130 | 130 | 130 | 8,8  | 450x330x330 | 9,8   |
| <b>Alice 220</b> | 220/9"  | 150/0,2  | 15 | 205 | 200x220 | 360 | 260 | 480 | 420 | 355 | 610 | 370 | 530 | 180 | 145 | 165 | 160 | 12,5 | 540x460x430 | 14,75 |
| <b>Alice 250</b> | 250/10" | 150/0,2  | 15 | 205 | 200x220 | 360 | 260 | 500 | 420 | 355 | 610 | 370 | 530 | 175 | 155 | 175 | 175 | 13   | 540x460x430 | 15,25 |

SHARK



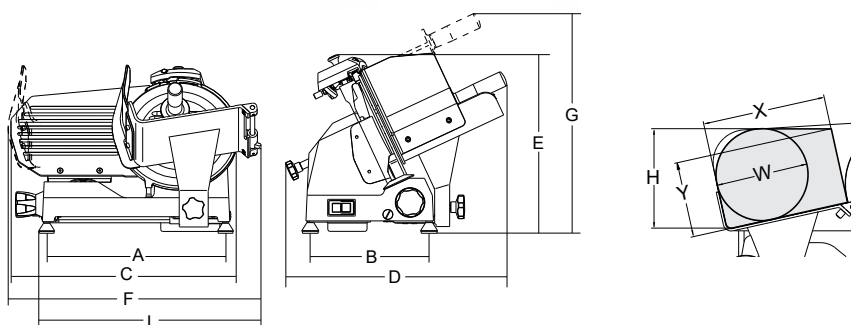
SHARK 300

- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Basamento piano per una facile pulizia
- Silenzioso e robusto motore asincrono
- Trasmissione con robusta cinghia poliV
- Lama forgiata a forte spessore
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti
- Affilatoio incorporato di serie

- Anodized cast aluminum alloy
- Flat base for easy cleaning
- Strong and silent-running asynchronous motor
- Reliable poliV belt drive
- Forged and large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes
- Cast-in sharpener is standard



SHARK 250 - 275



|                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Shark 250</b> | 250/10"                                                                             | 170/0,23                                                                            | 15                                                                                  | 260                                                                                 | 230x250                                                                             | 430                                                                                 | 275                                                                                 | 570                                                                                 | 440                                                                                 | 415                                                                                 | 650                                                                                 | 415                                                                                 | 550                                                                                  | 230                                                                                   | 163                                                                                   | 190                                                                                   | 185                                                                                   | 16                                                                                    | 630x560x460                                                                           | 19,5                                                                                  |
| <b>Shark 275</b> | 275/11"                                                                             | 170/0,23                                                                            | 15                                                                                  | 260                                                                                 | 230x250                                                                             | 430                                                                                 | 275                                                                                 | 590                                                                                 | 445                                                                                 | 415                                                                                 | 650                                                                                 | 415                                                                                 | 550                                                                                  | 225                                                                                   | 175                                                                                   | 200                                                                                   | 195                                                                                   | 16,5                                                                                  | 630x560x460                                                                           | 20,0                                                                                  |
| <b>Shark 300</b> | 300/12"                                                                             | 240/0,33                                                                            | 15                                                                                  | 330                                                                                 | 280x300                                                                             | 430                                                                                 | 275                                                                                 | 590                                                                                 | 443                                                                                 | 415                                                                                 | 650                                                                                 | 415                                                                                 | 550                                                                                  | 215                                                                                   | 190                                                                                   | 215                                                                                   | 210                                                                                   | 17,5                                                                                  | 630x560x460                                                                           | 21,0                                                                                  |





# SMART



YouTube

- Basamento in pressofusione con finitura in smalto alimentare
- Vela, piatto e coprilama in alluminio anodizzato
- Pressamerce ergonomico in alluminio pressofuso, con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia
- Motore ventilato a servizio continuo
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati
- Affilatoio incorporato con corpo in fusione e doppio smeriglio di serie
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio
- Versione CE Professionale con sblocco su carro
- Inclinazione lama 25°

#### Opzionale:

- Basamento in pressofusione con finitura brillantata

- Painted aluminium base
- Anodized aluminium components
- Ergonomic food-presser made of die-cast aluminum with teeth shaped to best block the product to cut
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor for continuous work
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Cast-in body sharpener assembly with 2 standard emery-wheels
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage on CE version
- 25° blade inclination

#### Optional:

- Die-cast base with polished finish





Basamento con finitura brillantata opzionale  
Optional die-cast base with polished finish



Ampio spazio per la pulizia  
Large space for cleaning



Spazioso piano per appoggio prodotto  
Large tray

Disponibili in altri colori / Available in other colors



RS



AR



GL



CR



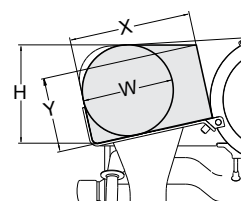
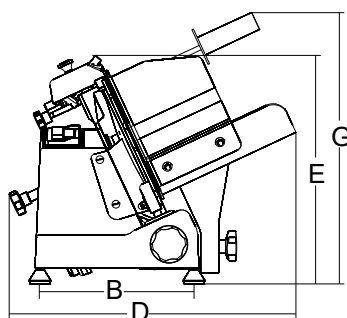
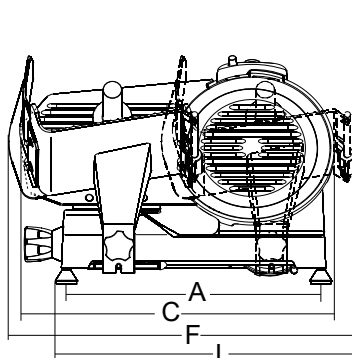
BN



BL



NR



|           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Smart 220 | 220/9"                                                                              | 132/0,18                                                                            | 13                                                                                  | 247                                                                                 | 225x240                                                                             | 405                                                                                 | 245                                                                                 | 480                                                                                 | 460                                                                                 | 365                                                                                 | 555                                                                                 | 466                                                                                 | 495                                                                                  | 220                                                                                   | 135                                                                                   | 170                                                                                   | 160                                                                                   | 15                                                                                    | 600x500x420                                                                           | 17                                                                                    |
| Smart 250 | 250/10"                                                                             | 132/0,18                                                                            | 13                                                                                  | 247                                                                                 | 225x240                                                                             | 405                                                                                 | 245                                                                                 | 500                                                                                 | 460                                                                                 | 365                                                                                 | 555                                                                                 | 460                                                                                 | 480                                                                                  | 215                                                                                   | 150                                                                                   | 185                                                                                   | 175                                                                                   | 15.5                                                                                  | 600x500x420                                                                           | 18                                                                                    |





# TOPAZ

- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Basamento piano per una facile pulizia
- Silenzioso e robusto motore asincrono
- Trasmissione con robusta cinghia poliV
- Lama forgiata e temprata a forte spessore
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie dal modello 220 A.I. in su
- Disponibili lame teflonate o dentate
- Inclinazione lama 25°

- Anodized cast aluminum alloy
- Flat base for easy cleaning
- Strong and silent-running asynchronous motor
- Reliable polyV belt drive
- Forged, hardened large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes
- Cast-in sharpener is standard for all models bigger than 220 A.I.
- Teflon coated or toothed blades are available on demand
- 25° blade inclination



TOPAZ 250-275



TOPAZ 220 A.I. - 250



Protezione inferiore  
Bottom shield



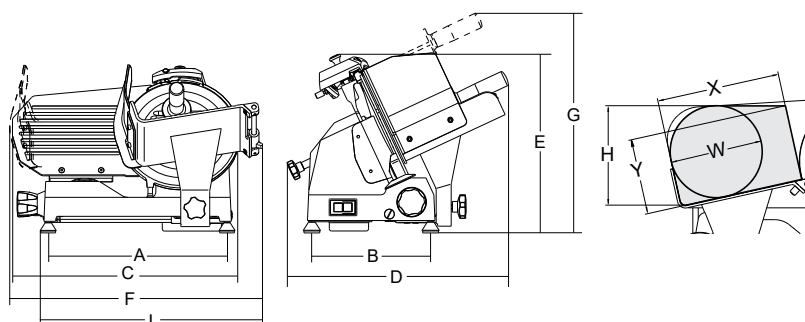
Affilatoio scorrevole 195-220  
Without built-in sharpener 195-220



Paramano  
Hand guard



TOPAZ 195 - 220



|                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Topaz 195      | 195/8"                                                                              | 110/0,15                                                                            | 13                                                                                  | 162                                                                                 | 185x165                                                                             | 310                                                                                 | 220                                                                                 | 375                                                                                 | 355                                                                                 | 300                                                                                 | 385                                                                                 | 360                                                                                   | 370                                                                                   | 140                                                                                   | 110                                                                                   | 135                                                                                   | 120                                                                                   | 10.5                                                                                  | 430x400x370                                                                           | 12                                                                                    |
| Topaz 220      | 220/9"                                                                              | 145/0,20                                                                            | 13                                                                                  | 245                                                                                 | 200x220                                                                             | 380                                                                                 | 250                                                                                 | 440                                                                                 | 410                                                                                 | 330                                                                                 | 550                                                                                 | 400                                                                                   | 450                                                                                   | 200                                                                                   | 130                                                                                   | 145                                                                                   | 140                                                                                   | 13                                                                                    | 600x500x420                                                                           | 15                                                                                    |
| Topaz 220 A.I. | 220/9"                                                                              | 145/0,20                                                                            | 13                                                                                  | 245                                                                                 | 200x220                                                                             | 380                                                                                 | 250                                                                                 | 440                                                                                 | 410                                                                                 | 350                                                                                 | 550                                                                                 | 400                                                                                   | 450                                                                                   | 200                                                                                   | 140                                                                                   | 160                                                                                   | 155                                                                                   | 13.5                                                                                  | 600x500x420                                                                           | 15.5                                                                                  |
| Topaz 250C     | 250/10"                                                                             | 145/0,20                                                                            | 13                                                                                  | 240                                                                                 | 230x230                                                                             | 380                                                                                 | 250                                                                                 | 480                                                                                 | 410                                                                                 | 360                                                                                 | 500                                                                                 | 410                                                                                   | 475                                                                                   | 185                                                                                   | 165                                                                                   | 180                                                                                   | 180                                                                                   | 14                                                                                    | 600x500x420                                                                           | 16                                                                                    |
| Topaz 250      | 250/10"                                                                             | 145/0,20                                                                            | 13                                                                                  | 235                                                                                 | 220x225                                                                             | 412                                                                                 | 255                                                                                 | 480                                                                                 | 410                                                                                 | 360                                                                                 | 515                                                                                 | 455                                                                                   | 505                                                                                   | 210                                                                                   | 170                                                                                   | 190                                                                                   | 180                                                                                   | 15.5                                                                                  | 600x500x420                                                                           | 17.5                                                                                  |
| Topaz 275      | 275/11"                                                                             | 145/0,20                                                                            | 13                                                                                  | 235                                                                                 | 220x225                                                                             | 412                                                                                 | 255                                                                                 | 520                                                                                 | 410                                                                                 | 370                                                                                 | 525                                                                                 | 455                                                                                   | 505                                                                                   | 200                                                                                   | 190                                                                                   | 205                                                                                   | 205                                                                                   | 16.5                                                                                  | 600x500x500                                                                           | 19                                                                                    |

**MIRRA****MIRRA 250 C**

- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia
- Motore ventilato
- Lama forgiata e temprata a forte spessore
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati
- Viteria e parafeffa in acciaio inox
- Robusto supporto vela
- Affilatoio incorporato con corpo in fusione e doppio smeriglio di serie
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio
- Versione CE Professionale con sblocco su carro
- Disponibili lame teflonate o dentate
- Inclinazione lama 25°

- Anodized cast aluminum alloy
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor
- Forged, hardened large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Stainless steel screws and slice deflector
- Strong thickness gauge support
- Cast-in body sharpener assembly with 2 standard emery-wheels
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage on CE version
- Teflon coated or toothed blades are available on demand
- 25° blade inclination



Ampio spazio per la pulizia  
Large space for cleaning



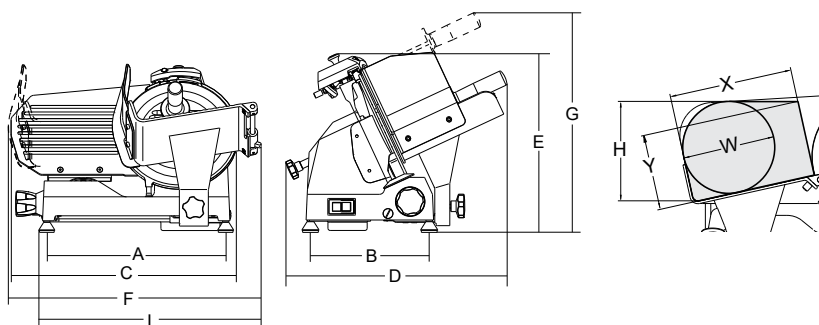
Protezione paracqua su puleggia  
Enclosed and sealed belt pulley

**MIRRA 275 C****MIRRA 220 C**

## Optional



Parafeffa tondo rimovibile su mod. 250  
Removable round slicer deflector on mod. 250



|             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
|             | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |    |
| Mirra 220 C | 220/9"                                                                              | 147/0,20                                                                            | 13                                                                                  | 245                                                                                 | 230x240                                                                             | 395                                                                                 | 245                                                                                 | 480                                                                                 | 560                                                                                   | 370                                                                                   | 570                                                                                   | 475                                                                                   | 505                                                                                   | 220                                                                                   | 125                                                                                   | 160                                                                                   | 160                                                                                   | 15                                                                                    | 600x500x420                                                                           | 17 |
| Mirra 250 C | 250/10"                                                                             | 147/0,20                                                                            | 13                                                                                  | 245                                                                                 | 230x240                                                                             | 395                                                                                 | 245                                                                                 | 500                                                                                 | 560                                                                                   | 370                                                                                   | 570                                                                                   | 475                                                                                   | 490                                                                                   | 220                                                                                   | 145                                                                                   | 180                                                                                   | 170                                                                                   | 16                                                                                    | 600x500x420                                                                           | 18 |
| Mirra 275 C | 275/11"                                                                             | 147/0,20                                                                            | 13                                                                                  | 245                                                                                 | 230x240                                                                             | 395                                                                                 | 245                                                                                 | 535                                                                                 | 560                                                                                   | 370                                                                                   | 570                                                                                   | 475                                                                                   | 475                                                                                   | 215                                                                                   | 160                                                                                   | 200                                                                                   | 190                                                                                   | 17                                                                                    | 600x500x420                                                                           | 20 |





# MIRRA 300



YouTube

- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia
- Motore ventilato
- Lama forgiata e temprata a forte spessore
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati
- Viteria e parafeffa in acciaio inox
- Robusto supporto vela
- Affilatoio incorporato con corpo in fusione e doppio smeriglio di serie
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio
- Versione CE Professionale con sblocco su carro
- Disponibili lame teflonate o dentate
- Inclinazione lama 25°



MIRRA 300 Y09

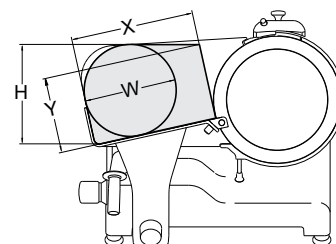
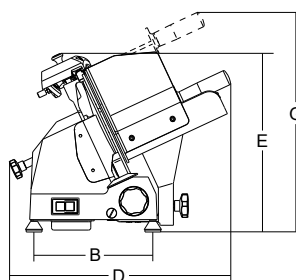
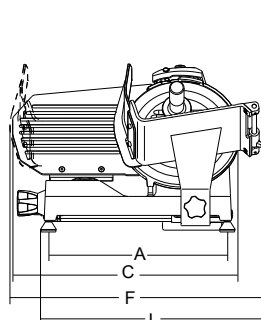
- Anodized cast aluminum alloy
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor
- Forged, hardened large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Stainless steel screws and slice deflector
- Strong thickness gauge support
- Cast-in body sharpener assembly with 2 standard emery-wheels
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage on CE version
- Teflon coated or toothed blades are available on demand
- 25° blade inclination



Ampio spazio per la pulizia  
Large space for cleaning



Protezione paracqua su puleggia  
Enclosed and sealed belt pulley



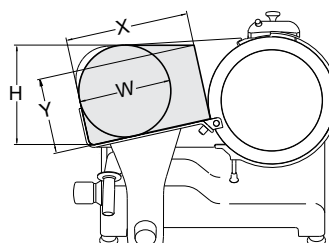
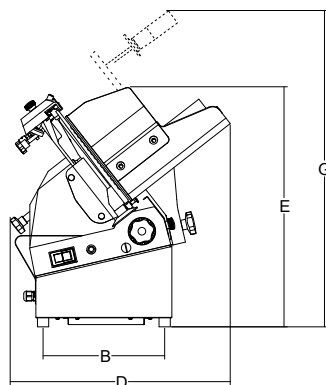
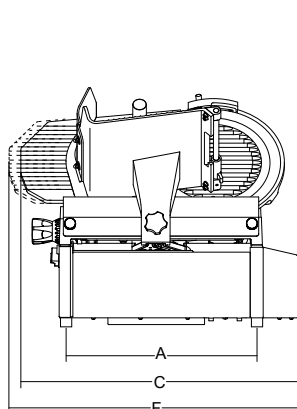
|               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
|               | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |      |
| Mirra 300 Y09 | 300/12"                                                                             | 210/0.29                                                                            | 13                                                                                  | 285                                                                                 | 250x275                                                                             | 435                                                                                 | 295                                                                                 | 600                                                                                 | 610                                                                                 | 420                                                                                  | 640                                                                                   | 510                                                                                   | 535                                                                                   | 250                                                                                   | 185                                                                                   | 225                                                                                   | 210                                                                                   | 20.5                                                                                  | 800x600x520                                                                           | 23.5 |

# MIRRA AUTOMEC



- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia
- Motore ventilato
- Motore trascinamento ventilato a comando separato con riduttore a bagno d'olio
- Lama forgiata e temprata a forte spessore
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati
- Viteria e parafetta in acciaio inox
- Robusto supporto vela
- Affilatoio incorporato con corpo in fusione e doppio smeriglio di serie
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio
- Versione CE Professionale con sblocco su carro
- Disponibili lame teflonate o dentate
- Inclinazione lama 25°

- Anodized cast aluminum alloy
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor
- Fan-cooled carriage motion motor with commercial-grade oil bath reduction
- Forged, hardened large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Stainless steel screws and slice deflector
- Strong thickness gauge support
- Cast-in body sharpener assembly with 2 standard emery-wheels
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage on CE version
- Teflon coated or toothed blades are available on demand
- 25° blade inclination



|                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                              | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Mirra 300 Y09 Automec</b> | 300/12"                                                                             | 210+180<br>0,29+0,24                                                                | 13                                                                                  | 285                                                                                 | 250x275                                                                             | 425                                                                                 | 270                                                                                 | 616                                                                                 | 490                                                                                 | 534                                                                                 | 643                                                                                  | 704                                                                                   | 250                                                                                   | 185                                                                                   | 185                                                                                   | 225                                                                                   | 31                                                                                    | 870x840x750                                                                           | 46                                                                                    |





# CANOVA

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti a vista
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta
- Tutte le minuterie acciaio inox
- Sistema di tenuta stagna su puleggia
- 41 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Copertura inferiore
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Estrattore lama di serie versione 300
- Inclinazione lama 38°

- *Rounded design and no sharp edges and visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanized rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector with bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *41 mm distance between blade and motor*
- *Bottom cover*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Standard Blade Removal Tool (BRT) for 300 ver*
- *38° blade inclination*



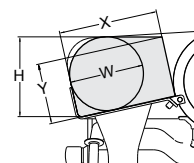
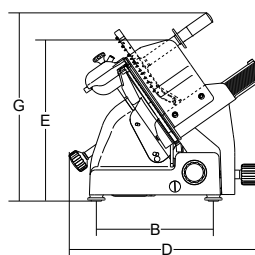
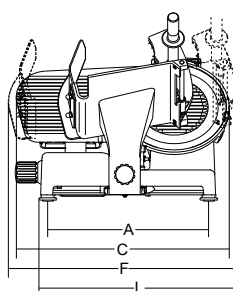
**CANOVA 300 TOP**



Ampio spazio per la pulizia  
*Large space for cleaning*



Spazioso piano per appoggio prodotto  
*Large tray*



|              |         |          |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   |      |             |    |
|--------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|
|              | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg |
| ★ Canova 250 | 250/10" | 147/0,20 | 19 | 275 | 240x230 | 428 | 290 | 560 | 495 | 365 | 660 | 500 | 550 | 230 | 140 | 190 | 175 | 24.5 | 800x600x520 | 27 |
| ★ Canova 275 | 275/11" | 210/0,29 | 19 | 275 | 240x230 | 428 | 290 | 580 | 495 | 360 | 650 | 495 | 530 | 230 | 155 | 208 | 185 | 25.5 | 800x600x520 | 28 |
| ★ Canova 300 | 300/12" | 210/0,29 | 19 | 275 | 250x275 | 428 | 290 | 590 | 495 | 355 | 640 | 495 | 515 | 260 | 175 | 223 | 207 | 26.5 | 800x600x520 | 29 |

★ TOP



**CANOVA 250**



**CANOVA 250 TOP**



**CANOVA 300**

## CANOVA AUTOMECH



- Caratteristiche affettatrice come Canova 250-275-300:
- Struttura automatismo in acciaio inox saldato e arrotondato
- Piatto Unikò di serie
- Trascinamento carrello con sistema meccanico a biella
- Motore trascinamento ventilato a comando separato con riduttore a bagno d'olio
- Comandi separati per lama e automatismo
- Possibilità di sblocco automatismo per un funzionamento manuale
- 2 sistemi di controllo:
  - Standard on/off
  - VV: on/off con variatore di velocità
- Produzione fette al minuto: 4 - 46

- The Canova Automec series offers the same outstanding features of the Canova series adding:
- Welded and rounded stainless steel automatism structure
- Standard Unikò hopper
- Piston/rod system carriage motion
- Fan-cooled carriage motion motor with commercial-grade oil bath reduction
- Blade and carriage motion powered by separate controls
- An easily accessible switch arm can convert the unit from automatic to manual operation
- Two control systems:
  - Standard on/off
  - VV: on/off con variatore di velocità
- Output slices per minute: 4 - 46

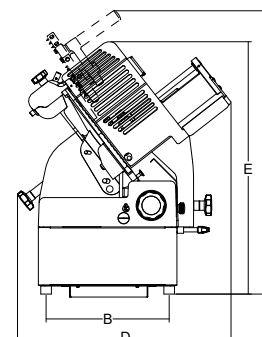
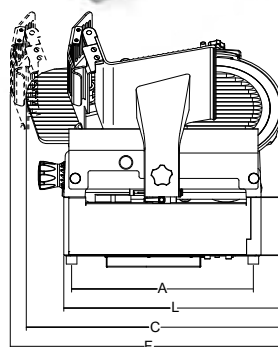
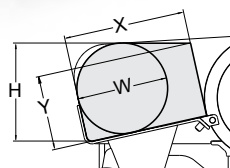
## Optionals



Contafette  
Slice counter



Leva sollevamento  
Lifting lever



|                                                                                     |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                    | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
|  | Canova 300 Automec | 300/12"                                                                             | 210+180<br>0,29+0,24                                                                | 19                                                                                  | 275                                                                                 | 250x275                                                                             | 428                                                                                 | 290                                                                                 | 605                                                                                 | 502                                                                                 | 594                                                                                 | 643                                                                                  | 667                                                                                   | 518                                                                                   | 260                                                                                   | 175                                                                                   | 223                                                                                   | 207                                                                                   | 42.6                                                                                  | 760x640x760                                                                           | 57                                                                                    |

VV





# PALLADIO



Foodtube 2.0



- Linea arrotondata priva di spigoli e viti a vista
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta
- Tutte le minuterie acciaio inox
- Sistema di tenuta stagna su puleggia
- 49,5 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Copertura inferiore
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Estrattore lama di serie
- Inclinazione lama 35°

## PALLADIO INGRANAGGI

- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine
- Lubrificazione a bagno d'olio
- Non disponibile versione automatica

### Opzionali:

- Paramano in alluminio
- Leva sollevamento
- Foodtube 2.0

- *Rounded design and no sharp edges and visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanized rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector with bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *49,5 mm distance between blade and motor*
- *Bottom cover*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Standard Blade Removal Tool (BRT)*
- *35° blade inclination*

## PALLADIO INGRANAGGI

- *Enclosed and sealed worm gear reduction unit*
- *Oil bath lubrication*
- *Automatic model unavailable*

### Optionals:

- *Aluminium hand guard*
- *Lifting lever*
- *Foodtube 2.0*



PALLADIO 300 TOP



PALLADIO 300



PALLADIO 300 INGR TOP



PALLADIO 300 INGR



mpio spazio per la pulizia  
rge space for cleaning



Spazioso piano per appoggio prodotto  
Large tray

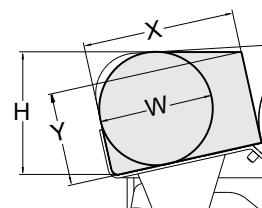
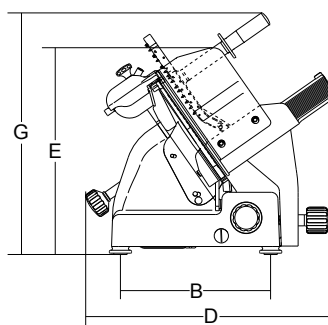
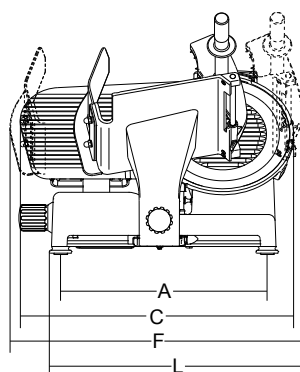
## Optionals



Foodtube 2.0 - mm 177x188 h.300



Leva sollevamento  
Lifting lever



|                     |         |          |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   | KG |             |    |
|---------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                     | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| ★ Palladio 300      | 300/12" | 275/0,37 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 615 | 547 | 465 | 710 | 545 | 600 | 270 | 190 | 240 | 220 | 35 | 760x640x700 | 44 |
| ★ Palladio 300 Ingr | 300/12" | 400/0,54 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 615 | 547 | 465 | 710 | 545 | 600 | 270 | 190 | 240 | 220 | 36 | 760x640x700 | 45 |
| ★ Palladio 330      | 330/13" | 275/0,37 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 645 | 570 | 455 | 710 | 535 | 586 | 270 | 210 | 260 | 240 | 36 | 760x640x700 | 45 |
| ★ Palladio 330 Ingr | 330/13" | 400/0,54 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 645 | 570 | 455 | 710 | 535 | 586 | 270 | 210 | 260 | 240 | 37 | 760x640x700 | 46 |
| ★ Palladio 350      | 350/14" | 370/0,50 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 660 | 575 | 455 | 710 | 530 | 580 | 270 | 225 | 275 | 250 | 37 | 760x640x700 | 46 |
| ★ Palladio 350 Ingr | 350/14" | 400/0,54 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 660 | 575 | 455 | 710 | 530 | 580 | 270 | 225 | 275 | 250 | 38 | 760x640x700 | 47 |

★ TOP





# PALLADIO AUTOMATICA



Poseidon



- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67
- 3 regolazioni della velocità
- 3 regolazioni della corsa del carrello
- Conteggio delle fette effettuate
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina
- Piatto Uniko di serie
- Motore di trasmissione completamente stagno
- Trasmissione del moto con cinghia dentata
- Sistema di sgancio carrello per taglio manuale
- Produzione fette al minuto: 34 - 70

- Ergomic controls - push buttons with IP67 protection rating
- 3 speed selection
- 3 different adjustments for carriage travel
- Slice counter
- Slice number setting with automatic stop feature
- Standard Uniko hopper
- Enclosed and sealed drive motor
- Positive drive belt
- Carriage release system for manual slicing
- Output slices per minute: 34 - 70



## Optionals



Piatto Nettuno  
Nettuno hopper



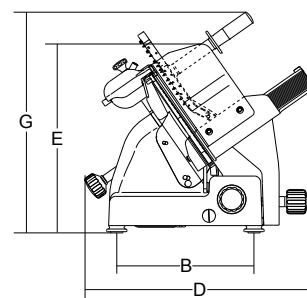
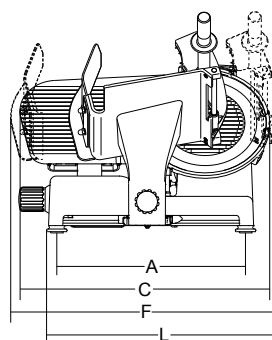
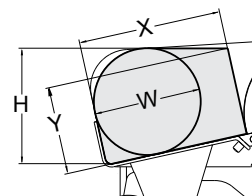
Slitta pesce Poseidon per piatto Uniko  
Poseidon fish cutting for Uniko hopper



Foodtube 2.0  
mm 177x188 h.300



Leva sollevamento  
Lifting lever



|                           |         |                       |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   |    |             |    |
|---------------------------|---------|-----------------------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                           | mm-inch | watt-Hp               | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| ★ Palladio 300 Automatica | 300/12" | 275+200/<br>0,37+0,27 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 622 | 620 | 513 | 647 | 528 | 558 | 270 | 190 | 240 | 220 | 38 | 870x840x750 | 53 |
| ★ Palladio 330 Automatica | 330/13" | 275+200/<br>0,37+0,27 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 649 | 611 | 515 | 665 | 530 | 563 | 270 | 210 | 260 | 240 | 39 | 870x840x750 | 54 |
| ★ Palladio 350 Automatica | 350/14" | 370+200/<br>0,50+0,27 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 659 | 610 | 515 | 675 | 530 | 573 | 270 | 225 | 275 | 250 | 40 | 870x840x750 | 55 |

★ TOP

# PALLADIO EVO USA



Foodtube 2.0



- Particolare configurazione del basamento e della vela per impedire che sfridi e liquidi vadano nei dispositivi critici della macchina (pulsanti, manopola movimento, ecc.)
- Innovativo sistema di ribaltamento e smontaggio del piatto
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina
- Pulsanti in acciaio inox IP 67 in cassa

- *Special configuration of the base and slicer table to prevent chips and liquids from entering the critical devices of the machine (buttons, turn knob, etc.)*
- *Hi-tech tipping system and feeding pan disassembly*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision*
- *Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine*
- *Buttons in insulated stainless steel (IP 67) in housing*



Ampio spazio per la pulizia  
Large space for cleaning



Apertura carro per pulizia  
Carriage tilting for easy cleaning



Pratico smontaggio del coprilama  
Easily removable blade cover



Mozzo lama chiuso, senza tirante paralama  
Closed blade hub, without tie rod for blade guard



Massima precisione nel taglio di fette sottili  
Higher cutting precision

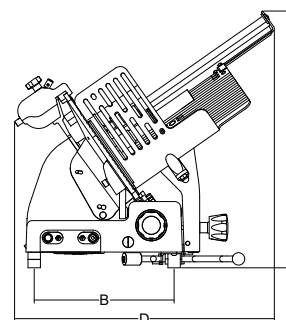
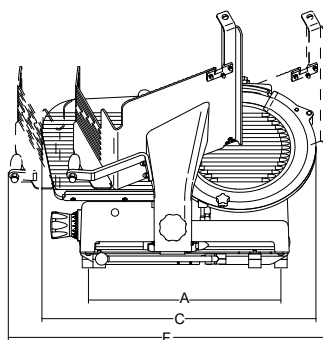
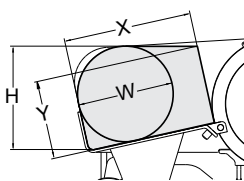
## Optionals



Foodtube 2.0  
mm 177x188 h.300



Leva sollevamento  
Lifting lever



|                                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|
|                                                                                                                 | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |             |    |
|  <b>Palladio 330 Evo Usa</b> | 330/13"                                                                             | 275/0,37                                                                            | 23                                                                                  | 310                                                                                 | 350x290                                                                             | 465                                                                                 | 340                                                                                 | 660                                                                                 | 630                                                                                 | 620                                                                                 | 730                                                                                 | 270                                                                                 | 165                                                                                  | 260                                                                                   | 225                                                                                   | 40                                                                                    | 870x840x750 | 55 |

★ TOP





# PALLADIO AUTOMECH



Foodtube 2.0



Poseidon



- Caratteristiche affettatrice come la Palladio
- Struttura automatismo in acciaio inox saldato e arrotondato
- Trascinamento carrello con sistema meccanico a biella
- Motore trascinamento ventilato a comando separato con riduttore a bagno d'olio
- Comandi separati per lama e automatismo
- Possibilità di sblocco automatismo per un funzionamento manuale
- 2 sistemi di controllo:
  - Standard on/off
  - VV: on/off con variatore di velocità
- Produzione fette al minuto:
  - Palladio Automec: 37
  - Palladio Automec VV: 4 - 50

## Opzionali:

- Leva sollevamento
- Contafette
- Foodtube 2.0
- Slitta per il taglio del pesce da fissare sul piatto Uniko

## PALLADIO 350 AUTOMECH FROZEN

- Appositamente studiata per il taglio di carni congelate fino a -12 °C
- Produzione fette al minuto 29



*The Palladio Automec series offers the same outstanding features of the Palladio series adding:*

- Welded and rounded stainless steel automatism structure
- Piston/rod system carriage motion
- Fan-cooled carriage motion motor with commercial-grade oil bath reduction
- Blade and carriage motion powered by separate controls
- An easily accessible switch arm can convert the unit from automatic to manual operation
- Two control systems:
  - Standard on/off
  - VV: on/off with speed control
- Output slicers per minute:
  - Palladio Automec: 37
  - Palladio Automec VV: 4 - 50

## Options:

- Lifting lever
- Slice counter
- Foodtube 2.0
- Convenient fish cutting accessory can be fixed on the Uniko hopper

## PALLADIO 350 AUTOMECH FROZEN

- Especially designed for slicing frozen meat up to -12 °C
- Output slicers per minute 29





Piatto Uniko  
Uniko hopper

## Optionals



Tubo verdure mm ø 200 h.345  
Vegetables cuto



Foodtube 2.0  
mm 177x188 h.300



Contafette  
Slice counter



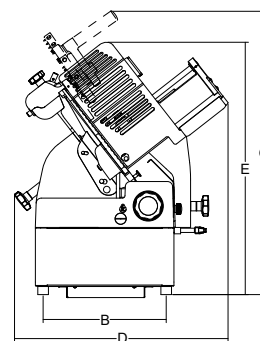
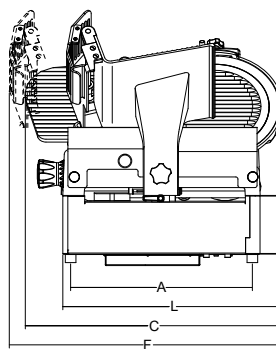
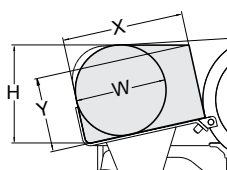
Leva sollevamento  
Lifting leve



Spazioso piano per appoggio prodotto  
Large tray



Slitta pesce Poseidon  
Poseidon fish cutting

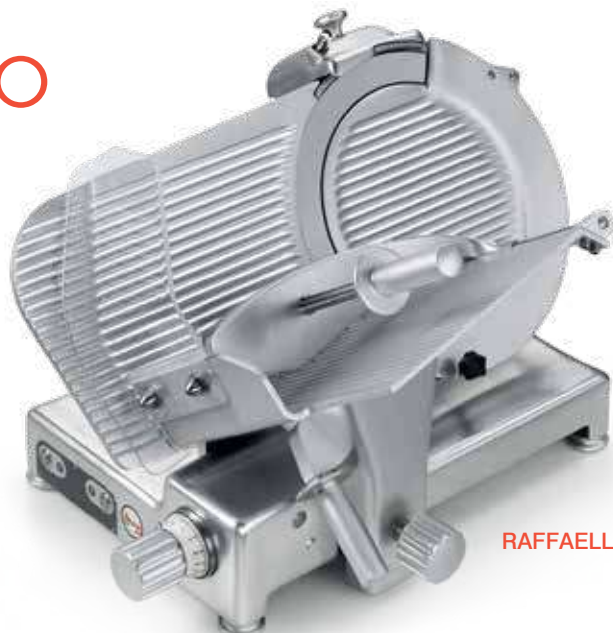


|                                    | mm-inch | watt-Hp              | mm | mm  | mm      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   | kg | mm          | kg |
|------------------------------------|---------|----------------------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| <b>Palladio 300 Automec</b>        | 300/12" | 275+180<br>0,37+0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 685 | 575 | 575 | 751 | 630 | 615 | 270 | 190 | 240 | 220 | 55 | 840x840x750 | 70 |
| <b>Palladio 300 Automec VV</b>     | 300/12" | 275+240<br>0,37+0,33 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 685 | 575 | 575 | 751 | 630 | 615 | 270 | 190 | 240 | 220 | 55 | 840x840x750 | 70 |
| <b>Palladio 330 Automec</b>        | 330/13" | 275+180<br>0,37+0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 210 | 260 | 240 | 56 | 870x840x750 | 71 |
| <b>Palladio 330 Automec VV</b>     | 330/13" | 275+240<br>0,37+0,33 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 210 | 260 | 240 | 56 | 870x840x750 | 71 |
| <b>Palladio 350 Automec</b>        | 350/14" | 370+180<br>0,50+0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 225 | 275 | 250 | 57 | 870x840x750 | 72 |
| <b>Palladio 350 Automec VV</b>     | 350/14" | 370+240<br>0,50+0,33 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 225 | 275 | 250 | 57 | 870x840x750 | 72 |
| <b>Palladio 350 Automec Frozen</b> | 350/14" | 370+180<br>0,50+0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 225 | 275 | 250 | 57 | 870x840x750 | 72 |





# RAFFAELLO EVO



RAFFAELLO 330 EVO TOP



RAFFAELLO 350 EVO



- Linea arrotondata priva di spigoli e viti a vista
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta in acciaio inox
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox
- 49,5 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Copertura inferiore
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Estrattore lama di serie
- Inclinazione lama 35°

## Opzionale:

- Paramano in alluminio
- Tubo per taglio verdure
- SRCS scheda controllo remoto

- *Rounded design and no sharp edges and visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanized rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision*
- *Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine*
- *Easily removable blade cover*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *49,5 mm distance between blade and motor*
- *Bottom cover*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Standard Blade Removal Tool (BRT)*
- *35° blade inclination*

## Optional:

- *Aluminium hand guard*
- *Vegetables cuto*
- *SRCS wifi control board*



INDUSTRIA 4.0



Senza tirante paralama  
Without tie rod for blade guard



Pratico smontaggio del copilama  
Easily removable blade cover



Mozzo lama chiuso  
Closed blade hub



Massima precisione nel taglio di fette sottili  
Higher cutting precision

## Optional



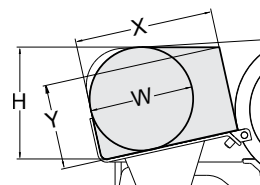
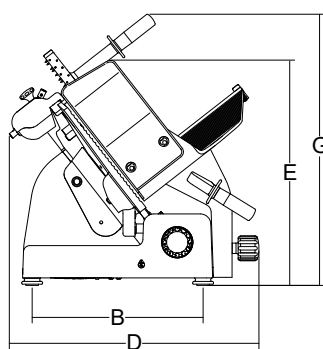
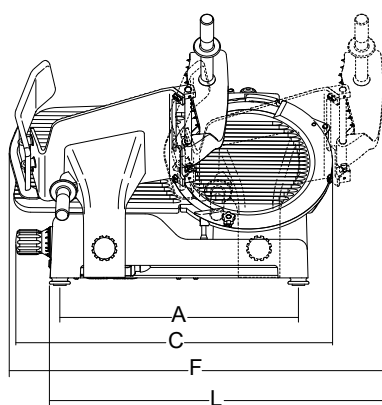
Paramano in alluminio  
Aluminium hand guard



Estrattore lama  
Blade Removal Tool (BRT)



Valigetta con kit di manutenzione di serie su versioni Top  
Small suitcase with maintenance kit standard on Top versions



|                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                              | mm-inch                                                                             | watt-Hp                                                                             | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |    |
|  <b>Raffaello 330 Evo</b> | 330/13"                                                                             | 275/0,37                                                                            | 23                                                                                  | 355                                                                                 | 330x307                                                                             | 513                                                                                 | 340                                                                                 | 690                                                                                 | 560                                                                                 | 475                                                                                 | 840                                                                                 | 595                                                                                 | 680                                                                                  | 307                                                                                   | 205                                                                                   | 260                                                                                   | 240                                                                                   | 37                                                                                    | 760x640x700                                                                           | 46 |
|  <b>Raffaello 350 Evo</b> | 350/14"                                                                             | 370/0,50                                                                            | 23                                                                                  | 355                                                                                 | 330x307                                                                             | 513                                                                                 | 340                                                                                 | 715                                                                                 | 570                                                                                 | 480                                                                                 | 840                                                                                 | 595                                                                                 | 665                                                                                  | 307                                                                                   | 220                                                                                   | 275                                                                                   | 250                                                                                   | 38                                                                                    | 760x640x700                                                                           | 47 |
|  <b>Raffaello 370 Evo</b> | 370/15"                                                                             | 370/0,50                                                                            | 23                                                                                  | 355                                                                                 | 330x307                                                                             | 513                                                                                 | 340                                                                                 | 735                                                                                 | 580                                                                                 | 470                                                                                 | 840                                                                                 | 590                                                                                 | 660                                                                                  | 307                                                                                   | 230                                                                                   | 285                                                                                   | 260                                                                                   | 39                                                                                    | 760x640x700                                                                           | 48 |

★ TOP



# GALILEO EVO



INDUSTRIA 4.0

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista
- Perno di scorrimento, cromato rettificato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta in acciaio inox
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox
- Copertura inferiore
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Estrattore lama di serie
- Inclinazione lama 38°

## Opzionale:

- Paramano in alluminio
- Tubo per taglio verdure
- SRCS scheda controllo remoto

## GALILEO EVO INGRANAGGI

- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine
- Lubrificazione a bagno d'olio
- Non disponibile versione automatica

- *Rounded design, no sharp edges and visibile screws*
- *Chrome plated and ground slide rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanized rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision*
- *Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine*
- *Easily removable blade cover*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Bottom cover*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Standard Blade Removal Tool (BRT)*
- *38° blade inclination*

## Optional:

- Aluminium hand guard
- Vegetables cut
- SRCS wifi control board

## GALILEO EVO INGRANAGGI

- Transmission with sealed gear worm
- Oil bath lubrication
- Automatic model unavailable



GALILEO 350 EVO TOP



GALILEO 350 EVO INGR





70 mm di spazio tra lama e corpo macchina  
70 mm between the blade and the machine body space



Mozzo lama chiuso, senza tirante paralama  
Closed blade hub, without tie rod for blade guard



Pratico smontaggio del coprilama  
Easily removable blade cover



Design zavorra per piccoli salumi  
Fixing arm designed also for small sausages

**ETC**  
Electronic Thickness Control



- Apertura vela elettronica con passo da 1/10 di mm
- 8 memorie preimpostabili con nome, modificabili durante l'uso
- Controllo della presenza carrello.
- In caso di rimozione la vela si chiude o non si può aprire.
- WiFi per gestione programmi presettati e per manutenzione programmata
- Industria 4.0

- Electronic gauge plate opening with 1/10 mm pitch
- 8 presettable memories with name, adjustable during use
- Carriage presence sensor.
- In case of removal the gauge plate closes and cannot be opened.
- WiFi connection to manage preset programs and for scheduled maintenance

## Optionals



Tubo per taglio verdure mm ø200 h.345  
Vegetables cutter



Spondina per piatto  
Food fence



Gambe  
Legs



Leva sollevamento  
Lifting lever



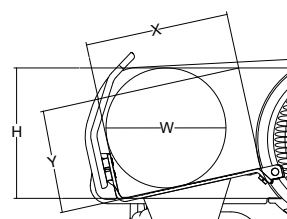
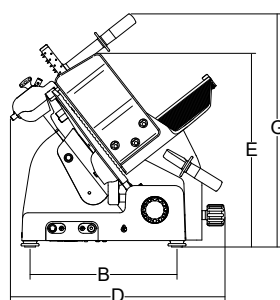
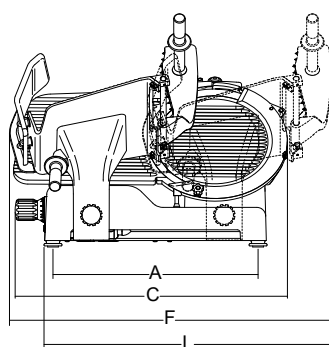
Applicazione bilancia:  
Pesata max Kg 10 - precisione gr. 2  
piatto smontabile, formato mm 225x360

Scale application:  
Weighing 10 kg max - precision gr. 2  
Removable plate, format 225x360 mm



**GALILEO 350 EVO USA TOP**


**GALILEO 350 EVO INGR TOP**

**GALILEO 350 EVO INGR**


|                             | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----------------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| <b>Galileo 350 Evo</b>      | 350/14" | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 750 | 590 | 535 | 820 | 700 | 680 | 320 | 210 | 275 | 250 | 56 | 870x840x750 | 72 |
| <b>Galileo 350 Evo Ingr</b> | 350/14" | 400/0,54 | 25 | 365 | 350x320 | 573 | 410 | 750 | 590 | 535 | 820 | 700 | 680 | 320 | 210 | 275 | 250 | 56 | 870x840x750 | 72 |
| <b>Galileo 350 Evo USA</b>  | 350/14" | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x312 | 515 | 410 | 730 | 740 | 520 | 810 | 560 | 660 | 280 | 190 | 295 | 250 | 55 | 870x840x750 | 71 |
| <b>Galileo 370 Evo</b>      | 370/15" | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 760 | 600 | 530 | 820 | 700 | 675 | 320 | 230 | 290 | 270 | 57 | 870x840x750 | 73 |
| <b>Galileo 370 Evo Ingr</b> | 370/15" | 400/0,54 | 25 | 365 | 350x320 | 573 | 410 | 760 | 600 | 530 | 820 | 700 | 675 | 320 | 230 | 290 | 270 | 57 | 870x840x750 | 73 |
| <b>Galileo 385 Evo</b>      | 385/16" | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 770 | 605 | 525 | 820 | 700 | 668 | 320 | 240 | 305 | 280 | 58 | 870x740x750 | 74 |
| <b>Galileo 385 Evo Ingr</b> | 385/16" | 400/0,54 | 25 | 365 | 350x320 | 573 | 410 | 770 | 605 | 525 | 820 | 700 | 668 | 320 | 240 | 305 | 280 | 58 | 870x840x750 | 74 |

TOP

# GALILEO EVO AUTOMATICA



## Caratteristiche Galileo Evo Automatica

- Piatto Uniko di serie
- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP67
- 3 regolazioni della velocità
- 3 regolazioni della corsa del carrello
- Conteggio delle fette effettuato
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina
- Motore di trasmissione completamente stagno
- Trasmissione del moto con cinghia dentata
- Produzione fette al minuto: 24 - 46



## Accessori opzionali:

- Tubo per taglio verdure
- Piatto Nettuno

## Features Galileo Evo Automatic

- Standard Uniko hopper
- Ergonomic controls - pushbuttons with IP67 protection rating
- 3 speed selection
- 3 different adjustments run for carriage.
- Slice counter
- Slice number setting with automatic stop feature
- Enclosed and sealed drive motor
- Positive drive belt
- Output slices per minute: 24 - 46

## Optional accessories:

- Vegetables cuto
- Nettuno hopper

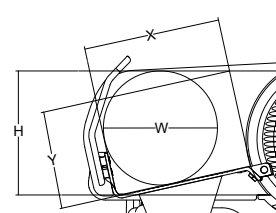
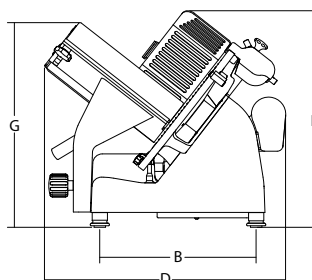
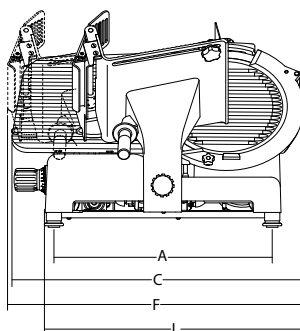
## Optionals



Piatto Nettuno  
Nettuno hopper



Tubo per taglio verdure mm Ø200 h.345  
Vegetables cuto



|                              | mm-inch | watt-Hp              | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|------------------------------|---------|----------------------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| ★ Galileo 350 Evo Automatica | 350/14" | 380+200<br>0,52/0,27 | 25 | 365 | 350x320 | 573 | 410 | 745 | 632 | 558 | 782 | 656 | 677 | 320 | 210 | 275 | 250 | 62 | 870x840x750 | 78 |
| ★ Galileo 370 Evo Automatica | 370/15" | 380+200<br>0,52/0,27 | 25 | 365 | 350x320 | 573 | 410 | 764 | 632 | 568 | 787 | 667 | 680 | 320 | 230 | 290 | 270 | 63 | 870x840x750 | 79 |
| ★ Galileo 385 Evo Automatica | 385/16" | 380+200<br>0,52/0,27 | 25 | 365 | 350x320 | 573 | 410 | 768 | 632 | 568 | 791 | 667 | 687 | 320 | 240 | 305 | 280 | 64 | 870x840x750 | 80 |

★ TOP



# PALLADIO - GALILEO EVO STONEHENGE



- Trattamento di ceramatura superficiale
- Ideale per la lavorazione di prodotti particolarmente collosi
- Ottima scorrevolezza superficiale e semplice pulizia



- Alta resistenza ad acidi e sanificanti
- Parti rimovibili lavabili in lavastoviglie
- Colore di finitura: grigio alluminio

## Versioni disponibili:

- **Stonehenge:** vela, paralama, piatto, pressamerce
- **Stonehenge Plus:** cassa, vela, supporto vela e coperchio, anello, paralama, piatto, pressamerce, gambo, vaschetta e cappottina affilatoio

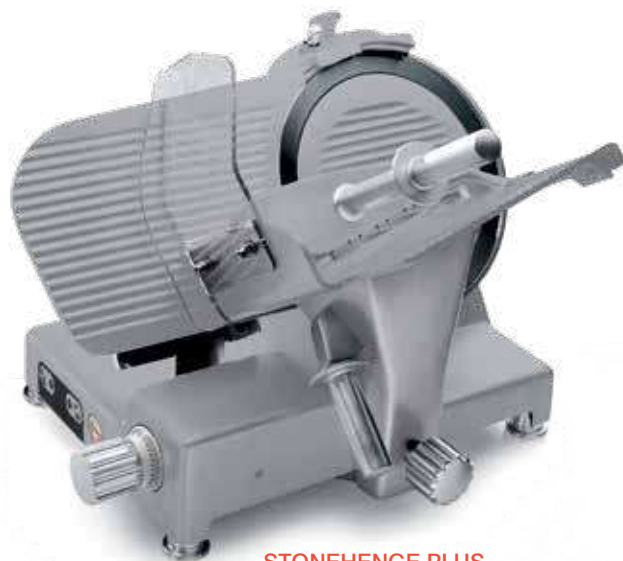
- *Cast aluminum alloy with special ceramic coating treatment*
- *Ideal for sticky products processing*
- *Excellent product gliding and easy to clean*
- *Highly resistant to acids and sanitizing chemicals*
- *Removable parts are dishwasher safe*
- *Aluminum-gray finish colour*

## Available versions:

- **Stonehenge:** *thickness plate, blade cover, carriage, end weight, end weight*
- **Stonehenge Plus:** *body, thickness plate, thickness plate support and cover, ring, blade cover, carriage, end weight, shank, bottom cover and sharpener cover*



STONEHENGE



STONEHENGE PLUS

# MIRRA VERTICALE



**MIRRA 300 VERT. BS**

- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia
- Motore ventilato
- Lama forgiata e temprata a forte spessore
- Perni scorrimento lappati
- Viteria e parafeita in acciaio inox
- Robusto supporto vela
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio
- Versione CE Professionale con sblocco su carro



- Anodized cast aluminum alloy
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor
- Forged, hardened large thickness blades
- Ground slide rod plate finished
- Stainless steel screws and slice deflector
- Strong thickness gauge support
- Cast-in sharpener assembly
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage on CE version



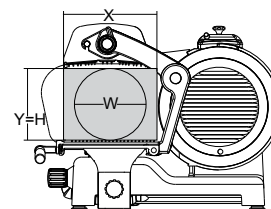
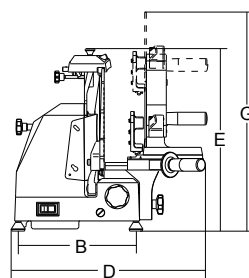
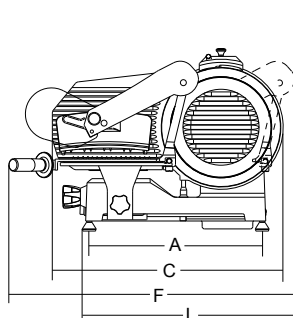
**MIRRA 250 C VERT.**



**MIRRA 250-275 C VERT. BS**



**MIRRA 275 C VERT.**



|                             |         |          |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   | kg   |             |      |
|-----------------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
|                             | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
| <b>Mirra 220 C Vert.</b>    | 220/9"  | 147/0,20 | 13 | 225 | 230x235 | 400 | 260 | 500 | 535 | 400 | 570 | 405 | 475 | 205 | 150 | 150 | 150 | 16.5 | 600x500x500 | 19   |
| <b>Mirra 250 C Vert.</b>    | 250/10" | 147/0,20 | 13 | 230 | 230x235 | 400 | 260 | 510 | 535 | 410 | 570 | 410 | 475 | 205 | 170 | 170 | 170 | 17.5 | 600x500x500 | 20   |
| <b>Mirra 250 C Vert. BS</b> | 250/10" | 147/0,20 | 13 | 215 | 275x260 | 400 | 260 | 510 | 480 | 415 | 700 | 600 | 540 | 270 | 190 | 190 | 190 | 21.5 | 600x500x500 | 24   |
| <b>Mirra 275 C Vert.</b>    | 275/11" | 147/0,20 | 13 | 220 | 230x235 | 400 | 260 | 530 | 535 | 420 | 570 | 425 | 465 | 225 | 205 | 205 | 205 | 18.5 | 600x500x500 | 21   |
| <b>Mirra 275 C Vert. BS</b> | 275/11" | 147/0,20 | 13 | 225 | 275x260 | 400 | 260 | 530 | 480 | 420 | 700 | 770 | 540 | 270 | 200 | 200 | 200 | 22.5 | 600x500x500 | 25   |
| <b>Mirra 275 Vert. BS</b>   | 275/11" | 210/0,29 | 13 | 220 | 275x260 | 440 | 300 | 580 | 500 | 455 | 740 | 630 | 580 | 255 | 205 | 205 | 205 | 26   | 800x600x520 | 28.5 |
| <b>Mirra 300 Vert. BS</b>   | 300/12" | 210/0,29 | 13 | 265 | 275x260 | 440 | 300 | 585 | 540 | 460 | 740 | 770 | 580 | 255 | 215 | 215 | 215 | 27   | 800x600x520 | 29.5 |



# GIOTTO



- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastrò rapido a baionetta
- Tutte le minuterie acciaio inox
- Copertura inferiore con coperchio per accesso diretto ai componenti elettrici
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Sistema di tenuta stagna su puleggia
- 41 mm di distanza fra lama e corpo macchina

- *Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanised rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Bottom cover with lid for accessing electrical components*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *41 mm distance between blade and motor*



**GIOTTO 300 BS1 TOP**

## GIOTTO VCO

- Particolarmente richieste nei mercati nordici
- Piatto a vasca per tagliare ogni tipo di prodotto
- Staffa blocca prodotto in alluminio smontabile con chiodi in acciaio e denti fresati sul lato lama.

## GIOTTO VCO

- *Specially required by the Northern European marketplace*
- *Product table designed to slice all types of products*
- *Removable aluminum end weight*



**GIOTTO 300 VCO TOP**



**GIOTTO 300 BS1**





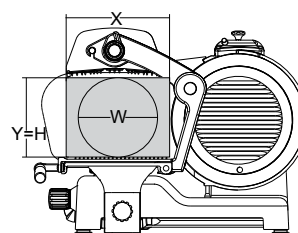
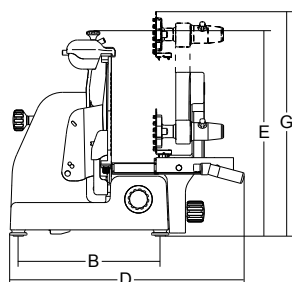
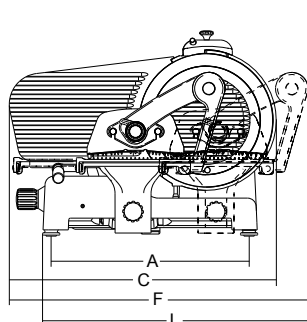
Zavorra smontabile BS1  
Removable food pusher BS1



Ampio spazio tra lama e corpo macchina  
More space between blade and body machine



Spazioso piano per appoggio prodotto  
Large tray



|                  |         |          |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   | kg |             |    |
|------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                  | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| ★ Giotto 250 BS1 | 250/10" | 210/0,29 | 30 | 275 | 275x260 | 425 | 320 | 550 | 540 | 435 | 790 | 550 | 620 | 255 | 190 | 190 | 190 | 27 | 800x600x520 | 30 |
| ★ Giotto 250 VCO | 250/10" | 210/0,29 | 30 | 275 | 250x240 | 425 | 320 | 550 | 590 | 435 | 640 | 475 | 540 | 240 | 190 | 190 | 190 | 26 | 800x600x520 | 29 |
| ★ Giotto 275 BS1 | 275/11" | 210/0,29 | 30 | 275 | 275x260 | 425 | 320 | 560 | 540 | 450 | 790 | 560 | 620 | 255 | 205 | 205 | 205 | 28 | 800x600x520 | 31 |
| ★ Giotto 275 VCO | 275/11" | 210/0,29 | 30 | 275 | 250x240 | 425 | 320 | 560 | 590 | 450 | 640 | 485 | 540 | 240 | 205 | 205 | 205 | 27 | 800x600x520 | 30 |
| ★ Giotto 300 BS1 | 300/12" | 210/0,29 | 30 | 275 | 275x260 | 425 | 320 | 580 | 540 | 460 | 730 | 620 | 555 | 255 | 220 | 220 | 220 | 29 | 800x600x520 | 32 |
| ★ Giotto 300 VCO | 300/12" | 210/0,29 | 30 | 275 | 250x240 | 425 | 320 | 580 | 590 | 460 | 640 | 495 | 540 | 240 | 220 | 220 | 220 | 28 | 800x600x520 | 31 |

★ TOP



# MANTEGNA



- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificante
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastrato rapido a baionetta
- Tutte le minuterie acciaio inox
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Sistema di tenuta stagna su puleggia
- 48 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Estrattore lama di serie

## Opzionale:

- Paramano in alluminio per mod. VCS
- Cassa rossa

- *Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanised rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Bottom cover for accessing electrical components*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *48 mm distance between blade and motor*
- *Standard Blade Removal Tool (BRT)*

## Optional:

- Aluminium hand guard for mod. VCS
- Red colour body



MANTEGNA 300 BS1 TOP



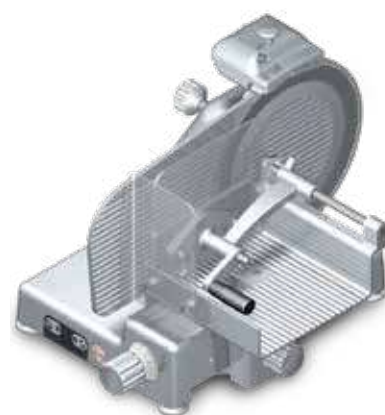
MANTEGNA 300 VCS TOP



MANTEGNA 300 BS1



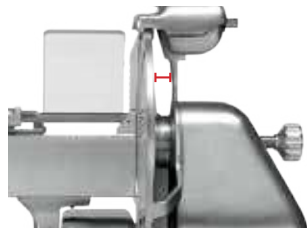
MANTEGNA 300 VCS



MANTEGNA 300 VCO BM TOP



Zavorra smontabile BS1  
Removable food pusher BS1



Ampio spazio per la pulizia  
Large space for cleaning



Zavorra smontabile VCS  
Removable food pusher VCS

## Optional



Cassa rossa  
Red colour body



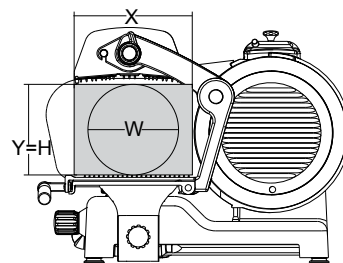
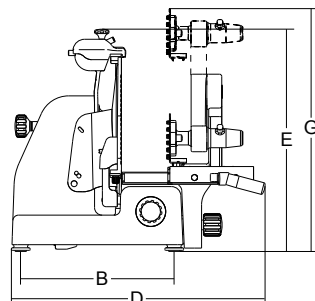
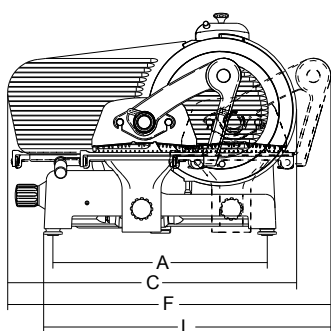
**MANTEGNA 300 VCO TOP**

### MANTEGNA VCO

- Particolarmente richieste nei mercati nordici
- Piatto a vasca per tagliare ogni tipo di prodotto
- Staffa blocca prodotto in alluminio smontabile
- Staffa con chiodi in acciaio e denti fresati sul lato lama
- Disponibile anche nella versione con braccetto mobile

### MANTEGNA VCO

- Specially required by the Northern European marketplace
- Product table designed to slice all types of products
- Removable aluminum end weight
- Designed with grooves: nails underneath
- Available with double articulating arm on end weight



|                       | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   | kg   | mm          | kg   |
|-----------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| ★ Mantegna 300 BS1    | 300/12" | 275/0,37 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 635 | 600 | 500 | 750 | 695 | 650 | 270 | 230 | 230 | 230 | 36.5 | 870x840x750 | 51.5 |
| ★ Mantegna 300 VCS    | 300/12" | 275/0,37 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 635 | 685 | 500 | 720 | 560 | 610 | 250 | 225 | 225 | 225 | 36   | 870x840x750 | 52   |
| ★ Mantegna 300 VCO    | 300/12" | 275/0,37 | 29 | 310 | 280x260 | 468 | 338 | 635 | 652 | 500 | 677 | 520 | 610 | 260 | 230 | 230 | 230 | 35   | 870x840x750 | 50   |
| ★ Mantegna 300 VCO BM | 300/12" | 275/0,37 | 29 | 310 | 280x260 | 468 | 338 | 635 | 585 | 500 | 677 | 660 | 610 | 260 | 230 | 230 | 230 | 36   | 870x840x750 | 51   |
| ★ Mantegna 330 BS1    | 330/13" | 275/0,37 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 645 | 600 | 515 | 750 | 705 | 630 | 270 | 245 | 245 | 245 | 37   | 870x840x750 | 52   |
| ★ Mantegna 330 VCS    | 330/13" | 275/0,37 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 645 | 685 | 515 | 720 | 560 | 580 | 250 | 235 | 235 | 235 | 37   | 870x840x750 | 53   |
| ★ Mantegna 330 VCO    | 330/13" | 275/0,37 | 29 | 310 | 280x260 | 468 | 338 | 645 | 652 | 515 | 677 | 520 | 585 | 260 | 245 | 245 | 245 | 36   | 870x840x750 | 51   |
| ★ Mantegna 330 VCO BM | 330/13" | 275/0,37 | 29 | 310 | 280x260 | 468 | 338 | 645 | 585 | 515 | 677 | 660 | 585 | 260 | 245 | 245 | 245 | 37   | 870x840x750 | 52   |
| ★ Mantegna 350 BS1    | 350/14" | 370/0,50 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 660 | 600 | 530 | 750 | 715 | 630 | 270 | 255 | 255 | 255 | 38   | 870x840x750 | 53   |
| ★ Mantegna 350 VCS    | 350/14" | 370/0,50 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 660 | 685 | 530 | 720 | 560 | 580 | 250 | 245 | 245 | 245 | 38   | 870x840x750 | 54   |
| ★ Mantegna 350 VCO    | 350/14" | 370/0,50 | 29 | 310 | 280x260 | 468 | 338 | 660 | 652 | 530 | 677 | 520 | 585 | 260 | 255 | 255 | 255 | 38   | 870x840x750 | 53   |
| ★ Mantegna 350 VCO BM | 350/14" | 370/0,50 | 29 | 310 | 280x260 | 468 | 338 | 660 | 585 | 530 | 677 | 660 | 585 | 260 | 255 | 255 | 255 | 38   | 870x840x750 | 53   |

★ TOP





# TIZIANO EVO



INDUSTRIA 4.0

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista
- Perno di scorrimento, cromato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta in acciaio inox
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox
- 48 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Copertura inferiore
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Estrattore lama di serie

## Opzionali:

- Paramano in alluminio per mod. VCS
- SRCS scheda controllo remoto

- *Rounded design, no sharp edges and visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanized rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision*
- *Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine*
- *Easily removable blade cover*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *48 mm distance between blade and motor*
- *Bottom cover*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Standard Blade Removal Tool (BRT)*

## Option:

- Aluminium hand guard for mod. VCS
- SRCS wifi control board



TIZIANO 350 EVO BS1 TOP



TIZIANO 350 EVO BS2



TIZIANO 350 EVO BS1



TIZIANO 350 EVO VCS TOP



TIZIANO 350 EVO VCS



Zavorra smontabile BS1  
Removable food pusher BS1



Zavorra smontabile BS2  
Removable food pusher BS2



Zavorra smontabile VCS  
Removable food pusher VCS



Ampio spazio per la pulizia  
Large space for cleaning



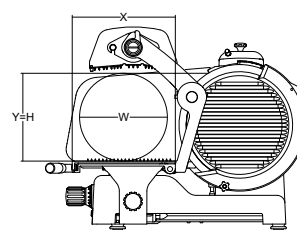
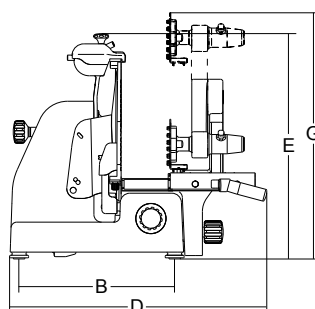
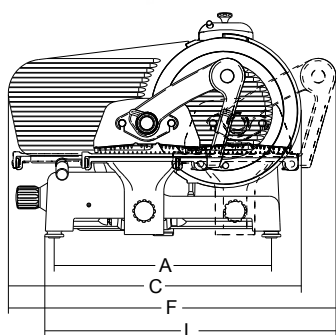
Staffa inox antiscarto rimovibile  
Removable product alignment bar  
prevents the waste of product



**TIZIANO 350 EVO VCS TOP**



**TIZIANO 350 EVO BS1 TOP**



|                       |         |          |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   | kg   |             |      |
|-----------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
|                       | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
| ★ Tiziano 350 Evo BS1 | 350/14" | 380/0,52 | 25 | 355 | 305x295 | 513 | 338 | 719 | 601 | 541 | 766 | 673 | 684 | 305 | 255 | 255 | 255 | 41.5 | 870x840x830 | 57.5 |
| ★ Tiziano 350 Evo BS2 | 350/14" | 380/0,52 | 25 | 355 | 350x330 | 513 | 338 | 710 | 650 | 535 | 870 | 610 | 730 | 310 | 255 | 255 | 255 | 41.5 | 870x840x830 | 57.5 |
| ★ Tiziano 350 Evo VCS | 350/14" | 380/0,52 | 25 | 355 | 350x287 | 513 | 338 | 719 | 681 | 538 | 808 | 550 | 670 | 287 | 245 | 245 | 245 | 42   | 870x840x830 | 58   |
| ★ Tiziano 370 Evo BS1 | 370/15" | 380/0,52 | 25 | 355 | 305x295 | 513 | 338 | 730 | 601 | 551 | 766 | 664 | 683 | 305 | 270 | 270 | 270 | 42.5 | 870x840x830 | 58.5 |
| ★ Tiziano 370 Evo BS2 | 370/15" | 380/0,52 | 25 | 355 | 350x330 | 513 | 338 | 730 | 650 | 550 | 870 | 610 | 730 | 300 | 270 | 270 | 270 | 42.5 | 870x840x830 | 58.5 |
| ★ Tiziano 370 Evo VCS | 370/15" | 380/0,52 | 25 | 355 | 350x287 | 513 | 338 | 729 | 681 | 551 | 808 | 550 | 670 | 287 | 260 | 260 | 260 | 43   | 870x840x830 | 59   |

★ TOP



# LEONARDO EVO



INDUSTRIA 4.0

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti a vista
- Affettatrice collocabile su un piano di lavoro da 70 cm
- Lama a costa bassa per minimizzare l'attrito con il prodotto
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Ottimo scorrimento del carro grazie alle boccole in ghisa lappate
- Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata
- Parafetta in acciaio inox
- Sistema di tenuta stagna su puleggia
- Puleggia lama senza foro centrale per prevenire infiltrazioni e facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie in acciaio inox
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile
- Altezza di lavoro agevolata per aiutare l'operatore
- 70 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Estrattore lama di serie

## Opzionali:

- Paramano in alluminio per mod. VCS
- Braccio BS3
- SRCS scheda controllo remoto

- *Rounded design and no sharp edges and visible screws*
- *Size can fit 70 cm deep table*
- *Low profile reduced friction blade*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Smooth sliding thanks to lapped iron bushings*
- *Vulcanised rubber stops on carriage*
- *Stainless steel slice deflector*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning*
- *Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision*
- *Easily removable blade cover*
- *All stainless steel hardware*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Built in sharpening tool with bottom protection*
- *Easy to remove grease guard*
- *Working height facilitated to help the operator*
- *70 mm distance between blade and motor*
- *Standard Blade Removal Tool (BRT)*

## Option:

- Aluminium hand guard for mod. VCS
- BS3 fixing arm
- SRCS wifi control board



LEONARDO 350 EVO BS2 TOP



LEONARDO 385 EVO BS3



LEONARDO 350 EVO BS2





Zavorra smontabile BS2  
*Removable food pusher BS2*



Zavorra smontabile BS3 a tenuta stagna  
*Removable food pusher BS3 waterproof*



Zavorra smontabile VCS  
*Removable food pusher VCS*



Staffa inox antiscarto rimovibile  
*Removable product alignment bar prevents the waste of product*



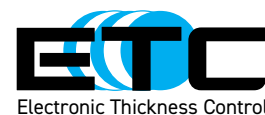
Ampio spazio per la pulizia  
*Large space for cleaning*



Massima vicinanza alla lama  
*Maximum proximity to the blade*



Precisione nel taglio di fette sottili  
*Higher cutting precision*



- Apertura vela elettronica con passo da 1/10 di mm
- 8 memorie preimpostabili con nome, modificabili durante l'uso
- Controllo della presenza carrello.
- In caso di rimozione la vela si chiude o non si può aprire.
- WiFi per gestione programmi presettati e per manutenzione programmata
- Industria 4.0
- *Electronic gauge plate opening with 1/10 mm pitch*
- *8 presettable memories with name, adjustable during use*
- *Carriage presence sensor.*
- *In case of removal the gauge plate closes and cannot be opened.*
- *WiFi connection to manage preset programs and for scheduled maintenance*

## Optional



Applicazione bilancia:  
Pesata max Kg 10 - precisione gr. 2  
piatto smontabile mm 225x360

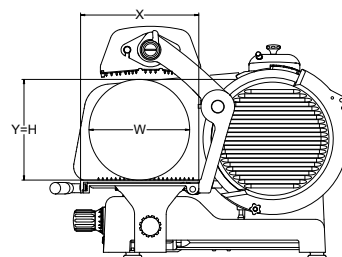
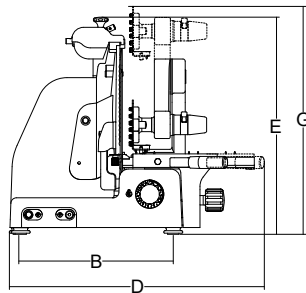
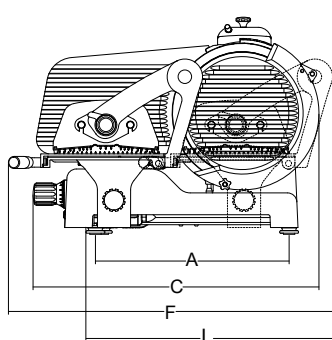
Scale application:  
Weighing 10 kg max - precision gr. 2  
removable platet 225x360 mm



LEONARDO 350 EVO VCS

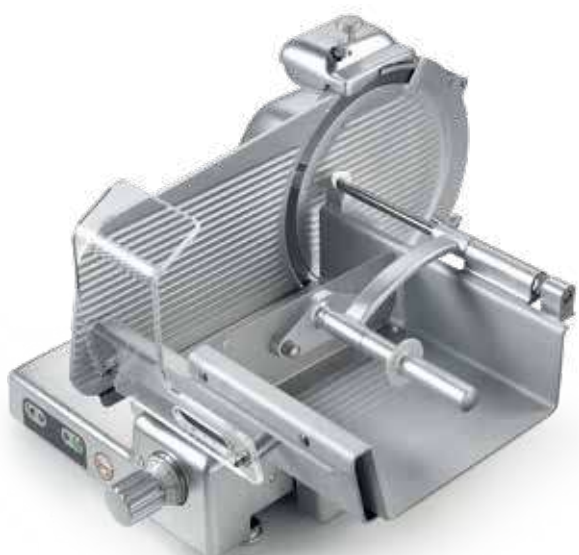


LEONARDO 385 EVO VCS TOP

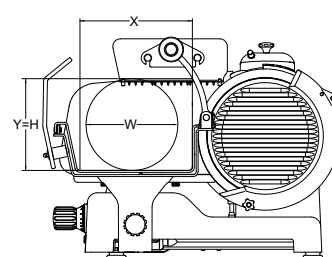
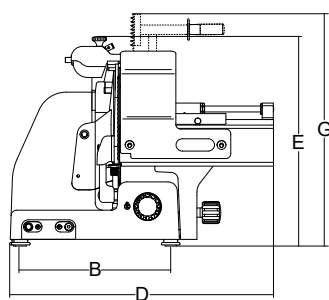
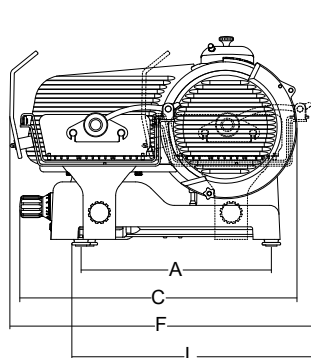

**LEONARDO 350 EVO BS2 TOP**


|                        |         |          |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   | KG |             |    |
|------------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                        | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| ★ Leonardo 350 Evo BS2 | 350/14" | 380/0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 750 | 676 | 567 | 887 | 635 | 677 | 330 | 250 | 250 | 250 | 59 | 870x840x830 | 75 |
| ★ Leonardo 350 Evo BS3 | 350/14" | 380/0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 750 | 676 | 567 | 887 | 650 | 677 | 330 | 253 | 253 | 253 | 59 | 870x840x830 | 75 |
| ★ Leonardo 370 Evo BS2 | 370/15" | 380/0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 760 | 676 | 577 | 887 | 626 | 677 | 330 | 270 | 270 | 270 | 60 | 870x840x830 | 76 |
| ★ Leonardo 370 Evo BS3 | 370/15" | 380/0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 760 | 676 | 577 | 887 | 640 | 677 | 330 | 273 | 273 | 273 | 60 | 870x840x830 | 76 |
| ★ Leonardo 385 Evo BS2 | 385/16" | 380/0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 767 | 676 | 597 | 887 | 626 | 677 | 330 | 280 | 280 | 280 | 61 | 870x840x830 | 77 |

★ TOP



LEONARDO 350 EVO VCS TOP



|                        |         |          |    |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | L   | X   | Y   | H   | W   |    |             |    |
|------------------------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                        | mm-inch | watt-Hp  | mm | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| ★ Leonardo 350 Evo VCS | 350/14" | 380/0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 750 | 742 | 570 | 830 | 595 | 656 | 295 | 240 | 240 | 240 | 60 | 870x840x830 | 76 |
| ★ Leonardo 370 Evo VCS | 370/15" | 380/0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 760 | 742 | 580 | 830 | 586 | 656 | 295 | 258 | 258 | 258 | 61 | 870x840x830 | 77 |
| ★ Leonardo 385 Evo VCS | 385/16" | 380/0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 770 | 742 | 600 | 830 | 606 | 656 | 295 | 272 | 272 | 272 | 62 | 870x840x830 | 78 |

★ TOP



## RISTORAZIONE

Ideata nei minimi dettagli per risolvere tutte le problematiche legate alla gestione della cucina professionale, la linea di macchine per la ristorazione progettate e prodotte da Sirman vanta una grande varietà di proposte che vanno dal tagliaverdure al pelapatate, dalle grattuge al cutter multiuso e a molti altri strumenti estremamente preziosi per garantire un risultato di qualità.

Contraddistinti da un disegno originale ed elegante, tali strumenti assicurano tutti la massima funzionalità ed igiene grazie alla scelta di selezionati materiali e al pieno rispetto delle più severe norme di sicurezza alimentare.

## FOOD PROCESSORS

*Developed with care over even the tiniest detail to deal with all the problems encountered in running a professional kitchen, this range of catering appliances designed and manufactured by Sirman can boast a great variety of options that range from the vegetable-parer to the potato-peeler, from the grater to the all-purpose food-cutter and many other extremely precious tools for ensuring good-quality results.*

*Distinguished by an original and elegant design, these tools all guarantee the utmost in practicality and hygiene thanks to the choice of carefully-selected materials for their manufacture and compliance with the most severe standards concerning the safety of foodstuffs.*





# SINFONIA 2

## macchina per la pasta fresca

### pasta machine



- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi IP 54
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento

#### Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Corpo macchina rosso
- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *Bowl made of anodized aluminium*
- *IP 54 controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

#### Options:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Red colour body



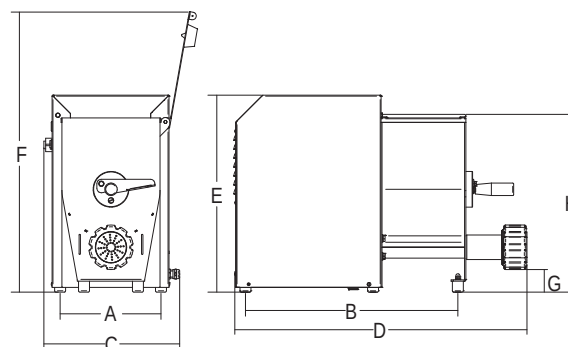
### Optionals



Tagliapasta  
Pasta cutter



**SINFONIA 2**  
Corpo rosso  
Red colour body



|                   | watt/HP  | 1ph | lt | kg  | kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | kg | mm          | kg |
|-------------------|----------|-----|----|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-------------|----|
| <b>Sinfonia 2</b> | 370/0.50 | 1ph | 6  | 2.1 | 4.2   | 59   | 206 | 411 | 263 | 577 | 407 | 489 | 65 | 353 | 28 | 750x580x800 | 37 |



# CONCERTO 5

## macchina per la pasta fresca

### pasta machine



- Adatta alle esigenze del medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

#### Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Corpo macchina rosso
- Filtro uniformatore
- Raviolatrice e stampi
- Pastastation
- Kit per raffreddare la bocca in 2 soluzioni:
- Frio 5: kit con soli tubi per collegamento acqua a perdere
- Frio R: kit aggiuntivo con pompa di ricircolo

- *Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *Bowl made of anodized aluminium*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

#### Options:

- *Full availability of any kind of dies*
- *Variable-speed pasta cutter*
- *Red colour body*
- *Uniforming filter*
- *Ravioli maker and molds*
- *Pastastation*
- *Head cooling kit in 2 solutions:*
- *Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection*
- *Frio R: Additional kit with recirculation pump*

## Optionals



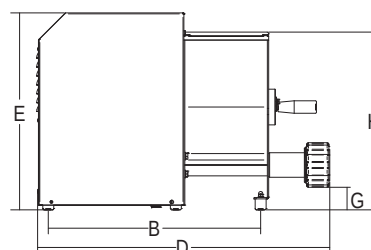
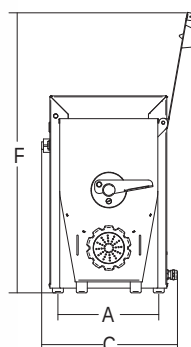
Tagliapasta  
Pasta cutter



Frio: Kit per raffreddare la bocca  
Frio: head cooling kit



**CONCERTO 5**  
Corpo rosso  
Red colour body



|            | watt/HP | 1ph | lt | kg  | kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | kg | mm          | kg |
|------------|---------|-----|----|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-------------|----|
| Concerto 5 | 750/1   | 1ph | 10 | 4.2 | 8.4   | 75   | 226 | 476 | 305 | 660 | 457 | 630 | 50 | 391 | 42 | 750x580x800 | 50 |



# CONCERTO 5 EC

## macchina per la pasta fresca pasta machine



Industria 4.0

- Adatta alle esigenze del medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato completamente smontabile
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

### Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Filtro uniformatore
- Kit per trafilà penne
- Frio 5: kit raffreddamento bocca
- Raviolatrice e stampi
- SRCS scheda controllo remoto

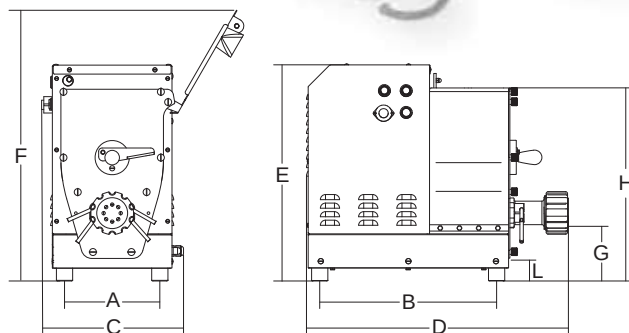
- *Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *Bowl made of anodized aluminium disassembled completely*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

### Options:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Uniforming filter
- Optional kit for "penne" die
- Frio 5: head cooling kit with pipes only for non-returnable water connection
- Ravioli maker and molds
- SRCS wifi control board



### Optional



|               |         |     |    |     |       |      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L  |    |             |    |
|---------------|---------|-----|----|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|-------------|----|
|               | watt/Hp | 1ph | lt | kg  | kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | kg | mm          | kg |
| Concerto 5 EC | 750/1   | 1ph | 10 | 4,2 | 8,4   | 75   | 223 | 414 | 336 | 613 | 505 | 631 | 107 | 461 | 27 | 42 | 750x580x800 | 50 |

# SIRPASTA XP

## macchine per la pasta fresca

### pasta machine



- Impasto facile e veloce con il sistema spirale planetaria che permette di idratare perfettamente tutto l'impasto
- Vasca e spirale facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Efficiente motore ventilato assicura una produttività costante e continua
- Pulsanti inox IP 67
- Coperchio con interblocco di sicurezza
- Coclea e corpo bocca in acciaio inox

#### Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Compatibile con Raviolatrice RAVIOMATIC
- Trafilte in bronzo con ampia disponibilità di formati
- Pastastation
- SRCS scheda controllo remoto

- *Easy and fast mixing with the planetary spiral system which allows you to hydrate the whole mix perfectly*
- *Bowl and spiral easily removable for cleaning and sanitizing*
- *Efficient, fan-cooled motor ensures constant, non-stop productivity*
- *IP 67 stainless steel buttons*
- *Lid with safety interlock device*
- *Feeder screw, opening unit made of stainless steel*

#### Options:

- *Variable-speed pasta cutter*
- *Compatible with the RAVIOMATIC ravioli maker*
- *Bronze dies with wide availability of formats*
- *Pastastation*
- *SRCS wifi control board*



### Optional



Chiusura bocca per impasto  
Gate closure for mixing



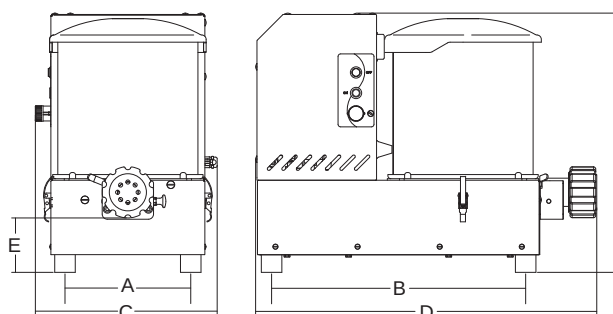
Vaschetta per liquidi  
Liquid distribution hopper



Impasto  
Dough



Tagliapasta  
Pasta cutter



|             | watt/HP | 1ph | lt | kg  | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------------|---------|-----|----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Sirpasta XP | 750/1   | 1ph | 20 | 4.2 | 75   | 245 | 495 | 354 | 665 | 106 | 505 | 52 | 760x640x740 | 67 |





# ORCHESTRA 10

## macchina per la pasta fresca

### pasta machine



Industria 4.0

- Adatta alle esigenze dei piccoli laboratori, grandi ristoranti o mense
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Struttura autoportante con 4 ruote inox per il modello da pavimento
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

#### Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Filtro uniformatore
- Raviolatrice e stampi
- Supporto Raviomatic
- RACK: rastrelliera portacassette da cm 60x40 h.7
- DRYER: cassetto asciugapasta
- Kit per raffreddare la bocca in 2 soluzioni:
  - Frio 5: kit con soli tubi per collegamento acqua a perdere
  - Frio R: kit aggiuntivo con pompa di ricircolo
- SRCS scheda controllo remoto

- Suitable for small workshops and large restaurants or canteens
- Reliable, user-friendly and easy to clean
- AISI 304 stainless steel body
- Self-supporting structure with 4 stainless steel wheels
- Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer
- High-performance and easy to remove kneading paddle
- Interlocked stainless steel lid
- Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing
- Stainless steel worm, head and ring
- IP 67 stainless steel controls
- Forced air-cooling system for heavy-duty use

#### Options:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Uniforming filter
- Ravioli maker and molds
- Raviomatic support
- RACK: tray holder from cm 60x40 h.7
- DRYER: pasta dryer
- Head cooling kit in 2 solutions:
  - Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection
  - Frio R: additional kit with recirculation pump
- SRCS wifi control board



ORCHESTRA 10



ORCHESTRA 10 T



## Optionals



Tagliapasta  
Pasta cutter



Frio: Kit per raffreddare la bocca  
Frio: head cooling kit



Supporto Raviomatic  
Raviomatic support



**RACK:** rastrelliera portacassette  
da cm 60x40 h.7

**DRYER:** cassetto asciugapasta

**RACK:** tray holder from cm 60x40 h.7  
**DRYER:** pasta dryer

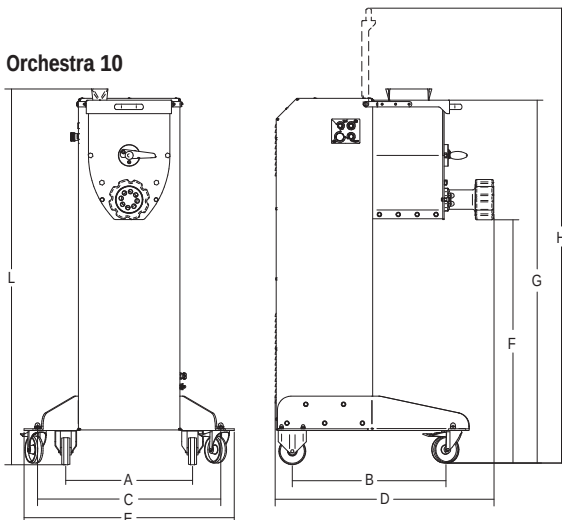


**ORCHESTRA 10**

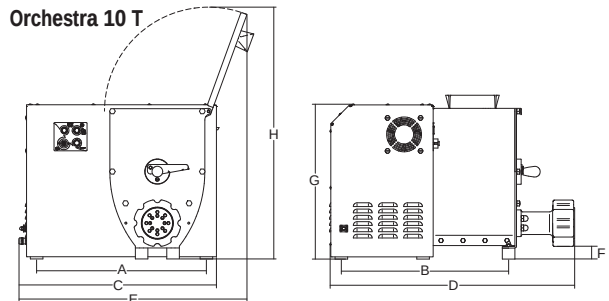


**ORCHESTRA 10 T**

**Orchestra 10**



**Orchestra 10 T**



|                          |           |     |    |     |       |      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G    | H    | L    |     |               |     |
|--------------------------|-----------|-----|----|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|-----|---------------|-----|
|                          | watt/Hp   |     | lt | kg  | kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm   | mm   | kg  | mm            | kg  |
| <b>Orchestra 10 T</b>    | 2.250/3   | 3ph | 21 | 9,8 | 20    | 110  | 540 | 532 | 628 | 778 | 725 | 39  | 493  | 801  | -    | 72  |               |     |
| <b>Orchestra 10 T 2V</b> | 1.875/2.5 | 1ph | 21 | 9,8 | 20    | 110  | 540 | 532 | 628 | 778 | 725 | 39  | 493  | 801  | -    | 72  |               |     |
| <b>Orchestra 10</b>      | 2.250/3   | 3ph | 21 | 9,8 | 20    | 110  | 470 | 570 | 680 | 812 | 780 | 902 | 1346 | 1687 | 1390 | 118 | 940x1055x1550 | 135 |
| <b>Orchestra 10 2V</b>   | 1.875/2.5 | 1ph | 21 | 9,8 | 20    | 110  | 470 | 570 | 680 | 812 | 780 | 902 | 1346 | 1687 | 1390 | 118 | 940x1055x1550 | 135 |



# RAVIOMATIC / INDEPENDENCE

raviolatrici motorizzate  
motorized ravioli makers



- Raviolatrice elettrica per ravioli trafilati monosfoglia
- Pratica, flessibile e veloce
- Disponibili diversi stampi per forma e dimensione
- Facilmente smontabile in ogni componente a contatto con il prodotto per una efficiente e veloce pulizia
- Pratico sistema per la regolazione della quantità di ripieno
- La motorizzazione indipendente con variazione di velocità, si adatta ad ogni tipo di macchina dalle elevate prestazioni



RAVIOMATIC

## RAVIOMATIC INDEPENDENCE

- Funziona in modo indipendente con una sfoglia prodotta con qualsiasi macchina. La sfoglia deve essere larga 135 mm e deve essere arrotolata su un rullo di carico.

### Opzionali:

- Disponibili trafilare per diversi spessori sfoglia da 0,8 mm e 1 mm
- Stampi ravioli
- Kit collegamento raviolatrice e macchina pasta
- Secondo imbuto (da mm ø 8 o 12) per caricamento ripieno con pratico supporto

- *Electric ravioli maker for single-layer extruded ravioli.*
- *Practical, flexible and fast.*
- *Comes with moulds of different shapes and sizes.*
- *Each component in contact with the pasta can be easily dismantled for efficient and rapid cleaning.*
- *Practical system for adjusting the amount of filling.*
- *Variable-speed independent motor that adapts to any type of machine with high performance.*

## RAVIOMATIC INDEPENDENCE

- *It works independently with a puff pastry produced with any machine. The puff pastry must be 135 mm wide and rolled on a loading roller.*

### Options:

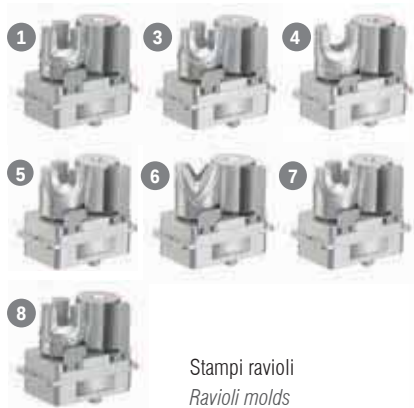
- *Various dies for different sheet thicknesses, 0,8 mm and 1 mm*
- *Ravioli molds*
- *Connection kit ravioli maker and pasta machine*
- *Second funnel (from ø 8 or 12 mm) for loading the filling with practical support*



RAVIOMATIC INDEPENDENCE



## Optionals



Stampi ravioli  
Ravioli molds



Stampi ravioli intercambiabili  
Interchangeable ravioli molds

### Trafile sfoglia / Dies sheets



0,6 mm      0,8 mm      1 mm  
Raviolo basso / Small size raviolo



0,6 mm      0,8 mm      1 mm  
Raviolo alto / Big size raviolo



Kit collegamento Sirpasta XP e Concerto 5  
Connection kit for Sirpasta XP and Concerto 5

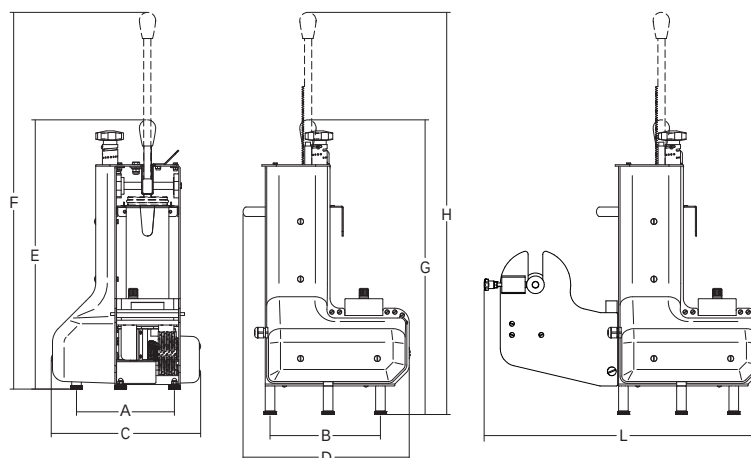


Kit collegamento Orchestra 10  
Connection kit for Orchestra 10



Kit cilindro con imbuto da mm  
ø8 o ø12 e supporto  
Kit funnel from mm ø8 or ø12  
with support

Supporto cilindro  
Cylinder support



Rettangolare  
piccolo seghettato  
mm 63x45



Rettangolare  
grande seghettato  
mm 94x52



Mezzaluna  
piccolo seghettato  
mm 63x45



Mezzaluna  
grande seghettato  
mm 94x55



Schlutzkrappen  
piccolo liscio  
mm 63x39



Triangolare  
seghettato  
mm 94x45



Schlutzkrappen  
grande liscio  
mm 94x45



Quadrato  
seghettato  
mm 37x37



Cuore  
mm 63x45



|                                |      |     | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   |    |             |    |
|--------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                                | watt | 1ph | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| <b>Raviomatic</b>              | 100  | 1ph | 204 | 230 | 311 | 346 | 561 | 785 | 614 | 838 | -   | 20 | 680x510x460 | 21 |
| <b>Raviomatic Independence</b> | 100  | 1ph | 204 | 230 | 311 | 346 | 561 | 785 | 614 | 838 | 528 |    |             |    |



# PASTASTATION



- E' un carrello attrezzato e dedicato alle macchine pasta abbinato con Raviomatic.
- Studiato per ottimizzare e velocizzare tutte le funzioni di Concerto, Sirpasta e Raviomatic permette di passare velocemente dalla produzione di pasta lunga alla pasta ripiena o alla pasta corta.
- Totalmente realizzato in acciaio inox Aisi 304 è completo di ogni funzionalità necessaria per lavorare in pieno comfort e massima produttività:
  - Ripiano frontale girevole per posizionare la Raviomatic in pochi secondi
  - Pratico Rack porta cassette formato cm 60x40 h 7, smontabile per pulizia
  - Ripiani posteriori per il posizionamento di tagliapasta, stampi e trafilé
  - Robuste e stabili gambe di supporto dotate di ruote inox con freno
  - Pratica sede per le chiavi di fissaggio in dotazione

## Opzionali:

- Cassette forate
- Cassetto Dryer per asciugare la pasta

- *Is a trolley equipped and dedicated to pasta machines combined with Raviomatic.*
- *Designed to optimize and speed up all the functions of Concerto, Sirpasta and Raviomatic, it allows you to quickly switch from the production of long pasta to filled pasta or short pasta.*
- *Entirely made of Aisi 304 stainless steel, it is complete with every functionality necessary to work in full comfort and maximum productivity:*
  - *Rotating front shelf to position the Raviomatic in seconds*
  - *Practical rack hold cassettes size cm 60x40 h 7 that can be dismantled for cleaning*
  - *Rear shelves for the positioning of pasta cutters, molds and dies*
  - *Sturdy and stable support legs equipped with stainless steel wheels with brakes*
  - *Practical location for the fixing keys supplied*

## Options:

- *Perforated boxes*
- *Dryer drawer to dry the pasta*



## PASTASTATION

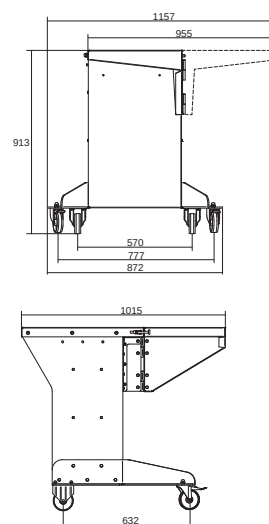
con Concerto 5 e Raviomatic  
with Concerto 5 and Raviomatic



Pastastation standard



Rack estraibile  
Rack removable



Pastastation con RACK, Concerto 5 e Raviomatic  
Pastastation with RACK, Concerto 5 and Raviomatic

# "INVITATION TO PASTA" - I2PASTA

## Accessorio per produzione pasta Pasta extruder attachment



i2Pasta

- Un invito alla pasta fatta in casa, un primo approccio al gustoso e affascinante mondo della pasta fresca.
- i2Pasta (Invitation To Pasta!) è un accessorio adattabile a tutte le planetarie con una presa di forza "tipo 12"
- Utilizza trafilè standard in bronzo da 70.
- Bocca totalmente in acciaio inox AISI 304 lavabile in lavastoviglie.
- Disponibile motorino tagliapasta indipendente per pasta corta.
- Perfetto connubio con Plutone 30 alla prima velocità.



- *An invitation to make homemade pasta, an introduction to the savoury and fascinating world of fresh pasta.*
- *i2Pasta (Invitation To Pasta!) is an accessory that adapts to all planetary mixers with "type 12" power drive.*
- *Uses standard size-70 bronze dies.*
- *Dishwasher safe mouth made entirely of Grade AISI 304 stainless steel.*
- *Available with independent pasta cutting motor for short pasta.*
- *Ideally combined with Plutone 30 at the first speed.*

### Optional



Pasta lunga  
Long pasta



Motorino tagliapasta per pasta corta  
Pasta cutter for short pasta



# TRAFILE / DIES

## macchina per la pasta fresca

## pasta machine



dies ø59



dies ø75



dies ø110



poster trafile

### Vasta scelta di trafile / Wide choice of dies ø 59 - ø 75 - ø 110 mm

Spaghetti 1,1 mm  
 Spaghetti 1,5 mm  
 Spaghetti 1,7 mm  
 Spaghetti 1,9 mm  
 Spaghetti 2,1 mm  
 Spaghetti 2,3 mm  
 Bigoli / Pici toscani 3 mm  
 Bigoli / Pici toscani 4 mm  
 Linguine 3x1,6 mm  
 Linguine 3,5x1,6 mm  
 Spaghetti quadri / Chitarrine 1,8 mm  
 Spaghetti quadri / Chitarrine 2 mm  
 Spaghetti quadri / Chitarrine 2,5 mm  
 Spaghetti quadri / Chitarrine 3 mm  
 Tagliolini 1,8 mm  
 Tagliolini 2,5 mm  
 Tagliolini 3,5 mm  
 Tagliatelle 4,5 mm  
 Tagliatelle 6 mm  
 Tagliatelle 8 mm  
 Tagliatelle 10 mm  
 Pappardelle 15 mm  
 Reginette 12 mm  
 Reginette 16 mm  
 Maccheroni lisci 5 mm  
 Cannelloni 25 mm  
 Maccheroni rigati 4,8 mm  
 Maccheroni rigati 8 mm  
 Maccheroni rigati 10 mm  
 Maccheroni rigati 12 mm  
 Maccheroni rigati 15 mm  
 Maccheroni rigati 20 mm  
 Cannelloni rigati 25 mm  
 Gramigne 3 mm  
 Canestri 9,8 mm  
 Creste rigate 8,6 mm  
 Creste rigate 10 mm  
 Gnocchetti sardi 19 mm  
 Gnocchetti sardi 19,5 mm  
 Gnocchi lisci 27 mm  
 Gnocchi rigati 27 mm  
 Gemelli 6,4 mm  
 Gemelli 8,8 mm  
 Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm  
 Strozzapreti rustici  
 Conchiglia rustica  
 Celentani 7,8 mm  
 Fusilli 7 mm 2P  
 Fusilli 8,4 mm 3P  
 Fusilli 12,6 mm 2P  
 Fusilli 15,5 mm 2P  
 Fusillone rustico  
 Granfusilli

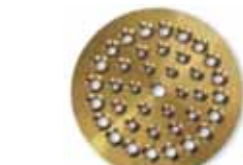
Spirale 15,5 mm 2P  
 Girandole 10,5 mm 3P  
 Trottole 10,4 mm  
 Radiatori 17,5 mm  
 Campanelle 8,3 mm  
 Nodi marini  
 Ziti  
 Sedani triangolari  
 Paccheri  
 Sfoglia regolabile / Adjustable sheeter / Abaisse réglable / Hojaldre regulable  
 Penne rigate 7 mm  
 Penne lisce 8 mm  
 Penne rigate 8,5 e 8,8 mm  
 Penne rigate 10 mm  
 Kit Busiata



Kit per trafile penne opzionale, trafile a parte  
*Optional kit for "penne" die (die not included)*



Sfoglia regolabile  
 larghezza mm 173 - trafile ø 59/75  
 mm 284 - trafile ø 110  
*Adjustable sheeter  
 Sheet width mm 173 - die ø 59/75  
 mm 284 - die ø 110*



Filtro uniformatore opzionale  
*Optional uniforming filter*



Kit Busiata



Penne  
 Necessita del kit coltello inclinato per penne  
*Requires kit knife inclined for penne*



Gnocchetti sardi



Tagliolini



Reginette



Spaghetti quadri



Celentani



Paccheri

Casarecce/  
Strozzapreti

Gnocchi lisci

# TUFF 10 / TUFF 10 EL

## impastatrici tuffante double arm mixers



TUFF 10 ORANGE



TUFF 10



TUFF 10 EL

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare grigia o arancio
- Vasca con bordo rinforzato in acciaio AISI 304
- Coperchio vasca in PETG trasparente con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Braccia inox smontabili per la pulizia con protezione in acciaio facilmente smontabile, con incastro a baionetta
- Velocità braccia da 35 a 70 battute minuto

### TUFF 10 EL

- Versione con controllo elettronico touch avanzato
- Permette di impostare 8 programmi personali con diverse fasi di velocità e tempo
- Chip WiFi integrato che permette un utilizzo e una gestione ottimale anche da remoto tramite il portale SRCS
- Pratica APP di controllo gratuita per la gestione dei programmi e dei log di lavorazione
- Industry 4.0 ready

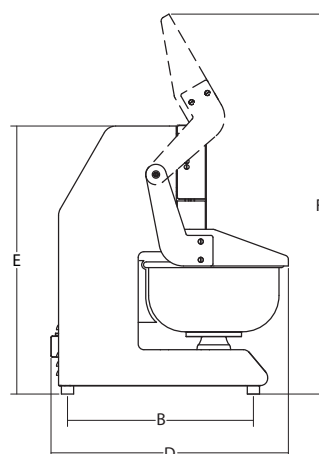
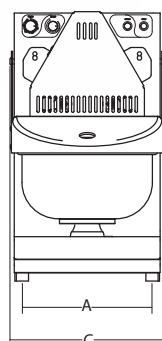
- Body frame in thick C40 steel
- Food-grade epoxy anti-scratch enamelled body
- Available in grey or orange
- Bowl with reinforced edge in AISI 304 steel
- Bowl lid in transparent PETG with hole for adding product while processing
- Removable stainless steel arms and protection for an easy cleaning
- Arm speed from 35 to 70 beats per minute

### TUFF 10 EL

- Touch control advanced version
- It allows you to set 8 personal programs with different speed and time phases
- Integrated WiFi chip allows optimal use and management even remotely via the SRCS portal
- User friendly free control APP for the management of programs and processing logs



Industria 4.0



Braccia inox smontabili  
Removable stainless steel arms

|            |         |        |        |    |       |             | A   | B   | C   | D   | E   | F   |    |             |    |
|------------|---------|--------|--------|----|-------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|            | watt/Hp | r.p.m. | lt     | kg | mm    | mm          | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| TUFF 10    | 750/1   | 1ph    | 6 ÷ 14 | 10 | 6 - 7 | ø 320xh.165 | 318 | 456 | 379 | 582 | 658 | 933 | 61 | 750x580x800 | 73 |
| TUFF 10 EL | 750/1   | 1ph    | 6 ÷ 14 | 10 | 6 - 7 | ø 320xh.165 | 318 | 456 | 379 | 582 | 658 | 933 | 61 | 750x580x800 | 73 |



# SANSONE XP

## tirasfoglia pasta roller



- Potente tirasfoglia realizzata in 4 misure
- Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita
- Costruzione in acciaio inox
- Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione
- Riduttore coassiale + trasmissione a catena
- Regolazione spessore pasta 0 ÷ 10 mm
- Protezione zona carico con micro di sicurezza
- Ampio scivolo di carico sfoglia facilmente rimovibile
- Protezione mani in acciaio inox rimovibile per pulizia
- Variatore di velocità sui mod. Plus
- Ideale anche per laminare pizza

### Opzionale

- Applicazione taglierina in 5 misure, mm 2 - 4 - 6 - 8 - 12, larghezza mm 165

- *Powerful dough roller available in 4 sizes*
- *Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed*
- *Built out of stainless steel*
- *Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction*
- *Coaxial reduction gear + belt transmission*
- *Adjustable dough thickness 0 ÷ 10 mm*
- *Infeed area protected with safety microswitch*
- *Wide chute for dough infeed, easy to remove*
- *Stainless steel hand protection removable for cleaning*
- *Variable speed drive on Plus models*
- *Perfect also to laminate pizza*

### Optional

- *Application cutter available in 5 sizes, mm 2 - 4 - 6 - 8 - 12, width pasta cutter mm 165*



SANSONE 42 XP



SANSONE 42 XP

con taglierina opzionale  
with optional pasta cutter



SANSONE 25 XP



SANSONE 32 XP PLUS



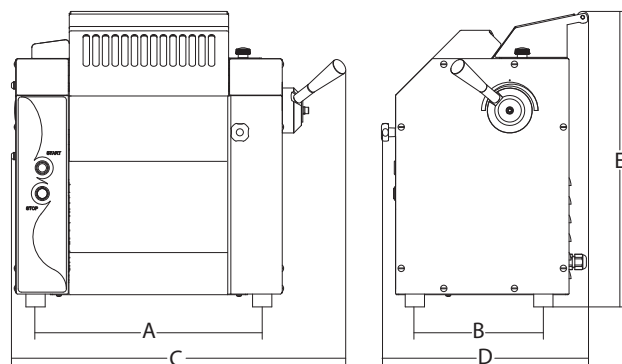
SANSONE 52 XP



## Optional



Taglierina  
Pasta cutter



|                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | watt/HP                                                                             | 1ph                                                                                 | rpm                                                                                 | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Sansone 25 XP</b>      | 270/0.37                                                                            | 1ph                                                                                 | 56                                                                                  | ø 60x250                                                                            | 352                                                                                 | 200                                                                                 | 515                                                                                 | 322                                                                                  | 450                                                                                   | 47                                                                                    | 760x640x800                                                                           | 61                                                                                    |
| <b>Sansone 32 XP</b>      | 370/0.5                                                                             | 1ph/3ph                                                                             | 56                                                                                  | ø 60x320                                                                            | 422                                                                                 | 200                                                                                 | 600                                                                                 | 322                                                                                  | 450                                                                                   | 53                                                                                    | 760x640x800                                                                           | 67                                                                                    |
| <b>Sansone 32 XP Plus</b> | 600/0.8                                                                             | 1ph                                                                                 | 23÷80                                                                               | ø 60x320                                                                            | 422                                                                                 | 200                                                                                 | 600                                                                                 | 322                                                                                  | 450                                                                                   | 53                                                                                    | 760x640x800                                                                           | 67                                                                                    |
| <b>Sansone 42 XP</b>      | 370/0.5                                                                             | 1ph/3ph                                                                             | 56                                                                                  | ø 60x420                                                                            | 522                                                                                 | 200                                                                                 | 700                                                                                 | 322                                                                                  | 450                                                                                   | 62                                                                                    | 760x640x800                                                                           | 75                                                                                    |
| <b>Sansone 42 XP Plus</b> | 600/0.8                                                                             | 1ph                                                                                 | 23÷80                                                                               | ø 60x420                                                                            | 522                                                                                 | 200                                                                                 | 700                                                                                 | 322                                                                                  | 450                                                                                   | 62                                                                                    | 760x640x800                                                                           | 75                                                                                    |
| <b>Sansone 52 XP</b>      | 370/0.5                                                                             | 1ph/3ph                                                                             | 56                                                                                  | ø 60x520                                                                            | 622                                                                                 | 200                                                                                 | 800                                                                                 | 322                                                                                  | 450                                                                                   | 69                                                                                    | 760x640x800                                                                           | 81                                                                                    |
| <b>Sansone 52 XP Plus</b> | 600/0.8                                                                             | 1ph                                                                                 | 23÷80                                                                               | ø 60x520                                                                            | 622                                                                                 | 200                                                                                 | 800                                                                                 | 322                                                                                  | 450                                                                                   | 69                                                                                    | 760x640x800                                                                           | 81                                                                                    |



## EX-TRAKTOR denocciatore/estrattore automatic sieve



- È un moderno passaverdure motorizzato che, grazie al suo sistema a setacci intercambiabili, permette di lavorare frutta e verdura in gran velocità. Può essere usato anche come denocciatore, per frutta matura, dove la polpa può essere facilmente separata dall'osso.
- È una macchina dall'utilizzo semplice e dalla manutenzione agevole, facile e veloce anche nelle operazioni di pulizia.
- Corpo macchina realizzato in acciaio inox AISI 304
- Tramoggia, testata, pala spatolatrice e setacci sono realizzati in acciaio inox Aisi 304, possono essere facilmente smontati e lavati in lavastoviglie
- Perfetto per marmellate e composte di frutta e verdura, ottimo per passate di pomodoro e verdure in genere.
- Utile per estrarre concentrati sia di pesce che di carne utilizzando i fondi di cottura.
- Dotato di due contenitori per raccogliere separatamente scarti e prodotto raffinato.

### Opzionali

- Disponibili 4 filtri con maglia da 1, 2, 3 e 5 mm
- Tramoggia gigante
- Convogliatore per mod. +S



**EX-TRAKTOR**

- Is a modern motorized vegetable mill which, thanks to its interchangeable sieve system, allows you to process fruit and vegetables at great speed. It can also be used as a pitter for ripe fruit, where the pulp can be easily separated from the bone.
- Machine with simple use and easy maintenance, quick and easy even in cleaning operations.
- Machine body made of AISI 304 stainless steel
- Hopper, head, spatula blade and sieves are made of Aisi 304 stainless steel, they can be easily disassembled and washed in the dishwasher
- Perfect for fruit and vegetable jams and compotes, excellent for tomato purée and vegetables in general.
- Useful for extracting both fish and meat concentrates using cooking juices.
- Equipped with two containers to collect waste and refined product separately

### Optional

- 4 filters with 1, 2, 3 and 5 mm mesh available
- Larger tray
- Conveyor for mod. +S



**EX-TRAKTOR +S**

con convogliatore opzionale  
with optional conveyor

## Standard



Setacciatore inox con terminali in gomma  
Stainless steel paddle structure



## Optionals



Disponibili 4 filtri cilindrici  
4 cylindrical sieves available

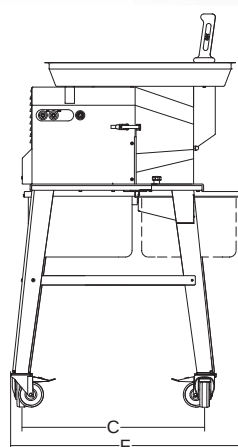
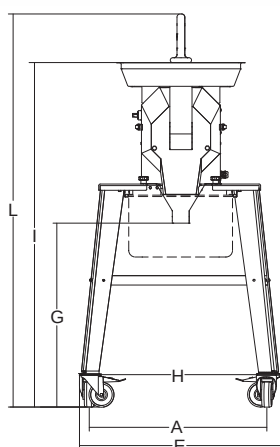


Convogliatore per mod. +S  
Conveyor for mod. +S

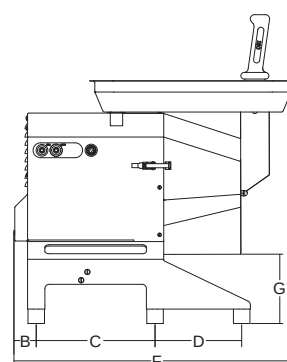
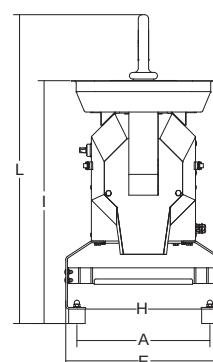


Facile smontaggio  
Easy disassembly

## EX-TRAKTOR +S



## EX-TRAKTOR



|                  |         |        |          |    | A   | B  | C   | D   | E   | F   | G   | H   | I    | L    |    |              |    |
|------------------|---------|--------|----------|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|----|--------------|----|
|                  | watt/HP | r.p.m. | lit      | mm | mm  | mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm   | kg | mm           | kg |
| Ex-Traktor       | 745/1   | 1ph    | 1400     | 10 | 323 | 54 | 288 | 210 | 377 | 684 | 168 | 281 | 589  | 749  | 42 | 750x580x800  | 53 |
| Ex-Traktor VV    | 745/1   | 1ph    | 700÷1400 | 10 | 323 | 54 | 288 | 210 | 377 | 684 | 168 | 281 | 589  | 749  | 42 | 750x580x800  | 53 |
| Ex-Traktor +S    | 745/1   | 1ph    | 1400     | 17 | 568 | -  | 584 | -   | 643 | 736 | 588 | 497 | 1102 | 1258 | 65 | 850x850x1430 | 74 |
| Ex-Traktor +S VV | 745/1   | 1ph    | 700÷1400 | 17 | 568 | -  | 584 | -   | 643 | 736 | 588 | 497 | 1102 | 1258 | 65 | 850x850x1430 | 74 |





# BLITZ

## cutter

### bowl cutter

- Basamento e vasca in ABS termoresistente
- Coperchio in policarbonato con foro per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione
- Coperchio e vasca interbloccati ma facilmente smontabili per le operazioni di pulizia
- Freno motore
- Comandi con NVR, 24 Volt, IP 67
- In dotazione:
- Mozzo con coltelli in acciaio inox
- Mozzo per montare in ABS
- Paletta

**Opzionale**

- Pala raschiatrice smontabile

- *Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS*
- *Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing*
- *Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning*
- *Motor brake*
- *Control with NVR, 24 Volt, IP 67*
- *Included items:*
- *Hub with cutting knives in stainless steel*
- *Hub for ABS assembly*
- *Scoop*

**Optional**

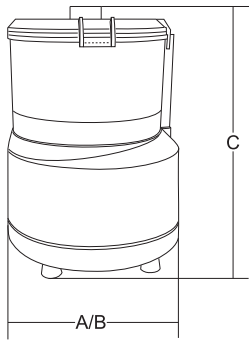
- *Dismountable scraping blade*



Optional



Pala raschiatrice smontabile  
Dismountable scraping blade



|       | watt/HP  | 1ph | lt  | r.p.m. | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------|----------|-----|-----|--------|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Blitz | 370/0.50 | 1ph | 3.2 | 2800   | 240 | 240 | 355 | 8  | 337x435x275 | 9  |

# ATHOS

## tagliamozzarella

### mozzarella cutter



- Macchina robusta, compatta, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato.
- Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia;
- Lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio;
- Tramoggia in acciaio inox;
- Trasmissione a cinghia piatta PoliV;
- Protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico;
- Pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

#### Opzionali

- Dischi rimovibili

- *Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium.*
- *Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning.*
- *Cutlery steel and aluminium grating discs.*
- *Stainless steel tray.*
- *Poly-V belt drive.*
- *Guard on disc holder opening.*
- *24 V electronic push-button panel with NVR.*

#### Optional

- *Removable discs.*



Dischi rimovibili  
Removable discs



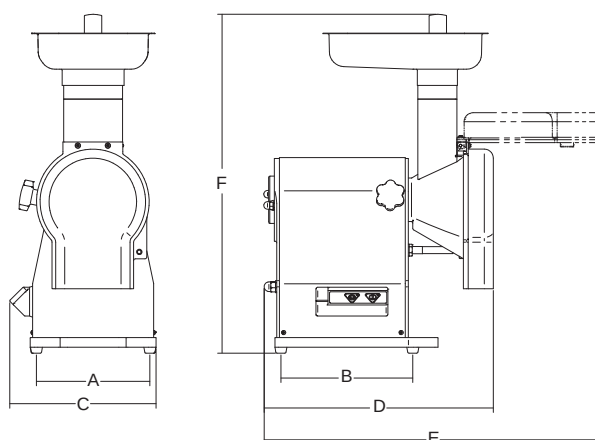
Protezione su bocca campana in ABS  
con micromagnete  
Guard on disc holder opening



Protezione inferiore  
Bottom shield



Dischi intercambiabili  
Exchangeable discs



|       | watt/Hp  | 1ph/3ph | r.p.m. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------|----------|---------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Athos | 210/0.30 | 1ph/3ph | 400    | 150 | 260 | 230 | 370 | 570 | 565 | 14 | 500x300x550 | 17 |



## TM tagliaverdure vegetable cutters



- Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox
- Motore ventilato per uso continuo
- Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina
- L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati come mozzarella e altri formaggi
- Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca
- Vasca raccogliette con interblocco in dotazione
- Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie

### Opzionale

- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.
- Stampo pulizia dischi PS
- Porta dischi
- Scivolo per scarico continuo

- *Aluminium alloy and S/S construction*
- *Ventilated motor for continuous operation*
- *Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen*
- *The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese*
- *Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray*
- *Bath collect-interlock provided*
- *Version with dishwashing safe S/S lid available*

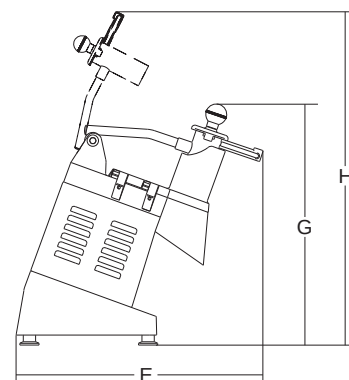
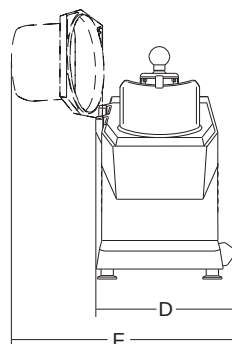
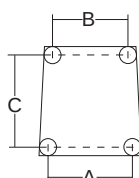
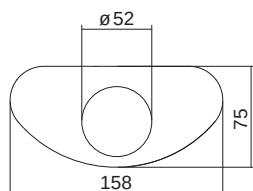
### Optional

- Large number of discs available for every purpose
- Cleaner for PS discs
- Discs holder
- Chute for continuous product ejection



TM ALL

TM INOX



|         | watt/HP | 1ph/3ph | r.p.m. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg |
|---------|---------|---------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|
| TM Inox | 515/0.7 | 1ph/3ph | 300    | 225 | 195 | 255 | 280 | 510 | 400 | 510 | 770 | 18.5 | 720x350x500 | 22 |
| TM All  | 515/0.7 | 1ph/3ph | 300    | 225 | 195 | 255 | 280 | 510 | 400 | 510 | 770 | 18.5 | 720x350x500 | 22 |



# TM-TG

## tagliaverdure vegetable cutters



- TM-TG è una versione dello storico TM che, grazie alla nuova tramoggia gigante di introduzione prodotto, sfrutta al massimo la potenza del motore e la solida struttura del TM
- Caratteristiche funzionali ed elettriche come TM
- Trasmissione del moto con cinghia dentata
- Compatibilità tutti dischi TM esclusi i PS che sono dedicati
- Coperchio alluminio-inox con carico a 360°
- Leveraggio per sollevamento e rotazione pressore con micro
- Tubo introduzione senza micro
- Esclusivo disegno della tramoggia per eliminare vite rompitorso centrale sul disco
- Grande capacità di carico

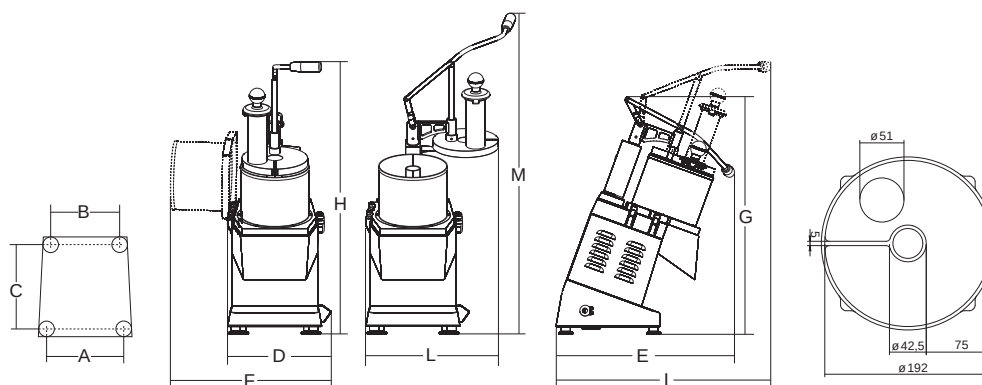
### Opzionale

- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.
- Stampo pulizia dischi PS
- Porta dischi
- Scivolo per scarico continuo

- *TM-TG is a version of the well-known TM that thanks to a new larger feed hopper maximizes the motor power and strong structure*
- *Same operational and electrical features of the TM*
- *Toothed, high torque, belt*
- *TM discs compatible, except PS discs*
- *Aluminum-Stainless steel top with 360° loading feature*
- *Microswitch on lever*
- *Introducing tube without micro*
- *Exclusive hopper design with no central chopping wedge*
- *Very easy product loading*

### Optional

- *Large number of discs available for every purpose*
- *Cleaner for PS discs*
- *Discs holder*
- *Chute for continuous product ejection*



|       |         |         |        | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | I   | L   | M   |    |              |    |
|-------|---------|---------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|--------------|----|
|       | watt/HP | 1ph/3ph | r.p.m. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm           | kg |
| TM-TG | 515/0.7 | 1ph/3ph | 300    | 225 | 195 | 255 | 296 | 509 | 460 | 676 | 777 | 612 | 428 | 915 | 20 | 570x750x1050 | 34 |



## V-CUT

### tagliaverdure vegetable cutters



- Tagliaverdure completo e potente, in grado di operare qualsiasi tipo di taglio con qualsiasi tipo di frutta o di verdura.
- Fette, cubetti, sfilacci, fiammifero, julienne e il micro cubetto cosiddetto brunoise, sono oggi facili da realizzare in velocità e precisione.
- Utilizzando il tubo di introduzione girevole, i nuovi dischi DB permettono di tagliare cubetti fino ad un minimo di 4x4 mm, senza rovinare il prodotto.
- Pratica e ampia bocca di introduzione prodotto
- Spingitore che permette un carico maggiore e una maggiore tenuta sul prodotto
- Tubo di introduzione rotante per il taglio brunoise
- Coperchio facilmente rimovibile per una pulizia veloce e approfondita
- Comandi in acciaio inox IP 67 sicuri e affidabili
- Massima sicurezza con microinterruttore codificato e centralina di controllo sul coperchio

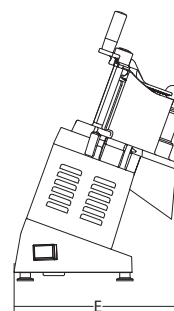
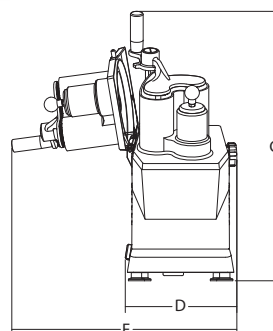
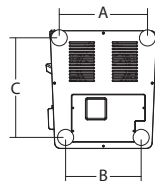
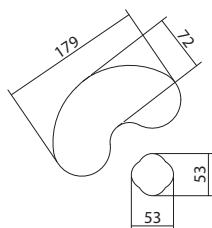
#### Opzionale

- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.
- Stampo pulizia dischi PS
- Porta dischi
- Scivolo per scarico continuo

- *This complete and powerful vegetable cutter allows you to fully customize the cut of any product (fruit or vegetable)*
- *Slices, cubes, frays, matchsticks, juliennes and micro cube (the so-called brunoise) are now easy to make quickly and precisely.*
- *Using the rotating introduction tube, the new DB discs allow you to cut cubes up to a minimum of 4x4 mm, without ruining the product.*
- *Practical and wide product introduction feed hopper*
- *Product pusher which allows a greater load and greater hold on the product*
- *Rotating introduction tube for brunoise cutting*
- *Completely removable lid for quick cleaning*
- *Safe and reliable IP 67 stainless steel controls*
- *Maximum safety with coded microswitch and control unit on the lid*

#### Optional

- Large number of discs available for every purpose
- Cleaner for PS discs
- Discs holder
- Chute for continuous product ejection



|       |         |         |        | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   |    |              |    |
|-------|---------|---------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|--------------|----|
|       | watt/HP |         | r.p.m. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm           | kg |
| V-CUT | 515/0.7 | 1ph/3ph | 300    | 225 | 195 | 255 | 280 | 418 | 566 | 678 | 22 | 570x750x1050 | 36 |

Accessori opzionali / *Optional accessories*

TM / TM-TG / V-CUT

**Dischi fette PIRANHA** *PIRANHA slices discs*

DF 0,6-1 P DF 2 P DF 3 P DF 4 P DF 6 - 8 P DF 10 P DF 14 P DF 5 P

Solo con PS  
Only with PS**Disco regolabile** *Adjustable disc*

DF 1 - 7

**Dischi fette** *Slices discs*

DF 0,6-1 DF 2 DF 3 DF 4 DF 6 / DF 8 DF 10 DF 14 DF 5

Solo con PS  
Only with PS**Disco onde** *Waves/Wafer disc*

DW 2 / 4 V - DW 2 / 4

DW 2 / 4 V = V-Cut  
DW 2 / 4 = TM / TM-TG**Dischi bastoncini** *Discs sticks*

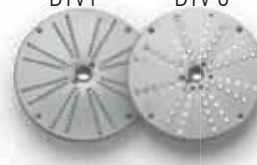
DQ 4 DQ 6 / DQ 8 DQ 10

**Dischi per sfilacciare** *Discs for shredding*

DT 2 DT 3 DT 4 DT 7 DT 9

**Dischi grattugia** *Grating discs*

DTV1 DTV 8

**Dischi cubetti** *Dicing discs*

PS 5 PS 8 PS 10-12 PS 14 PS 20



Dischi PS da usare solo in abbinata con i DF PS discs only use with DF

**Dischi cubetti** *Dicing discs*

PS 20G PS 14G PS 10G PS 8G

**Dischi brunoise** *Brunoise discs*

DB 4

DB 4 = 4x4x4  
DB 4.2 = 4x2x2  
DB 4.3 = 4x3x3  
DB 4.5 = 4x5x5**Pulitore dischi PS**

Cleaner PS discs



Discs holder

Scivolo per scarico continuo  
Chute for continuous product  
ejection

## PIRANHA BLADES™

Migliorare le performance di taglio dei dischi per tagliaverdure non era cosa semplice ma le Piranha Blades™ riescono ad accontentare anche gli chef più esigenti, in quanto progettate per garantire un taglio deciso e preciso fin dal primo contatto con il prodotto.

Grazie alla loro particolare affilatura, affondano con decisione senza strappare o danneggiare la superficie, assicurando un risultato netto e uniforme anche su alimenti dalla consistenza morbida ma con una scorza più resistente, come pomodori e melanzane, offrendo un taglio pulito, senza sbavature.

Il design delle Piranha Blades™ garantisce inoltre una maggiore durata nel tempo rispetto alle lame lisce tradizionali.

Massima precisione, affidabilità e longevità per prestazioni sempre impeccabili.

*Improving the performance of vegetable cutters discs was not an easy task, but Piranha Blades™ now satisfy even the most demanding chefs. These blades are designed to guarantee a firm, precise cut from the first moment they contact the product.*

*Thanks to an exceptionally sharp edge, they penetrate accurately without tearing or damaging the surface, ensuring a clean, uniform result even on foods with a soft internal texture and a tougher skin, like tomatoes and aubergines. A clean, tear-free cut is guaranteed.*

*Piranha Blades are also designed to guarantee an extended working life compared to traditional smooth blades.*

*Maximum precision, reliability and durability for impeccable performance at all times.*







# C-TRONIC

## cutter

### bowl cutter



- Realizzati con una robusta struttura in alluminio che offre stabilità e silenziosità anche alle velocità più elevate
- Struttura realizzata totalmente in alluminio anodizzato e brillantato
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria
- Mod. 4, 6 e 9: microinterruttore di sicurezza su coperchio e leva
- Mod. 15: elettromagnete di sicurezza sulla leva e microinterruttore su coperchio
- Coperchio in Tritan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
- Versioni CE con micro codificato

- *A robust body made entirely from aluminium ensures stability and silent running even at high speeds*
- *Body made entirely from anodised and polished aluminium ensures*
- *Motor and tank side-by-side, allowing the product to be isolated from the heat*
- *Stainless steel bowl with handles and heavy bottom*
- *High efficiency ventilated motor for continuous operation*
- *Strong cutlery steel knives*
- *Mod. 4, 6 and 9: safety micro-switch on lid and lever*
- *Mod. 15: safety electromagnet on the lever and microswitch on the lid*
- *Lid in transparent Tritan allowing excellent visibility during processing*
- *Lid with opening to add ingredients during operation*
- *Micro encoded on CE versions*



C-TRONIC 9 PLUS



C-TRONIC 9 VT



C-TRONIC 6 VT



C-TRONIC 4 VT



C-TRONIC VT



**VERSIONI:****C-Tronic:**

- Velocità fissa
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola opzionale

**C-Tronic VV:**

- Variatore di velocità
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola opzionale

**C-Tronic VT:**

- Variotronic: variatore di velocità stabilizzato
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola che favorisce la perfetta lavorazione anche di prodotti volatili o che tendono ad attaccarsi alle pareti della vasca

**C-Tronic 9 Plus:**

- Potente motore asincrono con inverter per un controllo della potenza a tutti i regimi di giri
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola che favorisce la perfetta lavorazione anche di prodotti volatili o che tendono ad attaccarsi alle pareti della vasca

**C-Tronic 15 Plus:**

- Potente motore asincrono con inverter per un controllo della potenza a tutti i regimi di giri
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola che favorisce la perfetta lavorazione anche di prodotti volatili o che tendono ad attaccarsi alle pareti della vasca

**Opzionali:**

- Mozzo con lame Piranha
- Mozzo con lame dentate
- Mozzo con lame forate
- Mozzo con lame per pesto
- Mozzo con lame per impasti

**VERSION:**• **C-Tronic:**

- Fixed speed
- IP 67 stainless steel controls
- Optional internal scraper with spatula

• **C-Tronic VV:**

- Speed control
- IP 67 stainless steel controls
- Optional internal scraper with spatula

• **C-Tronic VT:**

- Variotronic: stabilised speed variator
- IP 67 stainless steel controls
- Internal scraper with spatula ensures the perfect processing even of volatile products and those that tend to stick to the sides of the bowl

• **C-Tronic 9 Plus:**

- Asynchronous motor with inverter for adjusting the power at all speeds
- IP 67 stainless steel controls
- Internal scraper with spatula ensures the perfect processing even of volatile products and those that tend to stick to the sides of the bowl

• **C-Tronic 15 Plus:**

- Asynchronous motor with inverter for adjusting the power at all speeds
- IP 67 stainless steel controls
- Internal scraper with spatula ensures the perfect processing even of volatile products and those that tend to stick to the sides of the bowl

**Options:**

- Hub with Piranha blades
- Hub with toothed blades
- Hub with holed blades
- Hub for pesto blades
- Hub for dough mixes blades

**C-TRONIC****C-TRONIC VV****C-TRONIC 15 PLUS**

## Standard



Lame di serie  
Standard blades



Raschiatore interno con spatola  
di serie su mod. VT e Plus  
Internal scraper with spatula  
standard on mod. VT and Plus

## Optionals



Lame pesto  
Shaft with knives for pesto  
sauces



Lame per impasto  
Shaft with knives to mix dough



Lame forate  
Shaft with whipping knives



Lame Piranha  
Piranha knives



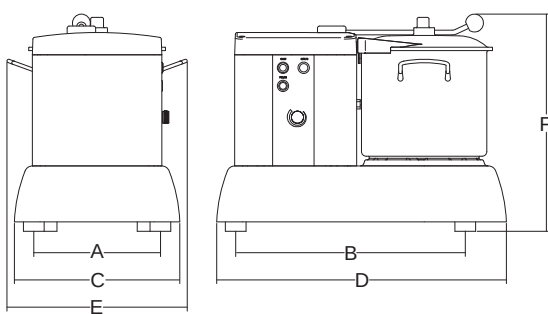
Lame dentate  
Shaft with serrated knives

**VARI-TRONIC™**  
SYSTEM

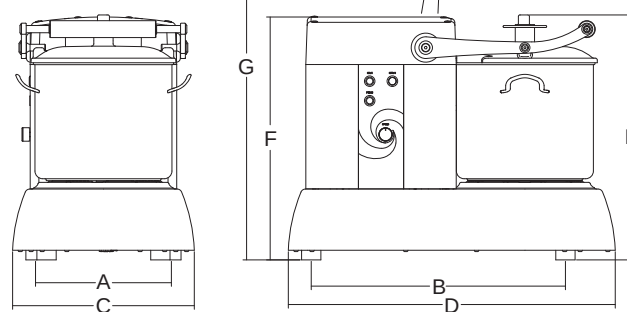
VT: variatore di velocità stabilizzato

VT: stabilised speed variator

### C-TRONIC 4-6-9



### C-TRONIC 15



|                         |           |     |      |        |             | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   |      |             |    |
|-------------------------|-----------|-----|------|--------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|
|                         | watt/Hp   | lt  | lt   | r.p.m. | mm          | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg |
| <b>C-Tronic 4</b>       | 600/0.8   | 1ph | 3.3  | 1.5    | 2500        | 185 | 369 | 251 | 457 | 296 | 300 | -   | 13.5 | 300x505x370 | 16 |
| <b>C-Tronic 6</b>       | 600/0.8   | 1ph | 5.3  | 3.1    | 2500        | 185 | 369 | 251 | 457 | 304 | 362 | -   | 14.5 | 300x505x430 | 17 |
| <b>C-Tronic 4 VV</b>    | 600/0.8   | 1ph | 3.3  | 1.5    | 1600 ÷ 2500 | 185 | 369 | 251 | 457 | 296 | 300 | -   | 13.5 | 300x505x370 | 16 |
| <b>C-Tronic 6 VV</b>    | 600/0.8   | 1ph | 5.3  | 3.1    | 1600 ÷ 2500 | 185 | 369 | 251 | 457 | 304 | 362 | -   | 14.5 | 300x505x430 | 17 |
| <b>C-Tronic 9 VV</b>    | 1.200/1.6 | 1ph | 9.4  | 5.4    | 500 ÷ 2000  | 244 | 443 | 319 | 560 | 348 | 420 | -   | 23   | 365x600x485 | 26 |
| <b>C-Tronic 4 VT</b>    | 600/0.8   | 1ph | 3.3  | 1.5    | 600 ÷ 2300  | 185 | 369 | 251 | 457 | 296 | 300 | -   | 13.5 | 300x505x370 | 16 |
| <b>C-Tronic 6 VT</b>    | 600/0.8   | 1ph | 5.3  | 3.1    | 600 ÷ 2300  | 185 | 369 | 251 | 457 | 304 | 362 | -   | 14.5 | 300x505x430 | 17 |
| <b>C-Tronic 9 VT</b>    | 1.200/1.6 | 1ph | 9.4  | 5.4    | 600 ÷ 2300  | 244 | 443 | 319 | 560 | 348 | 420 | -   | 23   | 365x600x485 | 26 |
| <b>C-Tronic 9 Plus</b>  | 1.500/2   | 1ph | 9.4  | 5.4    | 600 ÷ 3000  | 244 | 443 | 319 | 560 | 348 | 420 | -   | 30   | 365x600x485 | 33 |
| <b>C-Tronic 15 Plus</b> | 3.000/4   | 3ph | 14.5 | 8      | 600 ÷ 3000  | 282 | 527 | 377 | 678 | 508 | 504 | 797 | 66.5 | 750x580x800 | 78 |

### C-TRONIC VT



# STORM

## frullatori a immersione hand-held mixers

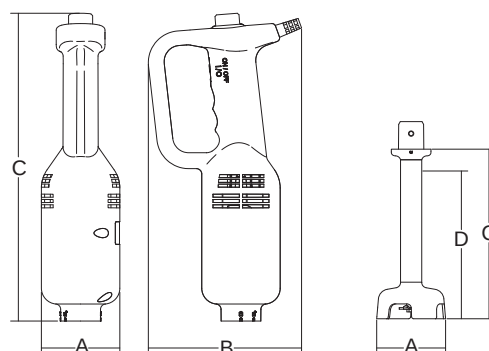


- Efficiente sistema di raffreddamento del motore per un utilizzo prolungato
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile con velocità fissa o variabile
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria

- *Highly effective cooling system.*
- *Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled*
- *Practical and ergonomic handle*
- *Fixed and variable speed controls available*
- *The machine is protected with IPX3*
- *Quick coupling system*
- *Three steel knife blades cutlery*



Pratico sgancio asta  
Shaft easy to remove



|          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          | watt/HP                                                                             |                                                                                     | r.p.m.                                                                              | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                   | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Storm    | 200/0.27                                                                            | 1ph                                                                                 | 12500                                                                               | 15                                                                                  | 74                                                                                  | 145                                                                                 | 290                                                                                 | -                                                                                   | 1.1                                                                                  | 225x560x140                                                                           | 2                                                                                     |
| Storm VV | 200/0.27                                                                            | 1ph                                                                                 | 2.000÷12.500                                                                        | 15                                                                                  | 74                                                                                  | 145                                                                                 | 290                                                                                 | -                                                                                   | 1.1                                                                                  | 225x560x140                                                                           | 2                                                                                     |
| Asta 16  | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | ø 65                                                                                | -                                                                                   | 160                                                                                 | 130                                                                                 | 0.2                                                                                  | -                                                                                     | -                                                                                     |



# CICLONE

## frullatori a immersione

### hand-held mixers



- Efficiente sistema di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Pulsante protetto per prevenire l'accensione accidentale
- Disponibile in due versioni di comandi:
- Velocità fissa
- **VT:** (Variotronic) variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Disponibili aste da 25 e 35 cm
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie

#### Opzionali:

- Supporto pentola, supporto a muro, frusta
- Espositore inox

- *Efficient engine cooling system*
- *Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled*
- *Practical and ergonomic handle*
- *Push button safety system against accidental ignition*
- *Available in two versions of commands:*
- *Fixed speed*
- *VT: (Variotronic) speed control with stabilizer*
- *The machine is protected with IPX3*
- *Quick coupling system*
- *Shafts available in 25 and 35 cm*
- *Cutlery steel knives*
- *Whisk with metal gearing*
- *Whips Demountable and in the dishwasher*

#### Options:

- Pot support, wall attachment, whisk
- Display stand



Coltelli smontabile  
Removable knives

Asta smontabile  
Removable shaft



### Optionals

Espositore inox  
Display stand

Struttura autoportante con 3 espositori inox  
Self-supporting structure with 3 display stands



Griglie di ventilazione IP x3  
*Air intake IP x3*



Aggancio rapido utensili  
*Quick tool assembly*



Sgancio frusta  
*Whisk release*



Campana e coltelli inox  
*Bell and knives of stainless steel*



**VARI-TRONIC™**  
SYSTEM

VT: Variatore di velocità stabilizzato  
con controllo di potenza

VT: Speed control with stabilizer

## Optionals



Supporto a filo  
*Wall mount*



Supporto a muro  
*Wall support*



Supporto pentola  
*Bowl support*



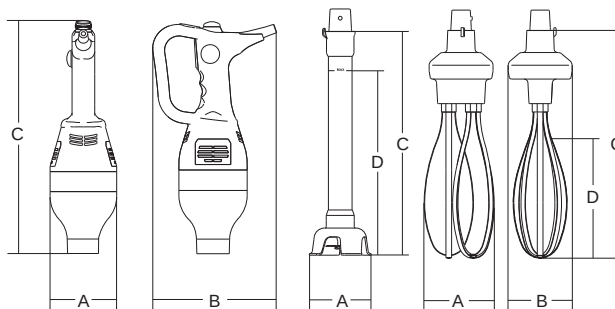
**Asta 35**  
**Shaft 35**



**Asta 25**  
**Shaft 25**



**Frusta**  
**Whisk**



|                      |          |     |             |                |    | A    | B   | C   | D   |     |             |     |
|----------------------|----------|-----|-------------|----------------|----|------|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
|                      | watt/HP  | 1ph | r.p.m.      | r.p.m.         | lt | mm   | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
| <b>Ciclone 20</b>    | 200/0.27 | 1ph | 2.300       | 16.000         | 20 | 100  | 182 | 340 | -   | 2   | 440x330x150 | 3   |
| <b>Ciclone 20 VT</b> | 200/0.27 | 1ph | 350 ÷ 2.450 | 2.300 ÷ 16.000 | 20 | 100  | 182 | 340 | -   | 2   | 440x330x150 | 3   |
| <b>Ciclone 28</b>    | 280/0.38 | 1ph | 2.300       | 16.000         | 40 | 100  | 182 | 340 | -   | 2.2 | 440x330x150 | 3.2 |
| <b>Ciclone 28 VT</b> | 280/0.38 | 1ph | 350 ÷ 2.450 | 2.300 ÷ 16.000 | 40 | 100  | 182 | 340 | -   | 2.2 | 440x330x150 | 3.2 |
| <b>Ciclone 36</b>    | 360/0.50 | 1ph | 2.300       | 16.000         | 70 | 100  | 182 | 348 | -   | 2.5 | 440x330x150 | 3.5 |
| <b>Ciclone 36 VT</b> | 360/0.50 | 1ph | 350 ÷ 2.450 | 2.300 ÷ 16.000 | 70 | 100  | 182 | 348 | -   | 2.5 | 440x330x150 | 3.5 |
| <b>Asta 25</b>       | -        | -   | -           | -              | -  | ø 94 | -   | 250 | 190 | 0.5 | 320x210x220 | 1   |
| <b>Asta 35</b>       | -        | -   | -           | -              | -  | ø 94 | -   | 320 | 290 | 1   | 490x230x150 | 1.5 |
| <b>Frusta</b>        | -        | -   | -           | -              | -  | 106  | 113 | 348 | 165 | 2   | 520x210x250 | 3   |





## VORTEX

### frullatori a immersione hand-held mixers



- Efficiente sistema di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Paracolpi in gomma per attutire il contatto con i recipienti
- Motori potenti e prestanti
- Disponibile in due versioni di comandi:
  - Velocità fissa
  - **VT:** (Variotronic) variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
- Pulsante protetto per prevenire l'accensione accidentale
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Aste totalmente smontabili per una pulizia approfondita che ne prolunga la durata
- Mozzo e campana completamente in acciaio inox
- Frusta inox con sistema di ingranaggi in metallo, smontabile e pulibile in lavastoviglie

#### Opzionali:

- Valigetta
- Supporto pentola, muro e a filo
- Espositore inox

- *Efficient engine cooling system*
- *Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled*
- *Practical and ergonomic handle*
- *Rubber bumpers to cushion contact with the containers*
- *Powerful performance engines*
- *Available in two versions of commands:*
  - *Fixed speed*
  - **VT:** (Variotronic) *speed control with stabilizer*
- *Push button safety system against accidental ignition*
- *Available in 3 different engines*
- *The machine is protected with IPX3*
- *Quick coupling system*
- *totally removable rods for a thorough cleaning which extends their life*
- *Hub and completely in stainless steel bell*
- *Whisk with metal gearing, demountable and in the dishwasher*

#### Options:

- Storage case
- Bowl, wall and wall mount supports
- Display stand

Coltelli smontabili  
Removable knives



Asta smontabile  
Removable shafts



## Optionals

Espositore inox  
Display stand

Struttura autoportante con 3 espositori inox  
Self-supporting structure with 3 display stands



Griglie di ventilazione IP x3  
*Air intake IP x3*



Aggancio rapido utensili  
*Quick tool assembly*



Sgancio frusta  
*Whisk release*



Campana e coltelli inox  
*Bell and knives of stainless steel*

## Optionals



**VARI-TRONIC™**  
SYSTEM

VT: Variatore di velocità stabilizzato  
con controllo di potenza

*VT: Speed control with stabilizer*



Supporto a filo  
*Wall mount*



Supporto a muro  
*Wall support*



Supporto pentola  
*Bowl support*



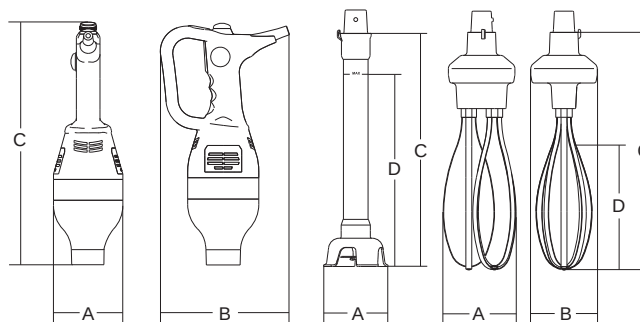
**Asta 45**  
**Shaft 45**



**Asta 35**  
**Shaft 35**



**Frusta**  
**Whisk**



|                     |          |     |           |              |     | A     | B   | C   | D   |     |             |     |
|---------------------|----------|-----|-----------|--------------|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
|                     | watt/HP  |     | r.p.m.    | r.p.m.       | lt  | mm    | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
| <b>Vortex 43</b>    | 430/0.60 | 1ph | 1.850     | 13.000       | 100 | 125   | 190 | 377 | -   | 2.5 | 570x300x180 | 3   |
| <b>Vortex 43 VT</b> | 430/0.60 | 1ph | 350÷1.800 | 2.200÷11.500 | 100 | 125   | 190 | 377 | -   | 2.5 | 570x300x180 | 3   |
| <b>Vortex 55</b>    | 550/0.80 | 1ph | 1.900     | 13.500       | 200 | 125   | 190 | 385 | -   | 3.5 | 570x300x180 | 3.7 |
| <b>Vortex 55 VT</b> | 550/0.80 | 1ph | 350÷1.800 | 2.200÷11.500 | 200 | 125   | 190 | 385 | -   | 3.5 | 570x300x180 | 3.7 |
| <b>Vortex 75</b>    | 750/1    | 1ph | 1.950     | 14.000       | 300 | 125   | 190 | 390 | -   | 4   | 570x300x180 | 4.5 |
| <b>Vortex 75 VT</b> | 750/1    | 1ph | 350÷1.800 | 2.200÷11.500 | 300 | 125   | 190 | 390 | -   | 4   | 570x300x180 | 4.5 |
| <b>Asta 35</b>      | -        | -   | -         | -            | -   | ø 100 | -   | 415 | 350 | 1   | 490x230x150 | 1.5 |
| <b>Asta 45</b>      | -        | -   | -         | -            | -   | ø 100 | -   | 515 | 450 | 1.5 | 590x230x150 | 2   |
| <b>Frusta</b>       | -        | -   | -         | -            | -   | 117   | 113 | 385 | 200 | 2   | 520x210x250 | 2.5 |



## PPJ - LCJ

### pelapatate - lavacozze

### potato peelers - mussels cleaner



Industria 4.0

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Fondello abrasivo in inox bugnato.
- Pareti abrasive nel PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato).
- Sistema di scarico patate automatico.
- Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica.

- *AISI 304 stainless steel body.*
- *transmission system with self-tensioning belt Poliv.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation.*
- *stainless peeling disc.*
- *PP abrasive walls with easily replaceable mantle by the operator.*
- *Bath and easily removable bottom peeling without tools and dishwasher safe (patented).*
- *exhaust system automatically potatoes.*
- *exhaust vent in stainless steel with quick and sealed locking.*



PPJ 10



PPJ 20

#### PPJ - LCJ

- Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento.
- Facile manutenzione per accesso immediato a tutti i componenti senza ribaltare la macchina.

#### Versioni a due velocità (solo versione 10):

- Pelapatate/Lavacozze (PP/LC) necessita due vasche.
- Pelapatate/Asciugaverdura (PP/AV) necessita cestello opzionale.

#### Versione CE con:

- Microinterruttore su coperchio
- Microinterruttore su sportello scarico

#### PPJ - LCJ

- *Adjustable feet steel and fixed to the floor.*
- *Easy service and easy access to the components.*

#### 2 speeds version 10:

- *Potato peeler/shell washer (PP/LC) requires 2 containers.*
- *Potato peeler/vegetable drier (PP/AV) requires optional drier basket.*

#### CE version with:

- *Microswitch on the lid*
- *Microswitch on outlet opening*



PPJ 6



PPJ 10





Cesto asciugaverdura  
*Vegetable drier basket*



Attacco rapido entrata acqua  
*Fast connection/remove of water entry*



Comandi 24 Volt PPJ 2V  
*PPJ 2V 24 Volt controls*

#### Opzionali:

- Convogliatore porta sacchetto.
- Attacco rapido entrata acqua.
- Cavalletto e filtro inox.
- Cesto asciugaverdure
- SRCS scheda controllo remoto PPJ 10 - 20

#### Options:

- Longer opening for shopping bags.
- Fast connection/remove of water entry
- S/S trestle and sieve.
- Vegetable drier basket.
- SRCS wifi control board PPJ 10 - 20

#### Optionals



Cavalletto con filtro  
*Optional trestle with sieve*



Convogliatore porta sacchetto  
*Longer opening for shopping bags*



PPJ 6 SC



PPJ6 SC



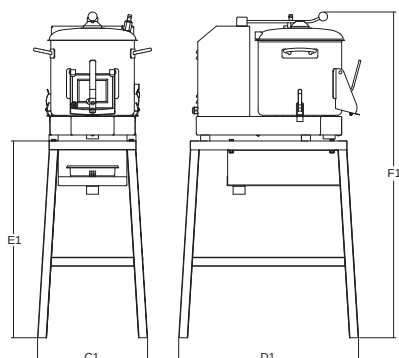
PPJ 10 SC



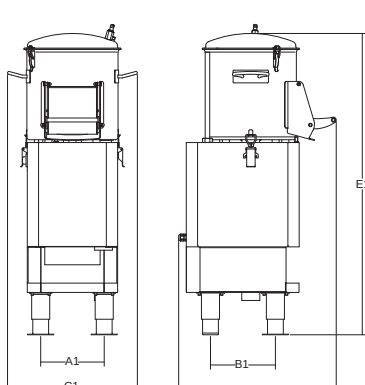
PPJ 20 SC

## Dimensioni con cavalletto opzionale / Dimensions with optional trestle

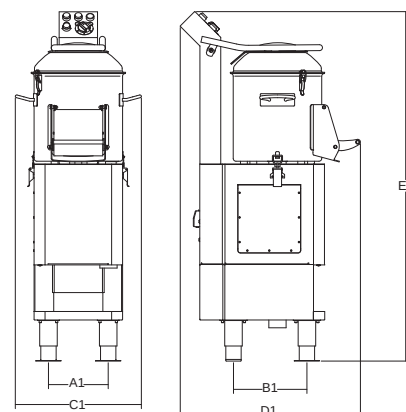
PPJ/LCJ 6



PPJ/LCJ 6-10-20 SC



PPJ/LCJ 10-20

**PPJ/LCJ 6**

C1 = mm 370  
D1 = mm 600  
E1 = mm 660  
F1 = mm 1090

**PPJ/LCJ 6 SC**

A1 = mm 200  
B1 = mm 240  
C1 = mm 400  
D1 = mm 400  
E1 = mm 790

**PPJ/LCJ 10 SC**

A1 = mm 225  
B1 = mm 230  
C1 = mm 460  
D1 = mm 560  
E1 = mm 1070

**PPJ 20 SC**

A1 = mm 330  
B1 = mm 310  
C1 = mm 560  
D1 = mm 650  
E1 = mm 1210

**PPJ/LCJ 10**

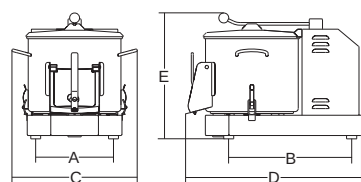
A1 = mm 220  
B1 = mm 270  
C1 = mm 470  
D1 = mm 775  
E1 = mm 1276

**PPJ/LCJ 20**

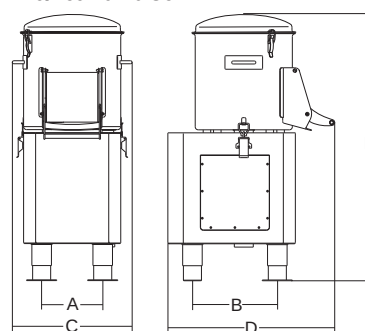
A1 = mm 300  
B1 = mm 300  
C1 = mm 560  
D1 = mm 880  
E1 = mm 1360

## Dimensioni senza cavalletto opzionale / Dimensions without optional trestle

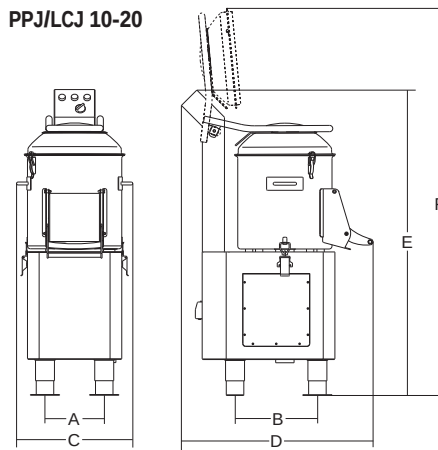
PPJ/LCJ 6



PPJ/LCJ 10-20 SC



PPJ/LCJ 10-20



|                     | watt/Hp           | r.p.m.  | kg/lt   | kg/h. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm   | kg   | mm           | kg   |
|---------------------|-------------------|---------|---------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|--------------|------|
| <b>PPJ6 SC</b>      | 370/0.50          | 1ph/3ph | 320     | 6/10  | 105 | 214 | 240 | 400 | 400 | 690  | -    | 23   | 720x570x1020 | 35   |
| <b>PPJ 6</b>        | 370/0.50          | 1ph     | 320     | 6/10  | 105 | 260 | 320 | 400 | 550 | 440  | -    | 31   | 500x630x650  | 36   |
| <b>PPJ 10 SC</b>    | 735/1             | 1ph/3ph | 320     | 10/20 | 170 | 218 | 300 | 460 | 560 | 890  | -    | 41.5 | 720x570x1200 | 51.5 |
| <b>PPJ 10</b>       | 735/1             | 1ph/3ph | 320     | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 775 | 1050 | 1310 | 51   | 720x570x1200 | 61   |
| <b>PP/LCJ 10 2V</b> | 368-662/0.50-0.90 | 3ph     | 160/320 | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 775 | 1050 | 1310 | 52   | 720x570x1200 | 62   |
| <b>PP/AVJ 10 2V</b> | 368-552/0.50-0.75 | 3ph     | 320/450 | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 775 | 1050 | 1310 | 52   | 720x570x1200 | 62   |
| <b>PPJ 20 SC</b>    | 1.102/1.5         | 1ph/3ph | 275     | 20/35 | 340 | 306 | 385 | 560 | 650 | 1055 | -    | 52   | 640x760x1400 | 62   |
| <b>PPJ 20</b>       | 1.102/1.5         | 3ph     | 275     | 20/35 | 340 | 295 | 337 | 560 | 880 | 1190 | 1545 | 58   | 640x760x1400 | 68   |
| <b>LCJ 6 SC</b>     | 370/0.50          | 1ph/3ph | 150     | 6/10  | 150 | 220 | 260 | 400 | 400 | 690  | -    | 23   | 720x570x1020 | 35   |
| <b>LCJ 6</b>        | 370/0.50          | 1ph     | 150     | 6/10  | 150 | 260 | 320 | 400 | 550 | 440  | -    | 31   | 500x630x650  | 36   |
| <b>LCJ 10 SC</b>    | 735/1             | 1ph/3ph | 150     | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 544 | 910  | -    | 41.5 | 720x570x1200 | 61   |
| <b>LCJ 10</b>       | 735/1             | 1ph/3ph | 150     | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 775 | 1050 | 1310 | 51   | 720x570x1200 | 61   |
| <b>LCJ 20</b>       | 1.102/1.5         | 3ph     | 150     | 20/35 | 340 | 295 | 337 | 560 | 880 | 1190 | 1545 | 58   | 640x760x1400 | 68   |



## GP - GF grattugie cheese graters



- Macchine semplici e compatte.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Motore ventilato (solo GF).
- GF con rullo inox.

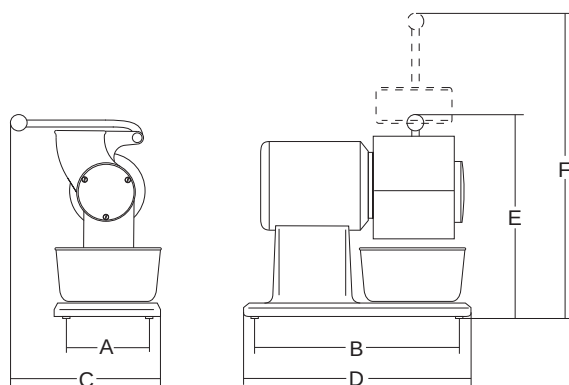
- Simple and compact machines.
- Polished die-cast aluminum construction.
- Ventilated motor (only GF).
- GF with steel grating roller.



Griglia di protezione/rullo inox  
Protection grate/stainless steel drum



Microinterruttore su leva  
Micro-switch on lever



|    |         |         |        |        | A   | B   | C   | D   | E   | F   |    |             |    |
|----|---------|---------|--------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|    | watt/Hp |         | r.p.m. | mm     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| GP | 380/0.5 | 1ph     | 1.400  | 110x65 | 150 | 220 | 250 | 290 | 310 | 450 | 8  | 430x310x290 | 10 |
| GF | 588/0.8 | 1ph/3ph | 1.400  | 130x70 | 185 | 270 | 290 | 390 | 370 | 560 | 16 | 500x300x550 | 18 |





# GF VEGAS - GF DENVER

## grattugie cheese graters



- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Microinterruttore di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
- Comandi IP54 con NVR.

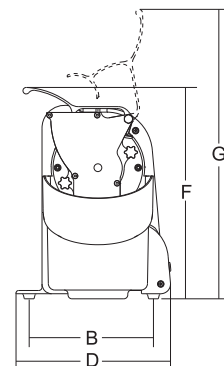
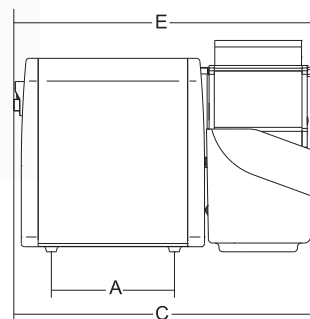
- *Sturdy anodized aluminum frame.*
- *Ventilated motor.*
- *Mouth removable grater aluminum alloy polished and anodised aluminum.*
- *Steel grating roller.*
- *Safety microswitches on lever and receiving tray.*
- *IP54 protection rated controls and NVR device.*



GF VEGAS



GF DENVER



|           |         |     |        |        | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   |    |             |    |
|-----------|---------|-----|--------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|           | watt/HP | 1ph | r.p.m. | mm     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| GF Vegas  | 250/0.3 | 1ph | 1.400  | 115x65 | 180 | 170 | 442 | 212 | 428 | 302 | 420 | 14 | 400x560x370 | 18 |
| GF Denver | 370/0.5 | 1ph | 1.400  | 135x65 | 190 | 190 | 465 | 238 | 468 | 325 | 444 | 15 | 620x340x450 | 19 |

# GF DAKOTA

## grattugia cheese grater



- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.

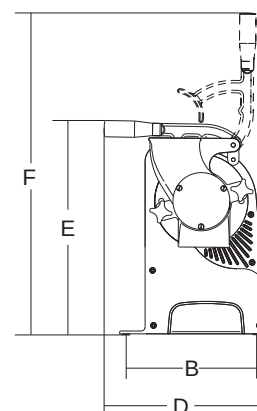
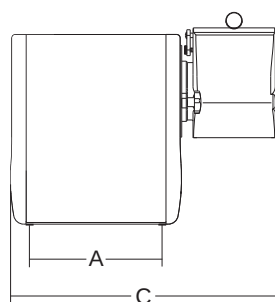
### Versione CE con:

- Comandi 24 Volt con NVR.
- Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

- Anodized aluminum body and ABS shockproof sides.
- Generous ventilated motor.
- Mouth Aluminum grater large capacity polished.
- Capacious and practical bath product collection in transparent plexiglass.
- Stainless steel separable roller.

### CE version with:

- 24 volt controls and NVR device.
- Safety microswitch on the receiving tray and the lever.



|           | watt/HP                        |         | r.p.m. | mm     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----------|--------------------------------|---------|--------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| GF Dakota | 1ph - 750/1<br>3ph - 1.100/1.5 | 1ph/3ph | 1.400  | 140x80 | 225 | 215 | 500 | 300 | 400 | 580 | 20 | 630x430x450 | 22 |



# GFX-GFHP 4

## grattugie cheese graters



### GFX Hp 1.5 - 2

- Struttura totalmente realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Robustezza e facilità di pulizia.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiete e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente (inox opzionale).
- Rullo in acciaio inox.
- Bocca in lega di alluminio brillantata totalmente smontabile senza attrezzi per una profonda e accurata pulizia.

### Versione CE:

- Comandi 24 Volt IP 67. Freno motore. Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

### GFX Hp 1.5 - 2

- Made from AISI 304 Stainless steel.
- Machine strong and easy to clean.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large see-through plexiglass receiving tray (s/ steel optiona).
- Stainless steel drum.
- Bright finished aluminium grating mouth.

### CE version:

- IP 67 protection rate 24V controls. Motor break. Safety microswitches on lever and receiving tray.



**GFX HP 2**

### GF Hp 4

- Macchina da laboratorio per grosse produzioni.
- Ampia bocca di carico in alluminio brillantato internamente.
- Rullo in acciaio inox.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiete e pratica vasca di raccolta prodotto.

### Versione CE:

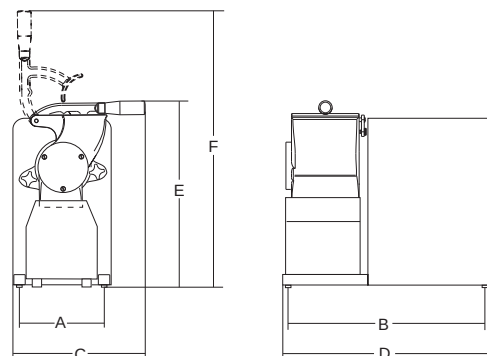
- Comandi 24 Volt IP 54. Freno motore. Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

### GF Hp 4

- Heavy duty machine.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Stainless steel drum.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large plexiglass receiving tray.

### CE version:

- IP 54 protection rate 24V controls. Motor break. Safety microswitches on lever and receiving tray.



|                   | watt/Hp   |         | r.p.m. | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | kg | mm          | kg |
|-------------------|-----------|---------|--------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|------|----|-------------|----|
| <b>GFX Hp 1,5</b> | 1.100/1,5 | 1ph/3ph | 1.400  | 140x80  | 210 | 395 | 310 | 455 | 412 | 610  | 25 | 600x500x420 | 28 |
| <b>GFX Hp 2</b>   | 1.500/2   | 1ph/3ph | 1.400  | 190x95  | 230 | 475 | 330 | 530 | 520 | 730  | 35 | 800x600x520 | 38 |
| <b>GF Hp 4</b>    | 3.000/4   | 3ph     | 1.400  | 300x160 | 340 | 700 | 640 | 750 | 640 | 1100 | 63 | 870x840x740 | 80 |



**GFX HP 1,5**



**GF HP 4**





TCG 22E

## TCG 12E-22E

tritacarne - grattugia  
meat grinder grater



- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare.
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.

### Versione CE:

- Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
- Comandi IP54 con NVR.

### Opzioni:

- Rullo inox per grattugia.
- Comandi con inversione.

- Traditional combined for restaurants and pizzerias.
- Polished die-cast aluminum construction.
- grating roller of steel treated for food use.
- oil bath gearbox meat grinder.
- Mouth and propeller mincer in untreated cast iron for food, on request in stainless steel AISI 304.
- S/steel plate and knife.
- optional reversing.

### CE version:

- Microwitch on the grater.
- IP54 protection rated controls and NVR device.

### Optionals:

- S/S drum.
- Reverse.



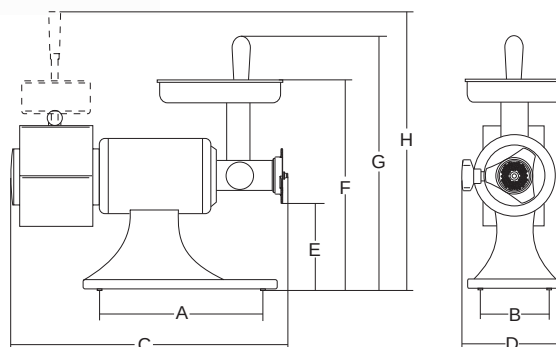
Griglia di protezione rullo  
Protection grate drum



Microinterruttore su grattugia  
Microwitch on the grater



Pulsantiera con inversione di marcia  
Push-button panel with reverse



|          |         |         |            |      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   |    |             |    |
|----------|---------|---------|------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|          | watt/HP |         | Kg/10 min. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| TCG 12 E | 735/1   | 1ph/3ph | 25         | 4.5  | 265 | 190 | 600 | 300 | 155 | 455 | 530 | 570 | 23 | 340x620x420 | 25 |
| TCG 22 E | 800/1.2 | 1ph/3ph | 33         | 4.5  | 265 | 190 | 620 | 300 | 145 | 455 | 530 | 570 | 25 | 340x620x420 | 27 |



# TCG 8 VEGAS - TCG 12 DENVER

tritacarne - grattugia  
meat grinder grater



- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato
- Riduttore tritacarne ermetico
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati a bagno d'olio
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- TCG 12 Denver: bocca ed elica tritacarne inox opzionali.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.
- Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
- Comandi IP54 con NVR.

- Sturdy anodized aluminum frame.
- Ventilated motor.
- Hermetic meat grinder gearbox with oil bath gears.
- Hardened and ground helical gears.
- Mouth and meat grinder alloy blade of alums
- TCG 12 Denver: mouth and propeller optional stainless steel meat grinder.
- S/steel plate and knife.
- Mouth removable grater aluminum alloy polished and anodised aluminum.
- Steel grating roller.
- Compartment for knife and plate.
- Standard reversing.
- Safety microswitches on lever and receiving tray.
- IP54 protection rated controls and NVR device.

TCG 8 VEGAS



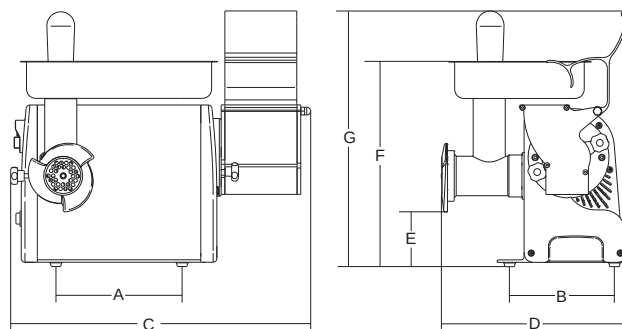
TCG 12 DENVER



## Optional



Passapomodoro per TCG 12  
TCG 12 tomato sauce making



|               |          |     |       |      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   |      |             |    |
|---------------|----------|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|
|               | watt/hp  | 1ph | Kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg |
| TCG 8 Vegas   | 250/0.34 | 1ph | 70    | 6    | 205 | 170 | 486 | 300 | 85  | 360 | 420 | 14   | 600x400x350 | 16 |
| TCG 12 Denver | 550/0.75 | 1ph | 85    | 6    | 275 | 190 | 520 | 366 | 100 | 374 | 452 | 21.5 | 590x410x390 | 25 |



Cassetto porta coltello e piastra  
Compartment for knife and blade





# TCG 12-22 DAKOTA

## tritacarne - grattugia

### meat grinder grater



**TCG 22 DAKOTA**

- Anodized aluminum body and ABS shockproof sides.
- Generous ventilated motor.
- reduction system in an oil bath gears.
- hardened and ground helical gears.
- mincer mouth and mouth easily removable without tools grating.
- Mouth stainless steel AISI 304 meat grinder (or aluminum on mod. 22).
- S7 steel plate and knife.
- Mouth Aluminum grater large capacity polished.
- Capacious and practical bath product collection in transparent plexiglass.
- Stainless steel separable roller.
- Controls with standard reverse gear.

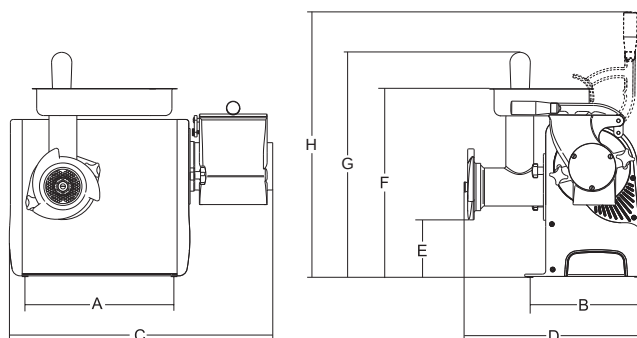
#### CE version with:

- 24 volt controls and NVR device.
- Safety microswitch on the receiving tray.
- Safety microswitch on the lever.

- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Bocca tritacarne in acciaio inox AISI 304 (o alluminio su mod. 22).
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.

#### Versione CE con:

- Comandi 24 volt con NVR.
- Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio.
- Dispositivo di sicurezza sul pressore grattugia.



|                      |                            |         |       |      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   |    |             |    |
|----------------------|----------------------------|---------|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                      | watt/HP                    |         | Kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| <b>TCG 12 Dakota</b> | 1ph 750/1<br>3ph 1.100/1.5 | 1ph/3ph | 95    | 6    | 310 | 225 | 560 | 360 | 130 | 415 | 495 | 575 | 29 | 630x430x450 | 33 |
| <b>TCG 22 Dakota</b> | 1ph 750/1<br>3ph 1.100/1.5 | 1ph/3ph | 120   | 4.5  | 310 | 225 | 560 | 360 | 115 | 415 | 495 | 575 | 31 | 630x430x450 | 35 |



**TCG 12 DAKOTA**





# TC 12E-22E

## tritacarne

## meat grinders



- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304
- Piastra e coltello inox

### Versione CE con:

- Comandi IP54 con NVR

### Opzioni:

- Comandi con inversione
- TC 12: kit insaccatrice, imbuto ø 14-19-23
- TC 22: kit insaccatrice, imbuto ø 10-16-25

- Polished die-cast aluminum construction
- oil bath gearbox meat grinder
- Mouth and propeller mincer in untreated cast iron for food, on request in Aisi 304 stainless steel
- S7steel plate and knife

### CE version with:

- IP54 protection rated controls and NVR device

### Optionals:

- Reverse
- TC 12: stuffer kit, funnels ø 14-19-23
- TC 22: stuffer kit, funnels ø 10-16-25



## Optionals



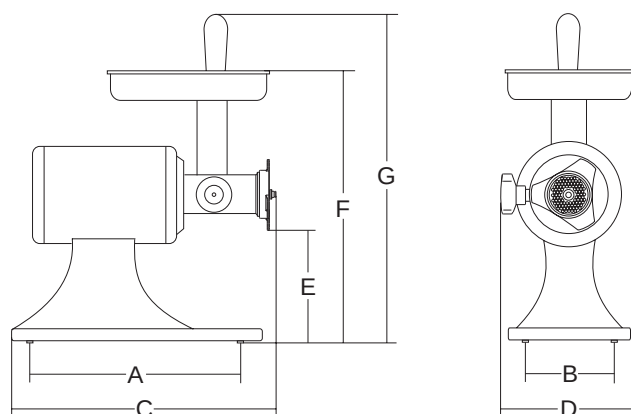
Passapomodoro per TC/TCG 12E

Tomato press for TC / TCG 12E



Passapomodoro per TC/TCG 22E

Tomato press for TC / TCG 22E



|         | watt/Hp |         | Kg/10 min. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|---------|---------|---------|------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| TC 12 E | 735/1   | 1ph/3ph | 25         | 4.5  | 225 | 185 | 430 | 215 | 140 | 445 | 520 | 18 | 320x460x470 | 20 |
| TC 22 E | 800/1.2 | 1ph/3ph | 33         | 4.5  | 225 | 185 | 440 | 215 | 135 | 445 | 520 | 21 | 320x460x470 | 23 |

# TC 8 VEGAS / FX

## tritacarne meat grinders



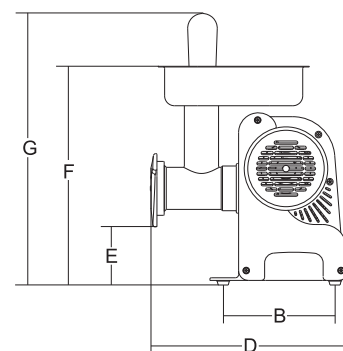
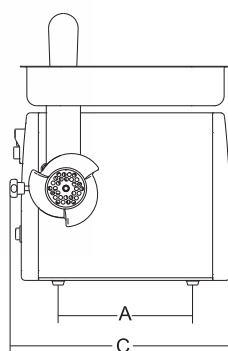
TC 8 VEGAS



TC 8 VEGAS FX



Cassetto porta coltello e piastra  
Compartment for knife and blade



|               | watt/HP  | 1ph | Kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|---------------|----------|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|----|-------------|----|
| TC 8 Vegas    | 250/0.34 | 1ph | 70    | 6    | 205 | 170 | 335 | 300 | 85 | 360 | 410 | 10 | 560x400x350 | 12 |
| TC 8 Vegas FX | 250/0.34 | 1ph | 70    | 6    | 247 | 166 | 365 | 304 | 90 | 334 | 410 | 10 | 560x400x350 | 12 |



# TC 12 DENVER / FX

## tritacarne meat grinders

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto o in acciaio inox
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Bocca ed elica tritacarne inox opzionali.
- Piastra e coltello inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.
- Comandi IP54 con NVR.

### Opzioni:

- Kit insaccatrice, imbuti ø 14-19-23
- Passapomodoro
- *Sturdy anodized aluminum frame.*
- *Anodized aluminum body and ABS shockproof or s/steel sides.*
- *Ventilated motor.*
- *Hermetic meat grinder gearbox with oil bath gears.*
- *hardened and ground helical gears.*
- *Mouth and meat grinder alloy blade of alums*
- *Mouth and propeller Optional stainless meat grinder.*
- *S/Steel plate and knife.*
- *Compartment for knife and plate.*
- *Reverse shuttle fitted as standard.*
- *IP54 protection rated controls and NVR device.*

### Optionals:

- *Stuffer kit, funnels ø 14-19-23*
- *Tomato sauce making*



TC 12 DENVER

TC 12 DENVER FX

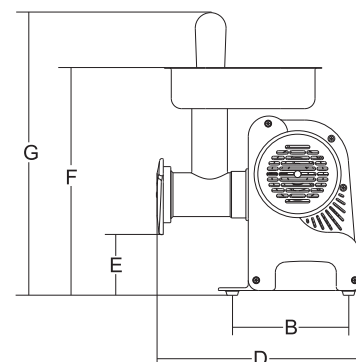
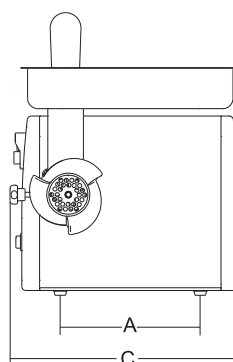
### Optional



Cassetto porta coltello e piastra  
Compartment for knife and blade



Passapomodoro per TC 12  
TC 12 tomato sauce making



|                 | watt/HP  |     | Kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg   |
|-----------------|----------|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|------|
| TC 12 Denver    | 550/0.75 | 1ph | 85    | 6    | 275 | 190 | 377 | 366 | 100 | 375 | 452 | 19 | 590x410x390 | 22.5 |
| TC 12 Denver FX | 550/0.75 | 1ph | 85    | 6    | 286 | 195 | 400 | 373 | 108 | 373 | 434 | 19 | 590x410x390 | 22.5 |



# TC 12-22 DAKOTA / FX

## tritacarne meat grinders



TC 22 DAKOTA



TC 22 DAKOTA FX

- Facilmente trasportabile grazie alle pratiche maniglie.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto o in acciaio inox.
- Generoso motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne in acciaio inox AISI 304 (o alluminio su mod. 22).
- Piastra e coltello inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.

#### Versione CE con:

- Comandi 24 volt con NVR.

#### Opzioni:

- TC 12: kit insacatrice, imbuto ø 14-19-23
- TC 22: kit insacatrice, imbuto ø 10-16-25

- Easily transportable thanks to practical handles.
- Anodized aluminum body and ABS shockproof or s/steel sides.
- Generous ventilated motor.
- reduction system in an oil bath gears.
- hardened and ground helical gears.
- Mouth stainless steel AISI 304 meat grinder (or aluminum on mod. 22).
- S/steel plate and knife.
- Controls with standard reverse gear.

#### CE version with:

- 24 volt controls and NVR device.

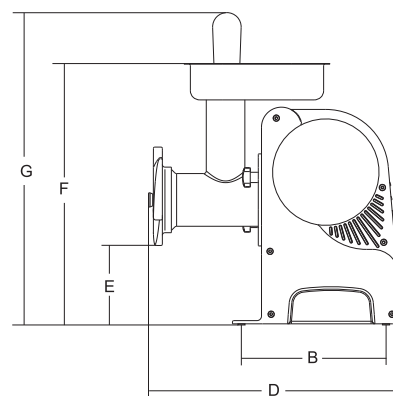
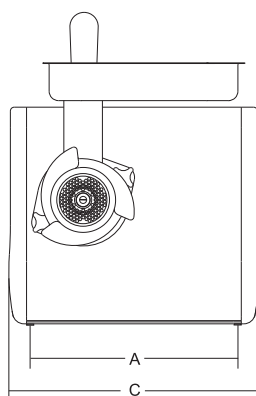
#### Optionals:

- TC 12: stuffer kit, funnels ø 14-19-23
- TC 22: stuffer kit, funnels ø 10-16-25

### Optional



Passapomodoro per TC12  
Optional tomato sauce making for TC12



|                 | watt/Hp                    |         | Kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----------------|----------------------------|---------|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| TC 12 Dakota    | 1ph 750/1<br>3ph 1.100/1.5 | 1ph/3ph | 95    | 6    | 310 | 225 | 395 | 360 | 130 | 415 | 485 | 24 | 570x750x800 | 34 |
| TC 12 Dakota FX | 1ph 750/1<br>3ph 1.100/1.5 | 1ph/3ph | 95    | 6    | 336 | 210 | 450 | 414 | 140 | 405 | 465 | 24 | 570x750x800 | 34 |
| TC 22 Dakota    | 1ph 750/1<br>3ph 1.100/1.5 | 1ph/3ph | 120   | 4.5  | 310 | 225 | 395 | 360 | 115 | 415 | 485 | 26 | 570x750x800 | 36 |
| TC 22 Dakota FX | 1ph 750/1<br>3ph 1.100/1.5 | 1ph/3ph | 120   | 4.5  | 336 | 210 | 460 | 450 | 127 | 411 | 472 | 26 | 570x750x800 | 36 |



# DOLOMITI

## abbattitori blast chillers

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Versioni P con struttura esterna in acciaio plastificato
- Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm (no Mod. 3 2/3)
- Distanza tra ripiani regolabile
- Abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto
- Gas R290
- Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio
- Portata max garantita di Kg 150 per tutte le versioni da pavimento con top
- Disponibili senza top per il posizionamento sotto banchi/tavoli da lavoro
- Porte reversibili di serie per tutti i modelli da pavimento

- *Made from stainless steel AISI 304*
- *P versions made from steel plasticized outer structure*
- *It can accept both 1/1 gastronorm that baking tins 60x40 cm (no Dolomiti 3 2/3)*
- *Distance between adjustable shelves*
- *Blast freezing, chilling, hard and maintenance ventilation system that prevents spread of ruining the product*
- *Gas R290*
- *Heated door gasket avoids locking*
- *Max capacity guaranteed 150 kg for all floor standing versions with top*
- *Available without top for placement under desks / work tables*
- *Standard reversible doors for all floor models*



DOLOMITI 3 P 2/3



DOLOMITI 3 P 1/1



DOLOMITI 5



DOLOMITI 5 P



DOLOMITI 5 1/1



DOLOMITI 5 P 1/1

**Comandi Standard:**

- Abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento
- Facile ed intuitivo sia a tempo che a sonda
- Ciclo di sbrinamento

**Standard controls:**

- Blast freezing/chilling, hard and hold program.
- Time and probe easy and intuitive use
- Defrosting program



Distanza ripiani mm 40, esclusi i mod. Gelateria  
Distance between shelves mm 40, excluding Gelateria models



Distanza ripiani regolabili mm 50 opzionali su mod. 60x40 standard su mod. Gelateria

Distance between adjustable shelves mm 50 optional on mod. 60x40 standard on mod. Gelateria



Sonda rilevamento temperatura  
Probe to survey the core temperature of the product

**Comandi Gelateria:**

- Abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento
- Ciclo di sbrinamento
- Con programmi
- Predisposizione per la sonda riscaldata (opzionale)

**Gelateria controls:**

- Blast freezing/chilling, hard and hold program
- Defrosting program
- Programmable
- Equipped with optional heated probe



Porte reversibili di serie per Dolomiti 5, 10 e 14  
Standard reversible doors on Dolomiti 5, 10 and 14

**DOLOMITI 5 P**

Disponibili senza top per il posizionamento sotto il banco/tavolo da lavoro

Available without top for under counter installation

**DOLOMITI GELATERIA****DOLOMITI 5 GELATERIA****DOLOMITI 7 GELATERIA****DOLOMITI 10 GELATERIA****DOLOMITI 14 GELATERIA**



**DOLOMITI 3 P 2/3**

n.3 -&gt; 2/3 GN

**DOLOMITI 3 P 1/1**

n.3 -&gt; 1/1 GN

**DOLOMITI 5 1/1**

n.5 -&gt; 1/1 GN

**DOLOMITI 5**

n.5 -&gt; 1/1 GN - cm 60x40

**DOLOMITI 5 GELATERIA**

n.5 -&gt; 1/1 GN - cm 60x40

**DOLOMITI 7 GELATERIA**

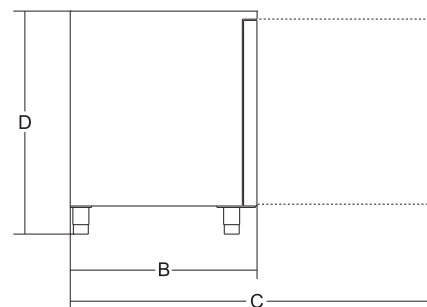
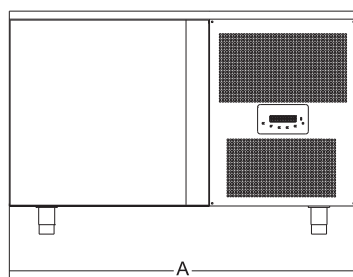
n.7 -&gt; 1/1 GN - cm 60x40

**DOLOMITI 10 GELATERIA**

n.10 -&gt; 1/1 GN - cm 60x40

**DOLOMITI 14 GELATERIA**

n.14 -&gt; 1/1 GN - cm 60x40



|                              |      |       |                           |                             |     |                              |                   | A    | B   | C    | D    |     |               |     |
|------------------------------|------|-------|---------------------------|-----------------------------|-----|------------------------------|-------------------|------|-----|------|------|-----|---------------|-----|
|                              | watt |       |                           |                             | lt  | n.                           | mm                | mm   | mm  | mm   | mm   | kg  | mm            | kg  |
| <b>Dolomiti 3 P 2/3</b>      | 1ph  | 644   | +70/+3°C<br>90 min./kg 8  | +70/-18°C<br>240 min./kg 5  | 29  | 3 - 2/3 GN                   | 340x340<br>h.270  | 640  | 630 | 1020 | 400  | 45  | 660x650x550   | 50  |
| <b>Dolomiti 3 P 1/1</b>      | 1ph  | 791   | +70/+3°C<br>90 min./kg 9  | +70/-18°C<br>240 min./kg 6  | 36  | 3 - 1/1 GN                   | 340x550<br>h.370  | 640  | 740 | 1220 | 500  | 60  | 660x760x650   | 68  |
| <b>Dolomiti 5 1/1 CT</b>     | 1ph  | 893   | +70/+3°C<br>90 min./kg 10 | +70/-18°C<br>240 min./kg 7  | 70  | 5 - 1/1 GN                   | 560x360<br>h.330  | 680  | 680 | 1295 | 880  | 85  | 700x750x1050  | 95  |
| <b>Dolomiti 5 P 1/1</b>      | 1ph  | 893   | +70/+3°C<br>90 min./kg 10 | +70/-18°C<br>240 min./kg 7  | 70  | 5 - 1/1 GN                   | 560x360<br>h.330  | 680  | 680 | 1295 | 880  | 85  | 700x750x1050  | 95  |
| <b>Dolomiti 5 CT</b>         | 1ph  | 962   | +70/+3°C<br>90 min./kg 12 | +70/-18°C<br>240 min./kg 9  | 95  | 5 - 1/1 GN<br>5 - cm 60x40   | 630x430<br>h.330  | 750  | 750 | 1435 | 850  | 98  | 770x820x1020  | 108 |
| <b>Dolomiti 5 P</b>          | 1ph  | 962   | +70/+3°C<br>90 min./kg 12 | +70/-18°C<br>240 min./kg 9  | 95  | 5 - 1/1 GN<br>5 - cm 60x40   | 630x430<br>h.330  | 750  | 750 | 1435 | 880  | 95  | 770x820x1050  | 105 |
| <b>Dolomiti 5 Gelateria</b>  | 1ph  | 1.237 | +70/+3°C<br>90 min./kg 12 | +70/-18°C<br>240 min./kg 9  | 95  | 5 - 1/1 GN<br>5 - cm 60x40   | 630x430<br>h.330  | 750  | 750 | 1435 | 850  | 98  | 770x820x1020  | 108 |
| <b>Dolomiti 7 Gelateria</b>  | 1ph  | 1.256 | +70/+3°C<br>90 min./kg 20 | +70/-18°C<br>240 min./kg 12 | 150 | 7 - 1/1 GN<br>7 - cm 60x40   | 630x420<br>h.600  | 1300 | 700 | 1435 | 830  | 155 | 1320x720x1000 | 165 |
| <b>Dolomiti 10 Gelateria</b> | 1ph  | 1.615 | +70/+3°C<br>90 min./kg 25 | +70/-18°C<br>240 min./kg 15 | 206 | 10 - 1/1 GN<br>10 - cm 60x40 | 630x430<br>h.760  | 750  | 750 | 1435 | 1500 | 185 | 770x820x1670  | 200 |
| <b>Dolomiti 14 Gelateria</b> | 1ph  | 2.905 | +70/+3°C<br>90 min./kg 40 | +70/-18°C<br>240 min./kg 25 | 282 | 14 - 1/1 GN<br>14 - cm 60x40 | 630x430<br>h.1040 | 750  | 750 | 1435 | 1900 | 265 | 770x820x2070  | 280 |



CANEVA SALUMI



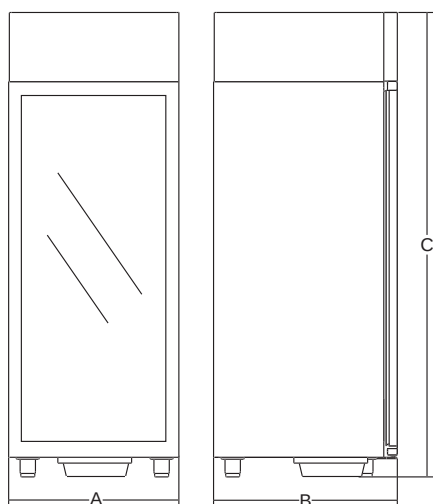
## CANEVA

### stagionatore di salumi charcuterie seasoner



- Controllo elettronico di umidità, temperatura e tempi di stagionatura a vari livelli
- Pratico controllo touch facilmente accessibile e riposizionabile
- 10 programmi facilmente richiamabili da tastiera
- Gas R452A
- Controllabile tramite pratica APP che permette:
  - di gestire infiniti programmi a più livelli
  - di archiviare i dati di controllo ai fini dell'HACCP
  - di recuperare programmi collaudati
- una gestione facile e intuitiva
- Pratico sistema di appendimento salumi, permette di gestire ogni singolo pezzo senza dover rimuoverne altri
- Disponibile versione con apporto di umidità esterna

- *Electronic control over humidity, temperature and seasoning times at various levels*
- *Practical touch control, that is easy to access and easy to position*
- *10 programmes that are easily retrievable via the keyboard*
- *Gas R452A*
- *Can be controlled via the handy APP that allows you:*
  - *to manage an infinite number of programmes on various levels*
  - *to store the control data for HACCP purposes*
  - *to retrieve tested programmes*
- *easy and intuitive management*
- *Practical system for hanging charcuterie; it allows each single item to be managed without needing to remove others*
- *Available in a version that allows the introduction of humidity from the outside*



|        |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|        | watt                                                                                | 1ph                                                                                 | °C                                                                                  | %                                                                                   | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Caneva | 570                                                                                 |                                                                                     | +2°C / +25°C                                                                        | 40 - 95                                                                             | 725                                                                                 | 797                                                                                   | 2020 ÷ 2050                                                                           | 140                                                                                   |



# KAIROS

stagionatore di salumi e maturatore carni  
*charcuterie seasoner and meat ager*

- Pompa immissione umidità di serie con serbatoio 5 lt e sensore livello
- Lampada UV di serie ma gestibile tramite programmi
- Velocità ventola ventilatore interno regolabile
- Lampada UV (accesa/spenta)
- Possibilità di modifica programma in corso da tastiera
- Regolazione ventola interna 10-100%
- WiFi con nuovo sistema di controllo WEBAPP
- Allarme serbatoio acqua vuoto
- Massima accessibilità ai componenti per manutenzione
- Vassoio di fondo raccogli liquidi

## Opzioni:

- KIT ALLESTIMENTO SALUMI = 2 traversi e 8 appendimenti
- KIT ALLESTIMENTO CARNI = 3 ripiani a griglia

- *Standard humidity injection pump with 5 lt tank and level sensor*
- *Standard UV lamp controllable by every single program/spet*
- *Internal fan speed controllable by every single program/spet*
- *Program in progress can be adjusted from the keyboard*
- *Internal fan adjustment 10-100%*
- *Empty water tank alarm*
- *WiFi with new WEBAPP control system*
- *Maximum accessibility to components for an easy maintenance*
- *Bottom tray for collecting liquids*

## Optional:

- *CURED MEAT KIT = 2 crossbars and 8 hangers*
- *MEAT MATURATION KIT = 3 wire shelves*







Vassoio raccogli liquidi  
*Tray for collecting liquids*



Ventilazione interna  
*Internal ventilation*



Pannello di fondo estraibile per la pulizia  
*Removable back panel for easy cleaning*



Maniglia pratica ed elegante  
*Practical and elegant handle*



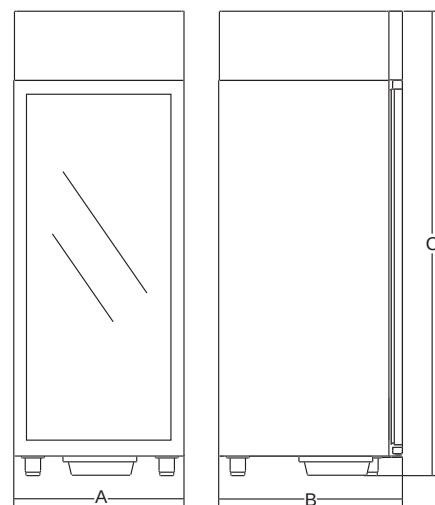
Con kit allestimento carni  
*With meat maturation kit*



Con kit allestimento salumi  
*With cured meat kit*



APP gratuita facile ed intuitiva  
*Easy and intuitive free APP*



|               |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|               | watt                                                                                | 1ph                                                                                 | °C                                                                                  | %                                                                                   | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Kairos</b> | 570                                                                                 | 1ph                                                                                 | +2°C / +25°C                                                                        | 40 - 95                                                                             | 725                                                                                 | 797                                                                                   | 2020 ÷ 2050                                                                           | 140                                                                                   |

## LAVORAZIONE CARNE

Per venire incontro alle esigenze di un ampio ed importante settore del mercato - quale quello rivolto alla lavorazione della carne a tutti i livelli - Sirman propone un'ampia e diversificata scelta di strumenti per gli addetti ai lavori quali tritacarne, segaossa, insaccatrici, impastatrici e altre utili attrezzature.

Affidabilità, performance e resistenza agli ambienti più impegnativi, sono diventate le linee guida per lo sviluppo di sempre nuovi prodotti e soluzioni in questo settore. L'attenzione alla facile pulizia e sanificazione, grazie alla smontabilità dei particolari più critici, e la facile manutenibilità, sono oramai diventati caratteri distintivi di questa linea di prodotti, riconosciuti dal mercato italiano e internazionale.

## MEAT PROCESSORS

*To fulfill the needs of an important as well as complex business such as the meat processing industry at all levels, Sirman offers a wide and diversified array of products such as mincers, mixer-grinders, saws, fillers and mixer kneaders.*

*Dependability, performance and durability into the harshest environments are the guidelines for the development of new products and solutions. Furthermore, the ease of maintenance, cleaning and sanitation due to the fast breakdown of*

*the critical parts are distinguishing features of Sirman meat processing machines, nationally and internationally recognized.*





## tritacarne meat grinders

| AMBIENTE DI UTILIZZO<br>USE DESTINATION |    |    |     |     |     |     |     |     |      | °C   |
|-----------------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| TC VEGAS                                |    |    |     |     |     |     |     |     |      | +    |
| TC DENVER                               |    |    |     |     |     |     |     |     |      | +    |
| TC DAKOTA                               |    |    |     |     |     |     |     |     |      | +    |
| TC COLORADO                             |    |    |     |     |     |     |     |     |      | -3   |
| TC BARCELLONA                           |    |    |     |     |     |     |     |     |      | -3   |
| TC NEVADA                               |    |    |     |     |     |     |     |     |      | -3   |
| TC NEBRASKA                             |    |    |     |     |     |     |     |     |      | -3   |
| TC CALIFORNIA                           |    |    |     |     |     |     |     |     |      | -3   |
| TC BUFFALO                              |    |    |     |     |     |     |     |     |      | -5   |
| TC MONTANA                              |    |    |     |     |     |     |     |     |      | -7   |
| MASTER                                  |    |    |     |     |     |     |     |     |      | -7   |
| KG/H.                                   | 30 | 50 | 150 | 200 | 300 | 350 | 500 | 700 | 1000 | 1300 |

## impastatrici per carne meat mixers

| USO / USE        |  |  |  |  |  |  |
|------------------|--|--|--|--|--|--|
| IP 20 MAN        |  |  |  |  |  |  |
| IP 10/20 M       |  |  |  |  |  |  |
| IP 30/50 M Y14   |  |  |  |  |  |  |
| IP 50-80 XP BA   |  |  |  |  |  |  |
| IP 120-180 XP BA |  |  |  |  |  |  |

- Ideale per l'uso  
*Ideal for the use*
- Utilizzabile con pala specifica  
*Usable with recommended shaft*
- Utilizzabile  
*Usable for this product*

- Domestico / Household
- Piccolo ristorante / Small restaurant
- Grosso ristorante / Big restaurant
- Mense / Canteens
- Comunità / Communities
- Negozi-Market / Small deli stores
- Macelleria / Butchery
- Supermercato / Supermarket

- Laboratori / Processing departments
- Piccola industria / Small industry
- Impasti molto duri (patate e farina) / Very hard mixtures (potatoes and wheat)
- Impasti duri (carne fresca+addensanti) / Hard mixtures (fresh meat+solids)
- Impasti medi (carne fresca) / Medium mixtures (fresh meat)
- Impasti liquidi (carne fresca+liquidi) / Soft mixtures (fresh meat+liquids)
- Prodotti secchi (spezie e polveri) / Dry mixtures (powders and spices)
- Insalate / Salads

# TC 22-32 COLORADO

## tritacarne meat grinders



TC 32 COLORADO

TC 22 COLORADO

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi
- Rapido fissaggio bocca senza utensili
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia
- Tramoggia rimovibile interbloccata (TC 32 CE)
- Comandi 24 Volt IP 54 con inversione (CE)

### Opzioni:

- Comandi inox IP 67
- Hamburgatrice Format M
- Kit insacatrice imbuto ø 10-16-25
- Bocche Unger parziale o totale



- AISI 304 stainless steel construction
- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service
- Head can be locked in with no tools
- Stainless steel head with high output capacity, completely removable for cleaning
- Feed tray provided with safety interlock (no TC 32 CE versions)
- IP 54 protected, 24 V controls

### Optional:

- Stainless steel IP 67 protected controls
- Patty former Format M
- Stuffer kit, funnels ø 10-16-25
- Partial or total Unger system mincing head

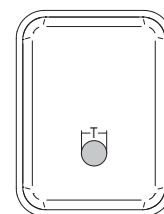
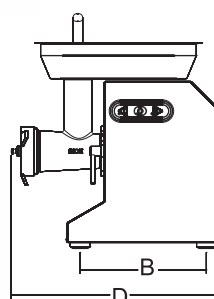
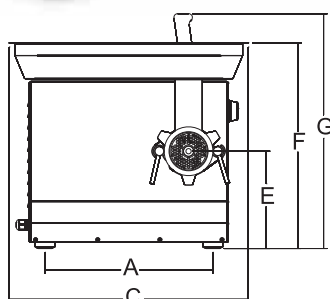
## Optionals



FORMAT M



Kit insacatrice per TC 22-32  
Stuffer kit for TC 22-32



|                | watt/Hp                     |         | kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | kg | mm          | kg |
|----------------|-----------------------------|---------|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|-------------|----|
| TC 22 Colorado | 1ph 1100/1.5<br>3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 300   | 4.5  | 351 | 264 | 500 | 440 | 144 | 445 | 526 | 50 | 32 | 750x580x800 | 42 |
| TC 32 Colorado | 1ph 1840/2.5<br>3ph 2.200/3 | 1ph/3ph | 400   | 6    | 401 | 264 | 610 | 465 | 110 | 445 | 543 | 77 | 39 | 750x580x800 | 49 |



# TC 32 CALIFORNIA

## tritacarne meat grinders

- Tritacarne solido, robusto e performante adatto a piccoli laboratori, collettività, mense e grandi cucine.
- Dotato di gambe e ruote in acciaio inox con freno per una sicura stabilità e grande praticità.
- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Grande tramoggia di carico 410x610x76 mm con micro per una maggior sicurezza.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Rapido fissaggio bocca senza utensili.
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE).
- Comandi inox, 24 Volt IP67.

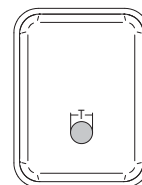
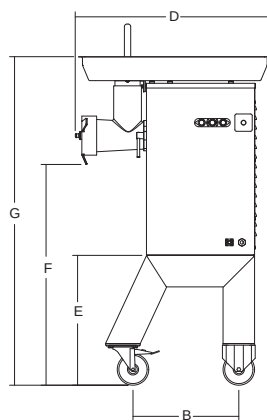
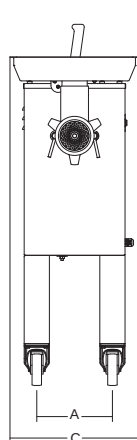
### Opzioni:

- Bocche Unger parziale o totale.
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.

- *Heavy-duty meat grinder with high capacity, suitable for all kitchens.*
- *The machine is on stand with stainless steel casters and therefore very stable and easy to move.*
- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Large mm 410x610x76 feeding tray with safety microswitch.*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life.*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.*
- *Head can be locked in with no tools.*
- *Stainless steel head with high output capacity, completely removable for cleaning.*
- *Feed tray provided with safety interlock CE versions.*
- *Stainless steel IP 67 protected, 24 V controls.*

### Optionals:

- *Partial or total Unger system mincing head.*
- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*



Standard/ 1/2 enterprise Unger  
Unger Totale



|                  | watt/Hp | 3ph | kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm | kg | mm           | kg |
|------------------|---------|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|----|----|--------------|----|
| TC 32 California | 2.205/3 |     | 400   | 6    | 240 | 336 | 410 | 621 | 412 | 700 | 1042 | 77 | 55 | 720x570x1180 | 70 |



# TC 22-32 BARCELONA

## tritacarne meat grinders



TC 32 BARCELONA

TC 22 BARCELONA

- Tritacarne compatto dalle alte prestazioni
- Comandi IP 54 in 24 Volt con inversione (versione CE)
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- Riduttore protetto dai liquidi da un doppio sistema di isolamento
- Bocca e perno trascinatore in acciaio inox Aisi 304
- Rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, blocco rapido bocca brevettato su TC 32
- Versione 22 disponibile anche con collo tondo
- Potenti motori ventilati, per uso continuo
- Motori monofase con protezione termica
- Pratico vano porta piastre e coltelli con coperchio
- Estrema semplicità di pulizia



### Opzioni:

- Bocca unger e semiunger
- Hamburgatrice Format M
- Insaccatrice continua
- Tramoggia gigante
- Coperchio plexiglass su tramoggia
- Gambe medie
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
- Kit insaccatrice imbuto ø 10-16-25
- Heavy duty compact mincer
- IP 54 protection rate, 24 Volt controls, reverse (CE version).
- Sealed oil-bath gear box.
- Waterproof gear box with double sealing system.
- Aisi 304 S/S mouth and feeding worm.
- Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).
- 22 version available also with round feeding neck.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Thermal protection on single phase motors.
- Compartment for knives and plates.
- Easy cleaning.

### Optionals:

- Total/half unger system.
- Patty former Format M
- Stuffer kit.
- Oversize tray.
- Plexiglass feed tray lid
- Medium legs.
- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).
- Stuffer kit, funnels ø 10-16-25



TC 22 BARCELONA Q □

TC 22 BARCELONA T ○



# TC 22-32 BARCELONA ICE

tritacarne refrigerato  
refrigerated meat grinder



- Innovativo e supercompatto tritacarne refrigerato.
- Sistema raffreddante con modulo termoelettrico: senza compressore, senza gas, a risparmio energetico.
- Potenza modulo termoelettrico: 70 Watt
- Raffreddamento su collo e bocca.
- Termometro digitale di controllo.
- Tramoggia e collo inox rimovibili per la pulizia.
- Qualsiasi manutenzione non necessita di frigorista.
- Collo di introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Motori monofase con protezione termica.
- Blocco rapido bocca brevettato su 32.

## Opzioni:

- Bocca unger e semiunger.
- Hamburgatrice.
- Insacatrice continua.
- Tramoggia gigante.
- Coperchio plexiglass su tramoggia
- Gambe medie.
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm. Kit insacatrice imbuto ø 10-16-25.

- *Innovative extremely compact refrigerated mincer.*
- *Thermo-electric module refrigerative system: without compressor, without gas, energy saving.*
- *Thermo-electric module power: 70 Watt*
- *Refrigerated feeding neck and grinding end.*
- *Self-adjusted temperature.*
- *Removable and easy to clean S/S tray and feeding neck.*
- *Easy maintenance (no need of refrigerator technician).*
- *Square feeding neck (hight output also with pre-minced meat).*
- *Thermal protection on single phase motors.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).*

## Optionals:

- Half/total unger system.
- Patty former.
- Stuffer kit.
- Oversize tray.
- Plexiglass feed tray lid
- Medium legs.
- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates). Stuffer kit, funnels ø 10-16-25



TC 32 BARCELONA ICE



TC 22 BARCELONA ICE



## Optionals

Gambe con ruote e tramoggia gigante  
Legs with wheels and oversize tray



Vano per piastre e coltelli  
Compartment for knives and plates



Sblocco bocca  
Head locking



Griglie di ventilazione TC ICE  
TC ICE airing take



Comandi TC ICE  
TC ICE controls

## Optionals



Kit insacchitrice per TC 22-32  
Stuffer kit for TC 22-32



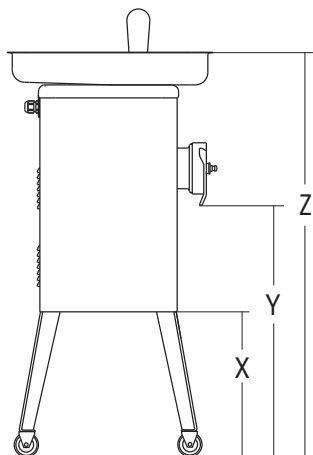
Protezione bocca per piastra con foro  
 $\varnothing > 8$  mm  
Safety device for  $\varnothing > 8$  mm plates



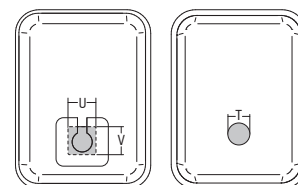
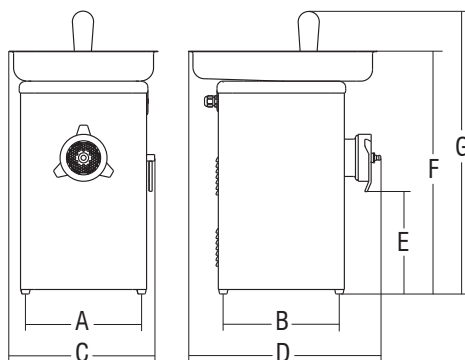
Standard o  
enterprise 1/2 Unger Unger Totale



**TC 32 BARCELLONA Q ICE H**  
con Format M



Gambe medie con ruote per TC 32 opzionali  
Optional medium legs with wheels for TC 32  
X: 435 mm  
Y: 685 mm  
Z: 1005 mm



|                             |                              |         |       |                  | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | T  | U  | V  |    |             |    |
|-----------------------------|------------------------------|---------|-------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|-------------|----|
|                             | watt/HP                      |         | kg/h. | $\varnothing$ mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm | mm | kg | mm          | kg |
| <b>TC 22 Barcellona T</b>   | 1ph 1.100/1.5<br>3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 300   | 4.5              | 252 | 252 | 345 | 484 | 225 | 540 | 622 | 50 | -  | -  | 31 | 720x570x770 | 41 |
| <b>TC 22 Barcellona Q</b>   | 1ph 1.100/1.5<br>3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 350   | 4.5              | 252 | 252 | 345 | 484 | 225 | 540 | 645 | -  | 64 | 64 | 31 | 720x570x770 | 41 |
| <b>TC 32 Barcellona Q</b>   | 1ph 1.840/2.5<br>3ph 2.200/3 | 1ph/3ph | 500   | 4.5              | 244 | 320 | 365 | 560 | 260 | 595 | 700 | -  | 76 | 76 | 44 | 720x570x770 | 54 |
| <b>TC 22 Barcellona Ice</b> | 1ph 1.100/1.5<br>3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 300   | 4.5              | 252 | 252 | 345 | 485 | 225 | 540 | 645 | -  | 64 | 64 | 30 | 720x570x770 | 44 |
| <b>TC 32 Barcellona Ice</b> | 1ph 1.840/2.5<br>3ph 2.200/3 | 1ph/3ph | 500   | 4.5              | 244 | 320 | 365 | 560 | 260 | 595 | 700 | -  | 76 | 76 | 45 | 720x570x770 | 58 |





# TC 22-32 NEVADA

## tritacarne

## meat grinders



- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE).
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox.
- Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi inox IP 67 con inversione (CE).

### Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Coperchio plexiglass su tramoggia.
- Hamburgatrice Format M.

- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life .*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.*
- *Convenient head interlock mechanism (CE versions).*
- *Stainless steel mincing head carefully designed for high yield production.*
- *Feed tray designed with square neck for outstanding performance.*
- *Feed tray provided with safety interlock (CE versions).*
- *Stainless steel IP 67 protected controls.*

### Optionals:

- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*
- *Partial or total Unger system mincing head.*
- *Plexiglass feed tray lid.*
- *Hamburger press attachment FORMAT M.*



TC 32 NEVADA



TC 22 NEVADA

## Optional

Coperchio  
Lid



# TC 22-32 NEVADA ICE

## tritacarne refrigerato

## refrigerated meat grinder



TC 32 NEVADA ICE

- Caratteristiche tecniche e performance identiche a mod. non ICE
- Impianto refrigerante 150 Watt con gas R290
- Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia
- Comandi inox IP 67 con inversione
- Coperchio plexiglass su tramoggia



YouTube

### Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocche Unger parziale o totale
- Coperchio inox su tramoggia mod. 32
- Hamburgatrice Format M



YouTube



YouTube

- Technical specifications and performance identical to no ICE model
- 150 Watt, R290 gas refrigerator
- Refrigeration on feed tray neck, mincing head and on the whole feed tray
- IP 67 protection rated controls with reverse
- Plexiglass feed tray lid



131

### Optionals:

- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates)
- Partial or total Unger system mincing head
- Stainless steel feed tray lid mod. 32
- Hamburger press attachment FORMAT M



TC 22 NEVADA ICE





Comandi inox IP 67 modelli ICE  
S/steel IP 67 protected controls for models ICE



Fissaggio bocca rapido  
Fast fixing head system



Comandi inox IP 67  
Stainless steel IP 67 protected controls

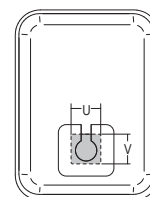
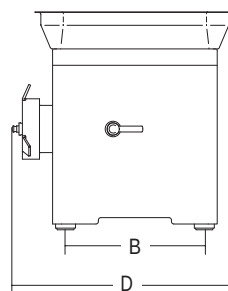
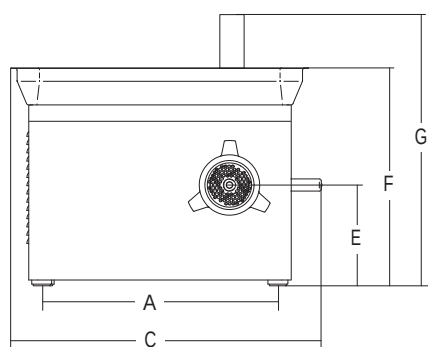
## Optionals



Protezione bocca per piastra con foro  $\varnothing > 8$  mm  
Safety device for  $\varnothing > 8$  mm plates



Standard o  
enterprise    1/2  
Unger    Unger  
Totale



|                         | watt/HP                     | kg/h    | $\varnothing$ mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm | kg | mm          | kg |
|-------------------------|-----------------------------|---------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|-------------|----|
| <b>TC 22 Nevada</b>     | 1ph 1.100/1.5 - 3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 350              | 4.5 | 374 | 221 | 505 | 436 | 111 | 424 | 533 | 64 | 64 | 36 | 750x580x800 | 39 |
| <b>TC 32 Nevada</b>     | 1ph 1.840/2.5 - 3ph 2.200/3 | 1ph/3ph | 650              | 4.5 | 485 | 285 | 633 | 495 | 121 | 450 | 557 | 76 | 76 | 50 | 750x580x800 | 72 |
| <b>TC 22 Nevada Ice</b> | 1ph 1.100/1.5 - 3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 350              | 4.5 | 374 | 221 | 505 | 435 | 170 | 475 | 585 | 64 | 64 | 48 | 750x580x800 | 70 |
| <b>TC 32 Nevada Ice</b> | 1ph 1.840/2.5 - 3ph 2.200/3 | 1ph/3ph | 650              | 4.5 | 480 | 285 | 633 | 495 | 121 | 450 | 557 | 76 | 76 | 60 | 750x580x800 | 82 |



# TC 22-32 NEBRASKA

## tritacarne meat grinder



Industria 4.0



TC 22 NEBRASKA



TC 32 NEBRASKA



- Tritacarne estremamente compatto che, con il suo sviluppo verticale, permette un notevole risparmio di spazio sul banco di lavoro senza però alcun compromesso su prestazioni ed efficienza
- Disponibile sia con predisposizione hamburgertrice che protezione piastra con fori maggiori di 8 mm
- Studiato per semplificare qualsiasi eventuale intervento di manutenzione anche direttamente in loco è il modello ideale per macellerie e supermercati con servizio al banco

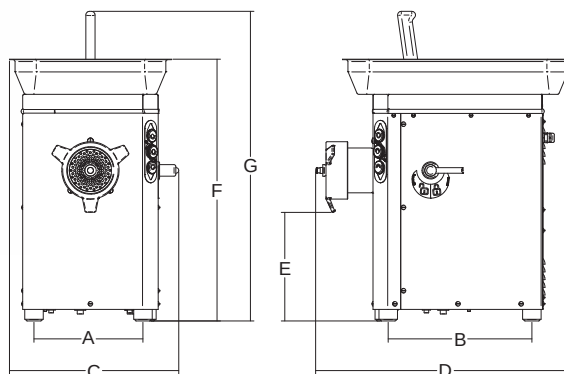
### Opzionali:

- Bocca unger e semiunger
- Hamburgertrice Format M
- Insaccatrice continua
- Protezione per piastre  $\varnothing > 8$  mm
- Coperchio plexiglass su tramoggia
- SRCS scheda controllo remoto

- *Super-compact meat grinder features a tall design that saves space on the worktop without compromising performance or efficiency*
- *Available also with hamburger press attachment and guard for die plates with holes larger than 8 mm*
- *Designed for simple maintenance, even in place, this model is ideal for butchers and supermarket meat counters*

### Options:

- Half/total unger system
- Patty former Format M
- Stuffer kit
- Safety device for  $\varnothing > 8$  mm plates
- Plexiglass feed tray lid
- SRCS wifi control board



|                |                             |         |       |                  | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   |    |             |    |
|----------------|-----------------------------|---------|-------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                | watt/HP                     |         | kg/h. | $\varnothing$ mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| TC 22 Nebraska | 1ph 1.100/1.5 - 3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 350   | 4.5              | 236 | 311 | 350 | 555 | 254 | 566 | 690 | 36 | 760x640x770 | 44 |
| TC 32 Nebraska | 1ph 1.472/2 - 3ph 2.205/3   | 1ph/3ph | 500   | 4.5              | 236 | 310 | 366 | 558 | 235 | 566 | 670 | 43 | 760x640x770 | 51 |



# TC 22-32 NEBRASKA ICE

tritacarne refrigerato  
refrigerated meat grinder



Industria 4.0

- Tritacarne refrigerato estremamente compatto che, con il suo sviluppo verticale, permette un notevole risparmio di spazio sul banco di lavoro senza però alcun compromesso su prestazioni ed efficienza
- Impianto refrigerante con gas R290
- Disponibile sia con predisposizione hamburger che protezione piastra con fori maggiori di 8 mm
- Studiato per semplificare qualsiasi eventuale intervento di manutenzione anche direttamente in loco è il modello ideale per macellerie e supermercati con servizio al banco
- Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia
- Coperchio plexiglass su tramoggia di serie

## Opzionali:

- Bocca unger e semiunger.
- Hamburgatrice Format M
- Insacatrice continua
- Protezione per piastre  $\varnothing > 8$  mm
- Coperchio tramoggia inox
- SRCS scheda controllo remoto
- *Super-compact refrigerated meat grinder features a tall design that saves space on the worktop without compromising performance or efficiency*
- *R290 gas refrigerator*
- *Available also with hamburger press attachment and guard for die plates with holes larger than 8 mm*
- *Designed for simple maintenance, even in place, this model is ideal for butchers and supermarket meat counters*
- *Refrigeration on feed tray neck, mincing head and on the whole feed tray*
- *Plexiglass feed tray lid, standard*

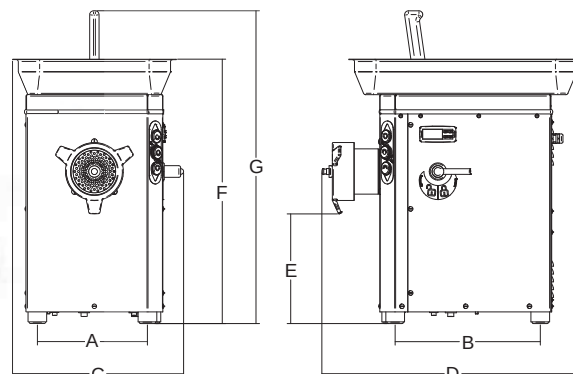
## Optionals:

- Half/total unger system
- Patty former Format M
- Stuffer kit
- Safety device for  $\varnothing > 8$  mm plates
- S/steel hopper cover
- SRCS wifi control board



## TC 32 NEBRASKA ICE

Coperchio tramoggia in plexiglass di serie  
Standard plexiglass feed tray lid



|                    |                             |         |                  |     | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   |    |             |    |
|--------------------|-----------------------------|---------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                    | watt/HP                     | kg/h.   | $\varnothing$ mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| TC 22 Nebraska Ice | 1ph 1.100/1.5 - 3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 350              | 4.5 | 236 | 311 | 350 | 555 | 254 | 566 | 690 | 48 | 760x640x770 | 56 |
| TC 32 Nebraska Ice | 1ph 1.472/2 - 3ph 2.205/3   | 1ph/3ph | 500              | 4.5 | 236 | 310 | 366 | 558 | 235 | 566 | 670 | 60 | 760x640x770 | 68 |



# FORMAT

applicazioni hamburger  
hamburger applications

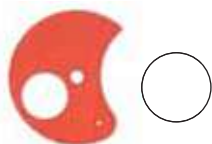


**Format M** COLORADO - BARCELONA - BARCELONA ICE - NEBRASKA ICE - NEVADA - NEVADA ICE - BUFFALO ICE

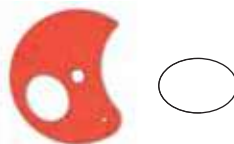
Stampi opzionali / *Optionals moulds*



Ø 100 mm - h.14 mm / gr 140 c.



Ø 110 mm - h.14 mm / gr 155 c.



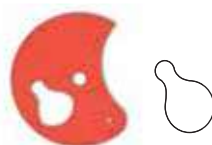
96x115 mm - h.14 mm / gr 130 c.



100x100 mm - h.14 mm / gr 150 c.



100x125 mm - h.14 mm / gr 190 c.



90x117 mm - h.14 mm / gr 105 c.



Ø 40 mm - h.14 mm / gr 20 (x4) c.



Regolabile 100-200 gr. da tondo a ovale  
- h.14 mm  
*Adjustable 100-200 gr. - round to oval  
- h.14 mm*

**Format S** BUFFALO - MONTANA - MASTER



Semiautomatica  
Stampo fisso tondo Ø 100 mm - h. 14 mm



Semiautomatic  
Round fixed mould Ø 100 mm - h.14 mm



**Format SX** MASTER



Semiautomatica  
Stampi intercambiabili Ø 100-110-130 mm max e su richiesta  
Spessore: da 10 a 15 mm

*Semi-automatic  
Interchangeable molds Ø 100-110-130 mm max on request  
Thickness: from 10 to 15 mm*





# TC 32 BUFFALO

tritacarne  
meat grinders



TC 32 BUFFALO



TC 32 BUFFALO

- Grandi prestazioni in una struttura compatta
- Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo
- La grande disponibilità di accessori la rende adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio
- Bocca inox esterna con rapido fissaggio a baionetta
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio
- Motore ventilato per uso continuo
- Comandi inox IP 67 con inversione

## Opzioni:

- Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente
- Tramoggia gigante e super (no TC 32 Buffalo S)
- Gambe alte medie e basse (no TC 32 Buffalo S)
- Piano portavassoio estraibile
- Bocca unger e semiunger
- Insacatrice continua
- Paraspruzzi
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
- Predisposizione per Format S con pedaliera (no TC 32 Buffalo S)

- Compact heavy duty mincer
- Exclusive design high output grinding head
- Available both table top or floor standing (many optional available)
- Stainless steel head with quick bayonette fitting
- Square feeding neck (high output also with pre-minced meat)
- Gear box with double sealing system
- Ventilated motor for continuous operation
- IP 67 protection rated controls with reverse

## Options:

- Overload protection
- Larger trays: "gigante" or "super" (not available for TC 32 Buffalo S)
- Short, medium, long legs (not available for TC 32 Buffalo S)
- Receiving tray holder
- Half/total unger system
- Stuffer kit
- Splash guard
- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates)
- Arrangement for Format S with pedal controls (not available for TC 32 Buffalo S)



TC 32 BUFFALO S



Leva avvita/svita ghiera  
Ring fixing/removing tool

## Optionals



Supporto vassoio  
Tray support



Tramoggia gigante  
Larger feed tray



Tramoggia super  
Lager tray super



Gambe con ruote  
Legs with wheels



Protezione bocca per piastra con foro  
 $\varnothing > 8$  mm  
Safety device for  $\varnothing > 8$  mm plates



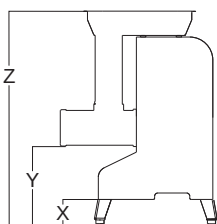
Paraspruzzi  
Splash guard



Pedaliere  
Pedal controls

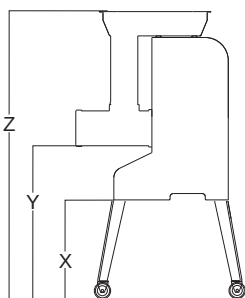


Standard o  
enterprise  
1/2  
Unger  
Unger  
Totale



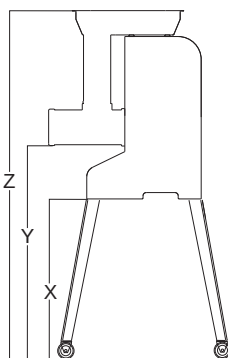
Gambe basse con piedino  
Short legs with feet

X: 131 mm  
Y: 271 mm  
Z: 741 mm



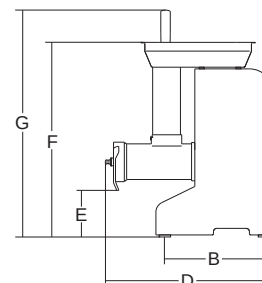
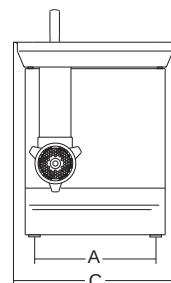
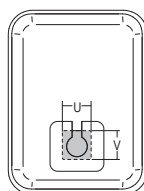
Gambe medie con ruote  
Medium legs with wheels

X: 416 mm  
Y: 556 mm  
Z: 1026 mm



Gambe alte con ruote  
High legs with wheels

X: 688 mm  
Y: 828 mm  
Z: 1298 mm



|                             | watt/HP | ph  | kg/h. | $\varnothing$ mm | mm  | mm  | mm  | mm          | mm  | mm  | mm  | mm | mm | kg | mm          | kg |
|-----------------------------|---------|-----|-------|------------------|-----|-----|-----|-------------|-----|-----|-----|----|----|----|-------------|----|
| <b>TC 32 Buffalo Hp 3</b>   | 2.205/3 | 1ph | 700   | 4.5              | 385 | 315 | 540 | 540         | 150 | 620 | 720 | 94 | 82 | 65 | 640x760x850 | 80 |
| <b>TC 32 Buffalo Hp 4</b>   | 2.940/4 | 3ph | 700   | 4.5              | 385 | 315 | 540 | 540         | 150 | 620 | 720 | 94 | 82 | 65 | 640x760x850 | 80 |
| <b>TC 32 Buffalo Hp 4 S</b> | 2.940/4 | 3ph | 700   | 4.5              | 446 | 320 | 625 | 538         | 123 | 592 | 691 | 94 | 82 | 70 | 640x760x850 | 85 |
| <b>Tramoggia standard</b>   | -       | -   | -     | -                | -   | -   | -   | 535x450x90  | -   | -   | -   | -  | -  | -  | -           | -  |
| <b>Tramoggia gigante</b>    | -       | -   | -     | -                | -   | -   | -   | 535x660x90  | -   | -   | -   | -  | -  | -  | -           | -  |
| <b>Tramoggia super</b>      | -       | -   | -     | -                | -   | -   | -   | 563x900x120 | -   | -   | -   | -  | -  | -  | -           | -  |



# TC 32 BUFFALO ICE

tritacarne refrigerato  
refrigerated meat grinders



Industria 4.0



**TC 32 BUFFALO ICE**



**TC 32 BUFFALO ICE**

Optionals: tramoggia gigante, gambe con ruote e piano estraibile  
larger feed tray, legs with wheels and removable tray holder

- Tritacarne refrigerato da laboratorio per la massima sicurezza igienica e per impegni gravosi
- Potenti motori HP 4 autoventilati IP 55 per uso continuo.
- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Impianto refrigerante con gas R290
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati e sistema di protezione a doppio paraolio.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE)
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Refrigerazione su collo, bocca e fondo tramoggia.
- Tramoggia da 21 litri rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi inox IP 67 con inversione e protezione aggiuntiva in silicone intercambiabile.
- Studiato per una facile e veloce ispezione interna

#### Opzioni:

- Sistema di protezione per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocca Unger parziale o totale
- Hamburgatrice Format M.
- Impianto refrigerante 150 Watt.
- Tramoggia gigante da 31 litri.
- Gambe medie con ruote e freno.
- Piano portavassoi inox estraibile.
- Insaccatrice continua.
- SRCS Scheda di controllo remoto

- Refrigerated laboratory meat mincer for maximum hygienic safety and for heavy duty
- Powerful 4 HP self-ventilated IP 55 motors for continuous use
- Machine body entirely made of AISI 304 stainless steel
- R290 gas refrigerator
- Oil bath reducer with ground gears and double oil seal protection system
- Practical head fixing with interlocked fixing lever (CE)
- High production grinding head sett completely in stainless steel.
- Square introduction neck for high productivity even in the second pass.
- Refrigeration on the neck, head and hopper.
- Removable interlocked 21 liter hopper (CE) with neck up to the grinding area
- IP 67 stainless steel control buttons with reverse and interchangeable silicone protection
- Designed for quick and easy internal inspection

#### Optionals:

- Guard system for plates with hole > 8 mm
- Unger head 3 pcs or 5 pcs
- Format M hamburger attachment
- 150 Watt refrigeration system
- Giant 31 liter hopper.
- Medium st steel legs with wheels and brake
- Removable stainless steel tray holder.
- Sausage filler attachment.
- SRCS wifi control board



Comandi  
Controls





## Optionals



Supporto vassoio  
Tray support



Tramoggia gigante  
Larger feed tray



Format M  
Format M



Gambe con ruote  
Legs with wheels



Protezione bocca per piastra con foro  
 $\varnothing > 8 \text{ mm}$   
Safety device for  $\varnothing > 8 \text{ mm}$  plates.



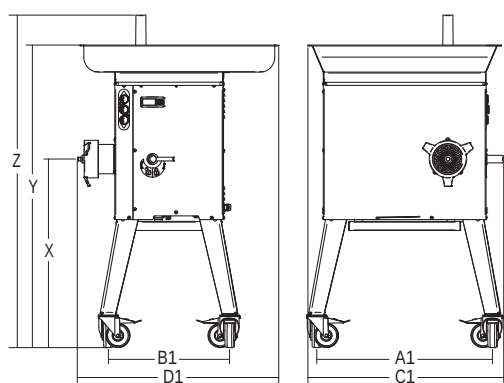
Kit insaccatrice  
Stuffer kit



Standard o  
enterprise

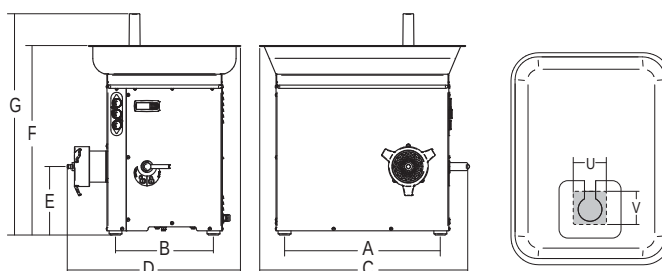
1/2  
Unger

Unger  
Totale



Gambe medie con ruote  
Medium legs with wheels

X: 623 mm  
Y: 1000 mm  
Z: 1099 mm  
A1: 581 mm  
B1: 501 mm  
C1: 648 mm  
D1: 666 mm



|                          |         |     |       |                          | <b>A</b> | <b>B</b> | <b>C</b> | <b>D</b> | <b>E</b> | <b>F</b> | <b>G</b> | <b>U</b> | <b>V</b> |    |             |    |
|--------------------------|---------|-----|-------|--------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----|-------------|----|
|                          | watt/HP | 3ph | kg/h. | $\varnothing \text{ mm}$ | mm       | mm       | mm       | mm       | mm       | mm       | mm       | mm       | mm       | kg | mm          | kg |
| <b>TC 32 Buffalo ICE</b> | 3190/4  |     | 700   | 4.5                      | 485      | 305      | 648      | 539      | 213      | 590      | 689      | 76       | 76       | 62 | 640x760x850 | 80 |



# TC 32-42 MONTANA

## tritacarne

## meat grinders



Industria 4.0

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- **Gruppo macinazione:**
- Completamente in acciaio inox AISI 304
- Studiato per grandi prestazioni
- Alte prestazioni anche in seconda e successive passate
- Produzione oraria effettiva 1.100 Kg/h (42)
- Produzione oraria teorica 3.500 Kg/h
- Rimanenza carne interno bocca 50-90 g
- Perno trascinatore in acciaio inox
- **Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (CE)**
- Perno elica in acciaio temperato
- Veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione
- Collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico
- Ampia tramoggia 563 x 900 h. 120 mm con micro di sicurezza
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE)

- *AISI 304 stainless steel construction, can be sprayed.*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- **Grinding set:**
- *Completely made of AISI 304 stainless steel*
- *Designed for high performance*
- *High performance even product is processed two or more times.*
- *Hourly output: 1.100 Kg (actual) (42)*
- *Hourly output: 3.500 kg (possible)*
- *Unprocessed meat inside grinding set at working cycle end: 50-90 g.*
- *Stainless steel drive pin.*
- **Exclusive, patented plate and ring nut detection system (CE)**
- *Tempered steel worm pin.*
- *Grinding set is quickly disassembled of faster cleaning and sanitation.*
- *Square feeding "neck" allows for faster processing cycles.*
- *Large feeding hopper 563x900 h. 120 mm with safety microswitch*
- *IP 67 water protected stainless steel controls with reverse (on CE versions).*



TC 42 MONTANA Y12



TC 32 MONTANA Y12

TC 42 MONTANA Y12 - TG



Leva avvita/svita ghiera TC 32 standard  
Standard TC 32 ring fixing/removing tool



Leva avvita/svita ghiera TC 42 standard  
Standard TC42 ring fixing/removing tool

## Optionals



Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm  
Interlock protection for more than 8 mm holes plates



Paraspruzzi  
Splash guard



Pedaliera  
Pedal controls

### Dotazione standard:

- Coltello e piastra diam. 4,5 autoaffilanti inox
- Pestello
- Attrezzo estrazione elica e piastre
- Leva fissaggio ghiera
- Manuale uso e manutenzione

### Optional disponibili:

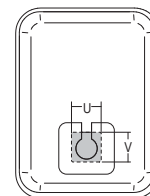
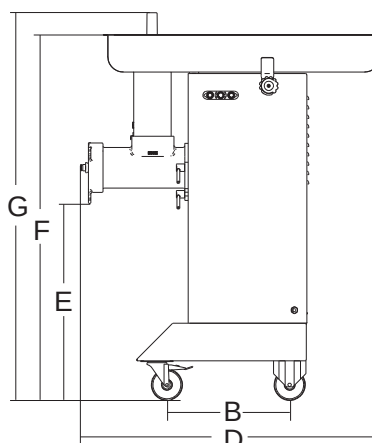
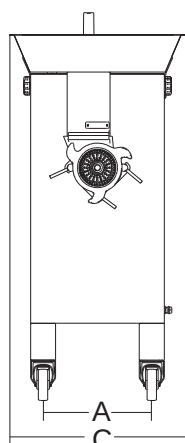
- Comandi FULL CONTROL per gestione accessori
- Tramoggia gigante lt. 78
- Paraspruzzi inox
- Comando a pedale
- Bocca unger parziale inox
- Bocca unger totale inox
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Ampia disponibilità di piastre e coltelli specifici
- FORMAT S
- SRCS Scheda di controllo remoto

### Standard accessories:

- Stainless steel self-sharpening knife and 4,5 mm plate
- Pestle
- Worm and plate removing tool
- Ring fixing/removing tool
- Use and maintenance manual

### Optional available:

- FULL CONTROLS for accessories handling
- Larger feed tray lt. 78
- Stainless steel splash guard
- Pedal control
- Stainless steel 1/2 unger grinding set
- Stainless steel total unger grinding set
- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).
- Wide selection of plates and knives
- FORMAT S
- SRCS wifi control board



|                          |         |         |           |      | A   | B   | C   | D    | E   | F    | G    | U   | V   |     |               |     |
|--------------------------|---------|---------|-----------|------|-----|-----|-----|------|-----|------|------|-----|-----|-----|---------------|-----|
|                          | watt/Hp |         | kg/h.     | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm   | mm  | mm   | mm   | mm  | mm  | kg  | mm            | kg  |
| TC 32 Montana Y12 - Hp 4 | 2.940/4 | 1ph/3ph | 700       | 4.5  | 348 | 393 | 564 | 1000 | 655 | 1170 | 1240 | 94  | 82  | 90  | 1050x950x1960 | 118 |
| TC 42 Montana Y12 - Hp 5 | 3.675/5 | 3ph     | 800-1000  | 4.5  | 348 | 393 | 564 | 1065 | 630 | 1170 | 1240 | 135 | 118 | 112 | 1050x950x1960 | 137 |
| TC 42 Montana Y12 - Hp 7 | 5.145/7 | 3ph     | 1200-1300 | 4.5  | 348 | 393 | 564 | 1065 | 630 | 1170 | 1240 | 135 | 118 | 112 | 1050x950x1960 | 137 |
| Tramoggia gigante        | -       | -       | -         | -    | 348 | 393 | 626 | 1125 | 630 | 1282 | 1282 | -   | -   | 128 | 1050x950x1960 | 153 |





# MASTER

## tritacarne/impastatrice

## meat grinders/meat mixers



Industria 4.0

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua
- 2 motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore:
- Hp 1.5 per pala mescolatore/convogliatore
- Hp 5 o Hp 7 per tritacarne 42
- Hp 4 per tritacarne 32
- Riduttori angolari ermetici a bagno d'olio
- Micro di sicurezza su coperchio vasca
- Auto-apertura coperchio gestita da pistoncini ad aria
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia su TC

### Gruppo macinazione:

- Completamente in acciaio inox AISI 304
- Studiato per grandi prestazioni
- Perno trascinatore in acciaio inox
- Perno elica in acciaio temperato
- Smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- **Esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e coltello**

- *AISI 304 stainless steel construction, can be sprayed*
- *2 independent IP x5 motors for grinder and mixer:*
- 1.5 Hp mixer motor
- 5 Hp or 7Hp meat grinder motors (42 model)
- 4 Hp meat grinder motor (32 model)
- *Oil-bath, waterproof angular gear box*
- *Safety microswitch on meat mixer cover*
- *Air pistons open the cover*
- *IP 67 stainless steel controls (reverse available for grinder)*

### Grinding set:

- *Completely made of AISI 304 stainless steel*
- *Designed for high performance*
- *Stainless steel drive pin*
- *Tempered steel worm pin*
- *Grinding set and mixing arm can be easily disassembled without tools*
- **Exclusive, patented plate and knife detection system**

### Dotazione standard:

- Coltello e piastra diam. 4,5 autoaffilanti inox
- Struttura autoportante con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre
- Leva fissaggio ghiera

### Standard accessories:

- *Stainless steel self-sharpening knife and 4,5 mm plate*
- *Floor support with stainless steel wheels and brake*
- *Worm and plate removing tool*
- *Ring fixing/removing tool*



MASTER 60 Y 12



MASTER 90 Y 12



MASTER 30 Y12



Coperchio con sollevamento automatico  
Lid with self lifting



MASTER 90 Y12 con FORMAT S



Leva avvita/svita ghiera TC 32 standard  
Standard TC 32 ring fixing/removing tool



Leva avvita/svita ghiera TC 42 standard  
Standard TC42 ring fixing/removing tool



Sistema comandi Full Control (per  
Format S/SX)  
Full Control system (for Format S/SX)

## Optionals



Sistema di protezione interbloccato per  
uso piastre con foro > 8 mm  
Interlock protection for more than 8  
mm holes plates.



Paraspruzzi  
Splash guard



Pedaliera solo con Full Control  
Pedal controls only with Full Control

### Comandi FULL CONTROL con:

- Funzionamento temporizzato
- Inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore

Possibilità di collegamento accessori quali:

- pedaliera
- hamburgatrice semiautomatica Format S e SX

### Optional disponibili:

- Paraspruzzi inox
- Protezione bocca interbloccata per piastre con foro > 8 mm
- Bocca unger parziale o totale inox
- SRCS Scheda di controllo remoto

### FULL CONTROL:

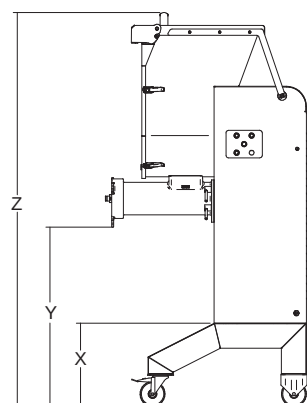
- Timer function
- Reverse with timer for meat mixer

Optional connections for:

- pedal controls
- Format S and SX semi-automatic hamburger press attachment

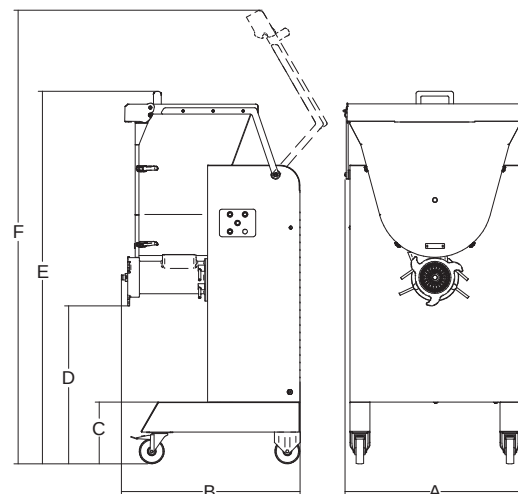
### Optional available:

- Stainless steel splash guard
- mouth guard interlocked for plates with 8 > mm
- Stainless steel 1/2 or total unger grinding set
- SRCS wifi control board



**MASTER 90 Y12**  
gambe alte opzionali  
optional high legs

X: 333 mm  
Y: 717 mm  
Z: 1575 mm



|                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                    | watt/HP                                                                             | watt/HP                                                                             | kg/lt                                                                               | ø mm                                                                                | r.p.m.                                                                              | kg/h.                                                                               | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |     |
| Master 30 Y12      | 2940/4                                                                              | 1102/1,5                                                                            | 1ph/3ph                                                                             | 30-42                                                                               | 4.5                                                                                 | TC186/IP30                                                                          | 600-850                                                                             | 658                                                                                 | 752                                                                                 | 247                                                                                   | 589                                                                                   | 1243                                                                                  | 1477                                                                                  | 140                                                                                   | 870x840x1700                                                                          | 165 |
| Master 60 Y12      | 2940/4                                                                              | 1102/1,5                                                                            | 1ph/3ph                                                                             | 60-80                                                                               | 4.5                                                                                 | TC186/IP30                                                                          | 850-1000                                                                            | 685                                                                                 | 732                                                                                 | 247                                                                                   | 655                                                                                   | 1416                                                                                  | 1694                                                                                  | 165                                                                                   | 870x840x1700                                                                          | 190 |
| Master 90 Hp 5 Y12 | 3675/5                                                                              | 1102/1,5                                                                            | 1ph/3ph                                                                             | 90-120                                                                              | 4.5                                                                                 | TC186/IP30                                                                          | 1000-1200                                                                           | 746                                                                                 | 805                                                                                 | 247                                                                                   | 631                                                                                   | 1489                                                                                  | 1813                                                                                  | 191                                                                                   | 870x840x1700                                                                          | 216 |
| Master 90 Hp 7 Y12 | 5145/7                                                                              | 1102/1,5                                                                            | 1ph/3ph                                                                             | 90-120                                                                              | 4.5                                                                                 | TC186/IP30                                                                          | 1000-1200                                                                           | 746                                                                                 | 805                                                                                 | 247                                                                                   | 631                                                                                   | 1489                                                                                  | 1813                                                                                  | 191                                                                                   | 870x840x1700                                                                          | 216 |



# KATANA 6 - 12 - 20

## cutter orizzontali

## horizontal cutter



Industria 4.0

- Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304
- Lame guidate da potente motore asincrono ventilato
- Robusta vasca in acciaio inox AISI 304, smontabile
- Coperchio in acciaio inox, con calotta in Kepital alimentare ad alta resistenza
- Coperchio interbloccato facilmente smontabile per agevolare pulizia e sanificazione
- Comandi con pulsanti inox IP 67
- Mozzo con 3 lame di serie facilmente rimovibile (configurabile a 2 lame)
- Disponibili mozzi lame specifici per lavorazioni particolari
- Massima protezione infiltrazione liquidi sull'albero
- Ideali per carni, pesce e verdure ma adatto anche a molteplici altre lavorazioni

### Opzioni:

- Piedini regolabili
- Gambe inox con ruote e freno
- Mozzi con lame non affilate, dentate o smussate

### MODELLO 12 PTO

- PTO: presa di forza per accessori opzionali con attacco standard 12 come TC, TV (solo non CE)

### MODELLO 12-20 VV

- Variatore di velocità continuo gestito da inverter
- Motore trifase alimentato monofase
- Motoriduttore vasca indipendente

- Completely made in AISI 304 stainless steel
- Blade driven by powerful ventilated asynchronous motor
- Sturdy, removable AISI 304 stainless steel bowl
- Stainless steel lid with high resistance hood in Kepital
- Easily removable interlocking lid to facilitate cleaning and sanitising
- Controls with IP 67 stainless steel buttons
- Easily removable blade hub with 3 blades standard (configurable to 2 blades)
- Dedicated knives available for special purposes
- Maximum protection against liquid infiltration on the shaft
- Perfect for meat, fish and vegetables, but also suitable for many other types of processing

### Options:

- Adjustable feet
- Stainless steel legs with wheels and lock
- Hub with blunted, serrated or unsharpened blades

### MODEL 12 PTO

- PTO: Power Traction Outlet for optional accessories with 12 standard connection like TC, TV (only non CE)

### MODEL 12-20 VV

- Continuous speed control controlled by inverter
- Three-phase motor power supply single-phase
- Gearmotor freestanding tub



KATANA 20 VV



KATANA 12 VV



KATANA 6

### MODELLO EL

- Versione con controllo elettronico touch avanzato
- Permette di impostare 8 programmi personali con diverse fasi di velocità e tempo
- Chip WiFi integrato che permette un utilizzo e una gestione ottimale anche da remoto tramite il portale SRCS
- Pratica APP di controllo gratuita per la gestione dei programmi e dei log di lavorazione
- Industry 4.0 ready

### MODEL EL

- Touch control advanced version
- It allows you to set 8 personal programs with different speed and time phases
- Integrated WiFi chip allows optimal use and management even remotely via the SRCS portal
- User friendly free control APP for the management of programs and processing logs





Mozzo a 3 lame  
Hub with 3 blades



Termometro su coperchio  
Thermometer on lid



**KATANA EL**

## Optionals



Mozzo a 3 lame dentate  
Hub with 3 serrated blades



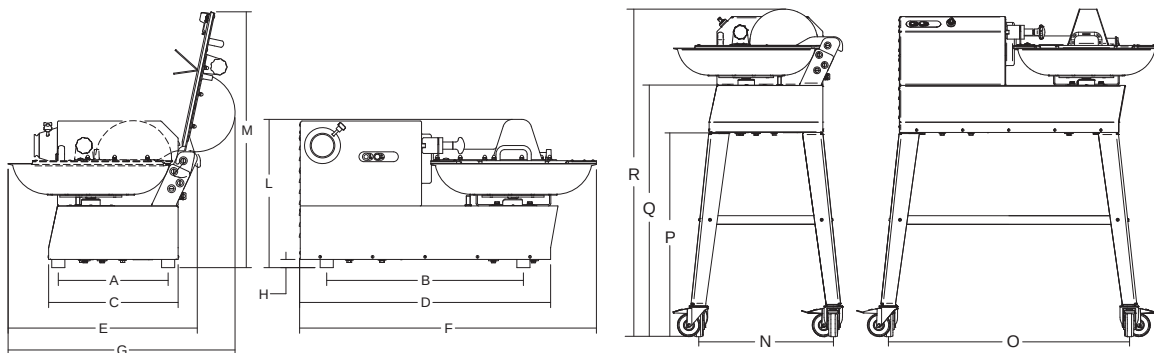
Mozzo a 3 lame non affilate  
Hub with 3 unsharpened blades



Mozzo a 3 lame smussate  
Hub with 3 smooth edge



**KATANA 12 PTO**



|                      | ⚡                        | 🔌       | 📦      | 🔄         | A   | B   | C   | D   | E   | F    | G   | H  | L   | M   | N   | O   | P   | Q   | R    | KG | 📏             | 📏     |
|----------------------|--------------------------|---------|--------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|----|---------------|-------|
|                      | watt/HP                  | lit     | r.p.m. | mm        | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm  | mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | kg | mm            | kg    |
| <b>Katana 6</b>      | 370/0.5                  | 1ph/3ph | 6      | 1440      | 297 | 540 | 356 | 714 | 516 | 832  | 582 | 25 | 407 | 695 | 428 | 776 | 710 | 864 | 1089 | 60 | 1200x670x800  | 79.5  |
| <b>Katana 12</b>     | 1ph 750/1<br>3ph 1.500/2 | 1ph/3ph | 12     | 1440      | 335 | 600 | 393 | 758 | 587 | 902  | 680 | 25 | 443 | 785 | 467 | 836 | 710 | 873 | 1138 | 75 | 1200x670x800  | 89.5  |
| <b>Katana 12 VV</b>  | 1.610/2.2                | 1ph     | 12     | 600/2.600 | 335 | 600 | 393 | 758 | 587 | 902  | 680 | 25 | 443 | 785 | 467 | 836 | 710 | 873 | 1138 | 75 | 1200x670x800  | 89.5  |
| <b>Katana 12 PTO</b> | 1ph 750/1<br>3ph 1.500/2 | 1ph/3ph | 12     | 1440      | 335 | 600 | 393 | 758 | 587 | 902  | 680 | 25 | 443 | 785 | 467 | 836 | 710 | 873 | 1138 | 75 | 1200x670x800  | 89.5  |
| <b>Katana 20 VV</b>  | 2.387/3.25               | 1ph     | 20     | 600/2.600 | 390 | 650 | 450 | 820 | 700 | 1013 | 822 | 25 | 507 | 945 | 521 | 886 | 710 | 883 | 1189 | 92 | 1000x1200x800 | 111.5 |



## IP 20 MAN

### impastatrice manuale per carne

### manual meat mixers

- Pratica e compatta, ideale per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- 2 velocità di impasto:
  - 1:1 in presa diretta con la pala
  - 1:3 per impasti più tenaci.

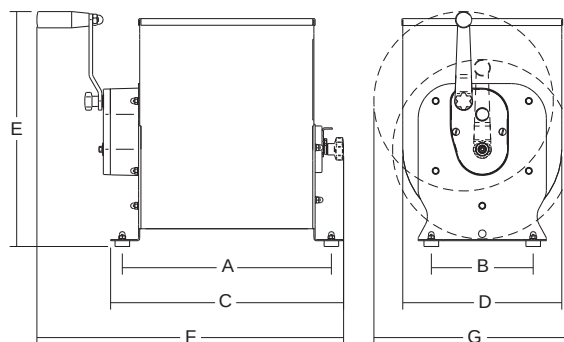
#### Opzioni:

- Pala per canederli

- *Practical and compact, ideal for small mixed portions, in both butcher shops and restaurants.*
- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Speed reducer with tempered and ground gears.*
- *Gear protection system with double lip seal.*
- *AISI 304 stainless steel shovel easily removable without the aid of tools.*
- *2 mixing speeds:*
  - *1:1 direct drive with the blade*
  - *1:3 for stronger mixes.*

#### Options:

- *Canederli shovel*



|           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |    |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
|           | mm                                                                                  | lt/kg                                                                               | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | kg                                                                                    | kg |    |
| IP 20 Man | 270x300                                                                             | 20/EE                                                                               | 360                                                                                 | 175                                                                                 | 400                                                                                 | 273                                                                                 | 403                                                                                 | 527                                                                                  | 340                                                                                   | 13 | 23 |

# IP 20-30L MAN

## impastatrice manuale per carne

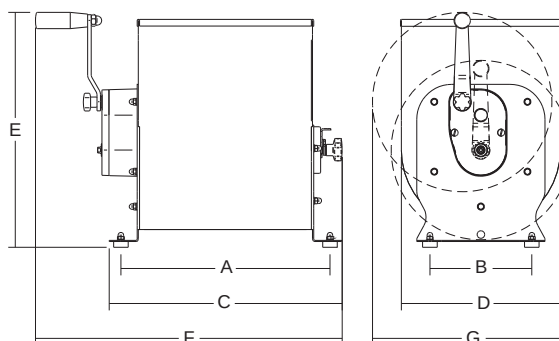
### manual meat mixers



IP 20L MAN



IP 30L MAN



|            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|            | mm                                                                                  | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| IP 20L Man | 270x295                                                                             | 20                                                                                  | 333                                                                                 | 183                                                                                 | 358                                                                                 | 325                                                                                 | 439                                                                                   | 513                                                                                   | 340                                                                                   | 11.5                                                                                  |
| IP 30L Man | 270x370                                                                             | 30                                                                                  | 408                                                                                 | 183                                                                                 | 443                                                                                 | 325                                                                                 | 439                                                                                   | 589                                                                                   | 340                                                                                   | 13.5                                                                                  |

- Vasca in profilo di alluminio anodizzato e fianchi in acciaio inox AISI 304
- Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- 2 velocità di impasto:
  - 1:1 in presa diretta con la pala
  - 1:3 per impasti più tenaci.

- Tank in anodized aluminum profile and sides in stainless steel AISI 304
- IP 67 stainless steel buttons control with reverse
- Motor with hermetic reducer in oil bath
- Speed reducer with tempered and ground gears.
- Gear protection system with double lip seal.
- AISI 304 stainless steel shovel easily removable without the aid of tools.
- 2 mixing speeds:
  - 1:1 direct drive with the blade
  - 1:3 for stronger mixes.





# IP 30L RT

## impastatrici per carne

### meat mixers

- Vasca totalmente smontabile
- Coperchio smontabile interbloccato
- Vasca in profilo di alluminio anodizzato
- Corpo e fianchi in acciaio inox AISI 304
- Pulsanti inox IP 67 con inversione
- Motore con riduttore ermetico a bagno d'olio



Industria 4.0

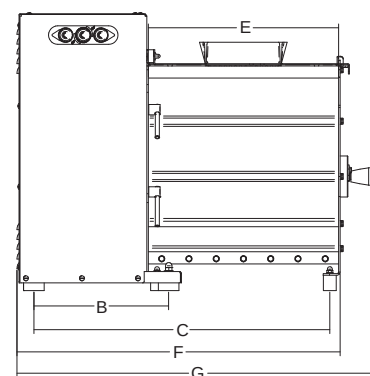
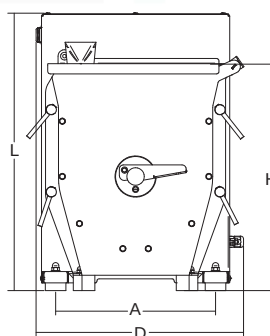
#### Opzionale:

- Automatismo pale
- SRCS Scheda di controllo remoto

- *Totally removable tank*
- *Removable lid with safety microswitch*
- *Tank in anodized aluminum profile*
- *Body and sides in stainless steel AISI 304*
- *IP 67 stainless steel buttons control with reverse*
- *Motor with hermetic reducer in oil bath*

#### Option:

- *Blade automatic control*
- *SRCS wifi control board*



|           | watt/Hp | mm  | lt/kg   | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----------|---------|-----|---------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| IP 30L RT | 370/0.5 | 1ph | 270x370 | 30/22.5 | 311 | 262 | 576 | 403 | 370 | 629 | 704 | 437 | 540 | 52 | 760x640x770 | 62 |

# IP 10-20 M

## impastatrici per carne

### meat mixers



IP 20 M

IP 10 M

- Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.

#### Opzioni:

- Pala per canederli su IP 20 M

- Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.
- AISI 304 stainless steel body.
- Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.
- Gear box with double sealing system.
- IP x5 ventilated, asynchronous motors.
- Safety microswitch on the cover.
- Removable AISI 304 stainless steel shovel (no tools required).
- IP54 controls with inversion.

#### Options:

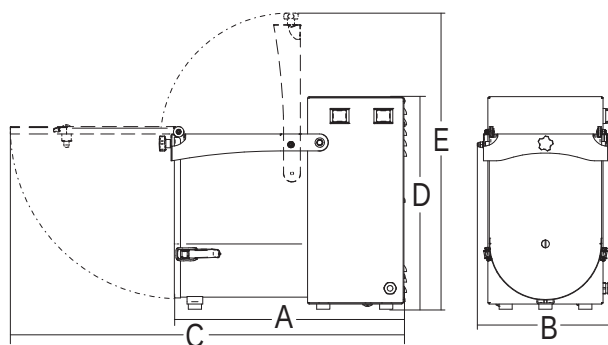
- Canederli shovel for IP 20 M



Pala facilmente rimovibile  
Removable mixing arm



Tramoggia per aggiunta ingredienti  
Feed tray for add ingredients



|         | watt/HP  |     | mm      | lt/kg | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg   |
|---------|----------|-----|---------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|------|
| IP 10 M | 180/0.25 | 1ph | 200x250 | 15/10 | 438 | 255 | 751 | 406 | 565 | 18 | 600x600x500 | 20.5 |
| IP 20 M | 370/0.5  | 1ph | 270x300 | 26/ED | 515 | 337 | 845 | 465 | 633 | 27 | 750x580x800 | 30   |



# IP 30-50 M Y14

## impastatrici per carne

### meat mixers

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Sportello vasca apribile per rimozione pala e impasto.
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione.

#### Opzioni:

- Gambe inox basse, medie e alte con ruote.
- Tramoggia aggiunta ingredienti.

- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Powerful.*
- *Oil bath reducer with hardened and ground helical gears.*
- *Gear box with double sealing system.*
- *Safety microswitch on the cover.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arm (no tools required).*
- *Front outlet opening for shaft removal and product unload.*
- *Stainless steel IP 67 protection rated controls with reverse.*

#### Optionals:

- *Short, medium, long legs with wheels.*
- *Feeding tray to add ingredients.*



**IP 30 M Y14**



**IP 50 M Y14**

Gambe con ruote opzionali  
Optional legs with wheels



### Optional



Tramoggia per aggiunta ingredienti  
Feed tray for add ingredients

#### Gambe opzionali / Optionals legs

Gambe basse + piedino  
Short legs + feet

##### IP 30 M Y14

X: 150 mm / Z: 650 mm

##### IP 50 M Y14

X: 150 mm / Z: 720 mm

Gambe medie + ruote + freno  
Medium legs + wheels + brake

##### IP 30 M Y14

X: 440 mm / Z: 940 mm

##### IP 50 M Y14

X: 440 mm / Z: 1010 mm

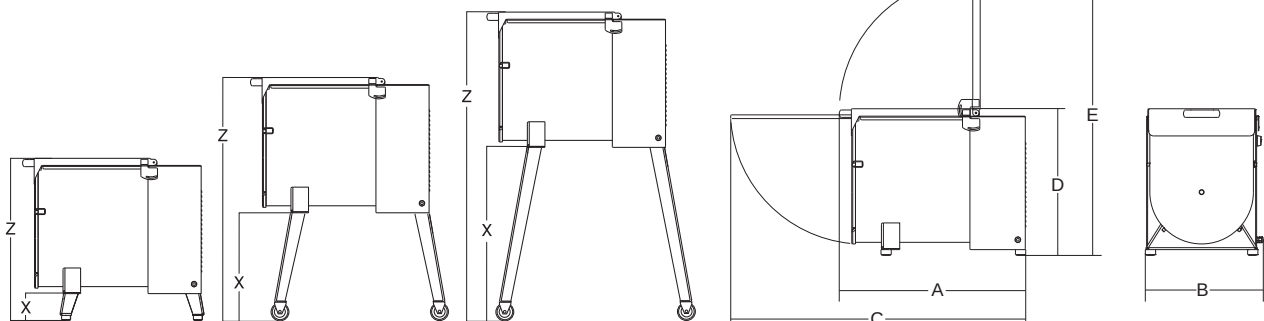
Gambe alte + ruote + freno  
Longer legs + wheels + brake

##### IP 30 M Y14

X: 610 mm / Z: 1110 mm

##### IP 50 M Y14

X: 610 mm / Z: 1180 mm



|                    | watt/HP                     |         | mm      | lit/kg | mm  | mm  | mm   | mm  | mm   | kg | mm          | kg |
|--------------------|-----------------------------|---------|---------|--------|-----|-----|------|-----|------|----|-------------|----|
| <b>IP 30 M Y14</b> | 1ph 1.100/1.5 - 3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 300x400 | 42/30  | 680 | 365 | 1120 | 530 | 975  | 49 | 750x580x800 | 59 |
| <b>IP 50 M Y14</b> | 1ph 1.100/1.5 - 3ph 1.472/2 | 1ph/3ph | 410x480 | 88/50  | 750 | 465 | 1250 | 595 | 1120 | 59 | 850x840x830 | 74 |



# IP 50L RT BA

## impastatrici per carne

### meat mixers



La lavorazione con sistema bipala garantisce da sempre un impasto più veloce, più omogeneo e quindi con minor surriscaldamento della carne. Sirman, attenta alle esigenze dei professionisti della carne, porta per prima questa tecnologia in una macchina compatta, da banco, facile da usare e da igienizzare.

- Corpo e fianchi in acciaio inox AISI 304
- Pulsanti inox IP 67 con inversione di marcia
- Motore con riduttore ermetico a bagno d'olio
- Vasca in profilo di alluminio anodizzato totalmente smontabile
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Coperchio smontabile interbloccato

#### Opzionale:

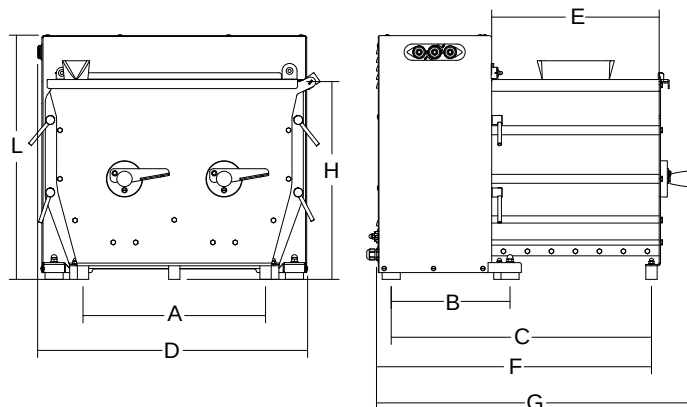
- Scheda di controllo con 2 automatismi:
  - programma con auto stop 1 minuto
  - programma con inversione da 2 minuti

*Processing with a two-blade system has always guaranteed a faster, more homogeneous mixture and therefore less overheating of the meat. Sirman, focused on the needs of meat professionals, is the first to bring this technology into a compact, countertop machine that is easy to use and sanitize.*

- AISI 304 stainless steel body and sides
- IP 67 stainless steel controls with reverse
- Motor with hermetic reducer in oil bath
- Totally removable tank in anodized aluminum profile
- Removable AISI 304 stainless steel blades (no tools required)
- Easily removable Interlocked cover

#### Optional:

- Control board with 2 automatisms:
  - program with automatic stop 1 minute
  - program with 2 minute inversion



|              |         |     |         |    | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   |      |             |      |
|--------------|---------|-----|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
|              | watt/HP | 1ph | mm      | lt | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
| IP 50L RT BA | 750/1   | 1ph | 370x490 | 50 | 403 | 263 | 575 | 596 | 370 | 629 | 725 | 437 | 540 | 78,2 | 840x840x830 | 94,2 |



# IP 50-80-120-180 XP BA

## impastatrici per carne

### meat mixers



- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno (2).
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Protezione dai liquidi a doppio paraolio su vasca e su riduttore.
- Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:
  - marcia avanti e indietro
  - automatismo con autospegnimento
  - automatismo con inversione
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

#### Opzionali:

- Tramoggia aggiunta ingredienti.
- Pala speciale impasti particolarmente densi (consigliato solo su motori 3ph)
- SRCS Scheda di controllo remoto

- *Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction.*
- *Tilting tank with automatic locking system and safety lock.*
- *Stainless steel swivel wheels with lock (2).*
- *Two mixing arms system.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required).*
- *Total protection of gear box/control panel.*
- *Oil bath reducer with hardened and ground helical gears.*
- *Double seal on tank and gear box.*
- *Stainless steel IP 67 controls:*
  - *Forward and backward*
  - *auto-off feature*
  - *auto-function with reverse*
- *Stainless steel cover with safety microswitch.*
- *Minimum loading required: 40% max capacity.*
- *Perfect for hard mix and salad.*

#### Optional:

- *Feeding tray to add ingredients*
- *Special mixing arm for thick (recommended only on 3ph motors)*
- *SRCS wifi control board*



IP 180 XP BA



Ribaltamento vasca  
Tank overturn



Pala facilmente rimovibile  
Removable mixing arms



Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale  
Control system: 2 prest programs + manual use



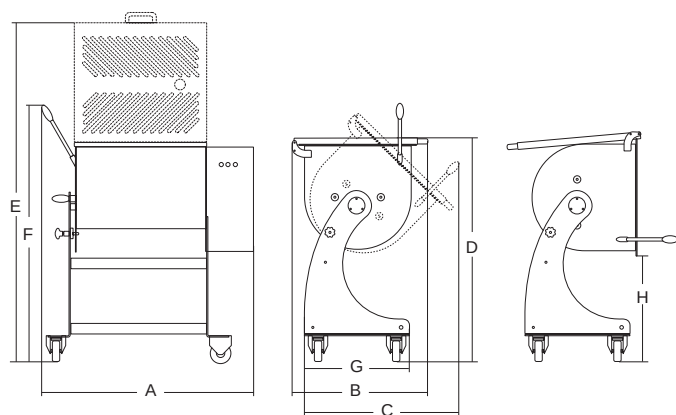
IP 50 XP BA



IP 80 XP BA



IP 120 XP BA



|              |                                     |         |         |         | A    | B   | C   | D    | E    | F    | G   | H   |     |               |       |
|--------------|-------------------------------------|---------|---------|---------|------|-----|-----|------|------|------|-----|-----|-----|---------------|-------|
|              | watt/Hp                             |         | mm      | lt/kg   | mm   | mm  | mm  | mm   | mm   | mm   | mm  | mm  | kg  | mm            | kg    |
| IP 50 XP BA  | 1ph 370/0.5(x2)<br>3ph 550/0.75(x2) | 1ph/3ph | 420x500 | 88/50   | 810  | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 468 | 85  | 1200x670x1300 | 109.5 |
| IP 80 XP BA  | 1ph 370/0.5(x2)<br>3ph 550/0.75(x2) | 1ph/3ph | 620x500 | 110/80  | 1000 | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 468 | 90  | 1200x670x1300 | 120.5 |
| IP 120 XP BA | 1ph 750/1(x2)<br>3ph 1.100/1.5(x2)  | 1ph/3ph | 660x550 | 162/120 | 1092 | 700 | 855 | 1030 | 1717 | 1209 | 620 | 357 | 138 | 1450x760x1300 | 163   |
| IP 180 XP BA | 3ph 1.100/1.5(x2)                   | 3ph     | 995x550 | 250/180 | 1422 | 700 | 855 | 1030 | 1717 | 1209 | 620 | 357 | 152 | 1450x760x1300 | 180.5 |





# IP 50-80-120-180 XP BA EL

## impastatrici per carne

### meat mixers



Industria 4.0

- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno (2).
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Protezione dai liquidi a doppio paraolio su vasca e su riduttore.
- Controllo elettronico touch avanzato:
  - Permette di impostare 8 programmi personali
  - Chip WiFi integrato che permette un utilizzo e una gestione ottimale anche da remoto tramite il portale SRCS
  - Pratica APP di controllo gratuita per la gestione dei programmi e dei log di lavorazione
  - Industry 4.0 ready
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

#### Opzionali:

- Tramoggia aggiunta ingredienti.
- Pala speciale impasti particolarmente densi (consigliato solo su motori 3ph)

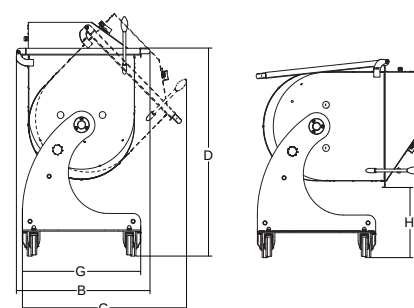
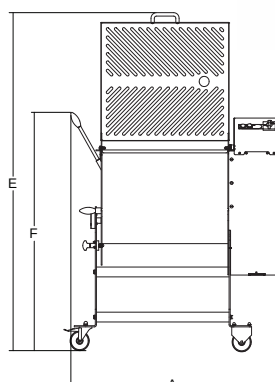
- *Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction*
- *Tilting tank with automatic locking system and safety lock*
- *Stainless steel swivel wheels with lock (2).*
- *Two mixing arms system*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required)*
- *Total protection of gear box/control panel*
- *Oil bath reducer with hardened and ground helical gears*
- *Double seal on tank and gear box*
- *Touch control advanced:*
  - *It allows you to set 8 personal programs*
  - *Integrated WiFi chip allows optimal use and management even remotely via the SRCS portal*
  - *User friendly free control APP for the management of programs and processing logs*
- *Stainless steel cover with safety microswitch*
- *Minimum loading required: 40% max capacity*
- *Perfect for hard mix and salad.*

#### Optional:

- *Feeding tray to add ingredients*
- *Special mixing arm for thick (recommended only on 3ph motors)*



IP 80 XP BA EL

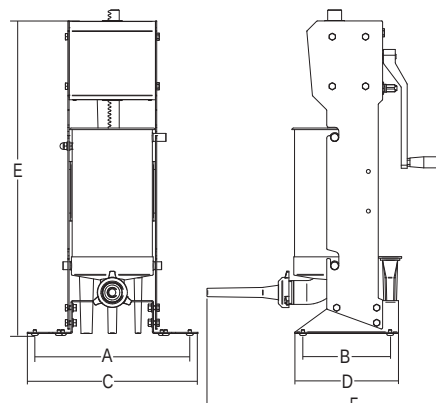
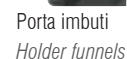
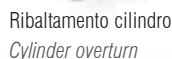
Comandi touch  
Touch controlPala facilmente rimovibile  
Removable mixing arms

|                 |                                    |         |         |         | A    | B     | C   | D    | E    | F    | G   | H   |     |               |       |
|-----------------|------------------------------------|---------|---------|---------|------|-------|-----|------|------|------|-----|-----|-----|---------------|-------|
|                 | watt/lhp                           |         |         |         | mm   | lt/kg | mm  | mm   | mm   | mm   | mm  | mm  | kg  | mm            | kg    |
| IP 50 XP BA EL  | 1ph 370/0.5(x2) - 3ph 550/0.75(x2) | 1ph/3ph | 420x500 | 88/50   | 852  | 630   | 730 | 1063 | 1663 | 1220 | 500 | 468 | 85  | 1200x670x1300 | 109.5 |
| IP 80 XP BA EL  | 1ph 370/0.5(x2) - 3ph 550/0.75(x2) | 1ph/3ph | 620x500 | 110/80  | 1047 | 630   | 730 | 1063 | 1663 | 1220 | 500 | 468 | 90  | 1200x670x1300 | 120.5 |
| IP 120 XP BA EL | 1ph 750/1(x2) - 3ph 1.100/1.5(x2)  | 1ph/3ph | 660x550 | 162/120 | 1096 | 700   | 860 | 1221 | 1723 | 1215 | 620 | 357 | 138 | 1450x760x1300 | 163   |
| IP 180 XP BA EL | 3ph 1.100/1.5(x2)                  | 3ph     | 995x550 | 250/180 | 1430 | 700   | 860 | 1221 | 1723 | 1215 | 620 | 357 | 152 | 1450x760x1300 | 180.5 |



**You**Tube

- *AISI 304 S/S body and cylinder.*
- *Nylon pistons with air exhaust valve.*
- *Galvanized steel gear box.*
- *Ground and tempered steel gears.*
- *Gears sliding on 4 bushings.*
- *2 speed gear reducer.*
- *Standard: 3 nylon filling tubes and fixing clamp.*

151



## IS 8-16 ARIES

### insaccatrici manuali

### manual sausage stuffers



YouTube

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfogo aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione: 3 imbuti in nylon alimentare bianco e morsetto fissaggio.

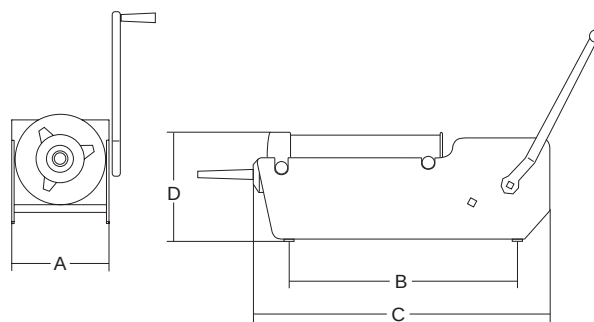
- AISI 304 S/S body and cylinder.
- Sturdy cylinder with double welding on the bottom plate.
- Nylon pistons with air exhaust valve.
- Galvanized steel gear box.
- Ground and tempered steel gears.
- Gears sliding on 4 sealed bearings.
- 2 speed gear reducer.
- Standard: 3 nylon filling tubes and fixing clamp.



IS 8-16 ARIES



Scorrimento su cuscinetti  
Running on ball bearings



|             | lt | mm  | ø mm | mm  | ø mm     | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------------|----|-----|------|-----|----------|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| IS 8 Aries  | 8  | 370 | 165  | 420 | 10-18-25 | 200 | 430 | 685 | 220 | 23 | 730x260x250 | 24 |
| IS 16 Aries | 16 | 500 | 200  | 560 | 10-18-25 | 240 | 575 | 820 | 250 | 28 | 890x310x280 | 29 |



# IS 16-30-50 IDR. ORIZ.

## insaccatrici orizzontali

## hydraulic sausage stuffers



IS 30 IDR. ORIZ.

- Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali e accorgimenti di alta qualità.
- Robusta struttura realizzata in acciaio inox.
- Macchina completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua.
- Cilindro in acciaio inox AISI 304 conforme alle recenti norme igienico sanitarie raggiato e senza resto di saldatura interna, per consentire una semplice pulizia.
- Completamente a norme antinfortunistiche con protezione sul cilindro e comando a pedale a bassa tensione.
- Pistoni provvisti di valvole per lo sfiato dell'aria.
- Avanzamento pistone regolabile mediante un pomello.
- Ritorno pistone sempre a velocità massima.
- Completa di imbuto in polietilene di tre differenti misure.

### Opzionali:

- Imbuti inox.
- Cavalletto per IS 30.

- Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details.
- Strong structure made of stainless steel.
- Completely cleanable by means of a water sprinkle.
- Stainless steel AISI 304 cylinder standing to the newest sanitary-hygienic norms, with no edge inside of it and no weld rests, to simplify the cleaning.
- Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms, with protection on cylinder and low tension treadle drive.
- Pistons provided with air exhaust valve.
- Forward feeding adjustable by means of knob.
- Backward feeding always at highest speed.
- Complete with three polyethylene funnels of different sizes.

### Optionals:

- Stainless steel funnels.
- Trestle for IS 30.



IS 16 IDR. ORIZ.



IS 50 IDR. ORIZ.



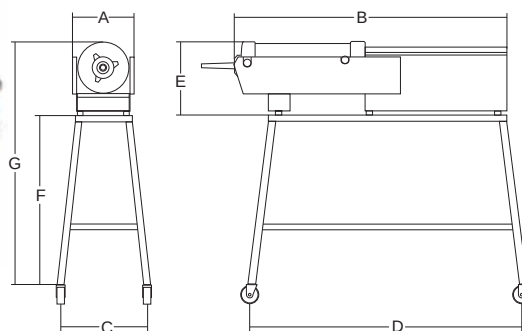
Ribaltamento cilindro  
Cylinder overturn



Cilindro CE  
Cylinder CE



Protezione cilindro e valvole sfiato  
aria tampone  
Cylinder protection and pad exhaust  
valves



|                  |          |    |     |      |     |       |     |     |          | A   | B    | C   | D    | E   | F   | G    |     |              |     |
|------------------|----------|----|-----|------|-----|-------|-----|-----|----------|-----|------|-----|------|-----|-----|------|-----|--------------|-----|
|                  | watt/Hp  | lt | mm  | ø mm | mm  | mm    | mm  | mm  | mm       | mm  | mm   | mm  | mm   | mm  | mm  | mm   | kg  | mm           | kg  |
| IS 16 Idr. Oriz. | 560/0.75 | 16 | 500 | 200  | 520 | 3'30" | 30" | 16" | 10-18-25 | 280 | 1310 | -   | -    | 360 | -   | -    | 71  | 1400x460x550 | 78  |
| IS 30 Idr. Oriz. | 560/0.75 | 30 | 600 | 260  | 640 | 4'10" | 60" | 30" | 10-18-25 | 360 | 1605 | 440 | 1010 | 400 | 720 | 1100 | 111 | 1620x500x500 | 120 |
| IS 50 Idr. Oriz. | 560/0.75 | 50 | 600 | 320  | 650 | 5'40" | 60" | 30" | 10-18-25 | 420 | 1650 | -   | -    | 430 | -   | -    | 153 | 1620x500x500 | 174 |



# IS 15-25-35-50 IDRA

## insaccatrici verticali

## vertical hydraulic sausage stuffers



Industria 4.0

- Semplici e funzionali, le insaccatrici idrauliche verticali contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione.
- Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore:
- coperchio e tampone totalmente in acciaio inox;
- guarnizioni al silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa;
- protezione ermetica cilindro oleodinamico;
- stelo pistone in acciaio inox;
- cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato;
- potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata;
- ritorno pistone automatico con spegnimento motore;
- comandi inox IP 67;
- regolatore flusso olio di alta precisione;
- ruote gommate di serie;
- serbatoio olio con indicatore di livello.

### Opzionale:

- SRCS Scheda di controllo remoto

- *Simple and functional, the hydraulic vertical sausage fillers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars.*
- *Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher category models:*
- *fully stainless steel cover and piston;*
- *silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket;*
- *hermetic protection of the hydraulic cylinder;*
- *stainless steel piston rod;*
- *polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction;*
- *powerful and silent ventilated motor operating at 2.800 rpm with immediate action;*
- *automatic piston return when motor stops;*
- *S/steel IP 67 protected controls;*
- *high-precision oil flow controller;*
- *standard rubber wheels;*
- *oil tank with level gauge.*

### Optional:

- SRCS wifi control board



IS 25 IDRA



IS 15 IDRA



IS 35 IDRA



IS 50 IDRA



Guarnizione ermetica su cilindro  
oleodinamico  
*Hermetic hydraulic piston gasket*



Azionamento spinta pistone  
*Piston pushing up*



Ritorno pistone automatico  
*Automatic piston return*



Comandi  
*Controls*

## Optionals



Ghiera inox  
*Bush in stainless steel*



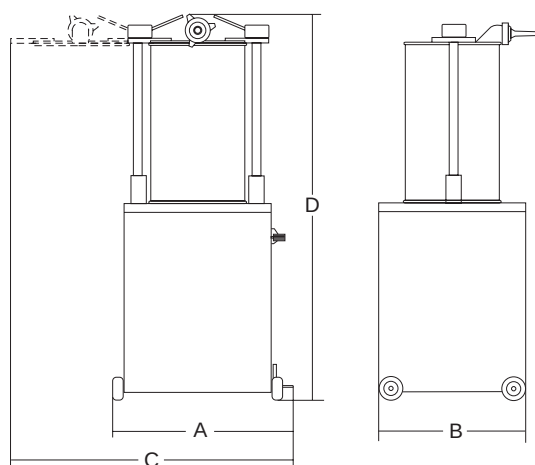
Imbuti inox (ø 16-20-28-38)  
*Funnels in stainless steel  
(ø 16-20-28-38)*



Applicazione schiaccia patate  
*Potato masher application*



Estrema facilità di pulizia  
*Easy to clean*



|                   | watt/Hp  | lt | mm  | ø mm | mm  | mm    | mm  | mm  | mm       | mm  | mm  | mm   | mm   | kg  | mm           | kg  |
|-------------------|----------|----|-----|------|-----|-------|-----|-----|----------|-----|-----|------|------|-----|--------------|-----|
| <b>IS 15 Idra</b> | 560/0.75 | 15 | 495 | 200  | 430 | 2'11" | 35" | 45" | 10-18-25 | 490 | 370 | 700  | 1200 | 53  | 720x570x1380 | 63  |
| <b>IS 25 Idra</b> | 560/0.75 | 25 | 460 | 260  | 380 | 2'02" | 40" | 60" | 10-18-25 | 565 | 450 | 950  | 1160 | 91  | 720x570x1380 | 103 |
| <b>IS 35 Idra</b> | 560/0.75 | 35 | 460 | 320  | 380 | 2'02" | 45" | 65" | 10-18-25 | 640 | 480 | 1000 | 1160 | 101 | 760x640x1430 | 113 |
| <b>IS 50 Idra</b> | 560/0.75 | 55 | 520 | 380  | 440 | 6'    | 55" | 75" | 10-18-25 | 730 | 550 | 1130 | 1250 | 145 | 760x640x1430 | 160 |





# SO INOX

## segaossa bone saws



Industria 4.0

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno (non su mod. Start).
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia (non su mod. Start).
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Potenti motori a 6 e 8 poli sviluppano grande forza con poco assorbimento (SO2400 e SO3100).
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

### Opzioni:

- Carrello scorrevole (SO 2020-2400-3100).
- Puleggia SO2400 con bordatura in acciaio inox AISI 304.
- SRCS Scheda di controllo remoto

- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Interlocking scrap pan accessible from the outside (not on model Start).*
- *Easily removable door to facilitate cleaning (not on model Start).*
- *Calibrated pulleys made of polished aluminium.*
- *Sealed bearings on upper pulley.*
- *Powerful asynchronous and ventilated motors protected by lip seals.*
- *Controls (24 V) with safety micro-switch on door and pan, redundancy control unit and motor brake (CE).*
- *Upper pulley with quick-release mechanism to facilitate cleaning and blade change.*
- *Easily removable and replaceable scrapers.*
- *Powerful 6- and 8-pole motors generate considerable force with limited power input (SO2400 and SO3100).*
- *Single-phase motors with standard thermal protection.*
- *Washable with water jet (no high pressure).*
- *IP 67 stainless steel controls.*
- *Equipped with 16 mm tempered blades for cutting bones, frozen foods and fresh foods.*

### Optionals:

- *Sliding carriage (SO 2020-2400-3100).*
- *SO2400 pulley with AISI 304 stainless steel edging.*
- *SRCS wifi control board*



SO 3100 INOX



SO 2400 INOX



Cassetto raccolta scarti facilmente estraibile per la pulizia

*Removable wastage tray for easy cleaning.*



Raschiatori lama in materiale plastico alimentare ad innesto rapido. Flangia in materiale plastico alimentare nero a tenuta stagna per protezione motore

*Alimentary plastic blade scraper in quick to insert. Watertight black plastic flange to protect the motor*



Pulegge superiori ermetiche

*Hermetic upper pulleys*



Piano scorrevole opzionale

*Optional sliding table*



Tensionamento lama automatico

*Automatic blade tensioning*



Scala graduata sul piano di lavoro

*Worktop with graduated scale*



**SO 2400 INOX SX**



Piano scorrevole opzionale ribaltabile

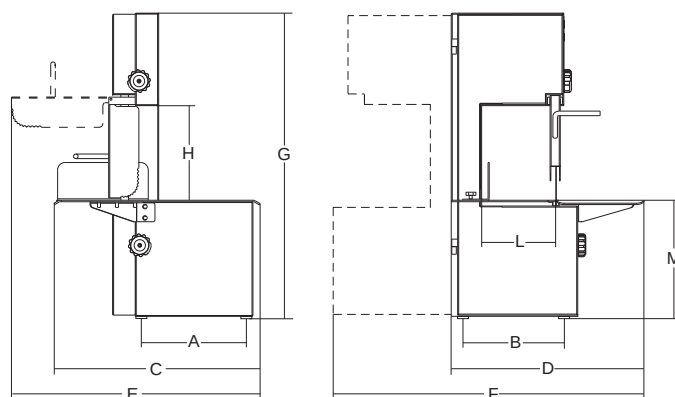
*Optional sliding table folding*



**SO 1650-1840 START**



**SO 2020 INOX P**



|                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | mm                                                                                  | Hp/r.p.m.                                                                           | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| SO 1650 Inox Start | 1650                                                                                | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400                                                         | 210                                                                                 | 415x470                                                                             | 315                                                                                 | 314                                                                                 | 535                                                                                 | 520                                                                                 | 640                                                                                 | 862                                                                                 | 815                                                                                   | 249                                                                                   | 197                                                                                   | 320                                                                                   | 46                                                                                    | 570x720x1020                                                                          | 58                                                                                    |
| SO 1840 Inox Start | 1840                                                                                | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400                                                         | 250                                                                                 | 455x470                                                                             | 315                                                                                 | 334                                                                                 | 537                                                                                 | 560                                                                                 | 640                                                                                 | 923                                                                                 | 843                                                                                   | 249                                                                                   | 237                                                                                   | 320                                                                                   | 51                                                                                    | 570x720x1020                                                                          | 63                                                                                    |
| SO 2020 Inox Start | 2020                                                                                | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400                                                         | 250                                                                                 | 475x490                                                                             | 253                                                                                 | 346                                                                                 | 568                                                                                 | 560                                                                                 | 710                                                                                 | 930                                                                                 | 1030                                                                                  | 290                                                                                   | 236                                                                                   | 362                                                                                   | 61                                                                                    | 570x720x1020                                                                          | 73                                                                                    |
| SO 1650 Inox       | 1650                                                                                | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400                                                         | 210                                                                                 | 430x545                                                                             | 342                                                                                 | 296                                                                                 | 545                                                                                 | 510                                                                                 | 658                                                                                 | 840                                                                                 | 816                                                                                   | 249                                                                                   | 197                                                                                   | 320                                                                                   | 47                                                                                    | 570x720x1020                                                                          | 59                                                                                    |
| SO 2020 Inox       | 2020                                                                                | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400                                                         | 250                                                                                 | 475x490                                                                             | 253                                                                                 | 346                                                                                 | 568                                                                                 | 560                                                                                 | 710                                                                                 | 930                                                                                 | 1030                                                                                  | 290                                                                                   | 236                                                                                   | 362                                                                                   | 61                                                                                    | 760x640x1430                                                                          | 73                                                                                    |
| SO 2020 Inox P     | 2020                                                                                | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400                                                         | 250                                                                                 | 475x490                                                                             | 467                                                                                 | 411                                                                                 | 568                                                                                 | 603                                                                                 | 710                                                                                 | 930                                                                                 | 1650                                                                                  | 290                                                                                   | 236                                                                                   | 980                                                                                   | 70                                                                                    | 760x640x1750                                                                          | 82                                                                                    |
| SO 2400 Inox       | 2400                                                                                | 1ph 2/900 - 3ph 2.4/900                                                             | 300                                                                                 | 575x705                                                                             | 444                                                                                 | 524                                                                                 | 715                                                                                 | 750                                                                                 | 840                                                                                 | 1170                                                                                | 1670                                                                                  | 350                                                                                   | 287                                                                                   | 897                                                                                   | 115                                                                                   | 1050x950x1960                                                                         | 125                                                                                   |
| SO 3100 Inox       | 3100                                                                                | 3ph 2,5/700                                                                         | 400                                                                                 | 795x830                                                                             | 444                                                                                 | 624                                                                                 | 840                                                                                 | 966                                                                                 | 950                                                                                 | 1485                                                                                | 1900                                                                                  | 420                                                                                   | 388                                                                                   | 947                                                                                   | 170                                                                                   | 1050x950x1960                                                                         | 195                                                                                   |





SO 1840 F3



SO 1840 F3



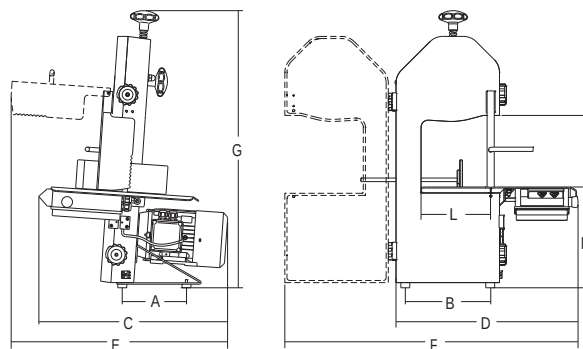
SO 1650 F3



## SO F3 segaossa bone saws



- Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso.
  - Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.
  - Complete di piano, spingicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304.
  - Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
  - Massima semplicità e precisione nella regolazione sia orizzontale che verticale della puleggia superiore.
  - Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione.
  - Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
  - Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:
  - Tutte le parti elettriche sono posizionate sotto al piano di lavoro all'interno di una scatola apposita isolata IP 65.
  - Svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.
  - Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.
  - Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.
- Simple and sturdy machines that are safe and easy to use.
  - Stand-alone structure made out of cast anodized aluminium, shiny, hygienic and rustproof.
  - Features a counter, meat pusher and serving slicer in stainless steel AISI 304.
  - 24V controls with safety micro-switch on door, redundant ECU and motor brake (EC).
  - Ease and precision in both horizontal and vertical adjustment of the upper pulley.
  - Maximum blade adhesion to the pulley, thanks to the semi-curved shape of the pulleys and ideal adjustment.
  - Sealed bearings on upper pulley.
  - Smooth cleaning thanks to 2 special manufacturing details:
  - All the electrical parts are located beneath the work surface inside an appropriate IP 65 insulated box.
  - By simply unscrewing two knobs, you can remove the blade, upper pulley and its support, thereby making for a surface void of any encumbrance.
  - Powerful asynchronous and ventilated 4-pole motors protected by sealing oil sump.
  - Equipped with 16 mm tempered blades for cutting bones, frozen foods and fresh foods.



|            |      |                             |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   | M   |    |              |    |
|------------|------|-----------------------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|--------------|----|
|            | mm   | Hp/r.p.m.                   | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm           | kg |
| SO 1550 F3 | 1550 | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400 | 210 | 415x430 | 180 | 238 | 530 | 510 | 606 | 822 | 778 | 215 | 195 | 269 | 32 | 720x570x1200 | 44 |
| SO 1650 F3 | 1650 | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400 | 210 | 445x485 | 180 | 300 | 530 | 600 | 640 | 950 | 915 | 249 | 200 | 305 | 39 | 720x570x1200 | 51 |
| SO 1840 F3 | 1840 | 1ph 1,5/1.400 - 3ph 2/1.400 | 250 | 445x485 | 180 | 300 | 530 | 600 | 640 | 950 | 915 | 249 | 240 | 305 | 40 | 720x570x1200 | 52 |



# MULTIPATTY

## hamburgatrici

## hamburger presses



- Pratica e robusta formatrice di hamburger con stampi intercambiabili
- Costruzione in alluminio anodizzato e inox
- Stampi autocentranti (sistema Brevettato) per un perfetto accoppiamento di stampo e tampone
- Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati
- Sistema automatico sollevamento hamburger per facile rimozione del pezzo
- Opzioni:
- Stampi intercambiabili da Ø mm 100, 130, 150, 180

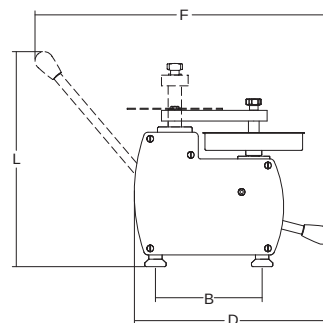
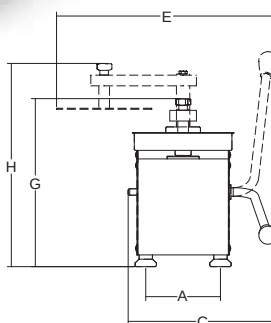
- *Practical and robust hamburger press with changeable moulds*
- *Made of anodised aluminium and stainless steel*
- *Self-centring moulds (Patented system) for perfect coupling of mould with buffer*
- *Machine supplied without moulds; allows you to select the moulds you require separately*
- *Automatic hamburger lifting system for easy removal of pieces*
- *Options:*
- *Changeable moulds in diameter sizes Ø mm 100, 130, 150, 180*



### Optionals



Stampi intercambiabili  
Changeable moulds



|                           |     | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   | KG   |
|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
|                           | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   |
| <b>Multipatty</b>         | -   | 140 | 200 | 279 | 369 | -   | 556 | 315 | 381 | 404 | 7.5  |
| <b>Stampo / Mould 100</b> | 100 | -   | -   | -   | -   | 373 | -   | -   | -   | -   | 1    |
| <b>Stampo / Mould 130</b> | 130 | -   | -   | -   | -   | 388 | -   | -   | -   | -   | 1.05 |
| <b>Stampo / Mould 150</b> | 150 | -   | -   | -   | -   | 398 | -   | -   | -   | -   | 1.1  |
| <b>Stampo / Mould 180</b> | 180 | -   | -   | -   | -   | 413 | -   | -   | -   | -   | 1.2  |

## SA hamburgatrici hamburger presses



- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
- Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
- Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
- Piedini in gomma.

- Simple and compact patty press with rounded design.
- Made from anodized aluminium alloy.
- Cellophane sheet container built in, ready for use.
- Rubber feet.



SA 180



SA 130



SA 110

### Optionals

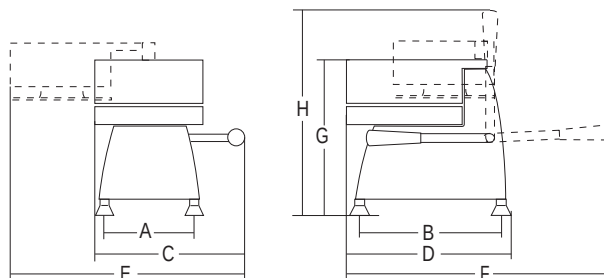


Disponibili dischi carta monouso  
Ø 100, 110, 130, 150, 180 mm  
Idonei alla cottura.  
Forno tradizionale: max 60' a 220°C  
Forno a microonde: max 10' a 750W

Paper divider sheet single-use, available  
Ø 100, 110, 130, 150, 180 mm  
Suitable for cooking  
Traditional oven: max 60' a 220°C  
Microwave oven: max 10' a 750W



Disponibili dischi cellophane  
Ø 100, 110, 130, 150, 180 mm  
Plastic divider sheet available  
Ø 100, 110, 130, 150, 180 mm



|        |     | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   |     |             |     |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
|        | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
| SA 100 | 100 | 140 | 230 | 255 | 270 | 310 | 380 | 260 | 320 | 4.5 | 450x370x350 | 5.5 |
| SA 110 | 110 | 140 | 230 | 255 | 270 | 310 | 380 | 260 | 320 | 4.7 | 450x370x350 | 5.7 |
| SA 130 | 130 | 140 | 250 | 260 | 310 | 360 | 460 | 275 | 360 | 6   | 450x370x350 | 7   |
| SA 150 | 150 | 140 | 260 | 260 | 330 | 380 | 460 | 275 | 360 | 6.5 | 450x370x350 | 7.5 |
| SA 180 | 180 | 140 | 260 | 265 | 330 | 430 | 500 | 275 | 360 | 7   | 450x370x350 | 8   |







# DRAKE MAN

## inteneritrice bistecche/taglia strisce manuale manual steak tenderizer/meat strip cutter



- Inteneritrice per carne a fette
- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Introduzione prodotto di ben 25 cm di larghezza, ampia e pratica
- Protezione lame in acciaio inox
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame
- Rulli lame e pettini facilmente smontabili per una pulizia più approfondita
- Manopola adattabile per operatori mancini
- Gruppo lame non incluso nel prezzo

- Manual operated steak tenderizer
- Stainless steel AISI 304 construction
- Feeding hopper 25 cm wide, best in its class
- AISI 304 blade protection shields. Blade assembly easily removable and changeable
- Easily removable combs and blade assembly for a deeper sanitification
- Switchable handle for left-handed operators
- Cutting blade assembly not included



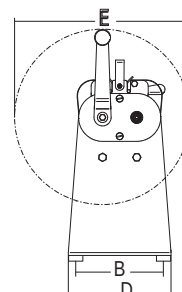
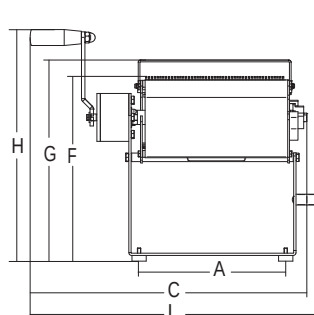
### Optionals



Lame inteneritrice con 96 lame  
Tenderizing knives with 96 blades



Gruppo lame taglio strisce  
8 - 10 - 15 mm  
Meat strip cutter  
8 - 10 - 15 mm



|                                                         |        | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   |     |             |      |
|---------------------------------------------------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|------|
|                                                         | mm     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg   |
| Drake Man                                               | 30x250 | 253 | 154 | 490 | 180 | 308 | 330 | 353 | 406 | 514 | 7.5 | 305x517x440 | 8    |
| Gruppo lame inteneritrice<br>Tenderizing blade assembly | -      | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | 5.7 | 170x405x210 | 6.20 |
| Gruppo lame taglio<br>Cutting blade assembly            | -      | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | 5.7 | 170x405x210 | 6.20 |



# DRAKE

## inteneritrice bistecche/taglia strisce steak tenderizer/meat strip cutter



- Macchina inteneritrice e taglia strisce per carni e pesce
- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Ampia e pratica introduzione prodotto
- Coperchio facilmente rimovibile per le operazioni di pulizia
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame
- Rulli lame facilmente smontabili per una pulizia più approfondita
- Doppio sistema di riduzione con cinghia e scatola ad ingranaggi in bagno d'olio

- *Steak and fish tenderizing and stripes cutting machine*
- *Stainless steel AISI 304 construction*
- *Wide feeding income*
- *Easily removable cover for cleaning purposes*
- *Blade assembly easily removable and changeable*
- *Blade drums easily detachable for a deeper sanitation*
- *Double reducer system with final oil bath gear box*



### Optionals



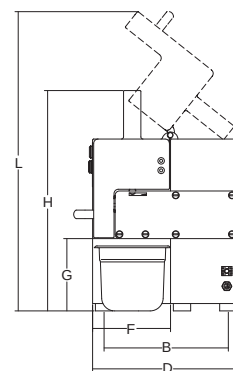
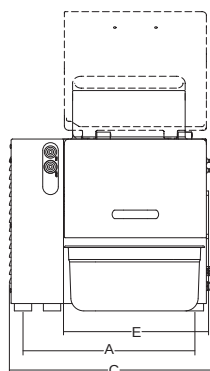
Lame inteneritrice con 96 lame  
*Tenderizing knives with 96 blades*



Gruppo lame taglio strisce  
8 - 10 - 15 mm  
*Meat strip cutter 8 - 10 - 15 mm*



Scivolo con rulli  
*Roller slide*



|       |         |        |     |        | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   |    |             |    |
|-------|---------|--------|-----|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|       | watt/Hp | r.p.m. | mm  | mm     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| Drake | 370/0.5 | 1ph    | 110 | 30x250 | 397 | 287 | 480 | 345 | 335 | 180 | 169 | 509 | 691 | 35 | 750x580x800 | 45 |



# T-REX

## inteneritrice tenderizer



- Gruppo lame 212x80 h. 62 mm
- Tutti i particolari sono in acciaio inox
- Molle di ritorno totalmente protette da sporco e liquidi
- Facile smontaggio e pulizia del gruppo coltelli
- Piano in polietilene con movimento libero
- Scorrimento su boccole in tecnopolimero
- Scorrimento su aste inox 304 rettificata

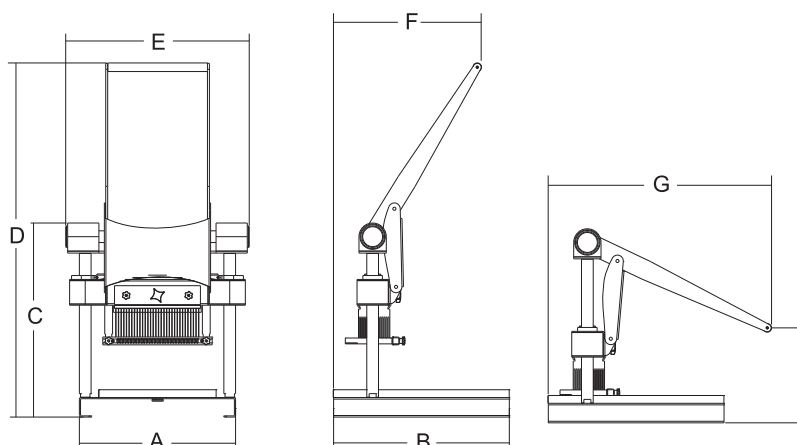
- *Blades set dimensions: 212x80 h. 62 mm*
- *Stainless steel body and details*
- *Totally covered springs protected from dirt and liquids*
- *Quick blade disassembling for easy cleaning*
- *Mobile polyethylene cutting board*
- *Sliding on tecnopolymer bushes*
- *Sliding on s/s aisi 304 grinded shafts*



Facilmente rimovibili  
Easily removable



Piano in polietilene con movimento libero  
Mobile polyethylene cutting board



|       | mm          | mm      | n. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------|-------------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| T-Rex | 216x280x100 | 300x450 | 32 | 400 | 450 | 512 | 907 | 470 | 378 | 572 | 243 | 25 | 720x770x570 | 35 |



# T-REX AUTOMEC XP

## inteneritrice tenderizer



Industria 4.0

- Motorizzazione con riduttore e biella, rapido e affidabile
- Piano mobile a mezzo leva esterna alla protezione
- Protezione interbloccata rimovibile
- Scorrimento su boccole autolubrificate
- Struttura e particolari in acciaio inox
- Facile smontaggio lame
- Lame sostituibili anche singolarmente
- Sistema per ritorno forzato manuale

### Opzionale:

- SRCS Scheda di controllo remoto

- *Motor with fast and reliable reduction gear and piston rod*
- *Movable cutting board by an external lever*
- *Removable interlocking system*
- *Sliding on self-lubricating bushes*
- *Stainless steel body and details*
- *Easy removable blades*
- *Individually replaceable blades*
- *System for manual forced return*

### Optional:

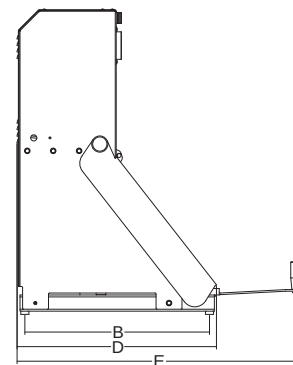
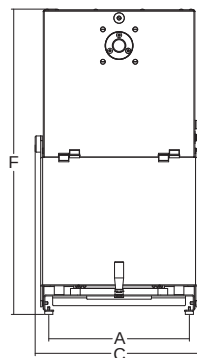
- *SRCS wifi control board*



Microinterruttore di sicurezza sulla protezione  
Safety micro-switch on lid



Piano in polietilene con movimento libero  
Mobile polyethylene cutting board



|                  | watt/Hp  | 3ph | mm          | mm      | n. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm           | kg |
|------------------|----------|-----|-------------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|--------------|----|
| T-Rex Automec XP | 550/0,75 |     | 216x280x100 | 300x430 | 30 | 424 | 560 | 519 | 616 | 873 | 968 | 85 | 670x600x1200 | 97 |

# THOR

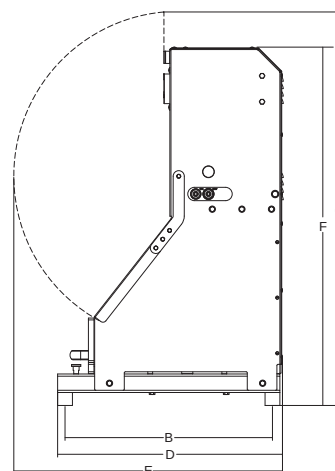
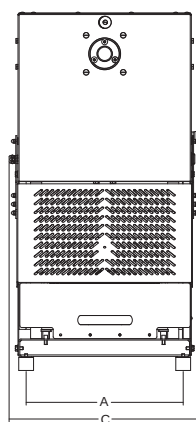
## batticarne

### meat press



- Struttura e particolari in acciaio inox Aisi 304
- Motorizzazione con riduttore e biella, rapido e affidabile
- Protezione interbloccata in acciaio inox
- Piano in polietilene estraibile
- Tampone in acciaio inox con copri-tampone in POM-C removibile
- Facile regolazione del tampone per una pressione adatta allo spessore del prodotto da 2 mm a 2 cm
- Scorrimento su boccole autolubrificate
- Sistema per ritorno forzato manuale

- *AISI 304 stainless steel body and details*
- *Motor with fast and reliable reduction gear and piston rod*
- *Stainless steel interlocking system*
- *Removable polyethylene cutting board*
- *Stainless steel piston with removable POM-C piston cover*
- *Easy adjustment of the piston for a pressure suitable for product thickness from 2 mm to 2 cm*
- *Sliding on self-lubricated bushes*
- *System for manual forced return*



|      |          |     |             |       | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G    |    |
|------|----------|-----|-------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|----|
|      | watt/HP  |     |             |       | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | kg |
| Thor | 550/0,75 | 3ph | 2 mm ÷ 2 cm | ø 300 | 424 | 560 | 518 | 607 | 725 | 968 | 1062 | 85 |





## SPRITZ

### siringatrice brine injector

- Pompa ad ingranaggi in acciaio inox Aisi 316L per liquidi salini
- Dosatore e aghi in acciaio inox Aisi 316L per liquidi salini
- Possibilità di configurare il dosatore con 1, 3 o 5 aghi
- Aghi facilmente sostituibili
- Possibilità di regolare la pressione da 1 a 5 bar per prodotti delicati
- Corpo in alluminio anodizzato con pratica maniglia per il trasporto
- Filtro sul tubo pescante per evitare la possibile aspirazione di materiale solido
- Pressostato analogico per il controllo dell'intensità di spinta

#### Opzionali:

- Dosatore con 1, 3 o 5 aghi



- Aisi 316L stainless steel gear pump for saline liquids
- Injection heads and needles in Aisi 316L stainless steel for saline liquids
- Supplied with a single needle injection pistol
- Availability of multiple needle heads with 3 or 5 needles
- Easily exchangeable needles
- Possibility to adjust the pressure from 1 to 5 bar for delicate products
- Anodized aluminium body with practical carrying handle
- Filter on the suction hose to avoid the possible suction of solid material
- Analogue pressure switch to control the thrust intensity

#### Optional:

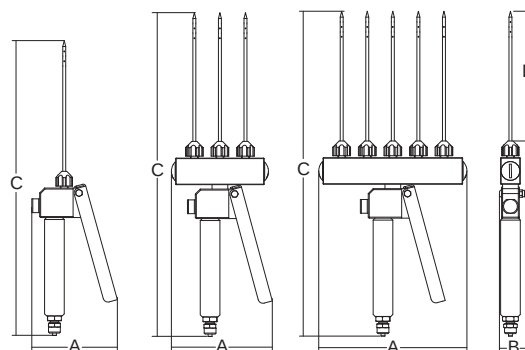
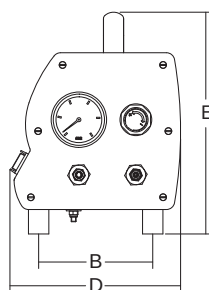
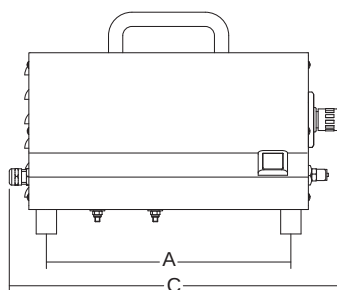
- Multiple needle heads with 1, 3 or 5 needles

### Optionals



Dosatori da 1, 3 o 5 aghi

Multiple needle heads with 1, 3 or 5 needles



|                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | watt                                                                                | 1ph                                                                                 | bar                                                                                 | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Spritz</b>       | 250                                                                                 | 1ph                                                                                 | 1 ÷ 5                                                                               | 300                                                                                 | 140                                                                                 | 403                                                                                   | 209                                                                                   | 272                                                                                   | 10                                                                                    |
| <b>Ago /Stem 1</b>  | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | 87                                                                                  | 29                                                                                  | 300                                                                                   | 133                                                                                   | -                                                                                     | -                                                                                     |
| <b>Aghi/Stems 3</b> | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | 103                                                                                 | 29                                                                                  | 329                                                                                   | 131                                                                                   | -                                                                                     | -                                                                                     |
| <b>Aghi/Stems 5</b> | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | 151                                                                                 | 29                                                                                  | 330                                                                                   | 132                                                                                   | -                                                                                     | -                                                                                     |

# STER L / STER EL

## sterilizzatori sterilizers



STER EL



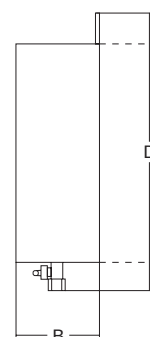
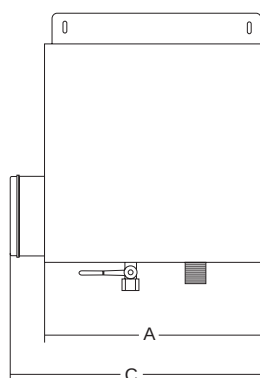
STER L

### Ster L

- Sterilizzatore a liquido realizzato in acciaio inox e coperchio in polietilene HD bianco.
- Adatto per il magazzino di ogni tipo di coltello, promuove un'azione disinfettante per mezzo di un liquido, secondo le normative HACCP.
- *The liquid sterilizer made from stainless steel body and HD polyethylene cover.*
- *Is suitable for the storage of any kind of knives which are disinfected by means of liquid in compliance with HACCP regulations.*

### Ster EL

- Sterilizzatore elettrico
- Dotato di attacchi per acqua in entrata e in uscita, con rubinetto di regolazione e scarico per evitare qualsiasi fuoriuscita del liquido.
- Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C.
- *The electric sterilizer*
- *Is fit with water inlet and outlet connections which are regulated by 2 cocks to avoid any spill. Automatic temperature regulation at 90°C.*



|         |       |     |       |     | A   | B   | C   | D         |     |             |     |
|---------|-------|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-----------|-----|-------------|-----|
|         | watt  |     | °C    | mm  | mm  | mm  | mm  | mm        | kg  | mm          | kg  |
| Ster L  | -     | -   | -     | 320 | 400 | 135 | -   | 35+360    | 5   | 420x510x150 | 6   |
| Ster EL | 1.500 | 1ph | 0÷110 | 270 | 310 | 140 | 390 | 35+395+70 | 6.5 | 470x510x150 | 7.5 |



## STER UV 16W / 24W sterilizzatori sterilizers

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430.
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera.
- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.
- mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

- Made from AISI430 stainless steel.
- Chamber is closed by a smoked plexiglass door.
- Removable see-through plexiglass knives holder makes sanitation easier and allows sterilization without having to rotate the knives.
- Knives holder with built in drops collecting tray (only on 24W version).
- Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.
- A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.
- The curtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".



Portacoltelli asportabile su mod. 24 W  
Knife storage unit removable for mod. 24 W



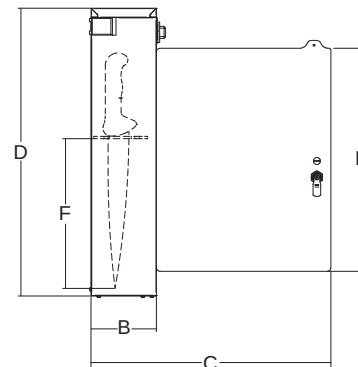
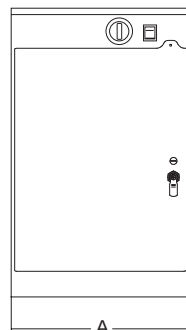
STER UV 24W



STER UV 16W



STER UV NAPOLI



|                       | watt | 1ph | watt       | min.  | n. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
|-----------------------|------|-----|------------|-------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| <b>Ster UV 16W</b>    | 2x8  | 1ph | 70 - 0,3A  | 0÷120 | 15 | 400 | 140 | 520 | 620 | 480 | 310 | 9    | 470x250x700 | 11   |
| <b>Ster UV Napoli</b> | 2x8  | 1ph | 70 - 0,3A  | 0÷120 | 15 | 400 | 140 | 520 | 760 | 480 | 430 | 10   | 470x250x820 | 12   |
| <b>Ster UV 24W</b>    | 3x8  | 1ph | 100 - 0,5A | 0÷120 | 20 | 400 | 300 | 690 | 630 | 480 | 290 | 14,5 | 470x400x700 | 16,5 |



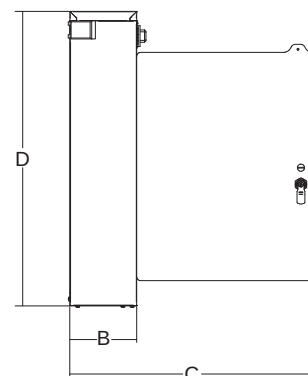
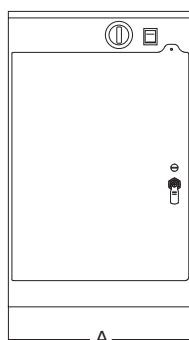
# STER UVC 24W S

## sterilizzatori sterilizers



- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430
- Porta in plexiglass fumé che chiude perfettamente la camera.
- Supporto interno e ripiani in materiale plastico trasparente rimovibili
- Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare.
- Esclusiva vaschetta di raccolta gocce.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

- Made from AISI430 stainless steel.
- Chamber is closed by a smoked plexiglass door.
- Removable internal holder in transpaernt plastic
- Easily holds glasses, cutlery and accessories with no need to turn them for perfect bacteria and virus sterilization
- Drops collecting tray.
- Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.
- A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.
- The curtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".



|                | watt | 1ph | watt       | min.    | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
|----------------|------|-----|------------|---------|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| Ster UVC 24W S | 3x8  | 1ph | 100 - 0,5A | 0 ÷ 120 | 400 | 300 | 690 | 630 | 14.5 | 470x400x700 | 16.5 |



# VISTA UVC 16W S - 16W SH

## sterilizzatori sterilizers

- Costruito in acciaio, alluminio e plexiglass
- 1 porta in plexiglass fumé apribile verticalmente
- Basamento in alluminio
- Mod. S: 1 piano in materiale plastico trasparente estraibile
- Mod. SH: 1 o 2 piani in materiale plastico trasparente estraibili
- Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.

### Opzionale:

- Rastrelliera supporto tablet e smartphone in materiale plastico trasparente estraibile, contiene 14 tablet per mod. SH

- *Made from stainless steel, aluminium and plexiglass.*
- *Front black plexiglass door*
- *Anozided aluminium body*
- *Model S: 1 plastic removable transparent shelf*
- *Model SH: 1 or 2 plastic removable transparent shelves*
- *Easily holds glasses, cutlery and accessories with no need to turn them for perfect bacteria and virus sterilization*
- *Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.*
- *A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.*

### Optional:

- *Plastic removable transparent holder for tablets and smartphone, capacity tablets 14 for mod. SH*

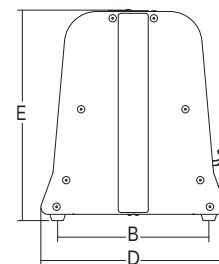
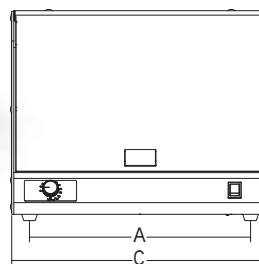


VISTA UVC 16W S



VISTA UVC 16W SH

Rastrelliera supporto tablet e smartphone opzionale  
Optional tablets and smartphone holder



|                  |      |     |           |         |         | A   | B   | C   | D   | E   |      |             |      |
|------------------|------|-----|-----------|---------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
|                  | watt |     | watt      | min.    | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
| Vista UVC 16W S  | 2x8  | 1ph | 70 - 03.A | 0 ÷ 120 | 473x240 | 425 | 290 | 495 | 355 | 320 | 10.3 | 620x430x350 | 14.3 |
| Vista UVC 16W SH | 2x8  | 1ph | 70 - 03.A | 0 ÷ 120 | 473x240 | 425 | 290 | 495 | 355 | 320 | 10.3 | 620x430x450 | 14.3 |

# CEPPI - TAVOLI - PIANI

## Chopping blocks - Working tables - Working surfaces



**TAVOLI**  
**TABLES**

- Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, nelle pescherie, nei salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti.
- Piani in polietilene HD non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili.
- Non deteriorano il filo dei coltelli.
- Tavoli con strutture in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza.
- Disponibili sia nelle versioni standard che su misura e con sottopiani opzionali, sono facilmente montabili e smontabili per un minimo ingombro di spedizione.

- Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of products. Cutting boards are essential in butchers', fishmongers', meat processing factories, food processing industries, hotel and restaurant kitchens.
- HD polyethylene cutting boards are non-absorbent, antibacterial and easy to clean.
- Knives are not damaged.
- Working table frame is made from anodized aluminium tubes (50X50 mm) reinforced with galvanized steel for a better stability and sturdiness.
- Available both standard or cut to size, with or without base shelf. Tables can be easily assembled and disassembled for minimum shipping dimensions.



Cepi in polietilene  
Polyethylene chopping blocks



- Pesce / Fish
- Pollo / Chicken
- Verdure / Vegetables
- Carne / Meat
- Carne di cavallo / Horse meat

Piani in polietilene con listello  
Polyethylene working surface with holding edge



## MACCHINE IMBALLAGGIO

Prolungare la vita di un prodotto, migliorarne la presentazione, conservabilità e trasportabilità.

Questi gli obiettivi delle macchine sottovuoto e imballaggio di Sirman nel rispetto delle caratteristiche intrinseche ai prodotti trattati, per poterne conservare prelibatezza e sapori.

Tutte le macchine sono studiate per garantire prestazioni superiori con la massima ergonomia, semplicità d'uso e sanificazione.

## PACKAGING MACHINES

*Extending a product's shelf life, improving presentation, storability and transportability without altering the inherent characteristics of the treated products, preserving delicacy and flavour.*

*These are the goals of Sirman packing and vacuum packing machines.*

*All machines are designed to deliver superior performance with improved ergonomics, ease of use and sanitation.*





## Controllo Easy Touch

- Pratica e intuitiva tastiera Touch con WiFi integrato
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- 10 programmi memorizzabili a piacere
- Programmi speciali:
  - Marinatura
  - Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
  - Vuoto esterno a tempo (escluso Vertigo 30)
- Memorizzazione ultima impostazione
- Contacicli utilizzo totale
- Messaggio cambio olio

## Easy Touch Control

- *Practical and intuitive touch keyboard with integrated WiFi*
- *Easy setting of the vacuum and sealing time*
- *Display shows vacuum percentage and time*
- *10 programs that can be stored as desired*
- *Special programs:*
  - *Marinade*
  - *Pump preheating and oil cleaning cycle*
  - *Timed external vacuum (not for Vertigo 30)*
- *Last setting memorization*
- *Total use cycle and time counter*
- *Oil change message*



## Controllo TOP

Controllo touch intelligente, retroilluminato, completo ma intuitivo, con collegamento WiFi

- Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione per il vuoto automatico
  - Impostazione vuoto a Mbar, a Percentuale o a Tempo a preferenza dell'utilizzatore
  - Sensore di controllo di temperatura e protezione della pompa
  - Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100% o a vuoto residuo in Mbar
  - Programma dedicato per liquidi
  - Programmi dedicati per marinatura
  - 10 programmi Multistep memorizzabili a piacere
  - 6 Lingue disponibili
  - Impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
  - Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
  - Previsione delle operazioni di manutenzione per garantire una maggior durata nel tempo
  - Segnale di avviso sostituzione olio e filtro
  - Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
  - Contacicli totali
  - Contatore utilizzo pompa
  - Softair elettronico con 3 livelli di regolazione
- Con questo controllo si possono integrare i seguenti optional \*:
- Impianto gas inerte (MAP)
  - Stampante termica
  - A.O.R.
  - San03
  - SAT SYSTEM

\* contatta il ns. ufficio per conoscere quali opzioni possono essere disponibili contemporaneamente sullo stesso apparecchio

## TOP Control

*Smart, backlit, comprehensive yet intuitive touch control with WiFi connection*

- *Electronic control system with pressure sensor for automatic vacuum*
- *Vacuum setting at Mbar, Percentage or Time according to the user*
- *Temperature control sensor and pump protection*
- *Adjustable automatic vacuum percentage 50-100% or with residual vacuum in Mbar*
- *Dedicated program for liquids*
- *Dedicated programs for marinating*
- *10 Multistep programs that can be stored as desired*
- *6 Languages available*
- *Setting sealing time, vacuum and gas with 1/10 sec scale*
- *Displays vacuum percentage and remaining time*
- *Predictive maintenance operations to ensure a longer duration over time*
- *Oil and filter warning signal*
- *Oil preheating and cleaning cycle*
- *Total cycle counter*
- *Pump usage hour counter*
- *Electronic Softair with 3 adjustment levels*

*This control can integrate the following options\*:*

- *Inert gas system*
- *Thermal printer*
- *A.O.R.*
- *San03*
- *SAT SYSTEM*

*\* contact our office to find out which options may be available at the same time on the same device*



# W8 30-40 M

## sottovuoto manuali

## manual vacuum packaging machines



- Campana a grande sviluppo di volume
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Comandi manuali con regolazione veloce e intuitiva del tempo di vuoto e saldatura
- Estrema facilità di pulizia grazie alla planarità del piano di appoggio prodotto
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Supporto per buste con liquidi
- Vacuometro analogico

### Opzionali:

- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna

- Great volume transparent lid
- Easily removable sealing bar
- Manual controls with fast and intuitive adjustment of vacuum and sealing time
- Extremely easy to clean thanks to the flatness of the chamber.
- Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons.
- Support for vacuum bags with liquids
- Analogic vacuum gauge

### Optionals:

- Hose for external suction
- GN tanks for external suction

## Optionals



Tubo per aspirazione esterna - External suction hose

Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)  
con coperchio inox

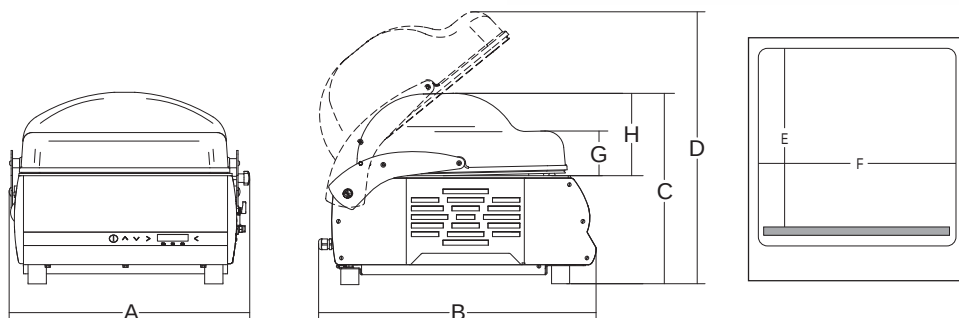
Containers GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)  
with s/steel cover

0-100% vuoto / vacuum

Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)  
con coperchio in Tritan

Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)  
with cover in Tritan

0-80% vuoto / vacuum



|         |      |     |      |     |               | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G  | H   |    |             |    |
|---------|------|-----|------|-----|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-------------|----|
|         | kw   | 1ph | mc/h | mm  | mm            | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | kg | mm          | kg |
| W8 30 M | 0.35 | 1ph | 8    | 310 | 340x360 h.185 | 402 | 525 | 408 | 587 | 334 | 340 | 95 | 170 | 36 | 720x570x770 | 48 |
| W8 40 M | 0.75 | 1ph | 20   | 410 | 430x410 h.195 | 493 | 585 | 442 | 630 | 390 | 430 | 99 | 180 | 54 | 760x640x770 | 66 |



# EASYVAC TOUCH

sottovuoto  
vacuum packaging machines



- Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo Softcooker
- Controllo EASY TOUCH
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Pompa aspirazione Busch
- Sollevamento coperchio manuale
- Supporto per buste con liquidi

- *Compact and fast machine, dedicated to small portions, ideal combination with cooking tools low temperature type Softcooker*
- *EASY TOUCH Control*
- *Easily removable sealing bar*
- *Busch vacuum pump*
- *Manual lid lifting*
- *Support for vacuum bags with liquids*



EASYVAC TOUCH 40 BX



EASYVAC TOUCH 25 BX

EASYVAC TOUCH 30 BX

EASYVAC TOUCH 40 BX



Supporto per buste con liquidi  
Surface for liquid bags



## Optionals

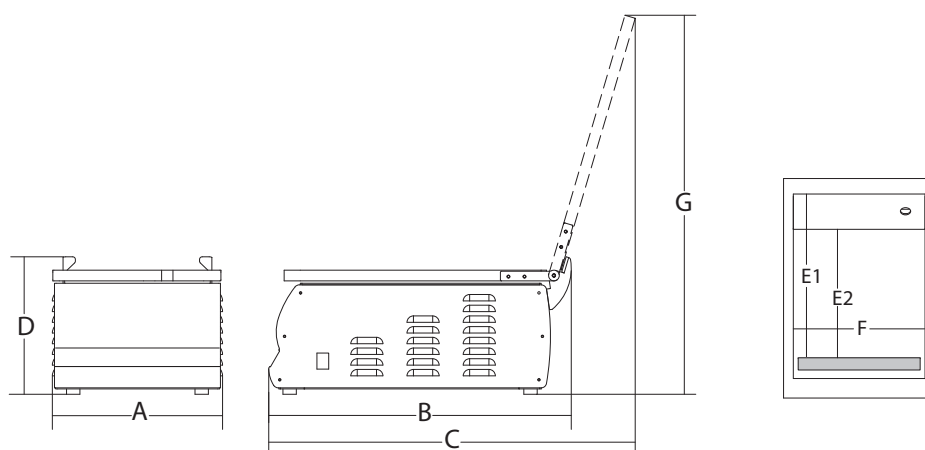


Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con  
coperchio in Tritan opzionali  
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3  
(h.100/150) with cover in Tritan  
**0-80% vuoto / vacuum**

Tubo per aspirazione esterna opzionale  
External suction hose optional



Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)  
con coperchio inox opzionali  
Optional containers GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) with  
s/steel cover  
**0-100% vuoto / vacuum**



|                     |      |     |      |     |              | A   | B   | C   | D   | E1  | E2  | F   | G   |      |             |      |
|---------------------|------|-----|------|-----|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
|                     | kw   | 1ph | mc/h | mm  | mm           | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
| Easyvac Touch 25 BX | 0.15 | 1ph | 4    | 260 | 270x350 h.75 | 338 | 565 | 685 | 257 | 340 | 250 | 270 | 708 | 30   | 660x420x310 | 32   |
| Easyvac Touch 30 BX | 0.15 | 1ph | 4    | 310 | 336x378 h.75 | 406 | 580 | 685 | 315 | 335 | 246 | 336 | 731 | 37   | 660x740x610 | 46   |
| Easyvac Touch 40 BX | 0.35 | 1ph | 8    | 410 | 426x438 h.75 | 494 | 637 | 755 | 315 | 395 | 308 | 426 | 810 | 42.5 | 660x740x610 | 51.5 |
| Easyvac Touch 40 DX | 0.35 | 1ph | 8    | 410 | 426x438 h.75 | 494 | 637 | 755 | 315 | 395 | 308 | 426 | 810 | 42.5 | 660x740x610 | 51.5 |





# W8 TOP / EASY TOUCH

## sottovuoto vacuum packaging machines



Industria 4.0

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana di grande volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50 e 70, ad iniezione in Tritan sui mod. 30 e 40
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Supporto per buste con liquidi

### Opzionali:

- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna
- Ripiano in plexiglass trasparente

- *Extraordinary design reduces the footprint of the machine and improves comfort*
- *Bell in great development of volume plexiglass thermoformed thick on mod. 50 and 70, injection in Tritan on mod. 30 and 40*
- *Easily removable sealing bar*
- *Extremely easy to clean thanks to the flatness of the chamber made on AISI 304 stainless steel 5 mm thick*
- *Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons*
- *Support for vacuum bags with liquids*

### Optional:

- *Hose for external suction*
- *GN tanks for external suction*
- *Plexiglass support*



### W8 TOP 40 BX

con gas inerte e AOR opzionali  
with inert gas and AOR optional



W8 30 EASY TOUCH DX



W8 40 EASY TOUCH BX



W8 TOP 50 DX



Estrema facilità di pulizia  
Easy to clean



Facile manutenibilità  
Easy maintainability

#### W8 Easy Touch

- Controllo EASY TOUCH
- Non disponibile con stampante, gas, AOR, SanO<sub>3</sub>, Sat System

#### W8 TOP

- Controllo TOP
- Compatibile Industria 4.0

#### Opzionali:

- Impianto per gas inerte (MAP).
- Stampante termica automatica per data, ora dati confezionamento
- AOR cambio olio automatico
- SanO<sub>3</sub> sistema integrato e automatico di sanificazione

#### W8 Easy Touch

- EASY TOUCH controls (page 176)
- Not available with printer, gas flush, AOR, SanO<sub>3</sub>, Sat System

#### W8 TOP

- TOP controls (page 176)

#### Optional:

- Inert gas system (MAP)
- Automatic thermal printer by date, time and packing specifications
- AOR - Automatic Oil Replacement
- SanO<sub>3</sub> - integrated and automated sanitizing system



### Optional



**SANO<sub>3</sub>**  
AUTOMATIC OZONE SANITIZATION

- Brevettato - è un sistema integrato e automatico di sanificazione della camera e dei vari condotti che, tramite un generatore di ozono, riesce ad arrivare dove i tradizionali sistemi di sanificazione non arrivano. Disponibile solo per W8 TOP 40, 50 e 70



- Patented - is an integrated and automated sanitizing system that works with an ozone generating cell to deeply sanitize the chamber and all the air pipes reaching the best result where other sanitizing procedures cannot get. Available only on W8 TOP 40, 50 and 70



W8 TOP 70 TB



Barra saldante  
Single sealing bar



Doppia barra saldante W8 50 DB  
Double sealing bar W8 50 DB



Tripla barra saldante W8 70 TB  
Triple sealing bar W8 70 TB



Sospensione coperchio ammortizzato  
Lid damper suspension system



Possibilità di saldare più buste  
sovrapposte  
More overlapped bags can be sealed at  
once to speed intense work load



Supporto per buste con liquidi  
Support for vacuum bags with liquids



Utilizzo di buste gofrate per il vuoto  
fuori campana  
Embossed bags can be used to seal  
bigger products holding them outside  
the lid

## Optionals



Gas inerte e AOR (escluse le Easy)  
Inert gas and AOR (the Easy excluded)



Barra saldante con taglio  
Sealing bar with cut-off wire



Stampante integrata  
Built-in printer



Carta adesiva per stampante integrata  
Adhesive paper for built-in printer



**W8 50 DB**  
Ripiano in plexiglass  
Plexiglass shelf



Cavalletto alluminio per W8 50 - con e senza ruote  
o con piano inferiore per serbatoi AOR  
mm 586x564 h.757 + h.110 mm con ruote  
Aluminium table base to W8 50 - with or without wheels  
or with lower shelf for AOR tanks  
mm 586x564 h.757 + h.110 mm with wheels



## Optionals



Tubo per aspirazione esterna  
*External suction hose*

Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)  
con coperchio inox  
*Containers GN 1/1 - 1/2 (h.100/150)  
with s/steel cover*

**0-100% vuoto / vacuum**

Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)  
con coperchio in Tritan  
*Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)  
with cover in Tritan*

**0-80% vuoto / vacuum**



## Optional



**AOR**<sup>®</sup>  
AUTOMATIC OIL REPLACEMENT

Un brevetto esclusivo di Sirman, sempre al primo posto per tecnologia sottovuoto e sous vide.

Gestisce il cambio olio in automatico tramite dei serbatoi esterni che permettono un'autonomia da 1 a 3 anni senza bisogno di interventi sulla pompa. La macchina provvede automaticamente quando serve sostituire l'olio, preservando la pompa e prolungandone la garanzia fino a 3 anni (per macchine connesse in Wi-Fi).

Dimensioni mm 230x330 h.341

*Automatic Oil Replacement, an exclusive patent by Sirman, always in pole position for vacuum and sous vide technology.*

*The machine automatically manages the oil changing, preserving the pump from damage and thus extending the warranty of the pump to 3 years (for machines connected via Wi-Fi).*

*Dimensions mm 230x330 h.341*

# SAT SYSTEM

## sottovuoto con connessione satellite vacuum packaging machines with satellite

Sat System è una funzionalità accessoria della scheda TOP che permette di collegare velocemente alla macchina principale (solo W8 40 o 50 Top) a una seconda macchina satellite per essere utilizzata al posto o in contemporanea alla macchina principale.

Con un investimento ridotto si può così raddoppiare la produttività come se si avessero a disposizione due macchine oppure si può avere un'appendice dedicata in modo specifico ai prodotti liquidi o polverosi (Vertigo SAT 30).

Ideale per:

- tutte le situazioni igienico sanitarie dove è richiesto l'uso di macchine diverse per prodotti diversi.
- chi vuole essere più veloce nella preparazione del proprio carico di lavoro sottovuoto
- chi vuole sfruttare la massima capacità delle buste con i prodotti liquidi (utilizzando Vertigo SAT 30)

Si consiglia di utilizzare unità satelliti di pari grandezza della macchina principale o più piccole



W8 TOP 40 or 50

VERTIGO SAT 30

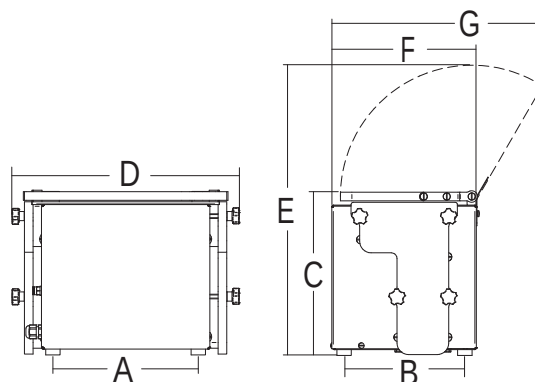
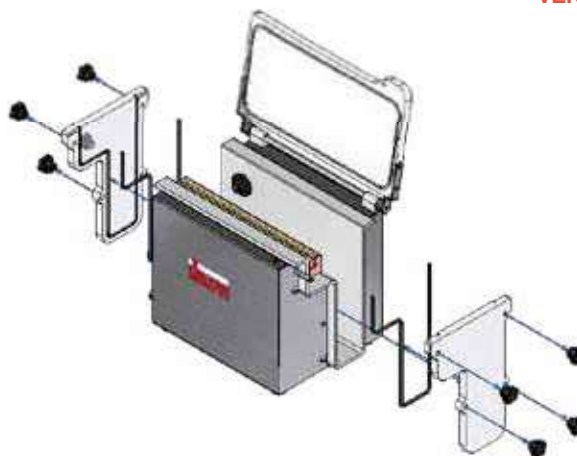
*Sat System is an optional function of the TOP control board that allows you to quickly connect a second satellite machine to the main machine (only W8 40 or 50 Top) to be used instead of or simultaneously with the main machine.*

*With a small investment, you can thus double productivity as if you had two machines available or you can have a satellite machine specifically dedicated to liquid or powdery products (Vertigo SAT 30).*

*Ideale for:*

- all health and hygiene situations where the use of different machines for different products is required.
- those who want to be faster in preparing their vacuum workload
- those who want to exploit the maximum capacity of the bags with liquid products (using Vertigo SAT 30)

*It is recommended to use satellite units of the same size as the main machine or smaller*



|                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Vertigo SAT 30 | 310                                                                                 | 253                                                                                 | 210                                                                                 | 284                                                                                 | 396                                                                                 | 505                                                                                 | 252                                                                                  | 366                                                                                   | 13                                                                                    | -                                                                                     | -                                                                                     |

# SAT

system



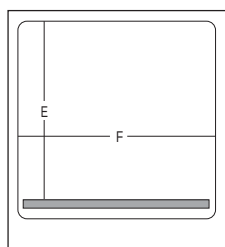
W8 TOP 40 or 50



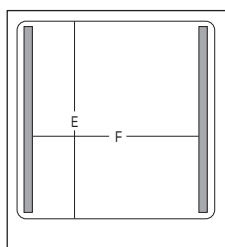
W8 SAT 30, 40 or 50 / 50 DB



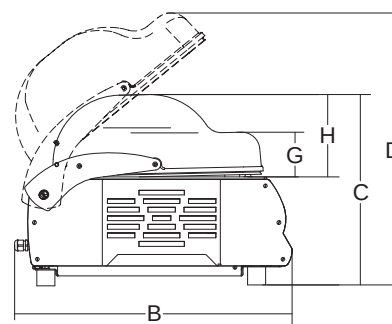
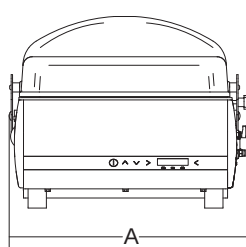
Predisposizione Sat System  
Sat System ready



W8 30-40-50



W8 50 DB



|              |  | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G  | H   |  |  |  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|              | mm                                                                                  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| W8 SAT 30    | 310                                                                                 | 402 | 525 | 408 | 587 | 334 | 340 | 95 | 170 | 24                                                                                    | 720x570x770                                                                           | 34                                                                                    |
| W8 SAT 40    | 410                                                                                 | 493 | 585 | 422 | 630 | 390 | 430 | 99 | 180 | 31                                                                                    | 760x640x770                                                                           | 41                                                                                    |
| W8 SAT 50    | 510                                                                                 | 609 | 640 | 420 | 605 | 430 | 540 | 90 | 210 | 43                                                                                    | 840x870x750                                                                           | 53                                                                                    |
| W8 SAT 50 DB | 410x2                                                                               | 609 | 640 | 420 | 605 | 424 | 428 | 90 | 210 | 45                                                                                    | 840x870x750                                                                           | 55                                                                                    |

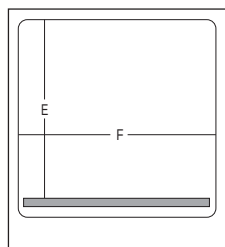




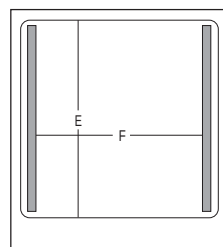
## Optionals

### Buste per sottovuoto / Vacuum bags

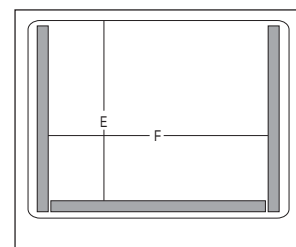
| Lisce $\mu\text{m}$ 70<br>Smooth $\mu\text{m}$ 70 | Lisce $\mu\text{m}$ 90<br>Smooth $\mu\text{m}$ 90 | Goffrate $\mu\text{m}$ 105<br>Embossed $\mu\text{m}$ 105 | Cook&Chill $\mu\text{m}$ 80<br>Cook&Chill $\mu\text{m}$ 80 | Compostabili<br>Compostable |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| (-40°C / +40°C)                                   | (-40°C / +40°C)                                   | (-40°C / +40°C)                                          | (-40°C / +120°C)                                           | (-20°C / +120°C)            |
| cm 20x30                                          | cm 17x25                                          | cm 16x23                                                 | cm 15x20                                                   | cm 15x20                    |
| cm 25x35                                          | cm 20x30                                          | cm 20x30                                                 | cm 20x30                                                   | cm 20x30                    |
| cm 30x40                                          | cm 25x35                                          | cm 25x35                                                 | cm 25x35                                                   | cm 25x35                    |
| cm 40x50                                          | cm 30x40                                          | cm 30x40                                                 | cm 30x40                                                   | cm 30x40                    |
|                                                   | cm 35x45                                          | cm 35x45                                                 |                                                            |                             |
|                                                   | cm 40x50                                          | cm 40x50                                                 |                                                            |                             |



W8 30-40-50



W8 50 DB



W8 70 TB

#### IDENTIFICAZIONE MODELLI

D = Pompa DVP

B = Pompa Busch

X = piano appoggio inox

12 = pompa aspirazione 12 mc

DB = doppia barra saldante

TB = tripla barra saldante

P = da pavimento

#### ORDERING SYSTEM

D = DVP

B = Pump Busch

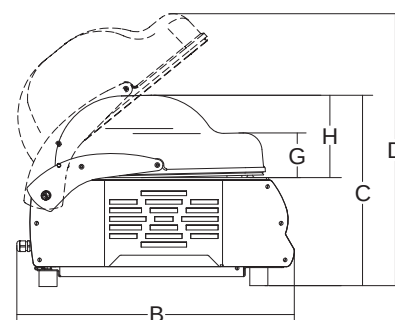
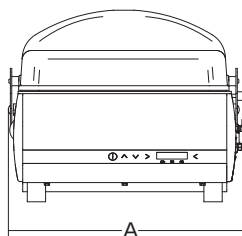
X = flat s/steel countertop

12 = suction pump 12 mc

DB = double sealing bar

TB = Triple sealing bar

P = floor standing



|                        |      |       |    |               |               | A   | B   | C    | D    | E   | F   | G  | H   |     |               |     |
|------------------------|------|-------|----|---------------|---------------|-----|-----|------|------|-----|-----|----|-----|-----|---------------|-----|
|                        | kw   | mc/h  | mm | mm            | mm            | mm  | mm  | mm   | mm   | mm  | mm  | mm | mm  | kg  | mm            | kg  |
| W8 30 Easy Touch DX    | 0.35 | 1ph   | 8  | 310           | 340x360 h.160 | 402 | 525 | 408  | 587  | 334 | 340 | 95 | 170 | 38  | 720x570x770   | 48  |
| W8 30 Easy Touch BX    | 0.35 | 1ph   | 8  | 310           | 340x360 h.160 | 402 | 525 | 408  | 587  | 334 | 340 | 95 | 170 | 38  | 720x570x770   | 48  |
| W8 30 Easy Touch DX 12 | 0.45 | 1ph   | 12 | 310           | 340x360 h.160 | 402 | 525 | 408  | 587  | 334 | 340 | 95 | 170 | 38  | 720x570x770   | 48  |
| W8 40 Easy Touch DX 12 | 0.45 | 1ph   | 12 | 410           | 430x410 h.170 | 493 | 585 | 422  | 630  | 390 | 430 | 99 | 180 | 54  | 760x640x770   | 64  |
| W8 40 Easy Touch DX    | 0.75 | 1ph   | 20 | 410           | 430x410 h.170 | 493 | 585 | 422  | 630  | 390 | 430 | 99 | 180 | 56  | 760x640x770   | 66  |
| W8 40 Easy Touch BX    | 0.75 | 1ph   | 20 | 410           | 430x410 h.170 | 493 | 585 | 422  | 630  | 390 | 430 | 99 | 180 | 56  | 760x640x770   | 66  |
| W8 50 Easy Touch DX    | 0.75 | 1ph   | 20 | 510           | 545x460 h.190 | 609 | 640 | 420  | 605  | 430 | 540 | 90 | 210 | 70  | 840x870x750   | 86  |
| W8 50 Easy Touch BX    | 0.75 | 1ph   | 20 | 510           | 545x460 h.190 | 609 | 640 | 420  | 605  | 430 | 540 | 90 | 210 | 70  | 840x870x750   | 86  |
| W8 Top 30 DX           | 0.35 | 1ph   | 8  | 310           | 340x360 h.160 | 402 | 525 | 408  | 587  | 334 | 340 | 95 | 170 | 38  | 720x570x770   | 48  |
| W8 Top 30 BX           | 0.35 | 1ph   | 8  | 310           | 340x360 h.160 | 402 | 525 | 408  | 587  | 334 | 340 | 95 | 170 | 38  | 720x570x770   | 48  |
| W8 Top 30 DX 12        | 0.45 | 1ph   | 12 | 310           | 340x360 h.160 | 402 | 525 | 408  | 587  | 334 | 340 | 95 | 170 | 38  | 720x570x770   | 48  |
| W8 Top 40 DX           | 0.75 | 1ph   | 20 | 410           | 430x410 h.170 | 493 | 585 | 422  | 630  | 390 | 430 | 99 | 180 | 56  | 760x640x770   | 66  |
| W8 Top 40 BX           | 0.75 | 1ph   | 20 | 410           | 430x410 h.170 | 493 | 585 | 422  | 630  | 390 | 430 | 99 | 180 | 56  | 760x640x770   | 66  |
| W8 Top 50 DX           | 0.75 | 1ph   | 20 | 510           | 545x460 h.190 | 609 | 640 | 420  | 605  | 430 | 540 | 90 | 210 | 70  | 840x870x750   | 86  |
| W8 Top 50 BX           | 0.75 | 1ph   | 20 | 510           | 545x460 h.190 | 609 | 640 | 420  | 605  | 430 | 540 | 90 | 210 | 70  | 840x870x750   | 86  |
| W8 Top 50 DX DB        | 0.75 | 1ph   | 20 | 410x2         | 545x460 h.190 | 609 | 640 | 420  | 605  | 424 | 428 | 90 | 210 | 75  | 840x870x750   | 87  |
| W8 Top 50 BX DB        | 0.75 | 1ph   | 20 | 410x2         | 545x460 h.190 | 609 | 640 | 420  | 605  | 424 | 428 | 90 | 210 | 75  | 840x870x750   | 87  |
| W8 Top 70 BX 40 TB P   | 1.1  | 3ph+N | 40 | 640x1 / 410x2 | 780x490 h.190 | 877 | 674 | 1134 | 1368 | 424 | 660 | 95 | 200 | 167 | 1200x800x1350 | 180 |



Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con  
coperchio in Tritan opzionali  
*Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)  
with cover in Tritan*

**0-80% vuoto / vacuum**

## VACUEX 4 - 8

### sottovuoto esterno

### external packaging machines

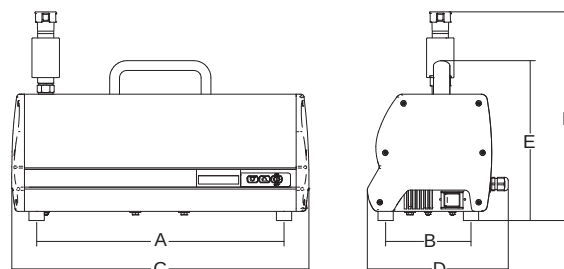


- Macchina dedicata all'aspirazione esterna, piccola compatta e pratica nell'utilizzo.
  - Ottima portabilità grazie alla pratica maniglia superiore.
  - Pompa aspirazione Bush di serie.
  - Facile settaggio del tempo di vuoto.
  - Contacicli e contaore utilizzo pompa.
  - Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio.
  - Messaggio cambio olio e filtro pompa.
  - Filtro su tubo di aspirazione per evitare l'aspirazione di corpi solidi.
  - Cartuccia filtro su tubo di aspirazione facilmente sostituibile.
- *The ideal machine for container vacuum, very compact and user friendly.*
  - *Easy to carry thanks to the upper handle.*
  - *Bush suction pump as standard.*
  - *Easy vacuum time setting.*
  - *Counter and counter use pump.*
  - *Oil preheat and cleaning cycle.*
  - *Oil and filter change message.*
  - *Hose filter to avoid suction of solid parts.*
  - *Hose filter cartridge easily removable.*



Contenitori GN 1/1 - 1/2 (h.100/150) con coperchio  
inox opzionali  
*Optional containers GN 1/1 - 1/2 (h.100 / 150) with s/  
steel cover*

**0-100% vuoto / vacuum**



|                 |      |     |      | A   | B   | C   | D   | E   | F   |    |             |    |
|-----------------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                 | kw   | 1ph | m3/h | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| <b>Vacuex 4</b> | 0.1  | 1ph | 4    | 406 | 140 | 488 | 232 | 262 | 343 | 11 | 550x300x300 | 13 |
| <b>Vacuex 8</b> | 0.35 | 1ph | 8    | 406 | 140 | 488 | 232 | 262 | 343 | 16 | 550x300x300 | 18 |



# VERTIGO 30

## sottovuoto verticale vertical vacuum packaging machines



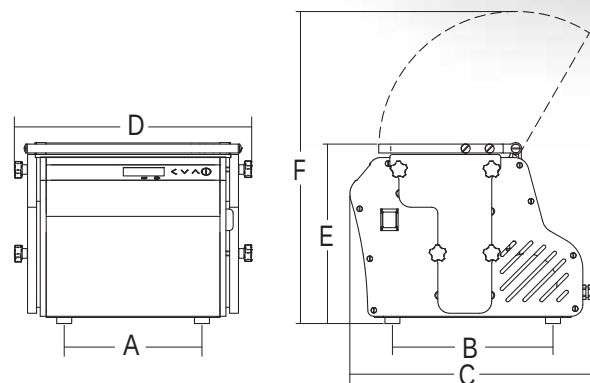
Industria 4.0

- Sottovuoto compatta verticale ideale per liquidi, granulati e polveri per utilizzo nei bar o come seconda macchina.
- Max misura sacchetto mm 300x350 che riesce a contenere 3 Lt
- Controllo EASY TOUCH
- Coperchio senza pistoni
- Pratiche nicchie sul profilo uso maniglia
- Straordinaria soluzione brevettata per la pulizia interna:
- Fianchi laterali della vasca trasparenti offrono una visibilità perfetta all'interno vasca
- Fianchi laterali sono facilmente e completamente smontabili senza attrezzi per poter pulire agevolmente e a fondo dentro la vasca

- *Vertical compact vacuum packaging machine ideal for liquids, granulates and powders best for bars or as a second machine.*
- *Max bag size 300x350 mm which can easily hold 3 Lt*
- *EASY TOUCH controls (pag. 176)*
- *Lid without pistons*
- *Practical niches on the profile to move the unit*
- *Extraordinary patented solution for internal cleaning:*
- *Transparent sides of the tank offer perfect visibility inside the tank*
- *Side panels can be easily and completely disassembled without tools for easy and thorough cleaning inside the tank*







|            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|            | kw                                                                                  |                                                                                     | mc/h                                                                                | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                   |
| Vertigo 30 | 0.15                                                                                | 1ph                                                                                 | 4                                                                                   | 310                                                                                 | 326x60x250                                                                          | 230                                                                                 | 268                                                                                 | 416                                                                                 | 396                                                                                 | 300                                                                                 | 521                                                                                 | 22                                                                                  | 515x435x385                                                                         | 24                                                                                   |



# GHOST 30

sottovuoto da incasso  
*built-in vacuum packaging machines*



INDUSTRIA 4.0

- Sottovuoto da incasso per cassetti standard da 60 cm
- Pompa 4 mc DVP compatta
- Controllo EASY TOUCH con Wifi
- Barra saldante da 31 cm facilmente rimovibile
- Barra saldante azionata da pistoncini pneumatici
- Vasca in acciaio inox AISI 304 rinforzata
- Coperchio in plexiglass antisfondamento 20 mm
- Supporto per buste con liquidi
- Disponibile in due versioni:
  - da cassetto mod. BI
  - da sottobanco, fornita con frontale mod. UC

- Built-in vacuum packaging machine for standard 60 cm drawers
- Compact 4 mc DVP pump
- EASY TOUCH control with Wifi
- Easily removable 31 cm sealing bar
- Sealing bar activated by pneumatic pistons
- Reinforced AISI 304 stainless steel bowl
- 20 mm shatterproof plexiglass lid
- Support for vacuum bags with liquids
- Available in two versions:
  - drawer built in (no front panel included) mod.BI
  - undercounter, supplied with front panel mod.UC

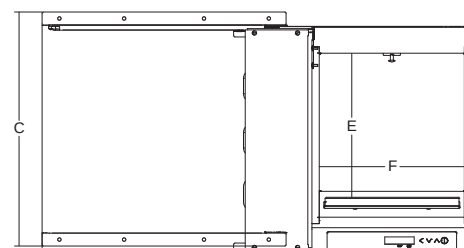
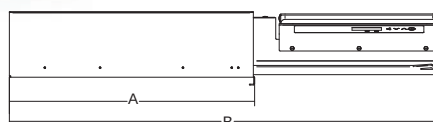
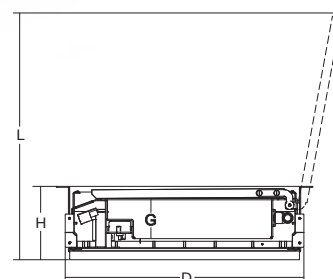


GHOST 30 BI

GHOST 30 BI



GHOST 30 UC



|          |      |      |    |     |              | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G  | H   | L   | KG |             |    |
|----------|------|------|----|-----|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|----|-------------|----|
|          | kw   | mc/h | mm | mm  | mm           | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| Ghost 30 | 0.15 | 1ph  | 4  | 310 | 336x333 h.90 | 568 | 998 | 594 | 553 | 333 | 336 | 90 | 170 | 572 | 38 | 720x570x770 | 48 |

# DISPENSER

dispenser  
shrink wrappers



50M2B

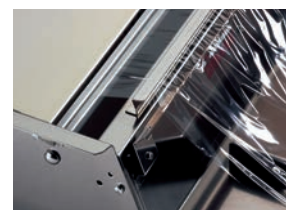


40MB

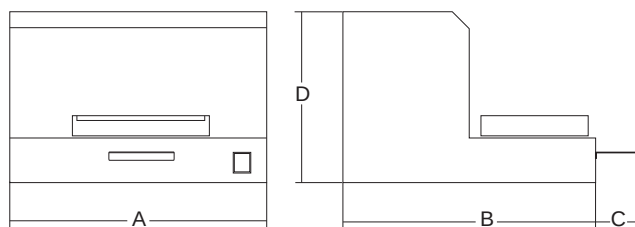
- Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.
- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Taglio del film tramite profilo teflonato caldo, non provoca fumo.



- *Designed for packaging foods like meat, cheese, pasta, fresh fruits and vegetables; the dispensers offer a fast hygienic service in supermarkets, butcher shops and delicatessens where fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.*
- *Structure in stainless steel.*
- *Reels and rods made of anodized aluminum.*
- *Film cutting by a Teflon-coated profile, do not smoke.*



Profilo teflonato  
Teflon-coated section



|       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
|       | watt                                                                                |                                                                                     |                                                                                     | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |    |
| 40MB  | 190                                                                                 | 1ph                                                                                 |                                                                                     | 400                                                                                 | 290x165                                                                             | 433                                                                                 | 521                                                                                 | 125                                                                                 | 290                                                                                   | 13                                                                                    | 580x600x370                                                                           | 15 |
| 50M2B | 190                                                                                 | 1ph                                                                                 |                                                                                     | 500                                                                                 | 290x165                                                                             | 553                                                                                 | 521                                                                                 | 125                                                                                 | 290                                                                                   | 15                                                                                    | 650x580x370                                                                           | 17 |





# SIGIX M20

## sigilla vaschette thermosealers



- Pratica e robusta sigillavaschette manuale
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Controllo elettronico con temperatura e preriscaldamento
- Conteggio vaschette
- Tempo di saldatura 4 secondi
- Stampi custom a disegno
- Altezza massima vaschette mm 120
- Piastra sigillante in alluminio teflonato

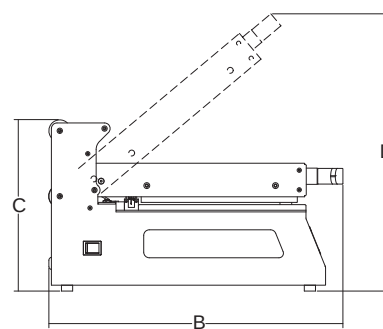
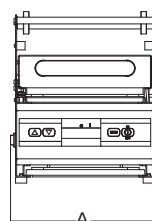
### Opzionali:

- Vaschette disponibili
  - mm 137x95 h.63
  - mm 190x137 h.72
  - mm 230x190 h.65
  - mm 260x190 h.65
- Stampi relativi alle vaschette disponibili

- *Practical and robust manual thermosealers*
- *Stainless steel AISI 304 structure*
- *Electronic control with temperature and preheat*
- *counting trays*
- *welding time 4 sec.*
- *Molds to custom design*
- *Maximum trays height mm 120*
- *Aluminum plate sealer Teflon*

### Options:

- *Available trays*
  - mm 137x95 h.63
  - mm 190x137 h.72
  - mm 230x190 h.65
  - mm 260x190 h.65
- *Molds of the available trays*



|           | watt | 1ph | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----------|------|-----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Sigix M20 | 900  | 1ph | 200 | 260x190 | 257 | 525 | 306 | 496 | 18 | 620x380x400 | 22 |

# SIGIX A20

## sigilla vaschette thermosealers



- Pratica e robusta sigilla vaschette automatica
- Struttura in acciaio inox
- Piastra saldante in alluminio teflonato motorizzata guidata su 4 punti per una saldatura omogenea in tutta la superficie.
- Regolazione della temperatura e del tempo di saldatura.
- Controllo elettronico con conteggio delle vaschette
- Vaschetta realizzabile anche su specifica del cliente
- Cassetto estraibile totalmente con sensore per attivazione in automatico del ciclo di saldatura
- Possibile saldare anche vaschette molto alte per rosticceria, ecc.
- Taglio automatico del film.
- Stampi standard e a disegno del cliente

### Opzionali:

- Rotoli vita film
- Vaschette standard disponibili
  - mm 137x95 h.63
  - mm 190x137 h.72
  - mm 230x190 h.65
  - mm 260x190 h.65
- Stampi relativi alle vaschette disponibili



- A practical and sturdy automatic thermosealers
- Stainless steel structure
- Features a motor-driven Teflon-coated aluminium sealing plate guided on 4 points for uniform sealing along the entire surface.
- Adjustable sealing temperature and time.
- Electronic control with tray counting
- The tray can also be made to the customer's specifications
- Fully extractable drawer with sensor for automatically activating the sealing cycle
- The machine can also be used to seal very tall trays used in delicatessens, etc.
- Automatic cutting of the film.
- Dies available in the standard version or made to the customer's drawing

### Options:

- Tray lidding film
- Standard trays
  - mm 137x95 h.63
  - mm 190x137 h.72
  - mm 230x190 h.65
  - mm 260x190 h.65
- Molds of the available trays

|           |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | watt                                                                                |                                                                                     | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                   | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Sigix A20 | 600                                                                                 | 1ph                                                                                 | 200                                                                                 | 260x190                                                                             | 260x570 h.510                                                                       | 29                                                                                   | 750x580x800                                                                           | 42                                                                                    |

## MACCHINE COTTURA

Indispensabili accessori e nuove tecnologie completano il catalogo Sirman di un pacchetto di macchine specifiche per la cottura.

Dalle insostituibili salamandre e pratici forni a convezione, fino alle tecnologie più evolute come induzione e cottura a bassa temperatura.

Dove tradizione e innovazione trovano un perfetto connubio, a supporto di chef professionisti che pretendono sempre il massimo dalle proprie attrezzature.

## COOKING MACHINES

*Essential equipments and new technologies complete the Sirman catalogue with a range of machines specifically designed for cooking.*

*From the unique salamanders and easy to use convection ovens to the most advanced technologies such as induction and low temperature cooking.*

*Here is a perfect match between tradition and innovation, supporting professional chefs who always require the highest performance from their equipments.*







# EASYSOFT TOUCH

## sottovuoto e sous vide

## vacuum and sous vide cooking system



Industria 4.0

Magnifico connubio tra macchina per il sottovuoto e apparecchio cottura a bassa temperatura.

- Macchina sottovuoto compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Pompa aspirazione a bagno d'olio.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.
- Memorizzazione ultima impostazione.
- Contacikli e contatore utilizzo pompa.
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio.
- Vuoto esterno a tempo.
- Sollevamento coperchio manuale.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Controllo EASY TOUCH (pag. 176)

Apparecchio statico per la cottura a bassa temperatura.

- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.

*Fantastic combination of a chamber vacuum packing machine and a low temperature cooking device.*

*Quick compact vacuum packing machine for small servings.*

- Easy setting of vacuum time and welding.
- easily removable sealing bar.
- Oil bath suction pump.
- Display percentage vacuum and remaining time.
- Storing last setting.
- Cycles counter and pump usage counter.

- Preheat cycle pump and cleaning oil
- oil change message.
- External vacuum time.
- Manual lid lifting.
- Aisi 304 stainless steel tray.
- EASY TOUCH Control (pag. 176).

*Static appliance for low temperature cooking.*

- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Aisi 304 stainless steel tray.
- Wi-Food touch control with 0.2°C T delta.
- Can be used through a free app, downloadable for both the Android and iOS systems.
- The practical positioning bracket for the display box allows for placing the controls – by means of a magnetic system – in the most comfortable and accessible location.
- Up to 10 programmes storable on the machine and many more through the APP.
- Temperature settable in °C and in °F.

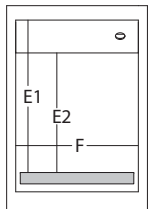
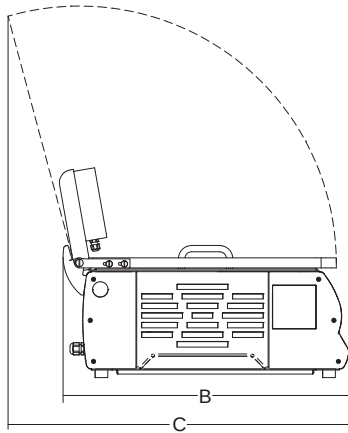
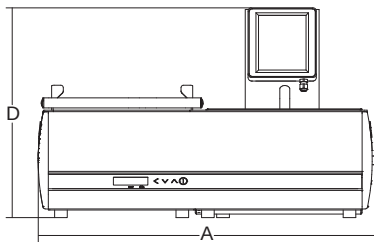




Optional



Tubo per aspirazione esterna  
External suction hose



|                | watt      | mc/h | mm | mm  | mm              | lit              | lit  | mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|----------------|-----------|------|----|-----|-----------------|------------------|------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Easysoft Touch | 100/1.700 | 1ph  | 4  | 260 | 270x350<br>h.75 | 280x400<br>h.180 | 19.7 | 15 | 695 | 560 | 685 | 415 | 340 | 263 | 264 | 708 | 45 | 740x720x320 | 48 |





# SOFTCOOKER XP S / SR

## sous vide cooking system

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura in acciaio inox, vasca di cottura gastronomica in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto del fondo della vasca.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio.
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con  $\Delta T$  di 0,2°C:
  - 25 programmi memorizzabili.
  - Temperatura selezionabile in °C e °F.
  - Coperchio vasca fornito di serie.
- Versione R con rubinetto per lo scarico dell'acqua.

- Low temperature cooking device with water static heating.
- Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel
- Practical handles to carry it easily
- Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom
- Electronic control system of the temperature with working temperature display
- Same control system of Softcooker with  $\Delta T$  of 0,2°C:
  - 25 storable programs
  - Temperature setting in °C and °F.
  - Equipped with lid
- R versione with tap for discharging water.



SOFTCOOKER XP S 1/1 GN



SOFTCOOKER XP S 2/3 GN

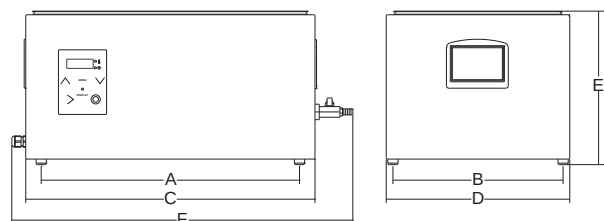


SOFTCOOKER XP S 2/3 GN



SOFTCOOKER XP S 1/1 GN


**SOFTCOOKER XP SR 1/1 GN**

**SOFTCOOKER XP SR 2/3 GN**


|                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | watt                                                                                | ph                                                                                  | °C                                                                                  | lt                                                                                  | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Softcooker XP S 2/3 GN</b>  | 1.150                                                                               | 1ph                                                                                 | 24 ÷ 99,9                                                                           | 16.5                                                                                | 14                                                                                  | 336                                                                                 | 342                                                                                 | 396                                                                                 | 368                                                                                 | 309                                                                                 | 423                                                                                  | 5                                                                                     | 600x500x420                                                                           | 9                                                                                     |
| <b>Softcooker XP S 1/1 GN</b>  | 1.700                                                                               | 1ph                                                                                 | 24 ÷ 99,9                                                                           | 26.5                                                                                | 22                                                                                  | 508                                                                                 | 342                                                                                 | 568                                                                                 | 368                                                                                 | 309                                                                                 | 595                                                                                  | 16                                                                                    | 600x500x420                                                                           | 20                                                                                    |
| <b>Softcooker XP SR 2/3 GN</b> | 1.150                                                                               | 1ph                                                                                 | 24 ÷ 99,9                                                                           | 19                                                                                  | 17                                                                                  | 336                                                                                 | 342                                                                                 | 396                                                                                 | 368                                                                                 | 309                                                                                 | 470                                                                                  | 5.5                                                                                   | 600x500x420                                                                           | 9                                                                                     |
| <b>Softcooker XP SR 1/1 GN</b> | 1.700                                                                               | 1ph                                                                                 | 24 ÷ 99,9                                                                           | 29                                                                                  | 25                                                                                  | 508                                                                                 | 342                                                                                 | 568                                                                                 | 368                                                                                 | 309                                                                                 | 642                                                                                  | 16.5                                                                                  | 600x500x420                                                                           | 20                                                                                    |



# SOFTCOOKER SR WI-FOOD

## sous vide cooking system



Industria 4.0

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in °C e °F.
- Pratico rubinetto per lo scarico d'acqua.

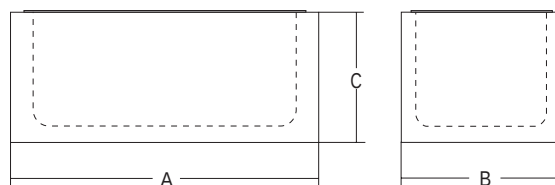
- Low temperature cooking device with water static heating.
- Structure, tank and lid made of stainless steel.
- Practical handles to carry it easily
- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Wi-Food touch control with 0.2°C T delta.
- Can be used through a free app, downloadable for both the Android and iOS systems.
- The practical positioning bracket for the display box allows for placing the controls – by means of a magnetic system – in the most comfortable and accessible location.
- Up to 10 programmes storable on the machine and many more through the APP.
- Temperature settable in °C and in °F.
- Practical tap for discharging the water.



SOFTCOOKER SR 2/3 WI-FOOD



SOFTCOOKER SR 1/1 WI-FOOD

Comandi touch  
Touch controlsPratica staffa per display  
The practical bracket for the display box

|                                  |       |     |                        |     |     | A   | B   | C   |      |             |      |
|----------------------------------|-------|-----|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
|                                  | wait  |     | °C                     | lit | lit | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
| <b>Softcooker SR 2/3 Wi-Food</b> | 2.000 | 1ph | 24÷95<br>75,2÷199,9 F° | 19  | 17  | 390 | 360 | 300 | 5.5  | 600x500x420 | 9.5  |
| <b>Softcooker SR 1/1 Wi-Food</b> | 2.000 | 1ph | 24÷95<br>75,2÷199,9 F° | 29  | 25  | 565 | 360 | 300 | 16.5 | 600x500x420 | 20.5 |



# SOFTCOOKER SR BI WI-FOOD

## sous vide cooking system



SOFTCOOKER SR BI 1/1 WI-FOOD



SOFTCOOKER SR BI 2/3 WI-FOOD



Spinotto ermetico IP 67  
IP 67 hermetic connector



Pratica staffa per display  
The practical bracket for the  
display box

- Apparecchio da incasso per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in °C e °F.
- Spinotto ermetico IP 67 per eventuale rimozione del blocco comandi in operazioni di pulizia o tempi morti.
- Coperchio vasca con maniglia a scomparsa.
- Kit collegamento scarico acqua opzionale.

- Built-in device for cooking at low temperature with static heating of the water.
- Structure, tank and lid made of stainless steel.
- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Wi-Food touch control with 0.2°C T delta.
- Can be used through a free app, downloadable for both the Android and iOS systems.
- The practical positioning bracket for the display box allows for placing the controls – by means of a magnetic system – in the most comfortable and accessible location.
- Up to 10 programmes storable on the machine and many more through the APP.
- Temperature settable in °C and in °F.
- IP 67 hermetic connector for removing the control block during cleaning operations or idle periods.
- Tank lid with recessed handle.
- Optional water discharge device connection kit.

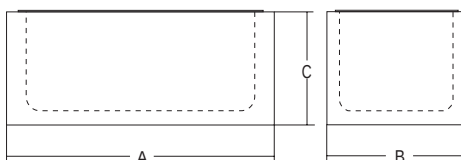


Industria 4.0

### Optional



Kit collegamento scarico acqua  
Water discharge device  
connection kit



|                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                              | watt                                                                                |                                                                                     | °C                                                                                  | lt                                                                                  | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Softcooker SR BI 2/3 Wi-Food | 2.000                                                                               | 1ph                                                                                 | 24÷95<br>75,2÷199,9 F°                                                              | 19                                                                                  | 17                                                                                  | 350x320                                                                             | 400                                                                                 | 370                                                                                 | 300                                                                                  | 5.5                                                                                   | 600x500x420                                                                           | 9.5                                                                                   |
| Softcooker SR BI 1/1 Wi-Food | 2.000                                                                               | 1ph                                                                                 | 24÷95<br>75,2÷199,9 F°                                                              | 29                                                                                  | 25                                                                                  | 520x320                                                                             | 575                                                                                 | 370                                                                                 | 300                                                                                  | 16.5                                                                                  | 600x500x420                                                                           | 20.5                                                                                  |



# SOFTCOOKER WI-FOOD

## sous vide cooking system



Industria 4.0

Disponibile in 4 diverse versioni:

- **Softcooker Wi-Food:** fianchi in ABS e cestello in alluminio
- **Softcooker Wi-Food X:** fianchi e cestello in acciaio inox AISI 304
- **Softcooker Wi-Food NFC:** fianchi in ABS e cestello in alluminio con antenna
- **Softcooker Wi-Food X NFC:** fianchi e cestello in acciaio inox AISI 304 con antenna
- Le versioni NFC sono dotate di antenna integrata per la lettura immediata delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe"
- Pratico e ampio display touch 5", IP 67
- 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP
- Pratica maniglia per trasporto
- La connessione Wi-Fi permette, tramite APP gratuita dedicata, di controllare la cottura anche da casa
- L'APP consente anche la gestione di diversi apparecchi, ricette private e pubbliche con 4 livelli, log di cottura HACCP, stampa di etichette adesive, settaggio di allarmi sonori, funzione Multitimer, lettura e configurazione delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe" e molto altro ancora

### Opzioni

- Vasca 1/1 GN inox con coperchio
- Vasca 2/1 GN inox con coperchio
- Divisorio buste sottovuoto

Available in 4 versions:

- **Wi-Food Softcooker:** sides in ABS and basket in aluminium
- **Wi-Food X Softcooker:** sides and basket in AISI 304 stainless steel
- **NFC Wi-Food Softcooker:** sides in ABS and basket in aluminium, with aerial
- **Wi-Food X NFC Softcooker:** sides and basket in AISI 304 stainless steel, with aerial
- The NFC versions fitted with a built-in aerial to get on-the-spot readings from the SWP "Softcooker Wireless Probes"
- A large and practical 5" touch screen display, with IP 67 rating
- Up to 10 instant programmes on the machine and countless other programmes through the APP
- Practical handle for carrying the machine
- Via the special free App, the Wi-Fi connection allows you to check the cooking even from home
- The APP also allows you to manage various pieces of equipment, private and public recipes with 4 levels, HACCP cooking logs, printing of adhesive labels, setting audible alarms, Multitimer function, reading and configuration of the SWP "Softcooker Wireless Probes" and a whole lot more

### Optionals

- 1/1 GN s/steel container with lid
- 2/1 GN s/steel container with lid
- Vacuum bags dividing



SOFTCOOKER WI-FOOD NFC



SOFTCOOKER WI-FOOD X NFC



[www.Softcooker.com](http://www.Softcooker.com)



Pratica maniglia per il trasporto  
Easy to handle holder

## Optionals



Vasca inox con rubinetto 2/1 GN  
S/steel container with tap 2/1 GN



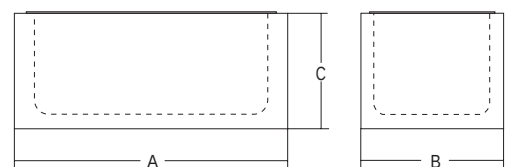
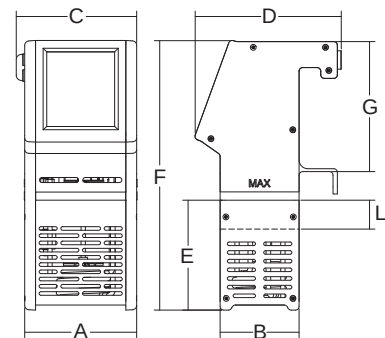
Vasca inox con rubinetto 1/1 GN  
S/steel container with tap 1/1 GN



Divisorio buste sottovuoto  
Vacuum bags dividing



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



|                                   | watt  | 1ph | °C                     | lt   | lt | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | kg  | mm          | kg   |
|-----------------------------------|-------|-----|------------------------|------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-------------|------|
| <b>Softcooker Wi-Food / NFC</b>   | 2.000 | 1ph | 24÷95<br>75,2÷199,9 F° | -    | -  | 165 | 109 | 174 | 203 | 152 | 377 | 180 | 40 | 4,5 | 330x455x240 | 5,5  |
| <b>Softcooker Wi-Food X / NFC</b> | 2.000 | 1ph | 24÷95<br>75,2÷199,9 F° | -    | -  | 138 | 109 | 150 | 203 | 152 | 377 | 180 | 40 | 4,5 | 330x455x240 | 5,5  |
| <b>1/1 GN</b>                     | -     | -   | -                      | 27   | 22 | 565 | 360 | 230 | -   | -   | -   | -   | -  | 7,7 | 720x500x350 | 11,5 |
| <b>2/1 GN</b>                     | -     | -   | -                      | 57,5 | 43 | 650 | 530 | 230 | -   | -   | -   | -   | -  | 13  | 750x650x400 | 16   |





# SOFTCOOKER XP

## sous vide cooking system



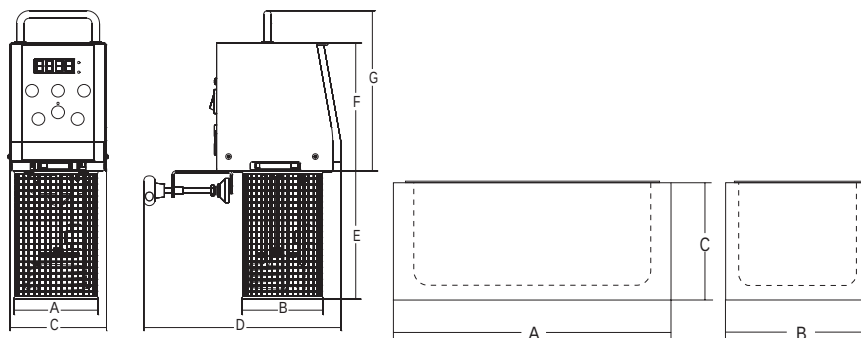
- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione.
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.
- 25 programmi memorizzabili.
- Partenza posticipata programmabile.
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.

### Opzioni

- Vasca 1/1 GN inox con coperchio
- Vasca 2/1 GN inox con coperchio
- Divisorio buste sottovuoto
- Coperchio vasca per un maggior isolamento termico e una minor dispersione di calore - Energy Saving!
- High precision warmer with temperature control.
- Working temperature display.
- 25 storable programs.
- Programmable postponed departure.
- IP X3 protection rated stainless steel structure.
- Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)
- Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid.
- Circulating pump to help the best product mixing.
- Temperature sensor to prevent overload and overheating.

### Optionals

- 1/1 GN s/steel container with lid
- 2/1 GN s/steel container with lid
- Vacuum bags dividing
- Lid for better thermal insulation and less waste of heat - Energy Saving!



|                      |       |     |       |      |    | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   |     |             |      |
|----------------------|-------|-----|-------|------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|------|
|                      | watt  | 1ph | °C    | lt   | lt | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg   |
| <b>Softcooker XP</b> | 2.000 | 1ph | 24÷99 | -    | -  | 110 | 105 | 130 | 260 | 170 | 170 | 210 | 4.5 | 330x455x240 | 5.5  |
| <b>1/1 GN</b>        | -     | -   | -     | 27   | 22 | 565 | 360 | 230 | -   | -   | -   | -   | 7.7 | 720x500x350 | 11.5 |
| <b>2/1 GN</b>        | -     | -   | -     | 57.5 | 43 | 650 | 530 | 230 | -   | -   | -   | -   | 13  | 750x650x400 | 16   |

## Optionals



Supporto vasche  
Containers support



2/1 GN

Divisorio buste sottovuoto  
Vacuum bags dividing



1/1 GN

Vasca inox con coperchio 1/1 e 2/1 GN  
S/steel container with lid 1/1 and 2/1 GN

# SOFTCOOKER MAXI 70

## sous vide cooking system



Industria 4.0

- Il Softcooker Maxi 70 è un potente apparecchio per la cottura sottovuoto in cui gli elementi riscaldanti e circolatori sono posti all'esterno della vasca. Priva di qualsiasi ingombro interno, la capienza della vasca (70lt) viene sfruttata nella sua totalità.
- Il coperchio coibentato, la generosa potenza di 7.5 Kw e il potente sistema di circolazione dell'acqua assicurano un'ottima velocità di riscaldamento e una perfetta uniformità nella distribuzione del calore.
- Il controllo touch Wi-food, gestibile in cloud tramite l'app gratuita SRCS (Sirman Remote Control System), permette una gestione accurata delle temperature con una precisione di Delta T di soli 0,2 °C. Utilizzabile sia in gradi Celsius che Fahrenheit, con 10 programmi memorizzabili direttamente sulla macchina e un numero infinito di programmi gestibili tramite l'applicazione.
- La macchina può essere collegata all'impianto idrico tramite due pratici rubinetti posti nel frontale, gestendo così carico e scarico dell'acqua direttamente dalla macchina.

### Opzionale:

- Mobile inox dedicato con ripiano intermedio. Possibilità di integrare Ghost 30, la sottovuoto a cassetto.

- *The Softcooker Maxi 70 is a powerful vacuum cooking appliance that uses a water circulation system outside the tank, so as to be able to exploit all the available space of its 70 liter tank capacity.*
- *The insulated lid, the generous power of 7.5 Kw and the powerful water circulation system ensure excellent heating speed and perfect uniformity in heat distribution.*
- *The Wi-food touch control allows accurate temperature management with a Delta T precision of just 0.2 °C. The control can be used through our free SRCS (Sirman Remote Control System) app, downloadable for both the Android and iOS systems. Usable in both Celsius and Fahrenheit degrees, with 10 programs that can be stored directly on the machine and an infinite number of programs that can be managed via the application.*
- *The machine can be connected to the water system via two practical taps located on the front, thus managing loading and unloading of water directly from the machine.*

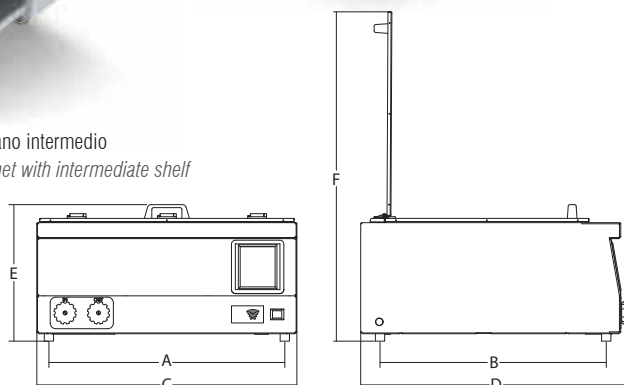
### Optionals:

- *Dedicated stainless steel cabinet with intermediate shelf. Possibility of integrating Ghost 30, the built-in vacuum packaging machines.*

## Optional



Mobile inox dedicato con ripiano intermedio  
Dedicated stainless steel cabinet with intermediate shelf



|                    | watt  |     | °C      | lt | lt | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|--------------------|-------|-----|---------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Softcooker Maxi 70 | 7.500 | 1ph | 24 ÷ 95 | 80 | 70 | 635 | 609 | 700 | 725 | 368 | 887 | 59 | 850x840x570 | 73 |



# SONDE WIRELESS NFC

wireless probes NFC



- Sistema pratico ed efficiente per il controllo della temperatura al cuore nelle cotture in sottovuoto
- Pratiche e robuste sonde wireless con tecnologia NFC che permette la lettura della temperatura al cuore tramite pratica APP o direttamente dal Softcooker Wi-Food NFC
- Temperatura di utilizzo sonde da -50 a 99°C
- Riutilizzabili infinite volte, possono essere caricate con dati relativi al prodotto, fornitore, cottura, data confezionamento ecc.
- APP di gestione gratuita, facile e intuitiva
- **Compatibile Industria 4.0**

- *Practical and efficient system for monitoring the temperature in the heart of vacuum-cooked food*
- *Practical and robust wireless probes with NFC technology which allows you to read the temperature in the middle using a practical APP or directly via Softcooker Wi-Food NFC*
- *Probe use temperature from -50 to 99°C*
- *Can be reused thousands of times and loaded with data regarding the product, supplier, cooking, packaging date etc.*
- *Free, easy and intuitive management APP*



Confezione da n.6 sonde  
Pack with n.6 probes









## ALISEO

### forni a convezione convection ovens

- Struttura in acciaio inox interno ed esterno.
- Distanza tra ripiani cm 8
- Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce.
- Porta in acciaio inox, con doppio vetro.
- Illuminazione interna con due lampade.
- 4 griglie in acciaio cromato facilmente rimovibili.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo.

#### ALISEO PLUS B

- Ventola con inverter per una migliore distribuzione della temperatura.

- *Stainless steel construction including chamber*
- *Distance between shelves cm 8.*
- *Seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination.*
- *Double glass stainless steel door.*
- *Effective 2 lamp chamber lighting.*
- *4 s/steel chrome removable racks.*
- *Thermostatically controlled temperature.*
- *Choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation.*

#### ALISEO PLUS B

- *Fan with inverter system allows for an even and effective temperature distribution.*



ALISEO 4

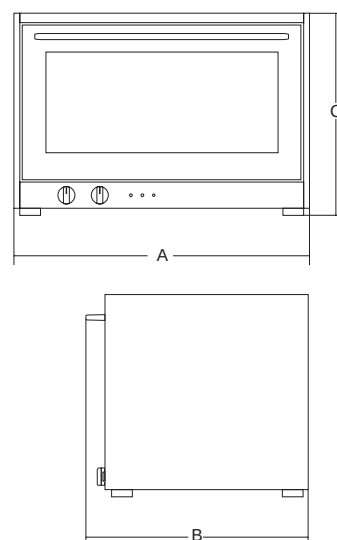


ALISEO 2/3



ALISEO 4

ALISEO 2/3



|                   |  |  |  |  |  |  | A   | B   | C   |  |  |  |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | watt                                                                                |                                                                                     | °C                                                                                  | n.                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm  | mm  | mm  | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Aliseo 2/3        | 2.600                                                                               | 1ph                                                                                 | 25 ÷ 300                                                                            | 4                                                                                   | 425x321                                                                             | 480x360 h.300                                                                       | 600 | 625 | 515 | 31                                                                                    | 750x720x750                                                                           | 39.5                                                                                  |
| Aliseo 2/3 Plus B | 3.200                                                                               | 1ph                                                                                 | 25 ÷ 300                                                                            | 4                                                                                   | 402x325                                                                             | 480x380 h.350                                                                       | 620 | 708 | 590 | 37.5                                                                                  | 750x720x750                                                                           | 46                                                                                    |
| Aliseo 4          | 1ph 3.400<br>3ph 5.200                                                              | 1ph/3ph                                                                             | 25 ÷ 300                                                                            | 4                                                                                   | 600x400                                                                             | 650x460 h.360                                                                       | 820 | 760 | 610 | 54                                                                                    | 800x1000x800                                                                          | 66                                                                                    |
| Aliseo 4 Plus     | 6.400                                                                               | 3ph                                                                                 | 25 ÷ 300                                                                            | 4                                                                                   | 600x400                                                                             | 650x460 h.360                                                                       | 820 | 760 | 610 | 54                                                                                    | 800x1000x800                                                                          | 66                                                                                    |



# BASIC - PRO

## salamandre salamandre



PRO 1/2 G



PRO 1/1 G



BASIC

### PRO 1/2 - 1/1 G

- Carcassa in acciaio inox
- Corpo riscaldante regolabile in altezza
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile
- Griglia di cottura in acciaio cromato
- Resistenze corazzate
- Camini di sfogo
- Simostati elettronici
- Opzioni
- Supporto a muro

- *Stainless steel body*
- *Height on the heating structure can be adjusted.*
- *Easy to remove crumb pan*
- *Galvanized steel grill*
- *Shock-proof coated heating elements*
- *Vent outlets*
- *Electronic symosthats*
- *Optionals*
- *Wall mounted support*

### BASIC

- Realizzate in acciaio inox
- Simostato per la regolazione dell'intensità del calore
- Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile
- Griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto

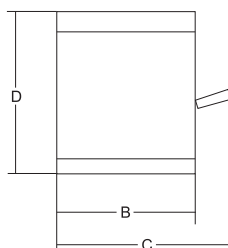
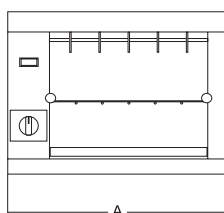
- *Made from stainless steel*
- *Heating up controlled by a symostat*
- *Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill*
- *Easy to remove crumb pan*
- *Grindiron can be placed on 4 levels accordingly to the cooking requirements*

## Optional PRO

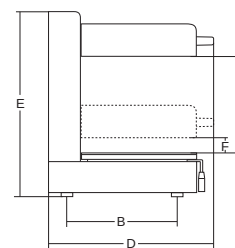
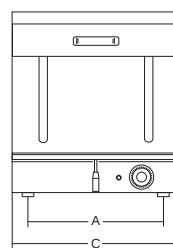


Supporto a muro per mod. Pro  
Pro models wall support

### Basic



### Pro 1/2 G - 1/1 G



|           |       |     |    |               |         | A   | B   | C   | D   | E   | F  | G   |    |             |    |
|-----------|-------|-----|----|---------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-------------|----|
|           | watt  | n.  | mm | mm            | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | kg | mm          | kg |
| Basic     | 2.800 | 1ph | 1  | 480x330 h.320 | -       | 620 | 350 | 445 | 430 | -   | -  | -   | 16 | 670x450x480 | 18 |
| Pro 1/2 G | 1.700 | 1ph | 2  | -             | 385x350 | 330 | 400 | 400 | 545 | 510 | 30 | 240 | 45 | 500x630x650 | 50 |
| Pro 1/1 G | 3.400 | 1ph | 2  | -             | 585x350 | 510 | 400 | 600 | 545 | 510 | 30 | 240 | 56 | 750x630x630 | 66 |





# ELDORADO

friggitrici  
fryers



ELDORADO 8X2R

- Costruita in acciaio inox.
- Cestello rinforzato.
- Termostato e sonda cut-off di sicurezza e pulsante di ripristino.
- Resistenze corazzate.
- Corpo riscaldante rimovibile e micro di sicurezza.
- Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile.
- Posizione di sgocciolo per cestello.
- Coperchio in dotazione.
- Rubinetto su versioni "R".

- Made from stainless steel.
- Reinforced basket.
- Thermostat and safety cut-off probe and reset button.
- Shock-proof coated heating elements.
- Removable heating body and safety switch.
- Shockproof protection on resistances easily disassembled.
- Position of basket drip.
- Lid supplied.
- Tap on "R" versions.



ELDORADO 5



ELDORADO 5X2



ELDORADO 8R



ELDORADO 8X2



Protezione antiurto resistenze  
Shockproof protection for resistances



Posizione di sgocciolo  
Position of drip



Pratico cestello da maneggiare  
Easy to handle basket



(A) Bulbo termostato  
(B) Pulsante di ripristino cut-off  
(A) Thermostat bulb  
(B) Cut-off reset button



**ELDORADO 10X2R**



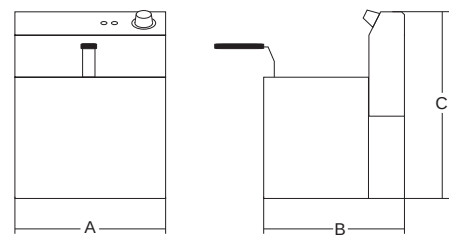
**ELDORADO 10R**



**ELDORADO 5+8**



Facile da smontare e pulire  
Easy to disassemble and clean



|                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | watt                                                                                |                                                                                     | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Eldorado 5</b>     | 2.700                                                                               | 1ph                                                                                 | min. 1,8 - max 3,2                                                                  | 220x120 h.100                                                                       | 180                                                                                 | 420                                                                                 | 360                                                                                   | 6                                                                                     | 260x590x450                                                                           | 7                                                                                     |
| <b>Eldorado 5x2</b>   | 2.700+2.700                                                                         | 1ph                                                                                 | min. 1,8 - max 3,2 (x2)                                                             | 220x120 h.100 (x2)                                                                  | 360                                                                                 | 420                                                                                 | 360                                                                                   | 12                                                                                    | 720x540x480                                                                           | 13                                                                                    |
| <b>Eldorado 5+8</b>   | 2.700+3.300                                                                         | 1ph                                                                                 | 5 - min. 1,8 - max 3,2<br>8 - min. 3 - max 5                                        | 220x120 h.100<br>230x205 h.100                                                      | 450                                                                                 | 420                                                                                 | 360                                                                                   | 13                                                                                    | 720x540x480                                                                           | 14                                                                                    |
| <b>Eldorado 8</b>     | 3.300                                                                               | 1ph                                                                                 | min. 3 - max 5                                                                      | 230x205 h.100                                                                       | 270                                                                                 | 420                                                                                 | 360                                                                                   | 7                                                                                     | 570x320x420                                                                           | 8                                                                                     |
| <b>Eldorado 8x2</b>   | 3.300+3.300                                                                         | 1ph/3ph                                                                             | min. 3 - max 5 (x2)                                                                 | 230x205 h.100 (x2)                                                                  | 530                                                                                 | 420                                                                                 | 360                                                                                   | 14                                                                                    | 720x540x480                                                                           | 15                                                                                    |
| <b>Eldorado 8R</b>    | 3.400                                                                               | 1ph                                                                                 | min. 3 - max 5                                                                      | 230x205 h.100                                                                       | 270                                                                                 | 420                                                                                 | 360                                                                                   | 7.5                                                                                   | 570x320x420                                                                           | 8.5                                                                                   |
| <b>Eldorado 8x2R</b>  | 3.400+3.400                                                                         | 1ph/3ph                                                                             | min. 3 - max 5 (x2)                                                                 | 230x205 h.100 (x2)                                                                  | 530                                                                                 | 420                                                                                 | 360                                                                                   | 15                                                                                    | 570x540x480                                                                           | 16                                                                                    |
| <b>Eldorado 10R</b>   | 6.000                                                                               | 3ph                                                                                 | min. 3,8 - max 6                                                                    | 250x240 h.100                                                                       | 270                                                                                 | 460                                                                                 | 360                                                                                   | 9                                                                                     | 720x540x480                                                                           | 10                                                                                    |
| <b>Eldorado 10X2R</b> | 6.000+6.000                                                                         | 3ph                                                                                 | min. 3,8 - max 6 (x2)                                                               | 250x240 h.100 (x2)                                                                  | 520                                                                                 | 460                                                                                 | 360                                                                                   | 18                                                                                    | 720x540x480                                                                           | 20                                                                                    |



# PASTÌ

## cuocipasta

## pasta cookers

- Struttura e vasca in acciaio inox
- Cestelli microforati in acciaio inox con pratica impugnatura
- Speciali resistenze corazzate antiruggine
- Termostato di controllo
- Protezione termica di sicurezza
- Rubinetto scarico acqua di serie
- mod. 8: 4 cestelli di serie
- mod. 10: 3 cestelli di serie

- *Structure and tank in stainless steel*
- *Micro-drilled basket in stainless steel with handy grip*
- *Special armored rust-proof heaters*
- *Control thermal switch*
- *Safety heat guard*
- *Standard feature: outlet water faucet*
- *mod. 8: 4 standard baskets*
- *mod. 10: 3 standard baskets*



PASTÌ 10



PASTÌ 8



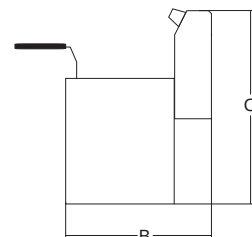
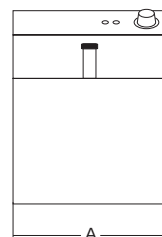
## Optionals



Cestello per cottura a vapore  
Steam cooking basket  
mm 200x220 h.60



Cestello maxi:  
di serie per mod. 10 / opzionale per mod. 8  
Maxi basket:  
standard for mod. 10 / optional for mod. 8



|          | watt  | 1ph | lt | mm                 | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg |
|----------|-------|-----|----|--------------------|-----|-----|-----|-----|-------------|----|
| Pastì 8  | 3.300 | 1ph | 6  | 100x120 h.130 (x4) | 270 | 420 | 360 | 8.5 | 670x450x480 | 10 |
| Pastì 10 | 4.000 | 3ph | 8  | 95x220 h.130 (x3)  | 270 | 525 | 360 | 9.5 | 670x450x480 | 11 |



## P.I. 2,5-3,5 piastre induzione induction hobs



**P.I. 3,5 KW**



**P.I. 2,5 KW**

- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti.
- Dotate di pulsantiera digitale graduata.
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire.
- Superficie di cottura liscia, pratica da pulire.
- Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.
- Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano.



- The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; they are perfect for public cooking performances or when the preparation is made in view of customers.
- Graduated digital controls.
- Extremely easy to use and to clean.
- Smooth cooking surface makes cleaning easy.
- Safe operations are ensured by the cooking surface which is never heating up.
- Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.
- Electric absorption is stopped when the pan is removed from the hob surface.

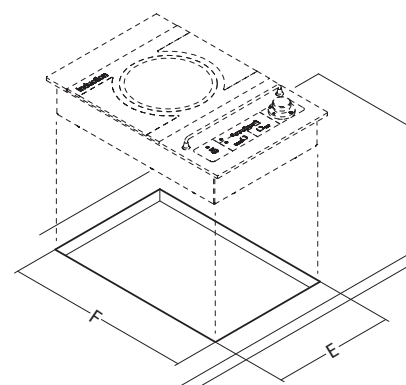


Piastre modulari  
Modular grills

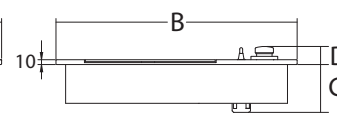
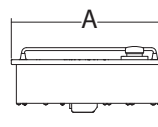
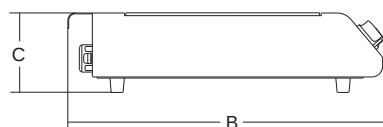
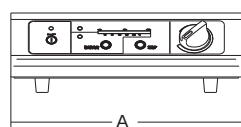


**P.I. 2,5 KW INCASSO**

**P.I. 3,5 KW INCASSO**



**P.I. 2,5 - 3,5 KW**



|                            | watt  |     | mm      | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | kg  | mm          | kg   |
|----------------------------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-------------|------|
| <b>P.I. 2,5 kw</b>         | 2.500 | 1ph | 322x270 | 322 | 440 | 115 | -  | -   | -   | 7.5 | 500x370x180 | 9    |
| <b>P.I. 2,5 kw Incasso</b> | 2.500 | 1ph | 322x270 | 322 | 500 | 100 | 38 | 307 | 470 | 9   | 500x370x180 | 10.5 |
| <b>P.I. 3,5 kw</b>         | 3.500 | 1ph | 330x275 | 340 | 460 | 135 | -  | -   | -   | 11  | 510x380x200 | 12.5 |

## SNACK E PIZZA

Studiata appositamente per soddisfare le esigenze dei professionisti della piccola ristorazione – pub, pizzerie, bar, piccoli ristoranti, ecc... - la 'linea snack' firmata Sirman propone tostiere, piastre, forni, impastatrici, stendipizza e molti altri strumenti che si impongono nel mercato per l'estrema praticità d'uso, l'assoluta attenzione riservata ai criteri igienici e la facilità di pulizia.

A tali grandi vantaggi, si deve aggiungere il raffinato design che contraddistingue tutti i prodotti della linea snack e, soprattutto, la particolare attenzione rivolta alla riduzione del consumo energetico.

## SNACK AND PIZZA

*Studied specifically to meet the professional's needs in small restaurants, pubs, bars, etc., Sirman's "Snack range" includes toasters, panini grills, pizza ovens, dough mixers, pizza roll and many other kitchen tools that have become popular on the market because they are so practical to use, designed with a great attention to hygienic aspects and easy to clean.*

*These great advantages go hand in hand not to only with an elegant design that distinguishes all the products in the Snack range but also, and equally important, with a particular attention to reducing energy consumption.*







## ELIO

### piastre sandwich grills

- Facile da maneggiare e da posizionare, grazie alle sue piccole dimensioni, offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro.
- Disponibile con piastre sia lisce che rigate
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
  - massima robustezza e durata
  - ottima conducibilità termica
  - estrema facilità di pulizia
- Piastre superiori con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore.
- Piastra superiore autobilanciata.
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Termostato regolabile fino a 300 °C.
- Timer meccanico opzionale.

- *Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface.*
- *Ribbed and smooth surfaces available.*
- *Structure in stainless steel.*
- *Cast iron plates with ceramic coating treatment:*
  - *highest sturdiness and life time;*
  - *perfect thermal conductivity;*
  - *very easy to clean.*
- *Adjustable upper plates.*
- *Self balancing upper plate.*
- *Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.*
- *Adjustable thermostat up to 300° C.*
- *Mechanical timer available.*



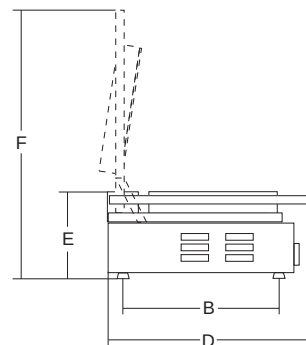
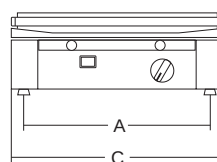
ELIO RR



ELIO LR TIMER



Legenda modelli  
Models key



|      | watt  | ph  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Elio | 1.550 | 1ph | 250x255 | 215 | 275 | 260 | 435 | 235 | 500 | 16 | 490x320x330 | 17 |

## CORT piastre sandwich grills



- Facile da maneggiare e da posizionare, grazie alle sue piccole dimensioni, offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro.
- Disponibile con piastre sia lisce che rigate
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
  - massima robustezza e durata
  - ottima conducibilità termica
  - estrema facilità di pulizia
- Piastre superiori con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore.
- Piastra superiore autobilanciata.
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Termostato regolabile fino a 300 °C.
- Timer meccanico opzionale.
- Solo i modelli PS hanno le piastre smontabili per la pulizia.

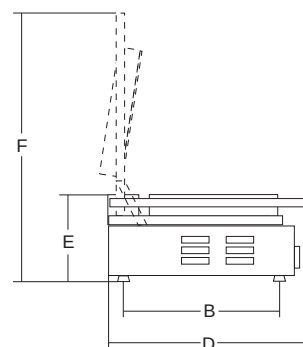
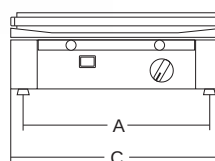
- Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface.
- Ribbed and smooth surfaces available.
- Structure in stainless steel.
- Cast iron plates with ceramic coating treatment:
  - highest sturdiness and life time;
  - perfect thermal conductivity;
  - very easy to clean.
- Adjustable upper plates.
- Self balancing upper plate.
- Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.
- Adjustable thermostat up to 300° C.
- Mechanical timer available.
- Only PS models: cast iron plates removable for cleaning.

**CORT RR PS TIMER**

Piastre in ghisa smontabili  
Cast iron plates removable

**CORT RR**

**CORT LR TIMER**



|                | watt  | 1ph | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|----------------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| <b>Cort</b>    | 2.100 | 1ph | 355x255 | 340 | 275 | 380 | 435 | 235 | 500 | 22 | 430x420x270 | 23 |
| <b>Cort PS</b> | 2.100 | 1ph | 355x255 | 340 | 275 | 380 | 420 | 155 | 540 | 22 | 430x420x270 | 23 |



## PD piastre sandwich grills

[www.paninigrill.com](http://www.paninigrill.com)



- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Disponibile con piastre in ghisa lisce, rigate o miste.
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
  - Massima robustezza e durata.
  - Ottima conducibilità termica.
  - Estrema facilità di pulizia.
- Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
- Timer meccanico opzionale.
- Solo i modelli PS hanno le piastre smontabili per la pulizia.

- Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.
- Ribbed, smooth or mixed ribbed/smooth cast iron surfaces available.
- Structure in stainless steel.
- Cast iron plates with ceramic coating treatment:
  - Highest sturdiness and life time.
  - Perfect thermal conductivity.
  - Very easy to clean.
- Self balancing adjustable upper plates
- Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.
- Two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates separately.
- Heavy-duty machine.
- Mechanical timer available.
- Only PS models: cast iron plates removable for cleaning.



PD LR-LR TIMER



PD RR-RR PS



Piastre in ghisa smontabili  
Cast iron plates removable



PD LR-RR



PDC



PD RR-RR TIMER



PD WAFER

|       | watt  | 1ph | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| PD    | 3.000 | 1ph | 500x255 | 475 | 275 | 515 | 435 | 235 | 500 | 28 | 560x430x270 | 30 |
| PD PS | 3.000 | 1ph | 500x255 | 475 | 275 | 526 | 435 | 235 | 540 | 28 | 560x430x270 | 30 |
| PDC   | 3.000 | 1ph | 500x255 | 475 | 275 | 515 | 435 | 235 | 500 | 26 | 560x430x270 | 27 |
| PDW   | 3.000 | 1ph | ø 170   | 475 | 275 | 515 | 435 | 235 | 500 | 34 | 560x430x270 | 36 |





## PD POWER

### piastre sandwich grills



- Piastra superiore autobilanciata.
  - Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.
  - Termostato regolabile fino a 300 °C.
  - Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
  - Protezione termica sulle 4 resistenze.
  - 2 timer di serie.
  - Piedini rialzati per facilitare la pulizia anche sotto la piastra.
  - Vaschetta capiente raccogli briciole.
  - Coperchio molle con maniglia facilmente estraibile.
  - Distanziali laterali di serie.
- Self balancing upper plate.
  - Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.
  - Adjustable thermostat up to 300° C.
  - Heavy-duty machine.
  - Thermally protected heating elements.
  - Comes with 2 timers.
  - Higher legs to keep your counter under the unit clean.
  - Detachable front drip tray.
  - Removable hinges cover.
  - Comes with side spacers.

PD POWER RR-RR TIMER

### Optionals



Protezioni coperchi superiori  
Upper cover protections



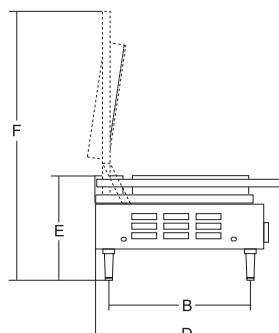
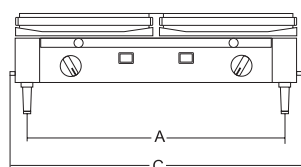
Legenda modelli  
Models key



PD POWER LR-LR TIMER



PD POWER RR-LR TIMER



|          | watt  | 3ph | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|----------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| PD Power | 4.500 |     | 500x255 | 475 | 275 | 545 | 435 | 300 | 660 | 33 | 560x540x300 | 35 |



## TOP piastre sandwich grills

- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Disponibile con piastre in ghisa lisce, rigate o miste.
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
  - Massima robustezza e durata.
  - Ottima conducibilità termica.
  - Estrema facilità di pulizia.
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento.
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
- Timer meccanico opzionale.

- Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.
- Ribbed, smooth or mixed ribbed/smooth cast iron surfaces available.
- Structure in stainless steel.
- Cast iron plates with ceramic coating treatment:
  - Highest sturdiness and life time.
  - Perfect thermal conductivity.
  - Very easy to clean.
- Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.
- Two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates separately.
- Heavy-duty machine.
- Mechanical timer available.



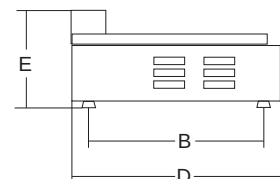
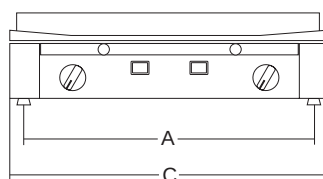
TOP RR TIMER



TOP LL TIMER



Legenda modelli  
Models key



|     | watt  | 1ph | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Top | 1.800 | 1ph | 500x255 | 475 | 275 | 515 | 335 | 170 | 18 | 560x430x270 | 20 |



DIGIGRILL M TIMER



DIGIGRILL L TIMER

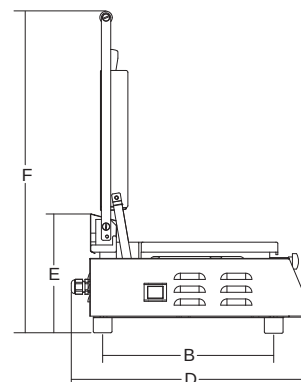
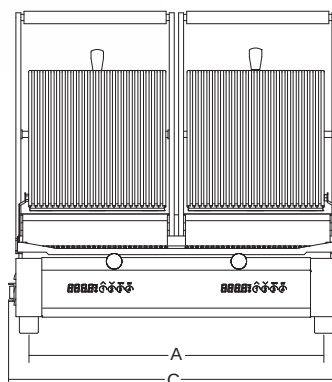
## DIGIGRILL

piastre  
sandwich grills



- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Il processo di cottura è reso più efficiente grazie ai nuovi comandi digitali e ai 4 pulsanti che permettono di impostare la temperatura di cottura e il timer sonoro.
- Il termostato è gestibile sia in °C che in °F ed è regolabile fino a 300°C a passi di 5 °C a volta.
- Una volta impostato il timer, inizia il conto alla rovescia, visibile sul display. Al termine, un cicalino regolabile, avviserà che il prodotto è pronto.
- La presenza di due termostati permette di gestire separatamente le due metà della piastra più grande (L).

- Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.
- The digital display and the 4 controls (with multiple functions) make the cooking process more efficient. The new controls allow you to set the cooking temperature and the audible timer.
- The thermostat can be managed in both °C and °F and is adjustable up to 300°C in a range of 5 °C each time.
- Once the Timer is set, the countdown begins and it's visible on the display. An adjustable buzzer will warn you that the product is ready.
- You can manage the two halves of the larger grill (L) separately thanks to the two thermostats



|                   |       |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   |    |             |    |
|-------------------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|                   | watt  | ph  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| Digigrill M Timer | 2.100 | 1ph | 355x255 | 340 | 275 | 396 | 389 | 185 | 508 | 23 | 430x420x270 | 25 |
| Digigrill L Timer | 3.000 | 1ph | 500x255 | 475 | 275 | 530 | 389 | 185 | 508 | 29 | 430x420x270 | 32 |





# CREPES

crepiere  
crêpes

- Forma semplice e compatta
- Struttura in acciaio inox
- Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro
- Controllo a mezzo termostato
- Resistenze corazzate
- Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione
- Piano di cottura in ghisa ceramicata per una distribuzione termica ottimale
- Disponibile sia con piano liscio che con bordo rialzato

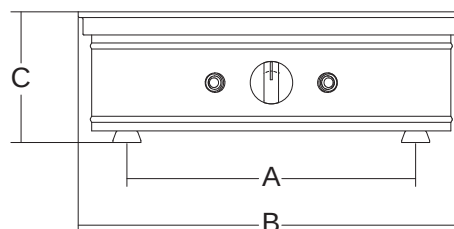
- Simple and compact shape
- Structure in stainless steel
- Overall dimensions is the work surface
- Thermostats control
- Shock-proof coated heating elements
- Adjustable feet for a safe and steady placing
- Ceramic cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution
- With smooth surface or with mould available



CREPES 1B



CREPES 1



|                          | watt  | 1ph | mm    | mm  | mm    | mm  | kg   | mm          | kg   |
|--------------------------|-------|-----|-------|-----|-------|-----|------|-------------|------|
| <b>Crepes 1 / 1B ø35</b> | 2.500 | 1ph | ø 350 | 234 | ø 350 | 135 | 9.5  | 425x425x225 | 10.5 |
| <b>Crepes 1 / 1B ø40</b> | 3.000 | 1ph | ø 400 | 234 | ø 400 | 135 | 11.5 | 425x425x225 | 12.5 |

# CORT VT - PD VT - TOP VT

piastre vetroceramica  
ceramic glass sandwich grills



PD VT LL-LL

- Struttura in acciaio inox
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran®
- Controllo a mezzo termostato
- Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire
- Pratico cassetto raccogli liquidi e residui di cottura
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore
- Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro
- Consigliate quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria

- Structure in stainless steel
- Ceran® ceramic-glass cooking surfaces
- Thermostat control
- Easy to clean
- Useful drip tray for liquids and other cooking leavings
- Self balancing adjustable upper plates
- Adjustable feet for a safe and steady placing
- Recommended for a fast achievement of working temperature



CORT VT LL



CORT VT LR



CORT VT RR



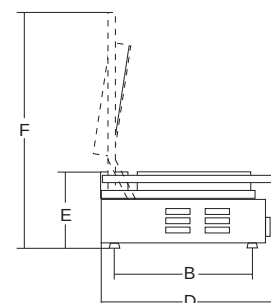
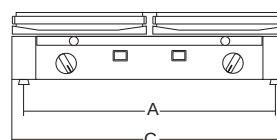
TOP CORT VT



PD VU LL-LL



TOP PD VT



|             |       |     |            | A   | B   | C   | D   | E   | F   |     |             |      |
|-------------|-------|-----|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|------|
|             | watt  |     | mm         | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg   |
| Cort VT     | 3.000 | 1ph | 340x290    | 375 | 340 | 435 | 490 | 170 | 550 | 14  | 430x560x270 | 16   |
| Top Cort VT | 1.500 | 1ph | 340x290    | 375 | 340 | 435 | 455 | 170 | -   | 6.5 | 430x560x270 | 8.5  |
| PD VT       | 3.000 | 1ph | 260x290 x2 | 645 | 365 | 700 | 490 | 170 | 550 | 22  | 760x560x280 | 24.5 |
| PD VU       | 3.000 | 1ph | 260x290 x2 | 645 | 365 | 700 | 490 | 170 | 550 | 22  | 760x560x280 | 24.5 |
| Top PD VT   | 1.500 | 1ph | 260x290x2  | 645 | 365 | 700 | 455 | 170 | -   | 9   | 760x560x280 | 11   |



## PD VC

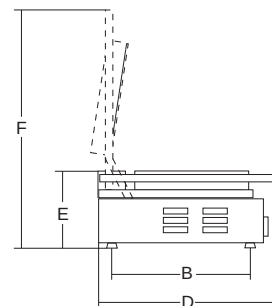
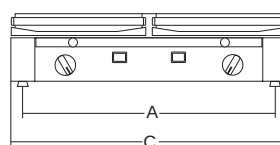
### piastre vetroceramica ceramic glass sandwich grills

- Struttura in acciaio inox
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran®
- Controllo a mezzo termostato
- Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire
- Pratico cassetto raccogli liquidi e residui di cottura
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore
- Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro
- Consigliate quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria

- Structure in stainless steel
- Ceran® ceramic-glass cooking surfaces
- Thermostat control
- Easy to clean
- Useful drip tray for liquids and other cooking leavings
- Self balancing adjustable upper plates.
- Adjustable feet for a safe and steady placing.
- Recommended for a fast achievement of working temperature



Cassetto raccolta liquidi e residui di cottura  
Useful drip tray for liquids and other cooking leavings



|       | watt  | 1ph | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| PD VC | 3.000 | 1ph | 530x255 | 542 | 330 | 592 | 441 | 166 | 565 | 30 | 760x560x280 | 33 |



# 4Q - 6Q - 12Q

## tostiere sandwich toasters



12Q



4Q

1. pinze di serie  
1. Standard tongs



6Q

- Ideali per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine
- Costruite interamente in acciaio inox
- Griglie facilmente smontabili per la pulizia
- Cassetto raccoglibriciole asportabile
- Pinze in acciaio cromato in dotazione
- Disponibili sia con resistenze e tubi al quarzo che con resistenze corazzate (solo per i modelli 6Q e 12Q)
- Timer da 1 a 15 minuti.

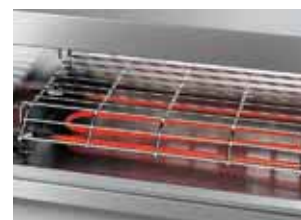
### Opzionali:

- deviatore per esclusione resistenza inferiore
- 2. Pinza lunga / 3. griglia intera / 4. griglia doppia

- Ideal for heating up pizzas, sandwiches and ready-cooked foods, for cooking hamburgers, wurstels and rolls
- Stainless steel construction
- Easy to clean grills
- Removable drip tray
- Chromium-plated steel pincers
- Elements with quartz tubes or shock-proof coated heating elements available (only for mod. 6Q and 12Q)
- 15 minutes timer

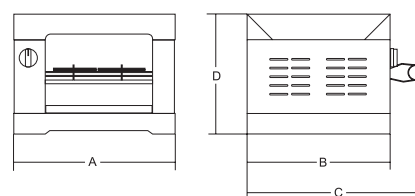
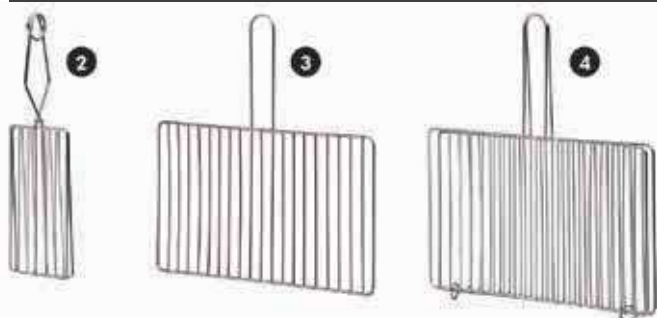
### Options:

- selector to switch off the lower heating elements
- 2. Extra long sandwich tongs / 3. Full-size grate / 4. Double grate



Resistenze corazzate  
Shock-proof, coated heating elements

## Optionals



|       |  |  |  |  |  |  | A   | B   | C   | D   |  |  |  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       | watt                                                                                |                                                                                     | n.                                                                                  |                                                                                     |                                                                                     | mm                                                                                  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                  |
| 4Q    | 1.600                                                                               | 1ph                                                                                 | 4                                                                                   | yes                                                                                 | no                                                                                  | 235x240                                                                             | 360 | 265 | 410 | 240 | 6                                                                                   | 550x320x300                                                                         | 7                                                                                   |
| 6Q    | 2.400                                                                               | 1ph                                                                                 | 6                                                                                   | yes                                                                                 | no                                                                                  | 355x240                                                                             | 475 | 265 | 410 | 240 | 7.5                                                                                 | 550x320x300                                                                         | 8.5                                                                                 |
| 6Q P  | 2.800                                                                               | 1ph                                                                                 | 6                                                                                   | yes                                                                                 | no                                                                                  | 355x240                                                                             | 475 | 265 | 410 | 240 | 7.5                                                                                 | 550x320x300                                                                         | 8.5                                                                                 |
| 6C    | 2.900                                                                               | 1ph                                                                                 | 6                                                                                   | no                                                                                  | yes                                                                                 | 355x240                                                                             | 475 | 265 | 410 | 240 | 7.5                                                                                 | 550x320x300                                                                         | 8.5                                                                                 |
| 12Q   | 3.000                                                                               | 1ph                                                                                 | 12                                                                                  | yes                                                                                 | no                                                                                  | 355x240                                                                             | 475 | 265 | 410 | 365 | 9                                                                                   | 570x320x420                                                                         | 11                                                                                  |
| 12Q P | 3.600                                                                               | 1ph                                                                                 | 12                                                                                  | yes                                                                                 | no                                                                                  | 355x240                                                                             | 475 | 265 | 410 | 365 | 9                                                                                   | 570x320x420                                                                         | 11                                                                                  |
| 12C   | 4.350                                                                               | 1ph                                                                                 | 12                                                                                  | no                                                                                  | yes                                                                                 | 355x240                                                                             | 475 | 265 | 410 | 365 | 9                                                                                   | 570x320x420                                                                         | 11                                                                                  |

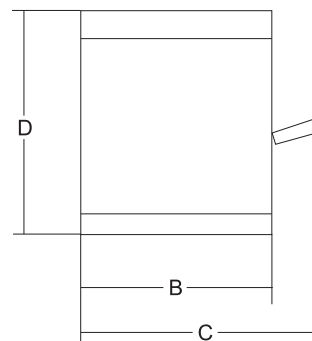
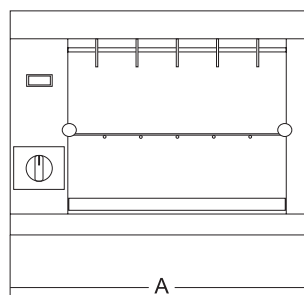


# TOSTONE

## tostiera sandwich toaster

- Costruito interamente in acciaio inox.
- Griglie facilmente smontabili per la pulizia.
- Cassetto raccoglibriciole asportabile.
- In dotazione 2 griglie in acciaio cromato.
- Tubi al quarzo efficienti e veloci
- Ideale per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cuocere bruschette, hamburger, würstel, toast farciti e piadine, come pure gamberoni, sardine, verdure e qualsiasi prodotto che necessiti di una veloce e marcata grigliatura.

- *Entirely built out of stainless steel.*
- *Easy to clean grills.*
- *Removable drip tray.*
- *2 grills in chrome steel are included.*
- *Fast and efficient quartz heaters.*
- *Perfect to heat up pizza, sandwiches and pre-cooked foodstuffs; to toast bruschetta bread, hamburgers, hot dogs, stuffed toasts and piadina bread, and also king shrimps, sardines, vegetables and any product you need to toast fast and with marked grill lines.*



|         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|         | watt                                                                                |                                                                                     | n.                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Tostone | 3.600                                                                               | 1ph                                                                                 | 3                                                                                   | 400x350 h.290                                                                       | 400x330 (x2)                                                                        | 525                                                                                 | 380                                                                                 | 392                                                                                 | 365                                                                                 | 12                                                                                    | 670x450x480                                                                           | 16                                                                                    |

**TOSTI 18 VV**

## TOSTI

roller toast  
conveyor toasters

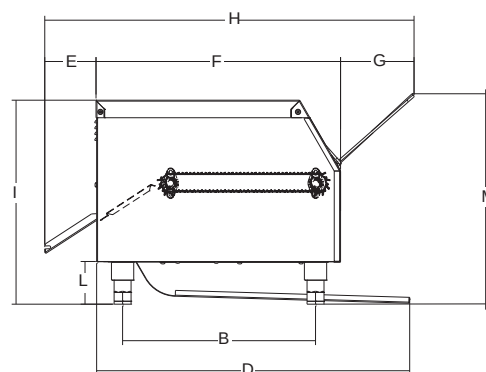
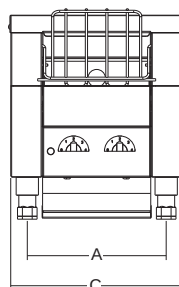


- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304
- Tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304
- Motore auto-ventilato
- Ventilatore tangenziale per raffreddare il mantello esterno per evitare le scottature
- Resistenze corazzate per una lunga durata
- Riflettente su resistenze per una maggiore resa
- Possibilità di selezionare il funzionamento delle resistenze
- Scivoli di carico e scarico prodotto
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore
- Motore con velocità variabile
- Protezione comandi

- *AISI 304 stainless steel construction*
- *AISI 304 stainless steel conveyor*
- *Fan-cooled motor*
- *Built-in cooling-fan to prevent overheating and burns*
- *Reinforced heating elements against burnout and breakage*
- *Reflecting heating elements for upper and lower heat ensure that the product is quickly and evenly heated*
- *Upper and lower elements can be selected for perfect golden toasting every time*
- *Easy-to-load rack with rear or front discharge*
- *Variable speed motor*
- *Controls protection*



Protezione comandi  
Controls protection



|                    | watt  | n.  | mm                 | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | kg | mm          | kg |
|--------------------|-------|-----|--------------------|---------|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-------------|----|
| <b>Tosti 18 VV</b> | 1.300 | 1ph | min. 65<br>max 360 | 185x500 | 238 | 330 | 294 | 535 | 88 | 418 | 126 | 632 | 349 | 73 | 360 | 12 | 670x450x480 | 14 |





# ROLLER

## roller toast conveyor toasters

- Facili e pratici da usare sono adatti per tostare e riscaldare crostini, bruschette, pizzette, patate, brioche e stuzzichini vari
- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 e tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304
- Camera di cottura con isolamento termico
- Motore auto-ventilato
- Vano comandi con ventola di raffreddamento per i componenti elettrici
- Tubi al quarzo, con funzionamento modulare
- Variatore di velocità
- Scivoli di carico e scarico prodotto
- Cassetto di raccolta briciole facilmente estraibile
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore del prodotto (no per Roller Long)

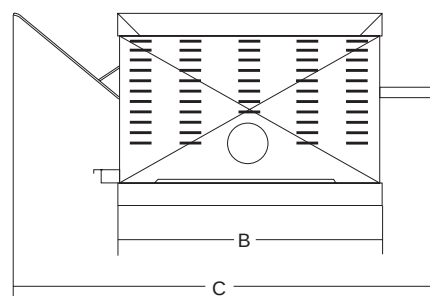
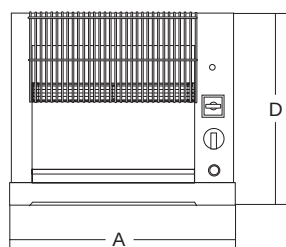
- *Easy to use and suitable for toasting or heating up bread, bruschetta, pizza, croissants, french fries and many other snacks*
- *Made from AISI 304 S/S with AISI 304 S/S conveyor belt*
- *Thermal insulation of the chamber*
- *Fan-cooled motor*
- *Fan cooled controls compartment*
- *The heating elements covered by quartz tubes can be switched on independently*
- *Variable speed drive*
- *Easy-to-load rack with rear or front discharge*
- *Easy to remove crumb pan*
- *Tilting back closing plate allows rear delivery of the product (on Roller Long)*



**ROLLER LONG VV**



**ROLLER BREAKFAST**



|                            | watt  | 1ph | n.                                                   | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg   |
|----------------------------|-------|-----|------------------------------------------------------|---------|-----|-----|-----|-----|----|-------------|------|
| <b>Roller Breakfast VV</b> | 2.660 | 1ph | 80 ÷ 360                                             | 220x330 | 370 | 480 | 630 | 340 | 16 | 450x660x440 | 18.5 |
| <b>Roller Long VV</b>      | 3.000 | 1ph | n.132 ÷ 420 toast 9x9 cm<br>n.165 ÷ 525 toast 8x8 cm | 305x410 | 430 | 530 | 870 | 360 | 22 | 720x540x480 | 27.5 |

# VISTA

## vetrinette brioche

### pastry display cabinets



- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Disponibile in 1 o 2 piani
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Basamento in alluminio perfettamente liscio per una facile pulizia
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- 2 porte apribili verticalmente
- Vista Brioche
- Versione calda con termostato regolabile
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare di seccare il prodotto
- Vista Hot
- con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks.
- Available with 1 or 2 levels.
- S/S extractable product holding surfaces.
- Aluminium, perfectly smooth base easy to clean.
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles.
- 2 vertically openable doors .
- Vista Brioche
- Hot version with adjustable thermostat.
- Heating at low temperatures to avoid drying the product.
- Vista Hot
- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity



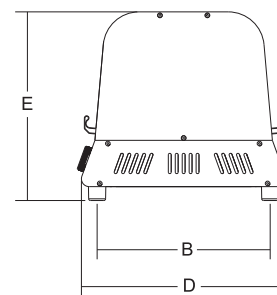
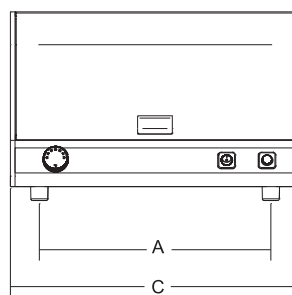
VISTA P1 BRIOCHE



VISTA P1N



VISTA P2N



|                  | watt |     | °C                    | mm      | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|------------------|------|-----|-----------------------|---------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Vista P1N        | -    | -   | -                     | 480x290 | -       | 400 | 300 | 500 | 355 | 325 | 7  | 620x430x350 | 11 |
| Vista P1 Brioche | 300  | 1ph | max 40                | 480x290 | -       | 400 | 300 | 500 | 355 | 325 | 8  | 620x430x350 | 12 |
| Vista P1 Hot     | 450  | 1ph | max 70<br>lower level | 480x290 | -       | 400 | 300 | 500 | 355 | 325 | 8  | 620x430x350 | 12 |
| Vista P2N        | -    | -   | -                     | 480x290 | 480x265 | 400 | 300 | 500 | 355 | 405 | 9  | 620x430x450 | 13 |
| Vista P2 Brioche | 300  | 1ph | max 40                | 480x290 | 480x265 | 400 | 300 | 500 | 355 | 405 | 10 | 620x430x450 | 14 |
| Vista P2 Hot     | 450  | 1ph | max 70<br>lower level | 480x290 | 480x265 | 400 | 300 | 500 | 355 | 405 | 10 | 620x430x450 | 14 |



# VISTA BOLD

## vetrinette brioche

### pastry display cabinets

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- 2 porte apribili verticalmente
- Opzioni:
- Led di illuminazione da 20 watt per i modelli a 3 piani d'appoggio (esclusi tutti i modelli Hot)
- Vista Bold Brioche
- Versione calda con termostato regolabile
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare di seccare il prodotto
- Vista Bold Hot
- Versione calda con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks
- S/S extractable product holding surfaces
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles
- 2 vertically openable doors
- Options:
- Optional lighting LED, 20 watt for models with 3 levels (not for Hot versions)
- Vista Bold Brioche
- Hot version with adjustable thermostat
- Heating at low temperatures to avoid drying the product
- Vista Bold Hot
- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity

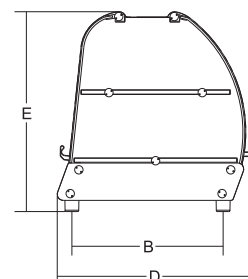
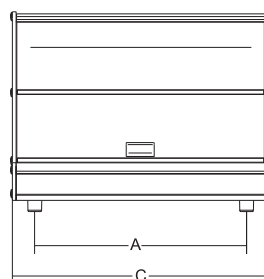
VISTA P2 BOLD



VISTA P3 BOLD



VISTA P3 BOLD BRIOCHE



|                              | watt |     | °C                    | mm      | mm      | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|------------------------------|------|-----|-----------------------|---------|---------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| <b>Vista P2 Bold</b>         | -    | -   | -                     | 530x356 | 530x320 | -       | 450 | 325 | 550 | 405 | 425 | 13 | 660x500x470 | 17 |
| <b>Vista P2 Bold Brioche</b> | 300  | 1ph | max 40                | 530x356 | 530x320 | -       | 450 | 325 | 550 | 405 | 425 | 15 | 660x500x470 | 19 |
| <b>Vista P2 Bold Hot</b>     | 450  | 1ph | max 70<br>lower level | 530x356 | 530x320 | -       | 450 | 325 | 550 | 405 | 425 | 15 | 660x500x470 | 19 |
| <b>Vista P3 Bold</b>         | -    | -   | -                     | 530x356 | 530x350 | 530x300 | 450 | 325 | 550 | 405 | 565 | 14 | 660x500x610 | 18 |
| <b>Vista P3 Bold Brioche</b> | 300  | 1ph | max 40                | 530x356 | 530x350 | 530x300 | 450 | 325 | 550 | 405 | 565 | 16 | 660x500x610 | 20 |
| <b>Vista P3 Bold Hot</b>     | 450  | 1ph | max 70<br>lower level | 530x356 | 530x350 | 530x300 | 450 | 325 | 550 | 405 | 565 | 16 | 660x500x610 | 20 |



# VISTA TOWER

## vetrinette brioche pastry display cabinets



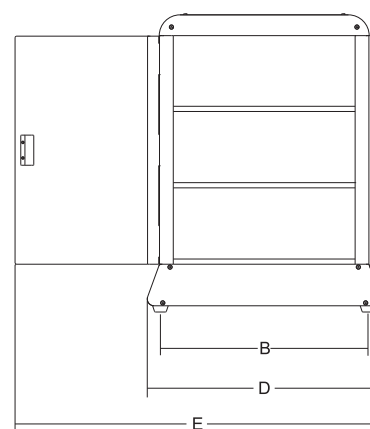
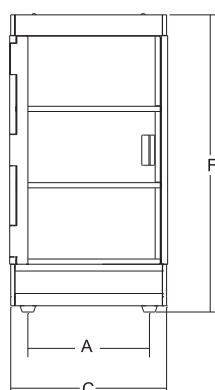
**VISTA TOWER HOT**



**VISTA TOWER**

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- Opzioni:
- Led di illuminazione da 20 watt, escluso il modello Hot
- Vista Tower Hot
- Versione calda con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks
- S/S extractable product holding surfaces
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles
- Options:
- Optional lighting LED, 20 watt (not for Hot version)
- Vista Tower Hot
- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity



|                        | watt |     | °C                    | mm      | mm      | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|------------------------|------|-----|-----------------------|---------|---------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| <b>Vista Tower</b>     | -    | -   | -                     | 280x380 | 280x380 | 280x380 | 234 | 400 | 300 | 450 | 705 | 570 | 13 | 380x510x625 | 15 |
| <b>Vista Tower Hot</b> | 450  | 1ph | max 70<br>lower level | 280x380 | 280x380 | 280x380 | 234 | 400 | 300 | 450 | 705 | 570 | 14 | 380x510x625 | 16 |



# CUBE

## vetrinette brioche

### pastry display cabinets

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Struttura in plexiglass trasparente e colonne in alluminio estruso anodizzato
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox AISI 304
- 2 porte apribili verticalmente con maniglie in alluminio estruso anodizzato, solo in un lato
- Cube Hot
- Termostato regolabile
- Vaschetta per l'acqua ideale per il mantenimento dell'umidità
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare che il prodotto si secchi
- Protezione inferiore in acciaio inox AISI 304

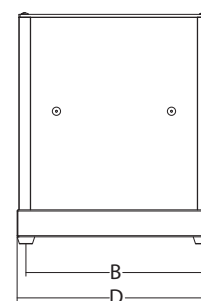
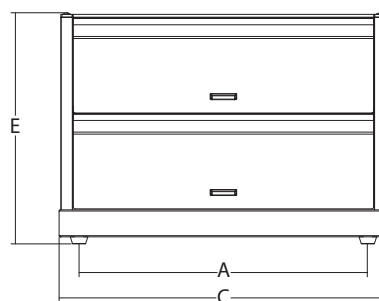
- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks.
- Structure in transparent plexiglass and columns in anodised extruded aluminium
- Extractable shelves in AISI 304 stainless steel
- 2 vertically openable doors with handles in anodised extruded aluminium, in one side
- Cube Hot
- Adjustable thermostat
- Small water tank, perfect for maintaining humidity
- Low temperature heating to avoid drying the products
- AISI 304 stainless steel bottom protection



CUBE P2 HOT



CUBE P2 N



|                    | watt |     | °C                    | mm      | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg |
|--------------------|------|-----|-----------------------|---------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|
| <b>Cube P2 N</b>   | -    | -   | -                     | 512x295 | 512x295 | 492 | 300 | 560 | 332 | 395 | 9,6  | 660x500x610 | 13 |
| <b>Cube P2 Hot</b> | 450  | 1ph | max 70<br>lower level | 512x295 | 512x295 | 492 | 300 | 560 | 347 | 395 | 11,8 | 660x500x610 | 16 |

# VISTA EASYCOLD

vetrinette refrigerate  
refrigerated display cabinets



- Struttura in alluminio anodizzato con inserti in acciaio inox
- Ante in plexiglass trasparente antiurto con apertura su entrambi i lati
- Vasca stagna refrigerata in acciaio inox
- Temperatura min. 3° C
- Termostato digitale con visualizzatore temperatura
- Refrigerazione statica sul fondo
- Gas R134A
- Vaschette non comprese
- Led di illuminazione da 20 watt

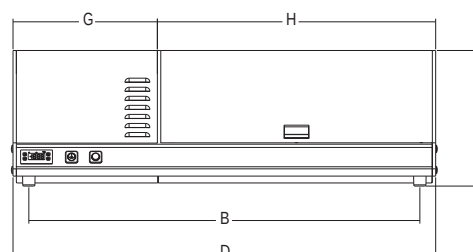
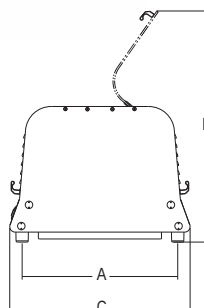
#### Capacità:

- 2 vaschette 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 4 vaschette 1/4 gastronorm h. 40 mm

- Structure in anodized aluminum with inserts in stainless steel
- Doors in transparent collision-proof Plexiglas that open on both sides
- Airtight tank in stainless steel
- Min. temperature 3° C
- Digital thermal switch with temperature display.
- Static cooling on bottom tray
- Gas R134A
- Trays not included
- Lighting Led, 20 watt

#### Capacity:

- 2 trays 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 4 trays 1/4 gastronorm h. 40 mm



|                    | watt | 1ph | °C     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm           | kg |
|--------------------|------|-----|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|--------------|----|
| Vista Easycold 100 | 150  | 1ph | min. 3 | 374 | 870 | 434 | 950 | 220 | 395 | 280 | 670 | 28 | 500x1200x600 | 30 |





## GW girawürstel hot dog warmer

- Girawürstel a rulli, ideale per paninoteche, snack-bars, fast-foods. Cuoce in modo rapido e uniforme, würstel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipici della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente.
- Realizzato in lamiera di acciaio inox.
- Motore asincrono con riduttore di velocità ad ingranaggi.
- Spalle laterali che sostengono i rulli in acciaio inox contenenti delle resistenze corazzate.

### Opzioni:

- Rulli teflonati.

*The roller-type wurstel heater is ideal in fast-food retailers, bars and pubs. It allows a fast and even cooking of wurstels and sausages which will get the taste and the browning of grilled meat without having to turn them over manually.*

- Made from stainless steel body.
- Asynchronous motor with gear-box reducer.
- S/S rolls with shock-proof heating elements.

### Optionals:

- Teflon-coated rolls.



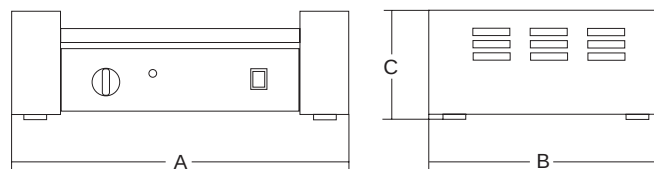
GW 5



GW 7



GW 9



|      | watt  | 1ph | n. | mm      | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg   |
|------|-------|-----|----|---------|-----|-----|-----|-----|-------------|------|
| GW 5 | 850   | 1ph | 5  | ø25x350 | 450 | 230 | 170 | 7.5 | 550x400x260 | 8.5  |
| GW 7 | 1.400 | 1ph | 7  | ø25x460 | 560 | 300 | 170 | 11  | 700x480x240 | 12   |
| GW 9 | 1.650 | 1ph | 9  | ø25x460 | 560 | 375 | 180 | 13  | 700x480x240 | 14.5 |



# HOT DOG - ROBERTO

scaldawurstel e scaldapane  
hot dog warmers and bread warmers



HOT DOG 3



HOT DOG 4



ROBERTO

## HOT DOG

- Contenitore in pirex per la cottura del wurstel.
- Cesto di contenimento wurstel in acciaio inox.
- Regolazione della potenza con simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.

## ROBERTO

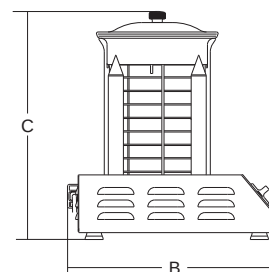
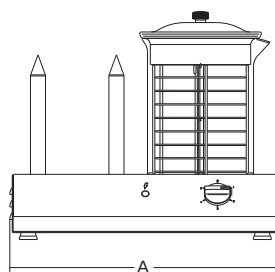
- Regolazione della potenza tramite simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.

## HOT DOG

- Pyrex container for stemming hot dogs.
- Stainless steel basket for hot dogs.
- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.

## ROBERTO

- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.



|           | watt | ph  | n. | mm           | n. | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg   |
|-----------|------|-----|----|--------------|----|-----|-----|-----|-----|-------------|------|
| Hot Dog 3 | 600  | 1ph | 3  | ø152 x h.194 | 30 | 450 | 320 | 365 | 9.5 | 500x370x500 | 11   |
| Hot Dog 4 | 600  | 1ph | 4  | ø152 x h.194 | 30 | 450 | 320 | 365 | 10  | 500x370x500 | 11.5 |
| Roberto   | 875  | 1ph | 6  | -            | -  | 450 | 320 | 294 | 8   | 500x370x500 | 9.5  |



# TW

## tagliawürstel

### würstelcutter

- Tagliawürstel manuale in acciaio inox, semplice da usare e da pulire.
- Taglia con facilità würstel, uova, pomodori, peperoni; basta infatti appoggiare il prodotto sulle lame e abbassare il coperchio fino alla sua completa chiusura, e le fettine cadranno automaticamente nella vaschetta sottostante, già pronte per essere utilizzate.
- *Manual stainless steel würstelcutter, easy to use and to clean.*
- *It cuts easily wurstels, eggs, tomatoes, peppers: you just need to put the product on the blades, then to pull down the lid to its complete closure and the slices will fall down into the container below, ready to be used.*

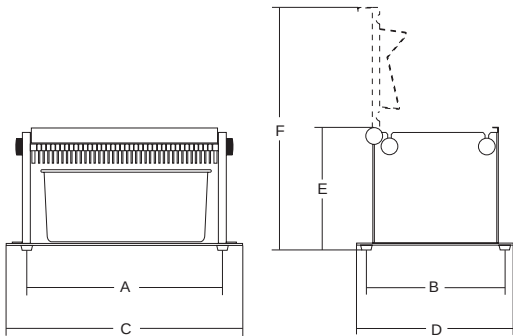


TW 6

**TW 6**  
Spessore di taglio mm 6  
*Cut thickness mm 6*



**TW 12**  
Spessore di taglio mm 12  
*Cut thickness mm 12*



|              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|              | mm                                                                                  | n.                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>TW 6</b>  | 6                                                                                   | 34                                                                                  | 240                                                                                 | 160                                                                                 | 280                                                                                 | 170                                                                                 | 170                                                                                  | 270                                                                                   | 2.5                                                                                   | 320x210x220                                                                           | 3                                                                                     |
| <b>TW 12</b> | 12                                                                                  | 17                                                                                  | 240                                                                                 | 160                                                                                 | 280                                                                                 | 170                                                                                 | 170                                                                                  | 270                                                                                   | 2.5                                                                                   | 320x210x220                                                                           | 3                                                                                     |





HERCULES 10

# HERCULES 5-10-15

## impastatrici pizza pizza dough mixers



- Struttura in acciaio a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative.
- Motore potente e ventilato.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.

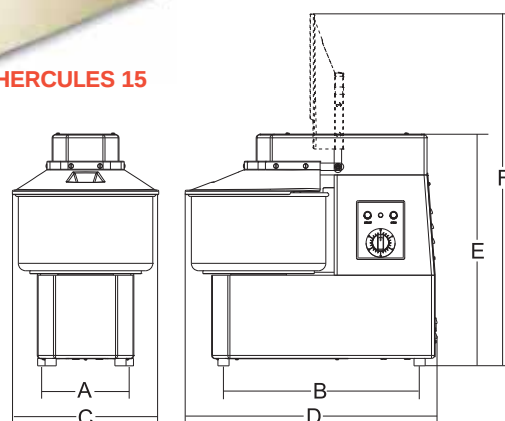
- Made from large thickness steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Container lid conforms to regulations.
- Powerful and ventilated motor.
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.



HERCULES 5



HERCULES 15



|                       | watt    |         | r.p.m.  | r.p.m.   | lt | kg | mm        | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----------------------|---------|---------|---------|----------|----|----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| <b>Hercules 5</b>     | 370     | 1ph     | 13      | 83       | 7  | 4  | ø 265x140 | 220 | 410 | 280 | 505 | 440 | 670 | 36 | 500x630x650 | 42 |
| <b>Hercules 5 VV</b>  | 370     | 1ph     | 13 ÷ 46 | 85 ÷ 300 | 7  | 4  | ø 265x140 | 220 | 410 | 280 | 505 | 440 | 670 | 36 | 500x630x650 | 42 |
| <b>Hercules 10</b>    | 370     | 1ph/3ph | 13      | 83       | 12 | 8  | ø 280x190 | 250 | 490 | 305 | 580 | 560 | 825 | 44 | 570x720x700 | 54 |
| <b>Hercules 10 2V</b> | 750/550 | 3ph     | 15/24   | 100/154  | 12 | 8  | ø 280x190 | 250 | 490 | 305 | 580 | 560 | 825 | 44 | 570x720x700 | 54 |
| <b>Hercules 15</b>    | 550     | 1ph/3ph | 13      | 83       | 16 | 12 | ø 320x200 | 250 | 500 | 340 | 590 | 560 | 850 | 48 | 570x720x700 | 58 |
| <b>Hercules 15 VV</b> | 750     | 1ph     | 11 ÷ 38 | 70 ÷ 245 | 16 | 12 | ø 320x200 | 250 | 500 | 340 | 590 | 560 | 850 | 48 | 570x720x700 | 58 |
| <b>Hercules 15 2V</b> | 750/550 | 3ph     | 15/24   | 100/154  | 16 | 12 | ø 320x200 | 250 | 500 | 340 | 590 | 560 | 850 | 48 | 570x720x700 | 58 |

La capacità della vasca e la funzionalità della macchina sono basati su impasti idratati del 60% o superiore  
The bowl capacity and machine functionality are based on 60% or higher hydrated dough.



# HERCULES 20-30-40-50

## impastatrici pizza

### pizza dough mixers



INDUSTRIA 4.0

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Protezione termica motore.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.
- Modelli disponibili anche con variatore di velocità o 2 velocità

#### VERSIONE TA

- Testa sollevabile.
- Vasca asportabile.

#### Opzioni:

- Ruote e timer.
- Coperchio griglia, solo per mercati no CE.
- SRCS Scheda di controllo remoto

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.
- Thermal overload protection circuit breaker.
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.
- Standard, 2 speed or speed control versions

#### TA VERSION

- Liftable head for tank removal and easy clearing.
- Removable container.

#### Optionals:

- Wheels and timer.
- Grill cover, no CE markets only.
- SRCS wifi control board



#### HERCULES 50

Timer opzionale  
Optional timer



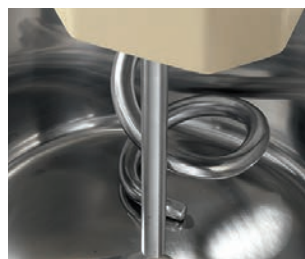
HERCULES 40 TA

HERCULES 40 TIMER

Timer opzionale  
Optional timer



Testa sollevabile  
*Liftable head*



Asta rompipasta  
*Shaft*



Coperchio con foro per aggiunta prodotto  
*Lid with opening to add ingredients*



Comandi 2V  
*2V controls*

## Optionals

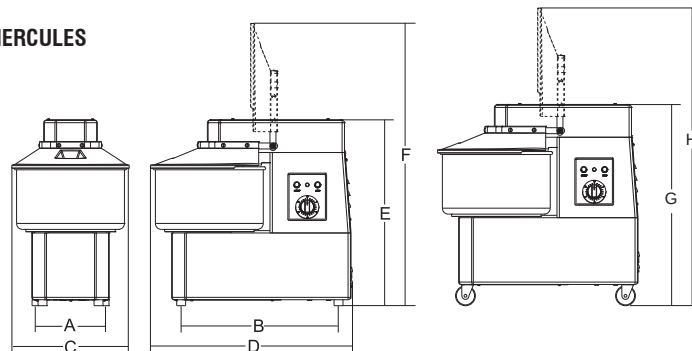


Coperchio griglia  
*Grill cover*

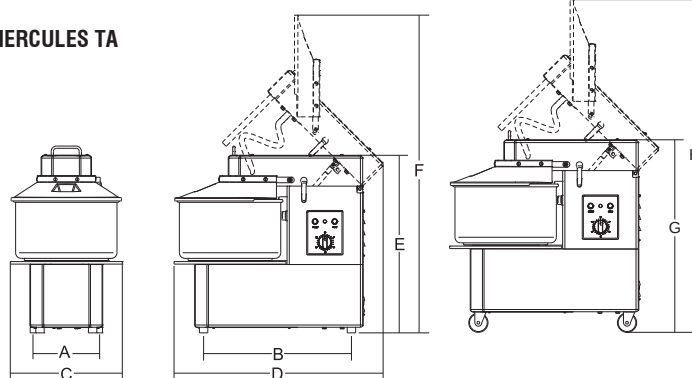


Comandi con timer  
*Controls with timer*

### HERCULES



### HERCULES TA



|                          |                      |         |        |        |    |    |           | A   | B   | C   | D   | E   | F    | G   | H    |       |              |       |
|--------------------------|----------------------|---------|--------|--------|----|----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|-------|--------------|-------|
|                          | watt/Hp              | r.p.m.  | r.p.m. | lt     | kg | mm | mm        | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm  | mm   | kg    | mm           | kg    |
| <b>Hercules 20B</b>      | 750/1                | 1ph/3ph | 10     | 85     | 21 | 17 | ø 360x210 | 230 | 530 | 390 | 680 | 625 | 950  | 705 | 1030 | 66    | 530x830x1020 | 76    |
| <b>Hercules 20</b>       | 750/1                | 1ph/3ph | 10     | 85     | 21 | 17 | ø 360x210 | 230 | 530 | 390 | 680 | 625 | 950  | 705 | 1030 | 72    | 530x830x1020 | 84    |
| <b>Hercules 30</b>       | 1.100/1.5            | 1ph/3ph | 10     | 85     | 32 | 25 | ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 740 | 700 | 1050 | 780 | 1130 | 118,5 | 530x830x1020 | 133,5 |
| <b>Hercules 40</b>       | 1.500/2              | 1ph/3ph | 10     | 85     | 41 | 32 | ø 452x260 | 310 | 660 | 480 | 825 | 730 | 1135 | 810 | 1215 | 123,5 | 630x970x1070 | 138,5 |
| <b>Hercules 50</b>       | 1.500/2              | 1ph/3ph | 10     | 85     | 52 | 44 | ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 880 | 750 | 1205 | 830 | 1285 | 149   | 630x970x1070 | 168   |
| <b>Hercules 20 VV</b>    | 750-1.100/1-1.5      | 1ph     | 10÷20  | 85÷170 | 21 | 17 | ø 360x210 | 230 | 530 | 390 | 680 | 625 | 950  | 705 | 1030 | 72    | 530x830x1020 | 84    |
| <b>Hercules 30 VV</b>    | 1.000-1.400/1.36-1.9 | 1ph     | 10÷20  | 85÷170 | 32 | 25 | ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 740 | 700 | 1050 | 780 | 1130 | 118,5 | 530x830x1020 | 133,5 |
| <b>Hercules 40 VV</b>    | 1.500-2.200/2-3      | 1ph     | 10÷20  | 85÷170 | 41 | 32 | ø 452x260 | 310 | 660 | 480 | 825 | 730 | 1135 | 810 | 1215 | 123,5 | 630x970x1070 | 138,5 |
| <b>Hercules 20 2V</b>    | 1.500-2.200/2-3      | 1ph     | 10÷20  | 85÷170 | 52 | 44 | ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 880 | 750 | 1205 | 830 | 1285 | 149   | 630x970x1070 | 168   |
| <b>Hercules 30 2V</b>    | 750-1.100/1-1.5      | 3ph     | 10/20  | 85/170 | 21 | 17 | ø 360x210 | 230 | 530 | 390 | 680 | 625 | 950  | 705 | 1030 | 72    | 530x830x1020 | 84    |
| <b>Hercules 40 2V</b>    | 1.000-1.400/1.36-1.9 | 3ph     | 10/20  | 85/170 | 32 | 25 | ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 740 | 700 | 1050 | 780 | 1130 | 118,5 | 530x830x1020 | 133,5 |
| <b>Hercules 50 2V</b>    | 1.500-2.200/2-3      | 3ph     | 10/20  | 85/170 | 41 | 32 | ø 452x260 | 310 | 660 | 480 | 825 | 730 | 1135 | 810 | 1215 | 123,5 | 630x970x1070 | 138,5 |
| <b>Hercules 20 TA</b>    | 1.500-2.200/2-3      | 3ph     | 10/20  | 85/170 | 52 | 44 | ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 880 | 750 | 1205 | 830 | 1285 | 149   | 630x970x1070 | 168   |
| <b>Hercules 30 TA</b>    | 750/1                | 1ph/3ph | 10     | 85     | 21 | 17 | ø 360x210 | 230 | 530 | 400 | 751 | 635 | 1125 | 715 | 1205 | 88    | 530x830x1020 | 98    |
| <b>Hercules 40 TA</b>    | 1.100/1.5            | 1ph/3ph | 10     | 85     | 32 | 25 | ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 823 | 710 | 1260 | 790 | 1340 | 133   | 530x830x1020 | 148   |
| <b>Hercules 50 TA</b>    | 1.500/2              | 1ph/3ph | 10     | 85     | 41 | 32 | ø 452x260 | 310 | 660 | 490 | 910 | 740 | 1360 | 820 | 1440 | 138   | 630x970x1070 | 153   |
| <b>Hercules 20 TA 2V</b> | 1.500/2              | 1ph/3ph | 10     | 85     | 52 | 44 | ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 970 | 795 | 1415 | 875 | 1495 | 164   | 630x970x1070 | 183   |
| <b>Hercules 30 TA VV</b> | 750-1.100/1-1.5      | 1ph     | 10÷20  | 85÷170 | 21 | 17 | ø 360x210 | 230 | 530 | 400 | 751 | 635 | 1125 | 715 | 1205 | 88    | 530x830x1020 | 98    |
| <b>Hercules 40 TA VV</b> | 1.000-1.400/1.36-1.9 | 1ph     | 10÷20  | 85÷170 | 32 | 25 | ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 823 | 710 | 1260 | 790 | 1340 | 133   | 530x830x1020 | 148   |
| <b>Hercules 50 TA VV</b> | 1.500-2.200/2-3      | 1ph     | 10÷20  | 85÷170 | 41 | 32 | ø 452x260 | 310 | 660 | 490 | 910 | 740 | 1360 | 820 | 1440 | 138   | 630x970x1070 | 153   |
| <b>Hercules 20 TA 2V</b> | 1.500-2.200/2-3      | 1ph     | 10÷20  | 85÷170 | 52 | 44 | ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 970 | 795 | 1415 | 875 | 1495 | 164   | 630x970x1070 | 183   |
| <b>Hercules 30 TA 2V</b> | 750-1.100/1-1.5      | 3ph     | 10/20  | 85/170 | 21 | 17 | ø 360x210 | 230 | 530 | 400 | 751 | 635 | 1125 | 715 | 1205 | 88    | 530x830x1020 | 98    |
| <b>Hercules 40 TA 2V</b> | 1.000-1.400/1.36-1.9 | 3ph     | 10/20  | 85/170 | 32 | 25 | ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 823 | 710 | 1260 | 790 | 1340 | 133   | 530x830x1020 | 148   |
| <b>Hercules 50 TA 2V</b> | 1.500-2.200/2-3      | 3ph     | 10/20  | 85/170 | 41 | 32 | ø 452x260 | 310 | 660 | 490 | 910 | 740 | 1360 | 820 | 1440 | 138   | 630x970x1070 | 153   |
| <b>Hercules 20 TA 2V</b> | 1.500-2.200/2-3      | 3ph     | 10/20  | 85/170 | 52 | 44 | ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 970 | 795 | 1415 | 875 | 1495 | 164   | 630x970x1070 | 183   |

La capacità della vasca e la funzionalità della macchina sono basati su impasti idratati del 60% o superiore  
*The bowl capacity and machine functionality are based on 60% or higher hydrated dough.*





# HERCULES BIGA 40-50

## impastatrici pizza

### pizza dough mixers



Industria 4.0

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale forgiata
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- 2 motori potenti e ventilati con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio
- Trasmissioni moto interno con catena rinforzata
- Comandi con display digitale
- 2 velocità di lavorazione più inversione di marcia della vasca

#### Opzioni:

- Ruote
- SRCS scheda controllo remoto

- Made from large thickness C40 steel
- Scratch resistant powder coating
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft
- Forged spiral tool
- Lid with opening to add ingredients during operation
- Two high efficiency ventilated motors with oil-bath gear box
- Reinforced chain drive
- Digital display controls
- Two speed version and tank reverse

#### Optionals:

- Wheels
- SRCS wifi control board



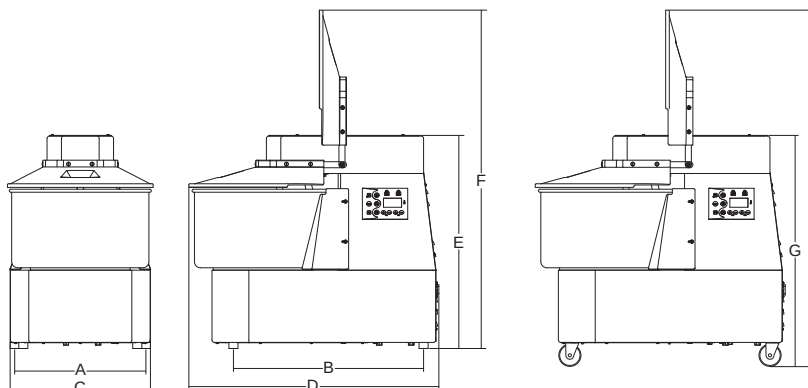
### Optional



Display digitale  
Digital display



Ruote  
Wheels



|                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | watt                                                                                | r.p.m.                                                                              | r.p.m.                                                                              | lt                                                                                  | kg                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Hercules Biga 40 2V | 750 vasca<br>1.500/2.200 spirale                                                    | 3ph                                                                                 | 10                                                                                  | 82/165                                                                              | 41                                                                                  | 32                                                                                  | ø 452x260                                                                             | 377                                                                                   | 630                                                                                   | 434                                                                                   | 823                                                                                   | 705                                                                                   | 1115                                                                                  | 785                                                                                   | 1195                                                                                  | 135                                                                                   |
| Hercules Biga 50 2V | 750 vasca<br>1.500/2.200 spirale                                                    | 3ph                                                                                 | 10                                                                                  | 82/165                                                                              | 52                                                                                  | 44                                                                                  | ø 500x270                                                                             | 413                                                                                   | 654                                                                                   | 470                                                                                   | 875                                                                                   | 723                                                                                   | 1180                                                                                  | 809                                                                                   | 1266                                                                                  | 155                                                                                   |

La capacità della vasca e la funzionalità della macchina sono basati su impasti idratati del 60% o superiore  
The bowl capacity and machine functionality are based on 60% or higher hydrated dough.





# GOLIATH BIGA 40-50

## impastatrici pizza

### pizza dough mixers



INDUSTRIA 4.0

- Testata in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio C40 di grosso spessore verniciata a polveri epossidiche alimentare
- Progettata per la massima rigidità
- Componenti protetti dall'ingresso della farina
- Vasca con bordo rinforzato e rulli di guida su entrambi i lati
- Asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale in acciaio inox di grosso spessore ed elevata resistenza
- Coperchio vasca trasparente con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Nessuna vite nella zona food per la massima igiene e facilità di pulizia
- 2 potenti motori ventilati con riduttore a vite senza fine ad azione diretta per azionare in modo autonomo spirale e vasca
- 6 velocità della spirale e inversione di rotazione della vasca
- Comandi touch, facile sistema di comando con funzioni manuale e automatico e 20 diverse ricette programmabili
- Ruote di serie

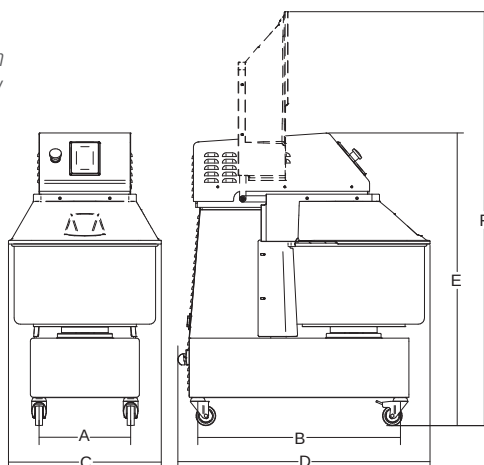
#### Opzioni:

- SRCS scheda controllo remoto

- *AISI 304 stainless steel head*
- *Structure from large thickness C40 steel, hard resistant powder coating*
- *Designed for maximum rigidity*
- *Components protected from the entry of flour*
- *Bowl with reinforced edge and guide rollers on both sides*
- *AISI 304 S/S shaft*
- *Thick, highly resistant stainless steel spiral*
- *Transparent lid with opening to add ingredients during operation*
- *No screws in the food area for maximum hygiene and ease of cleaning*
- *Two high efficiency ventilated motors with worm gear reducer with direct action to independently operate the spiral and bowl*
- *6 spiral tool speeds and tank reverse*
- *Simple touch control system with manual and automatic functions and 20 different programmable recipes*
- *Standard wheels*

#### Optionals:

- SRCS wifi control board



Ampio spazio per una facile pulizia  
Large space for easy cleaning

|                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | watt                                                                                | r.p.m.                                                                              | r.p.m.                                                                              | lt                                                                                  | kg                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Goliath Biga 40 | 370 vasca - 1.800 spirale                                                           | 3ph                                                                                 | 12                                                                                  | 95 ± 215                                                                            | 41                                                                                  | 32                                                                                  | ø 452x260                                                                           | 295                                                                                  | 650                                                                                   | 490                                                                                   | 809                                                                                   | 939                                                                                   | 1328                                                                                  | 130                                                                                   |
| Goliath Biga 50 | 370 vasca - 2.200 spirale                                                           | 3ph                                                                                 | 12                                                                                  | 95 ± 215                                                                            | 52                                                                                  | 44                                                                                  | ø 500x270                                                                           | 364                                                                                  | 713                                                                                   | 545                                                                                   | 868                                                                                   | 950                                                                                   | 1396                                                                                  |                                                                                       |

La capacità della vasca e la funzionalità della macchina sono basati su impasti idratati del 60% o superiore  
The bowl capacity and machine functionality are based on 60% or higher hydrated dough.



# GOLIATH 80

## impastatrice pizza pizza dough mixer



- Testata in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio C40 di grosso spessore verniciata a polveri epossidiche alimentare
- Progettata per la massima rigidità
- Componenti protetti dall'ingresso della farina
- Vasca con bordo rinforzato e rulli di guida su entrambi i lati
- Asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale in acciaio inox di grosso spessore ed elevata resistenza
- Coperchio vasca in acciaio AISI 304 con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Nessuna vite nella zona food per la massima igiene e facilità di pulizia
- Motore potente con riduttore ad ingranaggi
- Protezione termica motore.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67
- Ruote di serie



INDUSTRIA 4.0

### Opzioni:

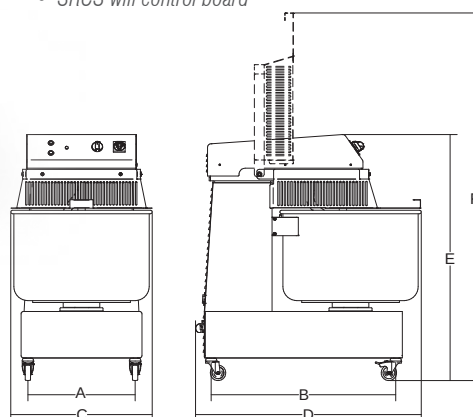
- SRCS scheda controllo remoto
- AISI 304 stainless steel head
- Structure from large thickness C40 steel, hard resistant powder coating
- Designed for maximum rigidity
- Components protected from the entry of flour
- Bowl with reinforced edge and guide rollers on both sides
- AISI 304 stainless steel shaft
- Thick, highly resistant stainless steel spiral
- AISI 304 stainless steel lid with opening to add ingredients during operation
- No screws in the food area for maximum hygiene and ease of cleaning
- Powerful motor with gear reducer
- Thermal overload protection circuit breaker
- Reinforced chain drive
- Low voltage IP67 protection rated controls
- Standard wheels

### Optional:

- SRCS wifi control board



Ampio spazio per una facile pulizia  
Large space for easy cleaning



|                   |                         |        |        |        |    |    |           | A   | B   | C   | D   | E    | F    |     |
|-------------------|-------------------------|--------|--------|--------|----|----|-----------|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|
|                   | watt/Hp                 | r.p.m. | r.p.m. | lt     | kg | mm | mm        | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm   | kg  |
| <b>Goliath 80</b> | 2500 / 3.4 - 3300 / 4.5 | 3ph    | 11/22  | 90/175 | 80 | 65 | ø 550x370 | 439 | 755 | 579 | 924 | 1007 | 1505 | 230 |

La capacità della vasca e la funzionalità della macchina sono basati su impasti idratati del 60% o superiore  
The bowl capacity and machine functionality are based on 60% or higher hydrated dough.



# P-ROLL 320 - 420

## stendipizza

### pizza rolling machine



Industria 4.0

- Stendipizza ideali per spianare pizze, focacce, pane, piadine ecc.
- La lavorazione si svolge a freddo per non alterare le proprietà dell'impasto
- Lo spessore e il diametro della pasta si possono facilmente regolare in base alle singole esigenze dell'utilizzatore
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Perni di trascinamento in acciaio inox AISI 304
- Protezione salvamano in acciaio inox AISI 304 con bordo arrotondato per agevolare la seconda e terza passata
- Manopole regolazione spessore rulli in plastica
- Resistente sistema di trasmissione ad ingranaggi in acciaio temperato a lunga durata
- Sistema di fissaggio motore ammortizzato per ridurre rumorosità e vibrazioni
- Ventilazione forzata aggiuntiva per un uso intenso e prolungato
- Riduttori ermetici a bagno d'olio
- Raschiatori rullo inferiore in alluminio anodizzato facilmente smontabili per una efficiente pulizia

#### Versione Plus

- Raschiatori rullo superiore in alluminio anodizzato facilmente smontabili per una efficiente pulizia
- Protezione rulli superiori ed inferiori smontabile con manopole asservite da microinterruttore
- Scivolo CERAMICATO facilmente rimovibile per una veloce e perfetta pulizia anche sul retro
- Pulsanti inox IP67 con NVR

#### Opzioni:

- Pedaliera per versioni Plus
- SRCS scheda controllo remoto

- Rolling machine perfect for rolling pizzas, focacce (flat bread), bread, piadina etc.
- Rolling is done cold so as not to alter the properties of the dough
- The thickness and diameter of the dough can be easily adjusted according to the user's specific needs.
- AISI 304 stainless steel body
- Drive shafts in AISI 304 stainless steel
- Hand guards in AISI 304 stainless steel with rounded edge for easy reintroduction
- Easy adjustable thickness by plastic knobs
- Heavy - duty Stainless steel gears transmission
- Cushioned engine fixing system to reduce noise and vibrations

- Additional forced ventilation for intense and prolonged use
- Hermetic reducers in oil bath
- Easy removable lower roller scrapers for cleaning made of anodised aluminum

#### Plus version

- Easy removable upper aluminium rollers scraper for cleaning

- Easy detachable upper and lower rollers protections, provided with micro switch
- Easy detachable ceramic slide for efficient and fast cleanability
- Stainless steel IP 67 controls with NVR

#### Optional:

- Pedal arrangement for Plus versions
- SRCS wifi control board



#### P-ROLL 420/2 PLUS

con pedaliera opzionale  
with optional pedal controls



P-ROLL 320/1 PLUS



P-ROLL 420 RP PLUS



P-ROLL 420 RP



Comandi IP 54 per versioni standard  
*Standard versions with IP 54 controls*



Comandi in acciaio inox IP 67 per versioni Plus  
*Plus versions with IP 67 stainless steel controls*



Manopole regolazione spessore rulli in plastica  
*Adjustable thickness by plastic knobs*



Sistema di trasmissione ad ingranaggi metallici  
*Metal gears transmission*



Protezione salvamano con bordo arrotondato  
*Hand guards with rounded edges*



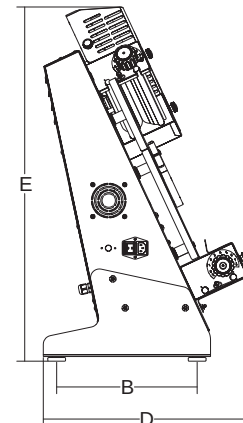
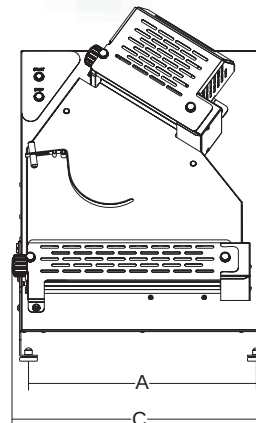
**P-ROLL 320/2 PLUS**



Pedaliere per versioni Plus  
*Pedal controls for Plus versions*



**P-ROLL 420/1 PLUS**



|               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|               | watt/HP                                                                             |                                                                                     | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| P-ROLL 320/1  | 240/0.33                                                                            | 1ph                                                                                 | 320                                                                                 | 410                                                                                 | 315                                                                                 | 470                                                                                 | 460                                                                                  | 390                                                                                   | 29                                                                                    | 750x400x510                                                                           | 32                                                                                    |
| P-ROLL 320/2  | 240/0.33                                                                            | 1ph                                                                                 | 220/320                                                                             | 410                                                                                 | 315                                                                                 | 470                                                                                 | 460                                                                                  | 715                                                                                   | 40.5                                                                                  | 750x580x1005                                                                          | 52.5                                                                                  |
| P-ROLL 420/1  | 240/0.33                                                                            | 1ph                                                                                 | 420                                                                                 | 510                                                                                 | 315                                                                                 | 610                                                                                 | 460                                                                                  | 390                                                                                   | 29                                                                                    | 750x400x510                                                                           | 32                                                                                    |
| P-ROLL 420/2  | 240/0.33                                                                            | 1ph                                                                                 | 220/420                                                                             | 510                                                                                 | 315                                                                                 | 570                                                                                 | 460                                                                                  | 800                                                                                   | 47.5                                                                                  | 750x580x1005                                                                          | 59.5                                                                                  |
| P-ROLL 420 RP | 240/0.33                                                                            | 1ph                                                                                 | 320/420                                                                             | 510                                                                                 | 315                                                                                 | 570                                                                                 | 460                                                                                  | 690                                                                                   | 48.5                                                                                  | 750x580x1005                                                                          | 60.5                                                                                  |





# STROMBOLI

forni pizza  
pizza ovens

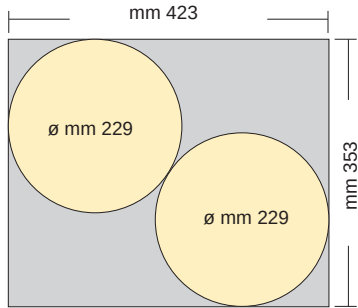
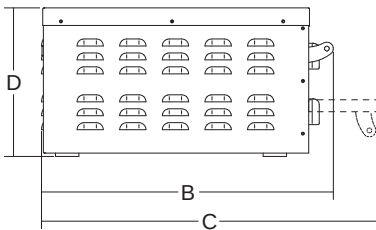
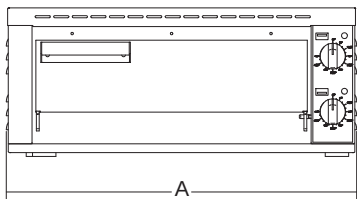
- Struttura in acciaio inox
  - Mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
  - Piani di cottura in pietra refrattaria
  - Resistenze corazzate
  - Sfiato per i vapori di cottura
  - Isolamento in fibra di vetro
  - 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente per lo Stromboli 2
  - 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore
- 
- Structure in stainless steel
  - External body in black oven prepainted steel
  - Refractory brick decks
  - Shock-proof coated heating elements
  - Shock-proof heating elements
  - Glass fiber lining
  - 2 separate baking chambers thermal insulated for Stromboli 2
  - 2 thermostats for each chamber which select the lower and upper zone



STROMBOLI 2



STROMBOLI 1  
Piano di cottura in pietra refrattaria  
Refractory brick deck



|             | watt  | 1ph | min. | °C     | mm                | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------------|-------|-----|------|--------|-------------------|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Stromboli 1 | 1.600 | 1ph | 30   | 50÷350 | 423x353 h.81      | 600 | 490 | 575 | 254 | 23 | 890x800x650 | 33 |
| Stromboli 2 | 3.200 | 1ph | 30   | 50÷350 | 423x353 h.81 (x2) | 600 | 490 | 575 | 460 | 38 | 890x800x650 | 48 |

# VULCANO

forno pizza  
pizza oven



## VULCANO

Cappa aspirante opzionale  
Optional fume hood

- Struttura in acciaio inox
- Mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Piani di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di vetro
- 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore

### Opzioni:

- Cappa aspirazione

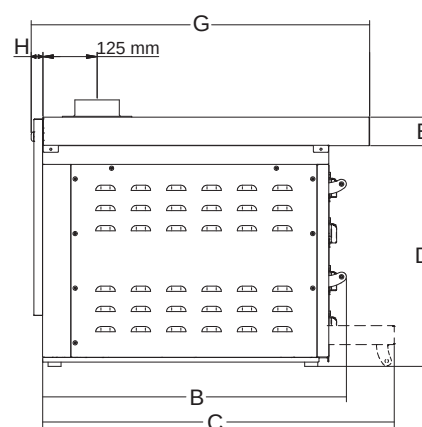
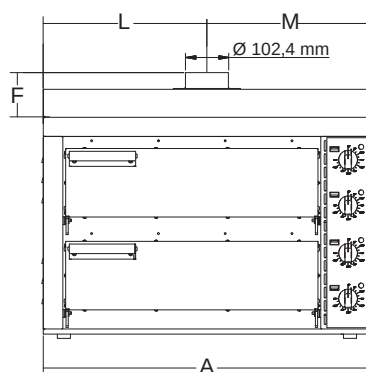
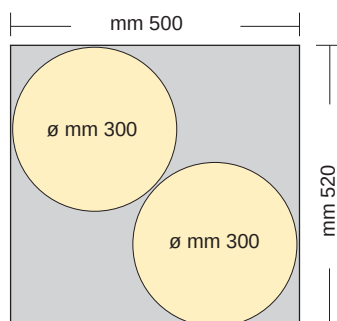
- Structure in stainless steel
- External body in black oven prepainted steel
- Refractory brick decks
- Shock-proof coated heating elements
- Shock-proof heating elements
- Glass fiber lining
- 2 separate backing chambers thermal insulated
- 2 thermostats for each chamber which select the lower and upper zone

### Optional:

- Fume hood



Piano di cottura in pietra refrattaria  
Refractory brick deck



|           |       |         |        |               | A   | B   | C   | D   | E  | F   | G   | H  | L   | M   |    |             |    |
|-----------|-------|---------|--------|---------------|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|----|-------------|----|
|           | watt  | 1ph/3ph | °C     | mm            | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| Vulcano 2 | 6.400 | 1ph/3ph | 50÷450 | 500x520 h.115 | 780 | 720 | 810 | 530 | 66 | 106 | 781 | 27 | 391 | 391 | 70 | 850x840x830 | 83 |



# LIPARI

## forno pizza pizza oven

- Struttura esterna in acciaio inox e mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori
- Doppia illuminazione interna
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori

### Opzioni:

- Cappa aspirazione con luci a Led
- Cavalletto in alluminio con porta cassette pizza

- *S/steel construction and external body in black oven pre-painted steel*
- *Stainless steel door with double glass window*
- *Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats*
- *Double interior lighting*
- *Refractory brick deck*
- *Fumes and vapour chimney*

### Optional:

- *Fume hood with led lights*
- *Aluminium stand with trays holder*



Piani di cottura in pietra refrattaria  
*Refractory brick decks*

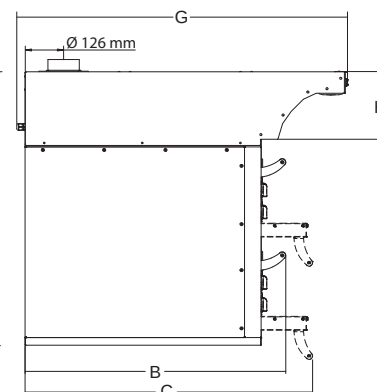
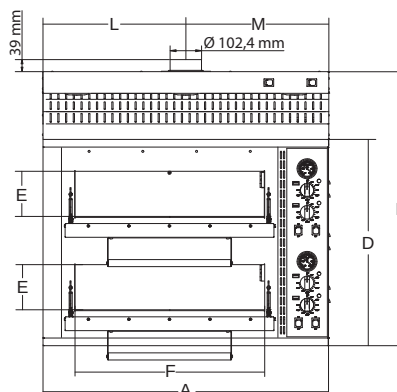
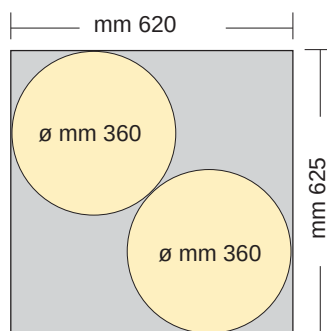


(mm 930x770 h.950)

Lipari con cappa aspirante e cavalletto opzionali  
*Lipari with optional fume hood and stand*



Forno pizza sovrapponibile  
*Stackable pizza oven*



|           |       |       |        |                    | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G    | H   | I   | L   | M   |     |              |     |
|-----------|-------|-------|--------|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|--------------|-----|
|           | watt  | 3ph+N | °C     | mm                 | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm           | kg  |
| Lipari 2C | 9.200 | 3ph+N | 50÷450 | 620x625 h.147 (x2) | 930 | 850 | 940 | 672 | 147 | 618 | 1080 | 220 | 893 | 465 | 465 | 110 | 950x1050x900 | 135 |



# VESUVIO

forni pizza  
pizza ovens



Cappa aspirante opzionale  
*Fume hood optional*



## VESUVIO 105X105 2C

Cavalletto in alluminio con porta cassette pizza opzionale  
*Aluminium stand with pizza trays holder optional*

- Struttura esterna in acciaio inox e mantello esterno in lamiera nera preverniciata
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro
- Comandi elettronici e 2 display digitali per i mod. Vesuvio
- Comandi manuali per i mod. Vesuvio M
- Controllo separato delle resistenze inferiori e superiori
- Doppia illuminazione interna
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori
- I forni 85x70, 105x70 e 105x105 possono contenere 2 teglie da cm 60x40

### Opzioni:

- Cappa aspirazione con luci a Led (230V/50Hz - watt 100)
- Cappa aspirazione potenziata (380 m³/h)
- Cavalletto in alluminio con porta cassette pizza

- S/steel construction and external body in black oven pre-painted steel
- Stainless steel door with double glass window
- Digital controls panels and 2 digital display for mod. Vesuvio
- Manual controls for mod. Vesuvio M
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats
- Double interior lighting
- Refractory brick deck
- Fumes and vapour chimney
- Fits 2x 60x40 cm trays for Vesuvio 85x70, 105x70 and 105x105

### Optional:

- Fume hood with Led lights (230V/50Hz)
- Fume hood powerful (380m³/h)
- Aluminium stand with trays holder



Piano di cottura in pietra refrattaria  
*Refractory brick deck*

## Optionals

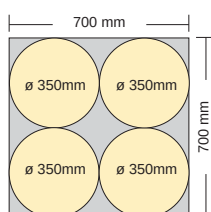
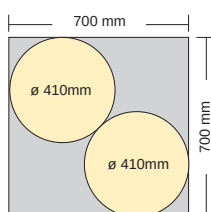


Cavalletto alluminio  
*Aluminium stand*

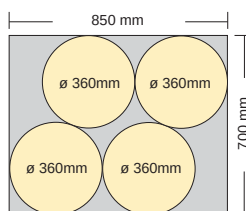
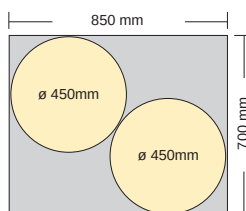


Cavalletto in alluminio con porta cassette pizza  
*Aluminium stand with pizza trays holder*

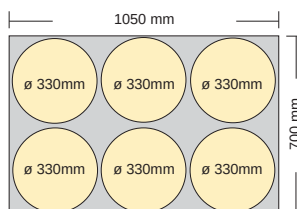
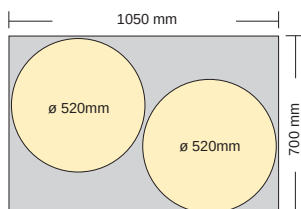
### Vesuvio 70x70



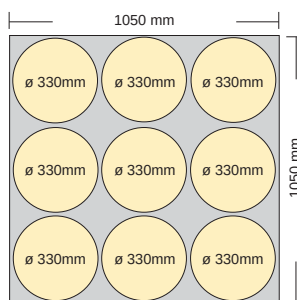
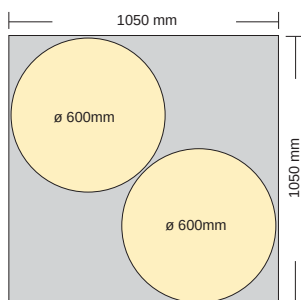
### Vesuvio 85x70



### Vesuvio 105x70



### Vesuvio 105x105

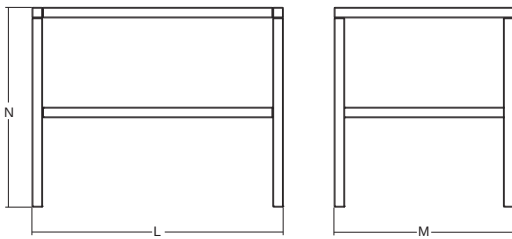


VESUVIO 85X70 M

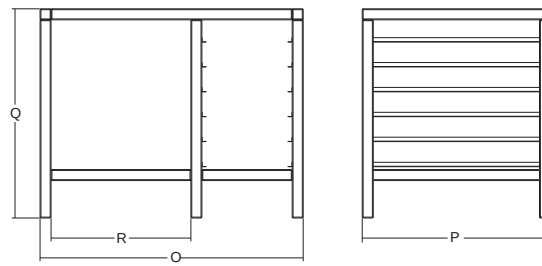


VESUVIO 85X70

Cavalletto alluminio opzionale  
Optional aluminium stand

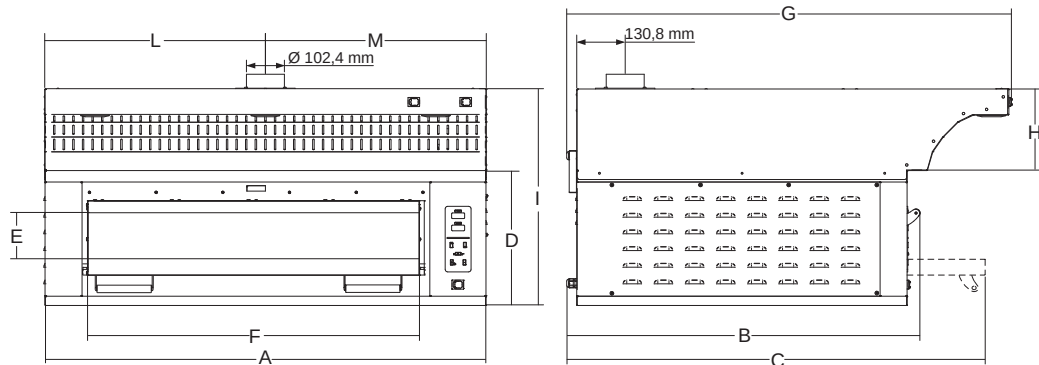


Cavalletto alluminio con porta cassette pizza opzionale  
Aluminium stand with pizza trays holder optional



|                   | L    | M    | N    |    |
|-------------------|------|------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | mm   | mm   | mm   | n.                                                                                  |
| Vesuvio 70x70 / M | 1045 | 890  | 950  |    |
|                   | 1045 | 890  | 1150 |    |
| Vesuvio 85x70 / M | 1195 | 890  | 950  |    |
|                   | 1195 | 890  | 1150 |    |
| Vesuvio 85x70 2C  | 1195 | 890  | 950  |   |
|                   | 1195 | 890  | 1150 |  |
| Vesuvio 105x70    | 1395 | 890  | 950  |  |
|                   | 1395 | 890  | 1150 |  |
| Vesuvio 105x70 2C | 1395 | 890  | 950  |  |
|                   | 1395 | 890  | 1150 |  |
| Vesuvio 105x105   | 1395 | 1242 | 950  |  |
|                   | 1395 | 1242 | 1150 |  |

|                   | O    | P    | Q    | R   | cm<br>60x40 |    |
|-------------------|------|------|------|-----|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | mm   | mm   | mm   | mm  | n.          | n.                                                                                    |
| Vesuvio 70x70 / M | 1045 | 890  | 950  | 480 | 6           |    |
|                   | 1045 | 890  | 1150 | 480 | 7           |    |
| Vesuvio 85x70 / M | 1195 | 890  | 950  | 635 | 6           |    |
|                   | 1195 | 890  | 1150 | 635 | 7           |    |
| Vesuvio 85x70 2C  | 1195 | 890  | 950  | 635 | 6           |   |
|                   | 1195 | 890  | 1150 | 635 | 7           |  |
| Vesuvio 105x70    | 1395 | 890  | 950  | 635 | 6+6         |  |
|                   | 1395 | 890  | 1150 | 635 | 7+7         |  |
| Vesuvio 105x70 2C | 1395 | 890  | 950  | 635 | 6+6         |  |
|                   | 1395 | 890  | 1150 | 635 | 7+7         |  |
| Vesuvio 105x105   | 1395 | 1242 | 950  | 635 | 6+6         |  |
|                   | 1395 | 1242 | 1150 | 635 | 7+7         |  |



|                           |  |  |  |  | A    | B    | C    | D   | E   | F    | G    | H   | I   | L     | M     |  |  |  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----|-----|------|------|-----|-----|-------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | watt                                                                                |                                                                                     | °C                                                                                  | mm                                                                                  | mm   | mm   | mm   | mm  | mm  | mm   | mm   | mm  | mm  | mm    | mm    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Vesuvio 70x70 M</b>    | 5.700                                                                               | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 700x700 h.160                                                                       | 1040 | 960  | 1060 | 365 | 119 | 700  | 1038 | 171 | 566 | 520   | 520   | 71                                                                                    | 1120x1220x550                                                                         | 101                                                                                   |
| <b>Vesuvio 85x70 M</b>    | 7.200                                                                               | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 850x700 h.160                                                                       | 1190 | 960  | 1060 | 365 | 119 | 850  | 1038 | 171 | 566 | 595   | 595   | 83                                                                                    | 1230x1300x550                                                                         | 117                                                                                   |
| <b>Vesuvio 70x70</b>      | 5.700                                                                               | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 700x700 h.160                                                                       | 1040 | 960  | 1060 | 365 | 119 | 700  | 1038 | 171 | 566 | 520   | 520   | 71                                                                                    | 1120x1220x550                                                                         | 101                                                                                   |
| <b>Vesuvio 70x70 2C</b>   | 5.700 (x2)                                                                          | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 700x700 h.160 (x2)                                                                  | 1040 | 960  | 1060 | 675 | 119 | 700  | 1038 | 171 | 891 | 520   | 520   | 129                                                                                   | 1120x1220x900                                                                         | 159                                                                                   |
| <b>Vesuvio 85x70</b>      | 7.200                                                                               | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 850x700 h.160                                                                       | 1190 | 960  | 1060 | 365 | 119 | 850  | 1038 | 171 | 566 | 595   | 595   | 83                                                                                    | 1230x1300x550                                                                         | 117                                                                                   |
| <b>Vesuvio 85x70 2C</b>   | 7.200 (x2)                                                                          | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 850x700 h.160 (x2)                                                                  | 1190 | 960  | 1060 | 675 | 119 | 850  | 1038 | 171 | 891 | 595   | 595   | 142                                                                                   | 1230x1300x900                                                                         | 176                                                                                   |
| <b>Vesuvio 105x70</b>     | 9.000                                                                               | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 1050x700 h.160                                                                      | 1395 | 960  | 1060 | 365 | 119 | 1050 | 1112 | 221 | 586 | 697,5 | 697,5 | 96                                                                                    | 1280x1500x550                                                                         | 134                                                                                   |
| <b>Vesuvio 105x70 2C</b>  | 9.000 (x2)                                                                          | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 1050x700 h.160 (x2)                                                                 | 1395 | 960  | 1060 | 675 | 119 | 1050 | 1112 | 221 | 881 | 697,5 | 697,5 | 174                                                                                   | 1280x1500x900                                                                         | 212                                                                                   |
| <b>Vesuvio 105x105</b>    | 11.500                                                                              | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 1050x1050 h.160                                                                     | 1395 | 1310 | 1410 | 365 | 119 | 1050 | 1445 | 260 | 625 | 697,5 | 697,5 | 160                                                                                   | 1500x1535x550                                                                         | 201                                                                                   |
| <b>Vesuvio 105x105 2C</b> | 11.500 (x2)                                                                         | 3ph+N                                                                               | 0÷350                                                                               | 1050x1050 h.160 (x2)                                                                | 1395 | 1310 | 1410 | 675 | 119 | 1050 | 1445 | 260 | 881 | 697,5 | 697,5 | 273                                                                                   | 1500x1535x900                                                                         | 314                                                                                   |





## ÆTNA forno pizza pizza oven

ÆTNA possiede tutte le caratteristiche di un moderno forno pizza elettrico professionale

- Display comando digitale Touch screen di utilizzo facile ed intuitivo
- Grande potenza di riscaldamento, temperatura max 450°C
- Ottimo isolamento ed inerzia termica a beneficio del risparmio energetico
- Veloce reattività al ripristino della temperatura di cottura programmata informata dopo infornata
- Cottura omogenea su tutta la piastra, evita bruciature
- Flessibilità totale di programmazione per adattarsi alle diverse ricette e tipologie di prodotto.
- Possibilità di caricamento ricette tramite USB e possibilità di programmazione in remoto
- Struttura solida robusta e durevole nel tempo
- Possibilità di modulazione fino a tre camere cottura sovrapposte

### Opzioni:

- Cappa forno con aspirazione potenziata e luci a Led
- Lievitatore con ruote
- Porta pala
- Versione in Corten

ÆTNA offers all the features of a modern commercial oven

- Easy-to-use intuitive touch control panel
- High heating power, max temperature 450°C
- Full insulation and thermal inertia to save energy
- Quick temperature recovering after repeated batches
- Even baking on the whole deck, avoid any burning
- Extremely flexible programming to adapt to any recipe and type of dough
- Recipe uploading via USB and remote programming
- Strong durable construction
- Modular oven allows for stacking 3 baking chambers

### Optionals:

- Fume hood powerful with Led lights
- Leavening cabinet with wheels
- Pizza peel hanger
- Corten steel finishing



### ÆTNA 105X70

con cappa aspirante e lievitarore opzionali  
with fume hood and leavening cabinet optional



### ÆTNA 105X70 (X2)

con cappa aspirante e lievitarore opzionali  
with fume hood and leavening cabinet optional



Piano di cottura in pietra refrattaria  
*Refractory brick deck*



Comandi touch  
*Touch controls*

#### Caratteristiche costruttive

- Struttura camera cottura in acciaio alluminato anticorrosione
- Intelaiatura di sostegno interna in acciaio zincato
- Rivestimento esterno in acciaio aisi 304
- Doppio isolamento termico su tutti i lati in lana di roccia
- Doppia luce interna bianca led
- Sportello bocca cottura ruotante su perni corazzati

#### Construction features

- Corrosion-resistant aluminized steel interiors
- Inner holding casing made from galvanized steel
- AISI 304 stainless steel exteriors
- Double insulation on all sides
- Double interior lighting
- Door mounted on hardened shafts



#### ÆTNA 105X70

con cappa aspirante e lievitarore opzionali  
*with fume hood and leavening cabinet optional*

## Optionals



Cappa con aspirazione potenziata e luci a led  
*Fume hood powerful with led lights*



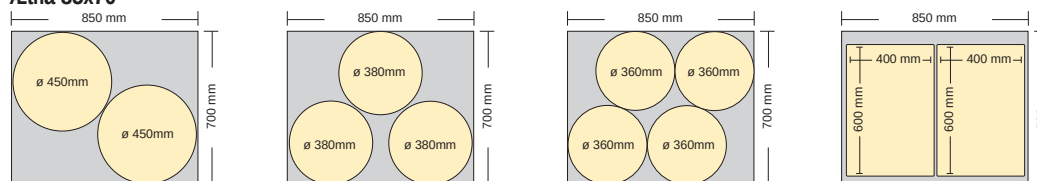
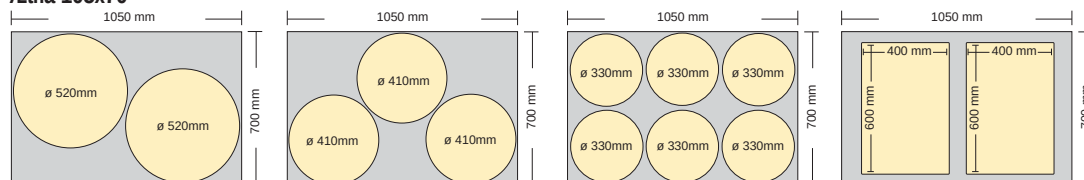
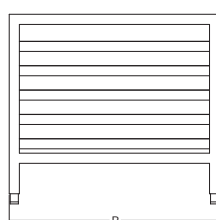
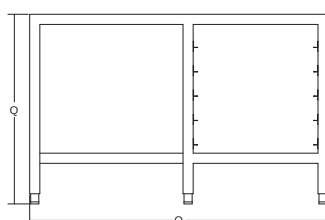
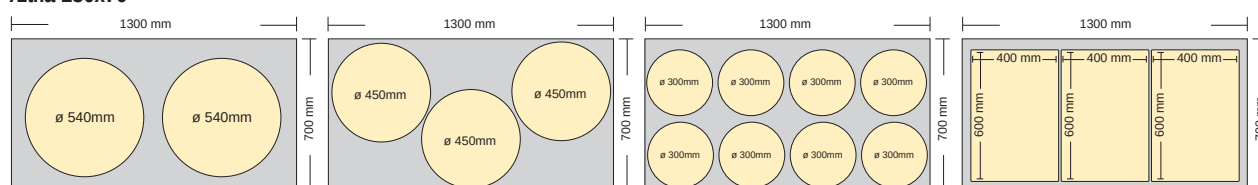
Spazioso lievitarore  
*Spacious leavening cabinet*



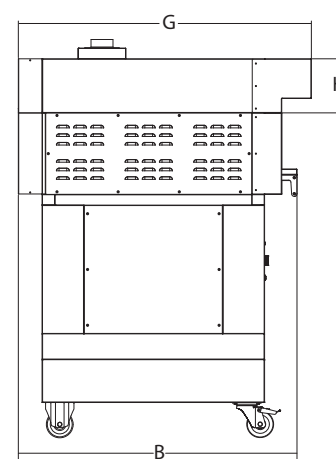
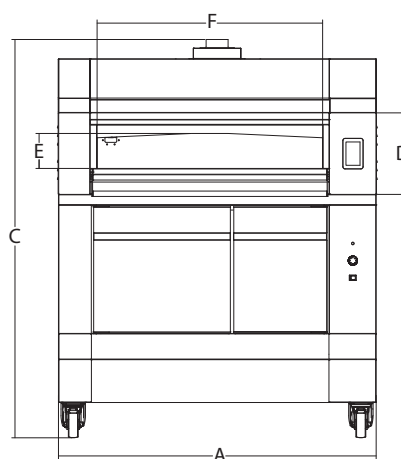
Versione in Corten opzionale  
*Optional Corten steel finishing*



Porta pala  
*Pizza peel hanger*

**Ætna 85x70****Ætna 105x70****Ætna 130x70**

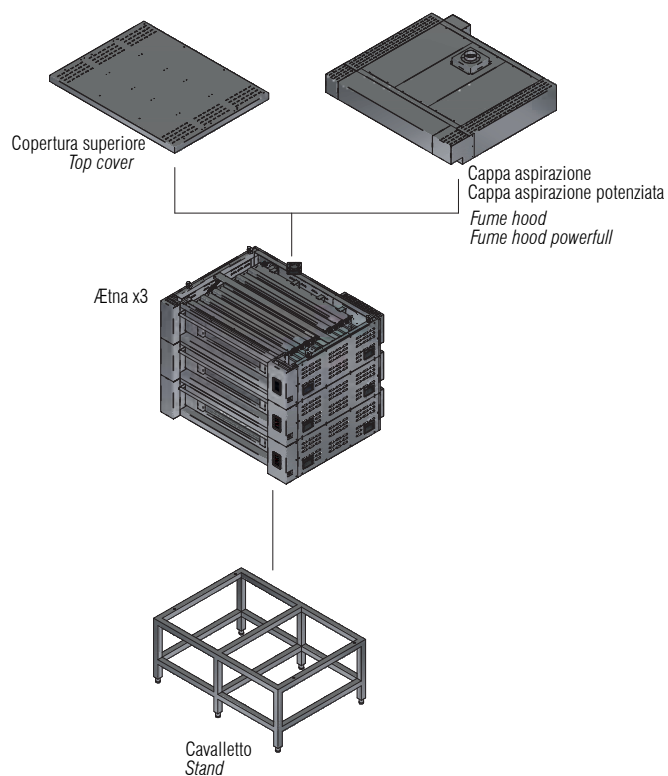
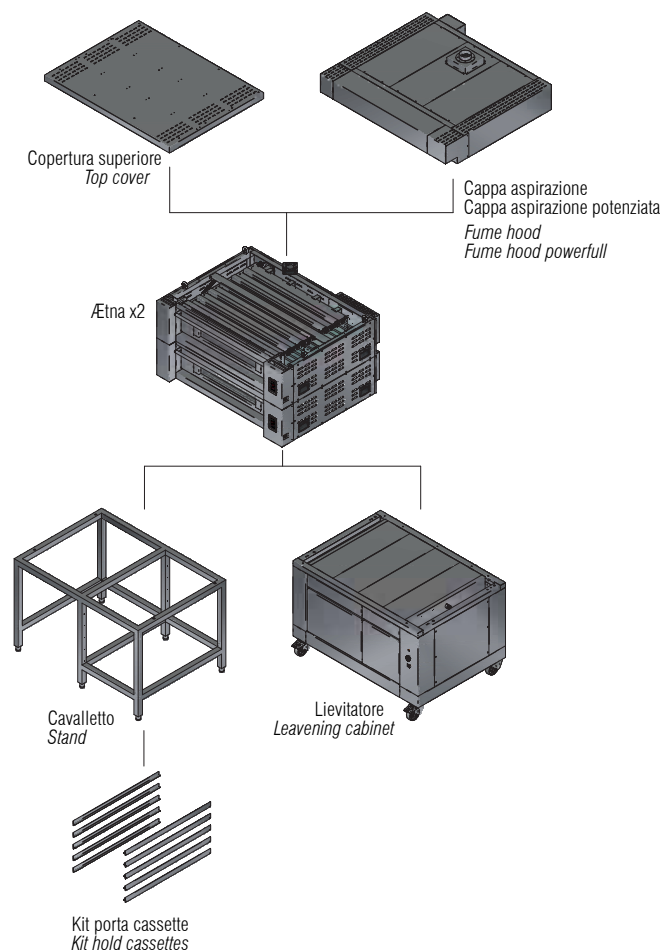
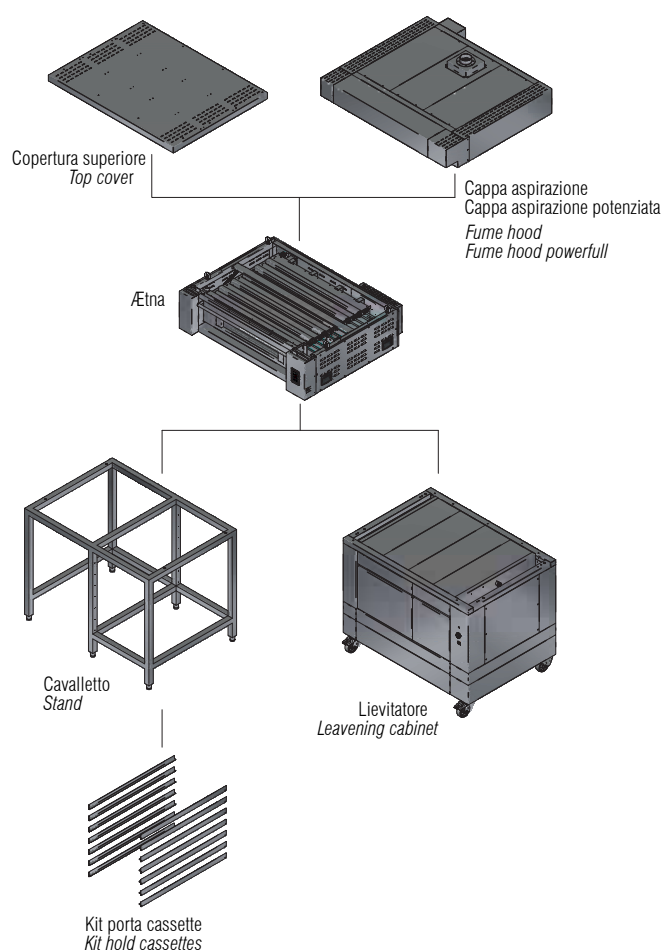
|                  | O    | P    | Q    |
|------------------|------|------|------|
|                  | mm   | mm   | mm   |
| Ætna 85x70       | 1270 | 1037 | 1135 |
| Ætna 85x70 (x2)  | 1270 | 1037 | 935  |
| Ætna 85x70 (x3)  | 1270 | 1037 | 650  |
| Ætna 105x70      | 1480 | 1037 | 1135 |
| Ætna 105x70 (x2) | 1480 | 1037 | 935  |
| Ætna 105x70 (x3) | 1480 | 1037 | 650  |
| Ætna 130x70      | 1730 | 1037 | 1135 |
| Ætna 130x70 (x2) | 1730 | 1037 | 935  |
| Ætna 130x70 (x3) | 1730 | 1037 | 650  |



|                  |             |       |     |                     | A    | B    | C    | D   | E   | F    | G    | H   |
|------------------|-------------|-------|-----|---------------------|------|------|------|-----|-----|------|------|-----|
|                  | watt        |       | °C  | mm                  | mm   | mm   | mm   | mm  | mm  | mm   | mm   | mm  |
| Ætna 85x70       | 9.270       | 3ph+N | 450 | 850x700 h.165       | 1280 | 1300 | 1857 | 380 | 165 | 850  | 1366 | 252 |
| Ætna 85x70 (x2)  | 9.270 (x2)  | 3ph+N | 450 | 850x700 h.165 (x2)  | 1280 | 1300 | 2036 | 380 | 165 | 850  | 1366 | 252 |
| Ætna 85x70 (x3)  | 9.270 (x3)  | 3ph+N | 450 | 850x700 h.165 (x3)  | 1280 | 1300 | 2132 | 380 | 165 | 850  | 1366 | 252 |
| Ætna 105x70      | 11.400      | 3ph+N | 450 | 1050x700 h.165      | 1480 | 1300 | 1857 | 380 | 165 | 1050 | 1366 | 252 |
| Ætna 105x70 (x2) | 11.400 (x2) | 3ph+N | 450 | 1050x700 h.165 (x2) | 1480 | 1300 | 2036 | 380 | 165 | 1050 | 1366 | 252 |
| Ætna 105x70 (x3) | 11.400 (x3) | 3ph+N | 450 | 1050x700 h.165 (x3) | 1480 | 1300 | 2132 | 380 | 165 | 1050 | 1366 | 252 |
| Ætna 130x70      | 14.200      | 3ph+N | 450 | 1300x700 h.165      | 1730 | 1300 | 1857 | 380 | 165 | 1300 | 1366 | 252 |
| Ætna 130x70 (x2) | 14.200 (x2) | 3ph+N | 450 | 1300x700 h.165 (x2) | 1730 | 1300 | 2036 | 380 | 165 | 1300 | 1366 | 252 |
| Ætna 130x70 (x3) | 14.200 (x3) | 3ph+N | 450 | 1300x700 h.165 (x3) | 1730 | 1300 | 2132 | 380 | 165 | 1300 | 1366 | 252 |



## Combinations Ætna



### Possible combinations

### Overall dimensions

|                                   |               | mm        |        |
|-----------------------------------|---------------|-----------|--------|
| Ætna 85x70                        |               | 1280x1300 | h.380  |
| Ætna 85x70 + copertura superiore  |               | 1280x1300 | h.440  |
| Ætna 85x70 + cappa                |               | 1280x1366 | h.722  |
| Lievvitore con ruote              | 1 Ætna 85x70  |           | h.1135 |
| Lievvitore con ruote              | 2 Ætna 85x70  |           | h.935  |
| Cavalletto                        | 1 Ætna 85x70  |           | h.1135 |
| Cavalletto                        | 2 Ætna 85x70  |           | h.935  |
| Cavalletto                        | 3 Ætna 85x70  |           | h.650  |
| Ætna 105x70                       |               | 1480x1300 | h.380  |
| Ætna 105x70 + copertura superiore |               | 1480x1300 | h.440  |
| Ætna 105x70 + cappa               |               | 1480x1366 | h.722  |
| Lievvitore con ruote              | 1 Ætna 105x70 |           | h.1135 |
| Lievvitore con ruote              | 2 Ætna 105x70 |           | h.935  |
| Cavalletto                        | 1 Ætna 105x70 |           | h.1135 |
| Cavalletto                        | 2 Ætna 105x70 |           | h.935  |
| Cavalletto                        | 3 Ætna 105x70 |           | h.650  |
| Ætna 130x70                       |               | 1730x1300 | h.380  |
| Ætna 130x70 + copertura superiore |               | 1730x1300 | h.440  |
| Ætna 130x70 + cappa               |               | 1730x1366 | h.722  |
| Lievvitore con ruote              | 1 Ætna 130x70 |           | h.1135 |
| Lievvitore con ruote              | 2 Ætna 130x70 |           | h.935  |
| Cavalletto                        | 1 Ætna 130x70 |           | h.1135 |
| Cavalletto                        | 2 Ætna 130x70 |           | h.935  |
| Cavalletto                        | 3 Ætna 130x70 |           | h.650  |



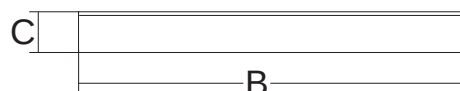
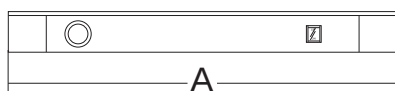
# PIASTRA SCALDAPIZZA

## piastra scaldapizza

### pizza warmers

- Struttura robusta e compatta.
- Costruita interamente in acciaio inox AISI 340.
- Resistenze corazzate protette contro gli impatti accidentali.
- Temperatura regolabile con termostato da 0 a 60 °C
- Spia luminosa per segnalazione rete.

- *Sturdy and compact structure.*
- *Made from AISI 340 stainless steel.*
- *Shock-proof heating elements.*
- *Temperature adjustable by means of a thermostat from 0 to 60°C*
- *Pilot light.*



|                          |  |  |  |  |  |  |  |  |    |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                          | watt                                                                                |                                                                                     | °C                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg |
| Piastra Scaldapizza Inox | 430                                                                                 | 1ph                                                                                 | 0÷60                                                                                | 500                                                                                 | 500                                                                                   | 90                                                                                    | 13.4                                                                                  | 550x550x150                                                                           | 15 |



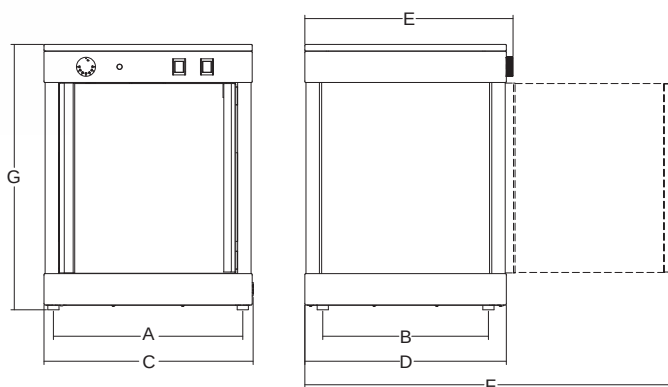
# VETRINETTE PIZZA

vetrinette pizza e brioche  
pastry and pizza display cabinets



- Vetrinetta per l'esposizione di pizze, brioche, torte, sfoglie e stuzzichini vari, che mantiene costante la temperatura e conserva a lungo il sapore e la morbidezza dei cibi
- Costruita in acciaio AISI 430 e alluminio anodizzato con vetri sui quattro lati
- Porta con chiusura soft calamitata.
- Micro su porta
- Termostato di regolazione temperatura
- Vaschetta per l'acqua ideale per il mantenimento dell'umidità
- Ripiani girevoli che favoriscono una omogenea circolazione del calore e una migliore visione dei prodotti

- Display unit suitable to keep warm and fragrant for many hours pizza, pastries, savoury pies and many other snacks
- Made from stainless steel AISI 430, anodized aluminum and glass sides
- Door with magnetic closure
- Micro on door
- Temperature adjustable by means of a thermostat.
- Small water tank, perfect for maintaining humidity
- Swivelling racks help a uniform heat diffusion and a better product view



|                       | watt |     | °C   | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----------------------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Vetrinetta pizza ø 38 | 700  | 1ph | 0÷90 | 423 | 370 | 467 | 450 | 465 | 830 | 593 | 23 | 600x600x800 | 30 |
| Vetrinetta pizza ø 42 | 700  | 1ph | 0÷90 | 463 | 410 | 507 | 490 | 505 | 910 | 593 | 25 | 600x600x800 | 32 |





# PIZZA

## accessori per la pizza

## *pizza accessories*

- Pale in alluminio leggere e maneggevoli (11):
  - cm 30x33 h.170
  - cm 33x33 h.170
  - cm 36x36 h.170
  - cm 45x45 h.170
  - cm 50x50 h.170
- Palini in acciaio inox con impugnatura anatomica antiscottatura, disponibili in due modelli:

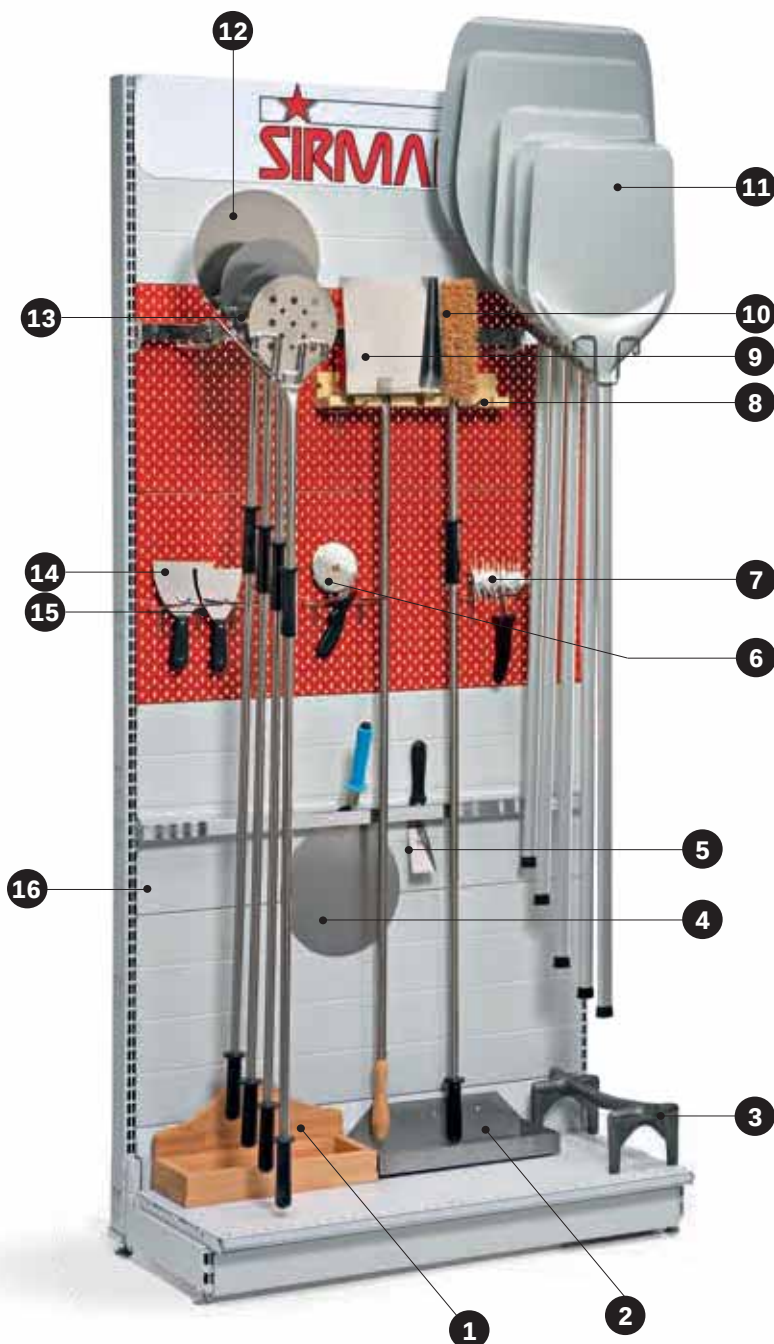
Normali (12):

- cm Ø 16 h.170
- cm Ø 18 h.170
- cm Ø 20 h.170
- cm Ø 26 h.170

Forati (13):

- cm Ø 16 h.170
- cm Ø 18 h.170
- cm Ø 20 h.170

- Paletta per raccolta cenere h.170 (9)
- Spazzolone in fibra naturale (10)
- Supporto a muro per appendere 3 palini e 2 pale (8)
- Supporto a muro per appendere palini
- Supporto a colonna per appendere le pale (18)
- Supporto a muro per appoggiare le pale (17)
- Cassetta in legno per appoggiare le pale (1)
- Cassetta in acciaio per appoggiare le pale (2)
- Alare per appoggio legna (3)
- Bucastaglia in lega di alluminio (7)
- Cacciapizza in acciaio (4)
- Rotella taglia pizza d. 90 mm (6)
- Spatole in acciaio inox cm 10 (15)
- Spatole in acciaio inox cm 12 (14)
- Paletta servi pizza cm 5x13 (5)
- Tagliere in polietilene per pizza, Ø cm 33
- Tagliere in polietilene per pizza, Ø cm 40 (21)
- Tagliere in polietilene per pizza, Ø cm 50
- Espositore accessori per la pizza (16)
- Pale in alluminio forate (19):
  - cm 30x33 h.170
  - cm 33x33 h.170
  - cm 36x36 h.170
  - cm 45x45 h.170
  - cm 50x50 h.170
- Pale rettangolari in alluminio forate (20):
  - cm 32x66
  - cm 40x66





- Aluminium shovels, light and handy (11):
  - cm 30x33 h.170
  - cm 33x33 h.170
  - cm 36x36 h.170
  - cm 45x45 h.170
  - cm 50x50 h.170
- Stainless steel little shovels with anti-burn anatomical hilt, available in two versions:
  - Normal (12):
    - cm ø 16 h.170
    - cm ø 18 h.170
    - cm ø 20 h.170
    - cm ø 26 h.170
  - Punched (13):
    - cm ø 16 h.170
    - cm ø 18 h.170
    - cm ø 20 h.170
- Dustpan ash collecting h.170 (9)
- Natural fibre long-headled scrubbing-brush (10)
- Wall support to hanger 3 little shovels and 2 shovels (8)
- Wall support to hang little shovels
- Column support to hang shovels pizza (18)
- Wall support to stand shovels (17)
- Wooden case to stand shovels (1)
- Stainless steel case to stand shovels (2)
- Firedog for firewood (3)
- Aluminium alloy puff-pierce (7)
- "Cacciapizza" pizza server shovel (4)
- Pizza cutter roller d. 90 mm (6)
- Stainless steel spatula cm 10 (15)
- Stainless steel spatula cm 12 (14)
- "Paletta Servipizza" pizza server, stainless steel cm 5x13 (5)
- Polyethylene cutting board ø cm 33
- Polyethylene cutting board ø cm 40 (21)
- Polyethylene cutting board ø cm 50
- Pizza accessories exhibitor (16)
- Pizza peels aluminum with holes (19):
  - cm 30x33 h.170
  - cm 33x33 h.170
  - cm 36x36 h.170
  - cm 45x45 h.170
  - cm 50x50 h.170
- Rectangular pizza peels aluminum with holes (20):
  - cm 32x66
  - cm 40x66



## LINEA BAR

Strumenti indispensabili per spremere, frullare, amalgamare, montare e preparare bevande adatte a soddisfare qualsiasi palato, le macchine da bar firmate Sirman sono tutte progettate e realizzate per garantire: la massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione; un'assoluta igiene grazie alla selezione di materiali adatti al contatto con gli alimenti, BPA free e all'eliminazione degli spigoli nelle parti della macchina destinati al contatto col prodotto; una perfetta resa, robustezza e stabilità di tutti i componenti e, ancora, la più totale silenziosità e maneggevolezza.

Caratterizzati da un design brillante ed innovativo, volto ad unire armonicamente estetica e funzionalità, gli strumenti proposti da Sirman sono adatti a soddisfare le più diverse esigenze dei professionisti del settore e, come tali, presenze indispensabili in ogni locale all'avanguardia.

## BAR LINE

*Indispensable tools for squeezing, whisking, blending, whipping and preparing drinks to suit everybody's taste, Sirman drinks bar machines are all designed and manufactured to ensure the utmost safety in use, cleanliness and easy maintenance; absolute hygiene thanks to the selection of materials suitable for contact with foodstuffs, BPA free and the elimination of any sharp edges in the parts of the machine that come into contact with the food products; great efficiency, sturdiness and stability of all the components and, also important, very low noise levels and easy handling.*

*Characterized by a bright and innovative design, designed to achieve a harmonious combination of good looks and practicality, these tools by Sirman are designed to satisfy a great variety of needs for professionals in this sector and as such, are an indispensable aid in every modern drinks bar.*







# SIRIO

## frappè drink mixers



YouTube

- Famiglia completa di macchine per il frappè caratterizzato da linee morbide e precise. Studiato per un utilizzo professionale e severo nel rispetto delle norme di sicurezza europee e nordamericane.
- Corpo macchina bianco o cromato, colonna in alluminio estruso e base in pressofusione per una ottima stabilità della macchina, il tutto privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia.
- Disponibile nella versione da banco 1 o 2 bicchieri o a parete.
- Bicchiere da 550 cc in Tritan (BPA Free) trasparente o a richiesta in acciaio inox.
- Bicchiere da 900 cc in acciaio inox su versione da 120 watt.
- Motore potente e ventilato per una maggiore durata.
- Versione con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di frappè e sorbetti o con disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per montare il prodotto in lavorazione.
- Microinterruttore di sicurezza sul bicchiere (opzionale per paesi extra UE).
- Variatore di velocità a richiesta.

- *A complete line of drink mixers with a soft design. Designed to commercial use, they meet all European and North-American safety requirements.*
- *White or chrome head, aluminium stem and die casting base for a perfect stability, no edges or seams for easier cleaning.*
- *Countertop (1 or 2 cups) or wall unit versions available.*
- *Transparent 550 cc Tritan (BPA Free) cup or stainless steel cup on request.*
- *900 cc stainless steel cup on 120 W version.*
- *Powerful ventilated motor for a longer life.*
- *Spindle with three aluminium and s/steel agitators for preparing milkshakes and drinks, or with a special round agitator for frozen coffees or for creamier results.*
- *Safety microswitch on the cup support (optional for non UE countries).*
- *Speed control on request.*



SIRIO 1 VV



SIRIO 1 VV - 120W 900CC



SIRIO 2 VV



SIRIO 2

## Optionals



Particolare fruste Sirio 120W  
*Sirio 120W agitators*



**SIRIO CAFFÈ**



Anello portabicchieri usa e getta  
*Ring for paper cups*



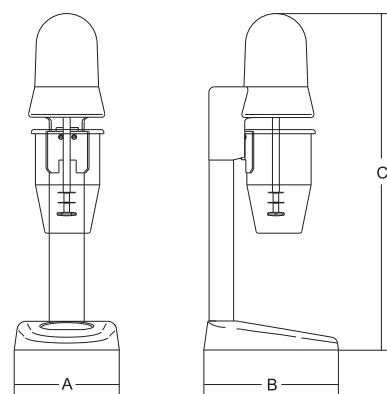
**SIRIO 1**



**SIRIO 1P VV**



**SIRIO 1P**



|                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | watt/Hp                                                                             |                                                                                     | r.p.m.                                                                              | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Sirio 1</b>                 | 100/0.14                                                                            | 1ph                                                                                 | 14.000                                                                              | 0.55                                                                                | 150                                                                                 | 195                                                                                 | 485                                                                                   | 2.5                                                                                   | 210x250x520                                                                           | 3.5                                                                                   |
| <b>Sirio 2</b>                 | 100+100/0.14+0.14                                                                   | 1ph                                                                                 | 14.000                                                                              | 0.55x2                                                                              | 300                                                                                 | 195                                                                                 | 485                                                                                   | 5                                                                                     | 370x260x530                                                                           | 6.5                                                                                   |
| <b>Sirio 1P</b>                | 100/0.14                                                                            | 1ph                                                                                 | 14.000                                                                              | 0.55                                                                                | 110                                                                                 | 150                                                                                 | 360                                                                                   | 2                                                                                     | 190x240x510                                                                           | 4                                                                                     |
| <b>Sirio 1 VV</b>              | 100/0.14                                                                            | 1ph                                                                                 | 4.000÷14.000                                                                        | 0.55                                                                                | 150                                                                                 | 195                                                                                 | 485                                                                                   | 2.5                                                                                   | 210x250x520                                                                           | 3.5                                                                                   |
| <b>Sirio 2 VV</b>              | 100+100/0.14+0.14                                                                   | 1ph                                                                                 | 4.000÷14.000                                                                        | 0.55x2                                                                              | 300                                                                                 | 195                                                                                 | 485                                                                                   | 5                                                                                     | 370x260x530                                                                           | 6.5                                                                                   |
| <b>Sirio 1P VV</b>             | 100/0.14                                                                            | 1ph                                                                                 | 4.000÷14.000                                                                        | 0.55                                                                                | 110                                                                                 | 150                                                                                 | 360                                                                                   | 2                                                                                     | 190x240x510                                                                           | 4                                                                                     |
| <b>Sirio 1 - 120W 900cc</b>    | 120/0.16                                                                            | 1ph                                                                                 | 14.000                                                                              | 0.9                                                                                 | 150                                                                                 | 195                                                                                 | 530                                                                                   | 3                                                                                     | 210x250x560                                                                           | 4.5                                                                                   |
| <b>Sirio 1 VV - 120W 900cc</b> | 120/0.16                                                                            | 1ph                                                                                 | 4.000-14.000                                                                        | 0.9                                                                                 | 150                                                                                 | 195                                                                                 | 530                                                                                   | 3                                                                                     | 210x250x560                                                                           | 4.5                                                                                   |
| <b>Sirio 2 - 120W 900cc</b>    | 120+120/0.16+0.16                                                                   | 1ph                                                                                 | 14.000                                                                              | 0.9x2                                                                               | 300                                                                                 | 195                                                                                 | 530                                                                                   | 6                                                                                     | 360x250x560                                                                           | 7                                                                                     |
| <b>Sirio 2 VV - 120W 900cc</b> | 120+120/0.16+0.16                                                                   | 1ph                                                                                 | 4.000-14.000                                                                        | 0.9x2                                                                               | 300                                                                                 | 195                                                                                 | 530                                                                                   | 6                                                                                     | 360x250x560                                                                           | 7                                                                                     |





# DRAGONE

## frullatori blenders

- Frullatore nato dalle specifiche esigenze del bar moderno, particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura.
- Corpo macchina bianco o cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia.
- Motore ad elevata potenza con ventilazione forzata.
- Bicchiere da 1,5 litri in Tritan (BPA Free) trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK e USA.
- Coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione.
- Sistema di trasmissione con denti contrapposti in metallo e gomma per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio, in acciaio inox da coltelleria facilmente smontabile.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere.
- Variatore di velocità a richiesta.

- *Designed to meet the specific needs of the modern bar, it is particularly suitable for preparing smoothies, fruit and vegetables drinks.*
- *White or chrome body, no edges or seams for easy cleaning.*
- *Powerful ventilated motor.*
- *Transparent, unbreakable 1,5 lt Tritan (BPA Free) container is dishwasher safe and graduated with litres and UK/USA gallons.*
- *Tight rubber lid with feed opening to add ingredients while the blender is working.*
- *Metal and rubber gears drive gives a high power transmission and quiet operation.*
- *4-blades stainless steel knife can be easily disassembled.*
- *Safety microswitch on the lid.*
- *Speed control on request.*



Micro su coperchio  
Microswitch on cover

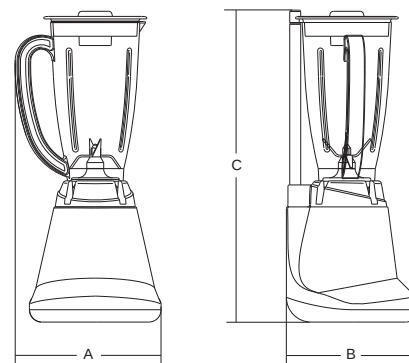


Modello VV: variatore di velocità  
Speed control optional

### Optional



Applicazione frappè  
Milkshakers applicatinn



|            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|            | watt/HP                                                                             |                                                                                     | r.p.m.                                                                              | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Dragone    | 450/0.60                                                                            | 1ph                                                                                 | 16.000                                                                              | 1.5                                                                                 | 213                                                                                 | 200                                                                                 | 416                                                                                   | 3                                                                                     | 310x300x530                                                                           | 4                                                                                     |
| Dragone VV | 450/0.60                                                                            | 1ph                                                                                 | 11.000÷16.000                                                                       | 1.5                                                                                 | 213                                                                                 | 200                                                                                 | 416                                                                                   | 3                                                                                     | 310x300x530                                                                           | 4                                                                                     |

# ORIONE

## frullatori blenders



ORIONE Q VV



ORIONE T VV

**BPA Free**

- Frullatori professionali nati dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc.
- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.
- Comandi a membrana silconica con pulsante ON, OFF Pulse e dispositivo NVR.
- Variatore di velocità.
- Coperchio bicchiere in gomma con tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Corpo mozzo di trasmissione in acciaio inox, facilmente separabile dal corpo bicchiere per una facile pulizia.
- Albero coltelli supportato da cuscinetti a sfere per prevenire il surriscaldamento e garantire una lunga durata.
- Trascinatore a stella in acciaio sinterizzato ad alta resistenza.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio da coltelleria temperato adatto anche per tritare ghiaccio.

### MODELLO Q

- Bicchiere quadro da 2 litri in Tritan (BPA Free), graduato in litri, galloni UK e USA.
- Il bicchiere quadro è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco, pratico e funzionale, si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothies con sciroppi e concentrati.

### MODELLO T

- Bicchiere tondo da 2 litri in Tritan (BPA Free), graduato in litri, galloni UK e USA, ideale per frullati e frozen.
- Optional: bicchiere inox da 2 litri, ideale per frullati e frozen.

### ALTRI MODELLI Q/T

- Modello 2 bicchieri in Tritan o inox opzionale.
- Modello Timer: timer a regolazione manuale e spegnimento automatico della macchina.
- Modello Plus: versione elettronica con 9 programmi di lavorazione preimpostati.

### MODELLO 5 LITRI

- Corpo macchina in acciaio inox.
- Bicchiere tondo in acciaio inox da 5 litri.
- Coperchio bicchiere in PE e guarnizione di tenuta, bloccato con cerniere, tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Albero coltelli supportato da boccole in bronzo.
- Trascinatore metallico con denti contrapposti ideale per resistere alle lavorazioni con prodotti caldi.



- Professional mixer designed to cater for specific requirements of bars, restaurants, cafeterias, etc.
- Extruded aluminium machine body and sides in ABS.
- Membrane sealing system to prevent fluids from entering the machine.
- Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.
- Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.
- Silliconic membrane controls with ON, OFF Pulse button and NVR device.
- Speed control.
- Glass lid in rubber with plug for adding ingredients.
- Stainless steel transmission hub body; can be easily separated from the glass body for easy cleaning.
- Cutters shaft supported by ball bearings to prevent overheating and to guarantee enhanced durability.
- Star drive in high-resistance sintered steel.
- 4-Spoke cutter obtained from a single pressing of hardened steel for blades also suitable for crushing ice.

#### Q MODEL

- 2 litre square glass in Tritan (BPA Free), graduated in litres, UK and U.S. gallons.
- Very practical square glass, with possibility of pouring in 3 different directions, ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.
- Ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.

#### T MODEL

- 2 litre round glass in Tritan, graduated in litres, UK and U.S. gallons, ideal for shakes and frozen drinks.
- Optional: round 2-litre glass, made in stainless steel, ideal in the preparation of shakes and frozen drinks.

#### OTHER MODELS Q/T

- 2 glass version, for T/Q models, in Tritan (BPA Free) or stainless steel optional.
- Orione Timer: manual adjustment timer and automatic machine switch-off.
- Orione Plus: electronic version with 9 pre-set processing programs.

#### 5 LITERS MODEL

- Machine body in stainless steel.
- 5-Litre round glass in stainless steel.
- Glass lid in PE and sealer, locked with hinges and with plug for adding ingredients.
- Cutters shaft supported by bronze bushes.
- Metal driver with opposing teeth, ideal to withstand processing of hot products.



ORIONE 2T VV

ORIONE 2Q VV



ORIONE FIVE





# BARMASTER

frullatori  
blenders



Industria 4.0

BPA  
Free



BARMASTER T WI-FI

BARMASTER Q WI-FI



- Dotato di facile e intuitivo controllo touch
- Tastiera IP 67 ad azionamento veloce
- 8 programmi su scheda a partenza immediata
- Programmabili 8 diversi step su ogni programma
- Infiniti programmi scaricando l'APP gratuita
- Regolazione di velocità da 10 a 100%
- Funzionamento manuale
- Tasto Pulse per funzione rompighiaccio
- Segnali sonori di allarme regolabili
- Collegabile a Wi-Fi per una facile gestione dei programmi su diverse macchine
- Autodiagnostica di controllo per un immediato controllo dello stato della macchina
- Compatibile Industria 4.0

- Fitted with easy and intuitive touch control display
- Fast action IP67 keypad
- 8 programmes on the card with immediate start
- 8 different settable steps in each programme
- Infinite programmes by downloading the free APP
- Speed regulation from 10 to 100%
- Manual operation
- Pulse key for ice-breaker function
- Adjustable audible alarm signals
- Can be connected to Wi-Fi for easy management of programmes on various machines
- Self-diagnostics for immediate check on the status of the machine
- Compatible with Industria 4.0



Comandi touch  
Touch control



**BPA  
Free**

**BARMASTER T WI-FI**  
con campana silenziale opzionale  
*with sound enclosure, optional*



**BPA  
Free**

**BARMASTER Q WI-FI**  
con campana silenziale opzionale  
*with sound enclosure, optional*





Bicchieri in Tritan (BPA Free)  
Glasses in Tritan (BPA Free)



Bicchieri tondo e quadro intercambiabili  
Interchangeable round and square glasses



Lame in acciaio da coltelleria bicchiere tondo  
Stainless steel blades for round glass



Lame in acciaio da coltelleria bicchiere quadro  
Stainless steel blades for square glass



Bicchieri intercambiabili facilmente smontabili per la pulizia  
Disassembled and interchangeable glasses, easy to cleaning



Bicchieri quadri impilabili  
Stackable square glass

## Optionals



Applicazione frappè  
Milkshakers application



Bicchiere tondo inox  
S/steel round glass



## ORIONE - ORIONE FIVE



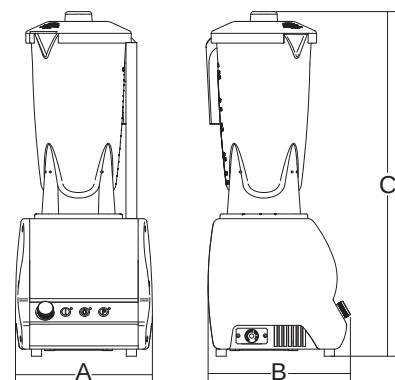
Comandi VV  
VV controls



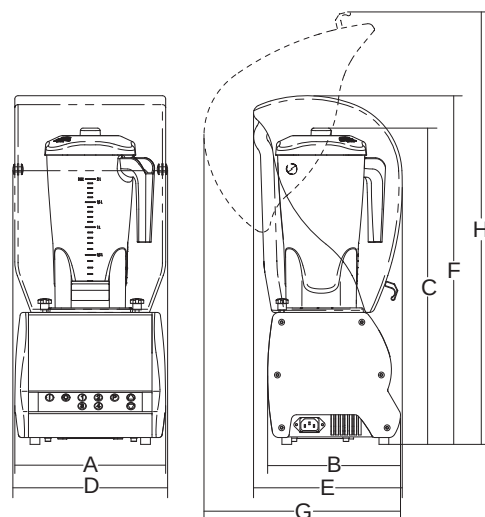
Comandi Timer VV  
Timer VV controls



Comandi Plus VV  
Plus VV controls



|                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                | watt/HP                                                                             |                                                                                     | r.p.m.                                                                              | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Orione Q VV    | 750/1                                                                               | 1ph                                                                                 | 8.000 ÷ 16.000                                                                      | 2                                                                                   | 202                                                                                 | 210                                                                                 | 486                                                                                 | 5                                                                                     | 310x300x530                                                                           | 7                                                                                     |
| Orione T VV    | 750/1                                                                               | 1ph                                                                                 | 8.000 ÷ 16.000                                                                      | 2                                                                                   | 202                                                                                 | 210                                                                                 | 508                                                                                 | 5                                                                                     | 310x300x530                                                                           | 7                                                                                     |
| Orione 2 Q VV  | 750+750/1+1                                                                         | 1ph                                                                                 | 8.000 ÷ 16.000                                                                      | 2 + 2                                                                               | 380                                                                                 | 210                                                                                 | 486                                                                                 | 10                                                                                    | 480x300x530                                                                           | 12                                                                                    |
| Orione 2 T VV  | 750+750/1+1                                                                         | 1ph                                                                                 | 8.000 ÷ 16.000                                                                      | 2+2                                                                                 | 380                                                                                 | 210                                                                                 | 508                                                                                 | 10                                                                                    | 480x300x530                                                                           | 12                                                                                    |
| Orione Five VV | 750/1                                                                               | 1ph                                                                                 | 8.000 ÷ 16.000                                                                      | 5                                                                                   | 245                                                                                 | 260                                                                                 | 540                                                                                 | 7                                                                                     | 340x330x640                                                                           | 9                                                                                     |



|                                  | watt/Hp | r.p.m. | lt             | mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|----------------------------------|---------|--------|----------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| <b>Barmaster Q Wi-Fi</b>         | 750/1   | 1ph    | 8.000 ÷ 16.000 | 2  | 232 | 204 | 486 | 238 | 230 | 536 | 315 | 665 | 5  | 305x305x525 | 7  |
| <b>Barmaster T Wi-Fi</b>         | 750/1   | 1ph    | 8.000 ÷ 16.000 | 2  | 232 | 204 | 508 | 238 | 230 | 536 | 315 | 665 | 5  | 305x305x525 | 7  |
| <b>Campana / Sound enclosure</b> | -       | -      | -              | -  | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | 1  | 305x305x525 | 2  |

# ICE SPAGHETTI



- Apparecchio con struttura in alluminio e cremagliera cromata, caratterizzato da un design lineare ed un funzionamento semplice. Dotato di particolari completamente smontabili per una pulizia più veloce ed accurata.
- Tre diversi bicchieri in alluminio lucidato, si possono realizzare coppe curate nei minimi particolari.
- *Aluminium construction and chrome rack, feature a simple design and easy to use. Can be disassembled for a quicker and more accurate cleaning.*
- *Three different polished aluminium moulds, you can create elaborate ice-cream cups.*

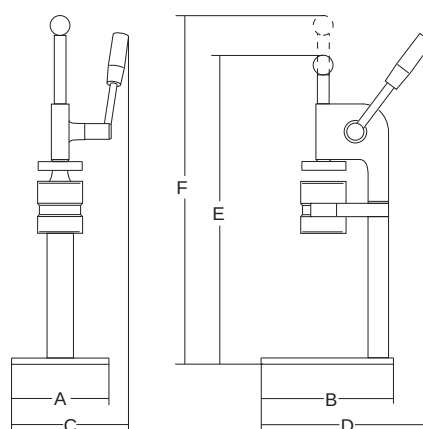


## Optionals



1. Spaghetti  $\varnothing$  mm 2,5
2. Tagliatelle mm 8x2
3. Asparagi  $\varnothing$  mm 15,5

1. Spaghetti  $\varnothing$  mm 2,5
2. Noodles mm 8x2
3. Asparagus mm  $\varnothing$  15,5



|               | mm    | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg |
|---------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|----|
| Ice Spaghetti | 65x80 | 170 | 200 | 205 | 245 | 440 | 520 | 3.5 | 520x220x230 | 4  |



# TRITON

## tritagliaccio ice crushers



YouTube

- Permette di ottenere il ghiaccio tritato in varie dimensioni con una semplice regolazione del coltello.
- Ghiaccio sminuzzato finemente per le tradizionali granite.
- Ghiaccio in dimensioni più grandi per la preparazione di cocktail o per guarnire piatti freddi di portata o esposizione.
- Micro di sicurezza sulla bocca di carico.
- Micro di sicurezza sulla vaschetta di raccolta del ghiaccio.
- Bocca in alluminio brillantato.
- Componenti e minuterie in acciaio inox.
- Struttura portante in alluminio e acciaio.
- Mantello e vaschetta di raccolta in materiale plastico termoformato alimentare.
- Cinghia multirighe a basso assorbimento di potenza.

- *Allows to crush ice in different sizes by adjusting the blade.*
- *Finely crushed ice for the traditional Italian granitas.*
- *Flakes for frozen cocktails or to serve or display cold dishes.*
- *Safety microswitch on the feeding mouth.*
- *Safety microswitch on the collecting tray.*
- *Polished aluminium feeding mouth.*
- *Stainless steel parts and details.*
- *Aluminium and stainless steel internal structure.*
- *Body and tray are made from thermoformed alimentary plastic.*
- *Ribbed belt for low power absorption.*



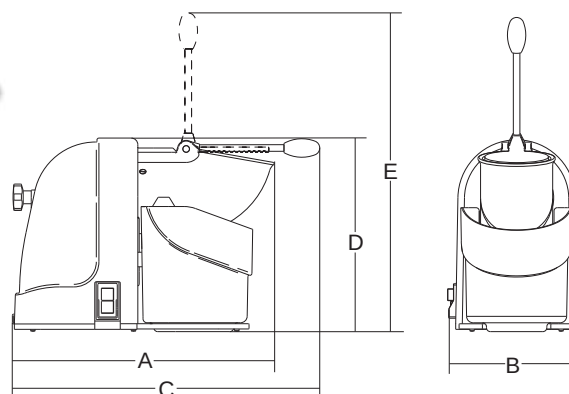
Manopola per la regolazione dello spessore di taglio  
Cut thickness adjusting knob



Micro su leva  
Microswitch on the lever



Vaschetta con micro  
Collecting tray with microswitch



|        |      |     |        |        |    |    | <b>A</b> | <b>B</b> | <b>C</b> | <b>D</b> | <b>E</b> |     |             |    |
|--------|------|-----|--------|--------|----|----|----------|----------|----------|----------|----------|-----|-------------|----|
|        | watt | 1ph | r.p.m. | r.p.m. | mm | lt | mm       | mm       | mm       | mm       | mm       | kg  | mm          | kg |
| Triton | 350  | 1ph | 12.000 | 1.500  | 10 | 2  | 365      | 210      | 465      | 295      | 480      | 8.5 | 540x280x310 | 10 |



# NORDKAPP

## tritagliaccio ice crushers



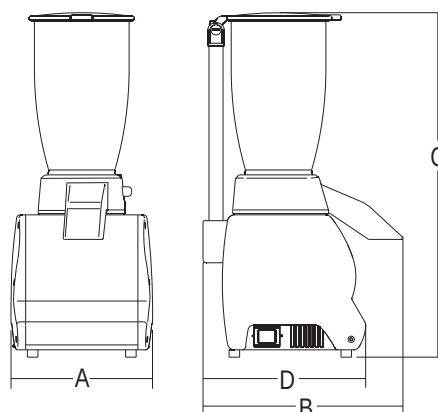
- Spacca ghiaccio professionale, strumento indispensabile nel bar per la preparazione di drink e frozen, e nel ristorante per l'esposizione di pesce o pietanze fresche.
  - Riduce in scaglie qualsiasi cubetto di ghiaccio prodotto da fabbricatore fino ad una misura di mm 40x40 a -3°C.
  - Previsto di regolazione sullo scarico, permette di gestire la grandezza media delle scaglie
  - Corpo macchina in alluminio estruso, bicchiere in acciaio inox, bocca di lavorazione in ABS alimentare e coltelli ghiaccio in acciaio.
  - Motore ventilato con trasmissione ad ingranaggi, per un servizio prolungato, micro interruttore sul coperchio per la massima sicurezza dell'operatore.
- Professional ice crusher, an indispensable bar tool for preparing drinks and frozen cocktails and in the restaurant for displaying fish or fresh foods.*
- Crushes any ice cubes made with an ice cube machine up to 40x40mm at -3° C.*
- Its discharge adjustment lets you regulate the average size of the crushed ice.*
- Extruded aluminium body, stainless steel container, food-grade ABS opening and s/steel blades.*
- Ventilated motor with gear transmission for prolonged use, micro-switch on the lid for maximum operator safety.*



Leva regolazione spessore del ghiaccio  
Adjustable lever ice thickness



Coltelli  
Blades



|          | watt | 1ph | r.p.m. | lt | lt | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg |
|----------|------|-----|--------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|----|
| Nordkapp | 150  | 1ph | 800    | 3  | 2  | 205 | 285 | 491 | 235 | 5.2 | 410x280x560 | 8  |



## APOLLO spremiagrumi citrus juicers



YouTube

- Spremiagrumi professionale dal design piacevolmente arrotondato adatto per un utilizzo intenso in tutti i bar che necessitano di una lavorazione semplice ed intuitiva.
- Corpo macchina bianco o cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia.
- Vasca di lavorazione in acciaio inox rimovibile per la pulizia ed il lavaggio anche in lavastoviglie; a richiesta vasca in ABS dalle generose dimensioni e una maggiore economicità della macchina.
- Setaccio mobile con due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi di agrume.
- A richiesta versione con leva in alluminio e acciaio inox per lavorare senza sporcarsi le mani.
- Microinterruttore brevettato sulla pigna che permette di accendere direttamente la macchina premendo l'agrumo. Su richiesta senza microinterruttore per una maggiore economicità della macchina.
- Variatore di velocità a richiesta.

- *Commercial easy to use citrus juicer with round design.*
- *White or chrome body, no edges or seams for easy cleaning.*
- *Stainless steel bowl is removable for cleaning and is dishwasher safe, ABS bowl available on request.*
- *Removable sieve with reamer in two sizes to squeeze any kind of citrus.*
- *Aluminium stainless steel lever to avoid any food contact is available on request.*
- *Patented safety microswitch on the cone allows to activate the juicer when the product is pushed down.*
- *Speed control on request.*



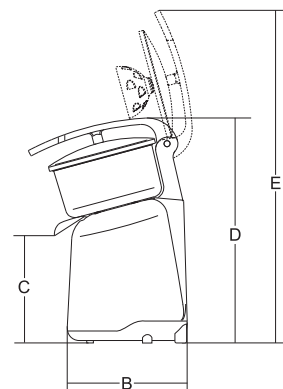
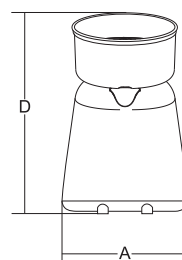
APOLLO



APOLLO LEVA

Setaccio con 2 pigne  
Sieve with 2 reamersPigna piccola e grande  
Small and big reamer

### Optional

Coperchio notte in acciaio  
Stainless steel lid

|                |          |        |           | A   | B   | C   | D   | E   |     |             |     |
|----------------|----------|--------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
|                | watt/HP  | r.p.m. |           | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
| Apollo Eco     | 150/0.20 | 1ph    | 320       | 210 | 210 | 155 | 310 | -   | 2.5 | 270x340x370 | 3.5 |
| Apollo         | 150/0.20 | 1ph    | 320       | 210 | 210 | 155 | 290 | -   | 3   | 270x340x370 | 4   |
| Apollo VV      | 150/0.20 | 1ph    | 280 ÷ 750 | 210 | 210 | 155 | 290 | -   | 3   | 270x340x370 | 4   |
| Apollo Leva    | 150/0.20 | 1ph    | 320       | 210 | 265 | 155 | 330 | 480 | 3.5 | 270x340x370 | 4.5 |
| Apollo Leva VV | 150/0.20 | 1ph    | 280 ÷ 750 | 210 | 265 | 155 | 330 | 480 | 3.5 | 270x340x370 | 4.5 |

# MERCURIO

## spremiagrumi citrus juicers



- Imponente e prestante, adatto a grossi carichi di lavoro.
- Struttura in alluminio anodizzato.
- Vasca e leva in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi.
- Setaccio mobile con due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi di agrume.
- Microinterruttore su pigna di serie.
- Variatore di velocità opzionale.
- Pratico sottobicchiere salvagoccia.

- *Imposing, efficient, heavy-duty juicer.*
- *Anodized aluminium frame.*
- *AISI 304 stainless steel bowl and lever.*
- *Powerful ventilated motor with gear drive.*
- *Removable sieve with reamer in two sizes to squeeze any kind of citrus.*
- *Standard microswitch on the reamer.*
- *Optional speed control.*
- *Practical mat.*



**MERCURIO LEVA**



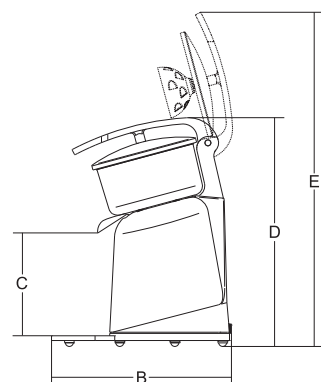
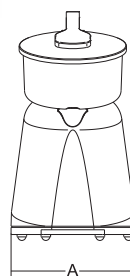
**MERCURIO**



Setaccio con 2 pigne  
Sieve with 2 reamers



Pigna piccola e grande  
Small and big reamer



|                         | watt/HP  | ph  | r.p.m.  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-------------------------|----------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| <b>Mercurio</b>         | 150/0.20 | 1ph | 320     | 210 | 300 | 173 | 355 | -   | 5  | 390x300x440 | 6  |
| <b>Mercurio VV</b>      | 150/0.20 | 1ph | 280+750 | 210 | 300 | 173 | 355 | -   | 5  | 390x300x440 | 6  |
| <b>Mercurio Leva</b>    | 150/0.20 | 1ph | 320     | 210 | 300 | 173 | 385 | 570 | 6  | 390x300x440 | 7  |
| <b>Mercurio Leva VV</b> | 150/0.20 | 1ph | 280+750 | 210 | 300 | 173 | 385 | 570 | 6  | 390x300x440 | 7  |





# MODULO

## gruppi bar modulari

### modular bar groups



YouTube

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Potenti motori con ventilazione forzata.
- Frullatore, frappé, rompighiaccio e spremiagrumi mantengono le caratteristiche tecniche e originali della macchina singola.

AL = spremiagrumi con leva  
OQ = frullatore con bicchiere Quadro  
N = rompighiaccio  
S = frappé

- Extruded aluminium machine body and sides in ABS.
- Powerful motor with forced ventilation.
- Blender, drink mixer, ice crusher and citrus juicer have the same technical and original features as the individual machines.

AL = citrus juicers with lever  
OQ = blender with square glass  
N = ice crushers  
S = drink mixers



MODULO 1 AL



MODULO 2 ALOQ



MODULO 2 ALN



MODULO 2 OQN



MODULO 3 ALOQN



MODULO 4 ALOQNS



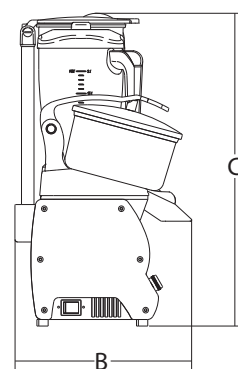
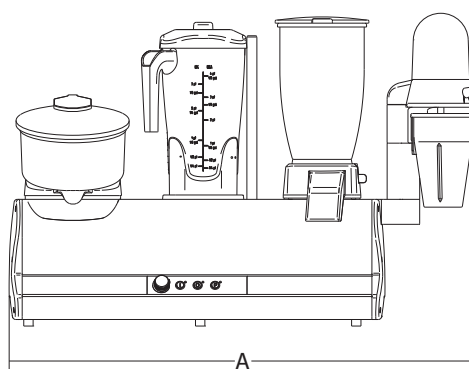
Setaccio con 2 pigne  
Sieve with 2 reamers



Bicchieri intercambiabili facilmente smontabili per la pulizia  
Disassembled and interchangeable glasses, easy to cleaning



Bicchieri quadri impilabili  
Stackable square glass



|                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | watt                                                                                | 1ph                                                                                 | r.p.m.                                                                              | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Modulo 1 AL</b>     | 150                                                                                 | 1ph                                                                                 | 320                                                                                 | 202                                                                                 | 242                                                                                 | 370                                                                                   | 4.2                                                                                   | 290x380x395                                                                           | 6                                                                                     |
| <b>Modulo 2 ALOQ</b>   | 150/750                                                                             | 1ph                                                                                 | 320/8.000 ÷ 16.000                                                                  | 402                                                                                 | 242                                                                                 | 486                                                                                   | 9.2                                                                                   | 380x500x590                                                                           | 11                                                                                    |
| <b>Modulo 2 ALN</b>    | 150/150                                                                             | 1ph                                                                                 | 320/800                                                                             | 402                                                                                 | 283                                                                                 | 495                                                                                   | 9.5                                                                                   | 380x500x590                                                                           | 11.5                                                                                  |
| <b>Modulo 2 OQN</b>    | 750/150                                                                             | 1ph                                                                                 | 8.000 ÷ 16.000/800                                                                  | 402                                                                                 | 283                                                                                 | 495                                                                                   | 10.2                                                                                  | 380x500x590                                                                           | 12                                                                                    |
| <b>Modulo 3 ALOQN</b>  | 150/750/150                                                                         | 1ph                                                                                 | 320/8.000 ÷ 16.000/800                                                              | 602                                                                                 | 283                                                                                 | 495                                                                                   | 13.7                                                                                  | 380x705x590                                                                           | 16                                                                                    |
| <b>Modulo 4 ALOQNS</b> | 150/750/150/100                                                                     | 1ph                                                                                 | 320/8.000 ÷ 16.000/800/14.000                                                       | 747                                                                                 | 283                                                                                 | 501                                                                                   | 16.5                                                                                  | 380x840x590                                                                           | 18.5                                                                                  |

## LAVAGGIO

Lavastoviglie Sirman: una gamma completa di strumenti per il lavaggio professionale, che include anche le innovative Osmo3, progettate per garantire la massima pulizia ed igiene delle stoviglie grazie all'ozono e alla tecnologia osmosi inversa, eliminando ogni residuo e impurità dell'acqua.

## WASHING SOLUTIONS

*Sirman Dishwashers: a complete range of professional washing equipment, including the innovative Osmo3, designed to ensure maximum cleanliness and hygiene of dishes thanks to ozone and osmosis technology, eliminating all residues and impurities from the water.*

## SANIFICAZIONE

**SANISIRMAN** una linea di prodotti per rispondere alle indispensabili esigenze di sanificazione, protezione, igiene e sterilizzazione negli ambienti frequentati dall'uomo

## SANITIZATION

**SANISIRMAN**, a range of products responding to specific requirements of protection, hygiene, disinfection and sterilization of public settings

**GENERATORI DI OZONO** portatili e stazionari per rispondere alle esigenze di sanificazione, in spazi piccoli e grandi, temporizzati o programmabili tramite App

**OZONE GENERATORS** stationary and portable designed to meet the needs of large and small premises, with timer or programmable through an app.







# HP WASH 40

## lavastoviglie dishwasher

### Caratteristiche principali:

- tempi di lavaggio personalizzati
- il consumo energetico/h è di 3.25 Kw
- altezza massima stoviglie cm 29
- dimensioni cestello cm 40x40

### Punti di forza:

- Personalizzazione delle funzioni
- Doppio display con visualizzazione temperature
- Dosatore brillantante elettrico
- Ugelli inox
- Manutenzione facilitata
- Vasca stampata
- Accessibilità anteriore

### Opzionali:

- Luce a Led interna
- Dosatore detersivo elettrico
- Pompa scarico interna
- Pompa risciacquo
- Depuratore addolcitore interno

### Principal Features:

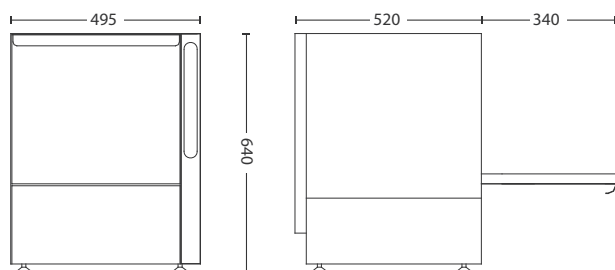
- custom washing times
- energy consumption/h 3.25 Kw
- maximum tableware height cm 29
- basket size cm 40x40

### Strengths:

- Personalized functions
- Double display with temperatures view
- Electric rinse-aid pump
- Stainless steel rinse Jet
- Easy maintenance
- Deep drawn tank
- Front accessibility

### Optionals:

- Internal Led light
- Detergent pump
- Built-in Drain pump
- Rinse pump
- Built-in Water softner



Facile manutenzione e veloce accesso alla maggior parte dei componenti senza dover rimuovere la macchina dall'incasso.

Easy maintenance and quick access to most components without having to remove the machine from the built-in cabinet.

|            | kw/h | kw  | kw | Hp | lt  | lt | lt | bar | n.  | mm |                     |
|------------|------|-----|----|----|-----|----|----|-----|-----|----|---------------------|
| Hp Wash 40 | 3.25 | 1ph | 3  | 2  | 0,2 | 3  | 4  | 6,5 | 3-5 | 5  | 400x400 3/4" G ø 30 |

# HP WASH 50

## lavastoviglie dishwasher



### Caratteristiche principali:

- 5 tempi di lavaggio
- il consumo energetico/h è di 3.9 Kw
- altezza massima stoviglie cm 35
- dimensioni cestello cm 50x50

### Punti di forza:

- Personalizzazione delle funzioni
- Doppio display con visualizzazione temperature
- Dosatore brillantante elettrico
- Ugelli inox
- Manutenzione facilitata
- Vasca stampata e boiler coibentato
- Accessibilità anteriore

### Opzionali:

- Luce a Led interna
- Dosatore detersivo elettrico
- Pompa scarico interna
- Pompa risciacquo
- Depuratore addolcitore interno

### Principal Features:

- 5 washing times
- energy consumption/h 3.9 Kw
- maximum tableware height cm 35
- basket size cm 50x50

### Strengths:

- Personalized functions
- Double display with temperatures view
- Electric rinse-aid pump
- Stainless steel rinse Jet
- Easy maintenance
- Deep drawn tank and insulated boiler
- Front accessibility

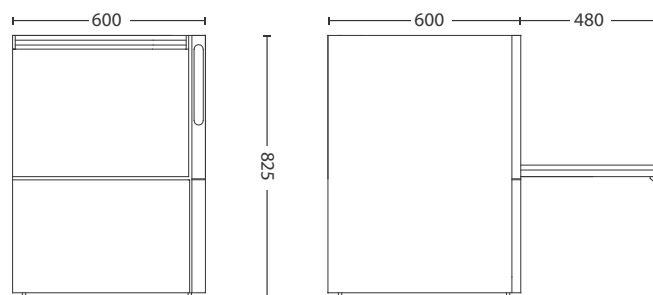
### Optionals:

- Internal Led light
- Detergent pump
- Built-in Drain pump
- Rinse pump
- Built-in Water softner



Facile manutenzione e veloce accesso alla maggior parte dei componenti senza dover rimuovere la macchina dall'incasso.

Easy maintenance and quick access to most components without having to remove the machine from the built-in cabine.



|            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|            | kw/h                                                                                |                                                                                     | kw                                                                                  | kw                                                                                  | Hp                                                                                  | lt                                                                                  | lt                                                                                  | lt                                                                                  | bar                                                                                 | n.                                                                                    | mm                                                                                    | n.                                                                                    |                                                                                       |                                                                                       |
| Ho Wash 50 | 3.9                                                                                 | 1ph                                                                                 | 3                                                                                   | 2                                                                                   | 1                                                                                   | 3                                                                                   | 6                                                                                   | 21                                                                                  | 3-5                                                                                 | 5                                                                                     | 500x500                                                                               | 12/18                                                                                 | 3/4" G                                                                                | ø 30                                                                                  |





# HP WASH 50 H

## lavastoviglie dishwasher

### Caratteristiche principali:

- 5 tempi di lavaggio
- il consumo energetico/h è di 7 Kw
- altezza massima stoviglie cm 40
- dimensioni cestello cm 50x50

### Punti di forza:

- Personalizzazione delle funzioni
- Doppio display con visualizzazione temperature
- Dosatore brillantante elettrico
- Ugelli inox
- Manutenzione facilitata
- Vasca stampata e boiler coibentato
- Accessibilità anteriore
- Filtro vasca

### Opzionali:

- Luce a Led interna
- Dosatore detersivo elettrico
- Pompa scarico interna
- Pompa risciacquo
- Depuratore addolcitore interno

### Principal Features:

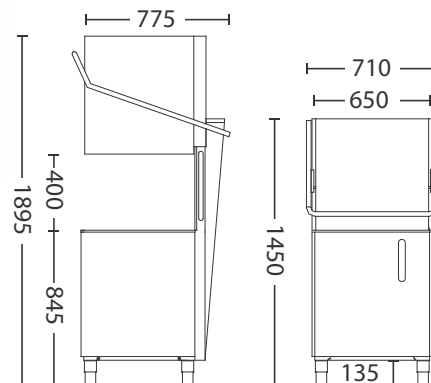
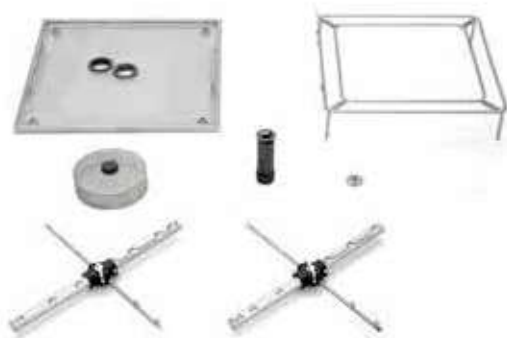
- 5 washing times
- energy consumption/h 7 Kw
- maximum tableware height cm 40
- basket size cm 50x50

### Strengths:

- Personalized functions
- Double display with temperatures view
- Electric rinse-aid pump
- Stainless steel rinse Jet
- Easy maintenance
- Deep drawn tank and insulated boiler
- Front accessibility
- Washtank filter

### Optionals:

- Internal Led light
- Detergent pump
- Built-in Drain pump
- Rinse pump
- Built-in Water softner



|              | kw/h | kw  | kw | Hp | lit | lit | lit | bar | mm  | mm | mm      | mm     | mm   | mm | mm |
|--------------|------|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|---------|--------|------|----|----|
| Hp Wash 50 H | 7    | 3ph | 6  | 3  | 1,2 | 3   | 6   | 27  | 3-5 | 5  | 500x500 | 3/4" G | ø 30 |    |    |

# OSMO<sup>3</sup> 40

## lavastoviglie dishwasher



Questa lavastoviglie, la più piccola della sua linea, è perfetta per il lavaggio di tazzine da caffè e bicchierini.

Il design è minimalista e compatto, rendendola ideale per spazi ridotti.

La porta è dotata di un sistema di chiusura ammortizzata e non presenta viti visibili. Inoltre, offre una doppia parete laterale per una maggiore efficienza. Infine, il display e i LED interni sono disponibili in ben 9 colori diversi.



Osmo3 catalog

*This dishwasher, the smallest of its line, is perfect for washing coffee cups and glasses.*

*The design is minimalist and compact, making it ideal for small spaces.*

*The door is equipped with a soft closing system and has no visible screws. In addition, it offers a double side wall for greater efficiency. Finally, the display and internal LEDs are available in 9 different colors.*

### Osmosi Inversa integrata a ciclo continuo

#### Integrated reverse osmosis with continuous operation

✓ Asciugatura veloce e perfetta senza aloni  
*Fast and perfect drying without streaks*

✓ Preserva la macchina dall'usura  
*Protects the machine from wear*

### Sanificazione aria/acqua ad ozono integrata

✓ Igienizzante e anti odore per stoviglie e interno macchina  
*Sanitizer and anti-odour for dishes and machine interior*

✓ Lavaggi a basse temperature con assoluta igiene  
*Washes at low temperatures with absolute hygiene*

### Green

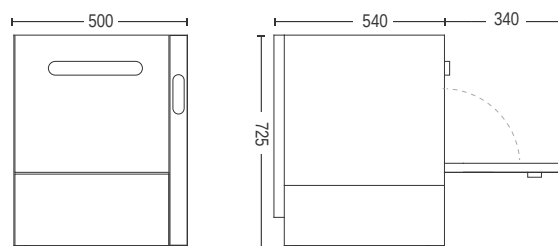
✓ 65% di risparmio su detersivi e brillantanti  
*65% saving on detergents and rinse aids*

✓ Ridotto impatto ambientale  
*Reduced environmental impact*



Facile manutenzione e veloce accesso alla maggior parte dei componenti senza dover rimuovere la macchina dall'incasso.

*Easy maintenance and quick access to most components without having to remove the machine from the built-in cabinet.*



|          | kw   | kw  | kw | Hp | lit | lit | lit | bar | mm  | °C      | n/h |    |             |
|----------|------|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|-----|----|-------------|
| Osmo3 40 | 3,65 | 1ph | 3  | 2  | 0,2 | 3   | 4   | 6,5 | 2-4 | 400x400 | 20  | 30 | 3/4" G ø 30 |



# OSMO<sub>3</sub> 50

## lavastoviglie dishwasher

Pratica e confortevole, è una lavastoviglie da sottobanco, utilizzabile sia come lavabicchieri che come lavapiatti.

Presenta una doppia parete completa mentre la chiusura della porta è ammortizzata, senza viti a vista. Display e LED interni sono disponibili in ben 9 colori diversi.



Osmo3 catalog

*Practical and comfortable, it is an undercounter dishwasher, usable both as a glass washer and as a dish washer.*

*It has a complete double wall while the door closing is soft, without visible screws.*

*The display and internal LEDs are available in 9 different colors.*



### Osmosi Inversa integrata a ciclo continuo

#### Integrated reverse osmosis with continuous operation

- ✓ Asciugatura veloce e perfetta senza aloni  
*Fast and perfect drying without streaks*

- ✓ Preserva la macchina dall'usura  
*Protects the machine from wear*

### Sanificazione aria/acqua ad ozono integrata

#### Integrated ozone air/water sanitization

- ✓ Igienizzante e anti odore per stoviglie e interno macchina  
*Sanitizer and anti-odour for dishes and machine interior*

- ✓ Lavaggi a basse temperature con assoluta igiene  
*Washes at low temperatures with absolute hygiene*

### Green

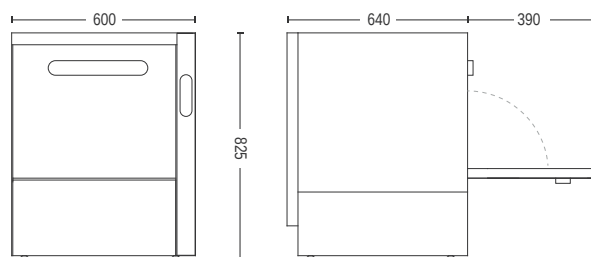
- ✓ 65% di risparmio su detersivi e brillantanti  
*65% saving on detergents and rinse aids*

- ✓ Ridotto impatto ambientale  
*Reduced environmental impact*



Facile manutenzione e veloce accesso alla maggior parte dei componenti senza dover rimuovere la macchina dall'incasso.

*Easy maintenance and quick access to most components without having to remove the machine from the built-in cabine.*



|          | kw   | 3ph | kw  | kw  | Hp  | lt | lt | lt | bar | mm      | °C | n/h |             |
|----------|------|-----|-----|-----|-----|----|----|----|-----|---------|----|-----|-------------|
| Osmo3 50 | 5,65 |     | 4,5 | 2,4 | 0,8 | 3  | 4  | 10 | 2-4 | 500x500 | 20 | 30  | 3/4" G ø 30 |



# OSMO<sub>3</sub> 50 H

## lavastoviglie dishwasher



Lavapiatti a capotta è progettata per un uso industriale, garantendo prestazioni elevate. Inoltre, è dotata di un display e di LED interni disponibili in 9 colori diversi, offrendo così un tocco di personalizzazione e funzionalità.

A hood dishwasher is designed for industrial use, ensuring high performance. In addition, it is equipped with a display and internal LEDs available in 9 different colors, thus offering a touch of customization and functionality.



Osmo3 catalog



### Osmosi Inversa integrata a ciclo continuo Integrated reverse osmosis with continuous operation

- ✓ Asciugatura veloce e perfetta senza aloni  
Fast and perfect drying without streaks
- ✓ Preserva la macchina dall'usura  
Protects the machine from wear

### Sanificazione aria/acqua ad ozono integrata Integrated ozone air/water sanitization

- ✓ Igienizzante e anti odore per stoviglie e interno macchina  
Sanitizer and anti-odour for dishes and machine interior
- ✓ Lavaggi a basse temperature con assoluta igiene  
Washes at low temperatures with absolute hygiene

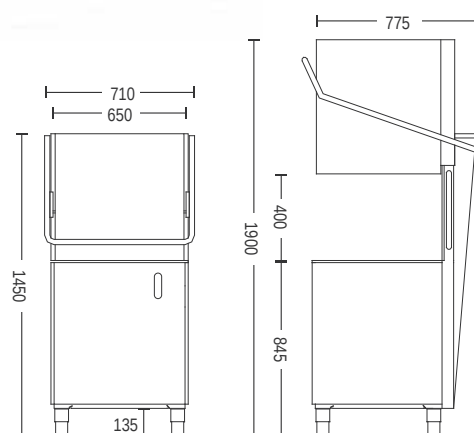
### Green

- ✓ 65% di risparmio su detersivi e brillantanti  
65% saving on detergents and rinse aids
- ✓ Ridotto impatto ambientale  
Reduced environmental impact



Facile manutenzione e veloce accesso alla maggior parte dei componenti senza dover rimuovere la macchina dall'incasso.

Easy maintenance and quick access to most components without having to remove the machine from the built-in cabine.



|            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|            | kw                                                                                  |                                                                                     | kw                                                                                  | kw                                                                                  | Hp                                                                                  | lt                                                                                  | lt                                                                                  | lt                                                                                  | bar                                                                                 | mm                                                                                    | °C                                                                                    | n/h                                                                                   |                                                                                       |
| Osmo3 50 H | 10                                                                                  | 3ph                                                                                 | 9                                                                                   | 3                                                                                   | 1.2                                                                                 | 3                                                                                   | 6                                                                                   | 27                                                                                  | 2-4                                                                                 | 500x500                                                                               | 20                                                                                    | 60                                                                                    | 3/4" G<br>ø 30                                                                        |

# GENERATORI DI OZONO PER AMBIENTI



**CUCINE PROFESSIONALI  
PROFESSIONAL KITCHENS**



**LABORATORI ALIMENTARI  
FOOD PROCESSING AREAS**

*Carne, pesce, verdura, formaggio, frutta, pane, pasticceria  
Meat, fish, vegetables, cheese, fruit, bread, pâtisserie*



**RISTORANTI / MENSE / BAR / PUB / GASTRONOMIE  
RESTAURANTS / CANTEENS / BARS / PUBS / DELIS**



**AMBIENTI FREQUENTATI DAL PUBBLICO  
PUBLIC PLACES**

*Cinema, biblioteche, negozi, stanze di albergo  
Cinemas, bookstores, shops, hotel rooms*



# OZONE GENERATORS FOR INDOOR ENVIRONMENTS



**UFFICI PUBBLICI E PRIVATI**  
**PUBLIC AND PRIVATE OFFICES**



**SALE D'ATTESA APERTE AL PUBBLICO**  
**WAITING ROOMS**



**AMBIENTI DI STOCCAGGIO**  
**STORAGE FACILITIES**

*Magazzini, silos, celle frigorifere*  
*Warehouses, silos, cold rooms*



**PALESTRE / SALE DA BALLO**  
**FITNESS CENTRES / BALLROOMS**





# O<sub>3</sub> PORT - O<sub>3</sub> TOWER

## generatore ozono ozone generator



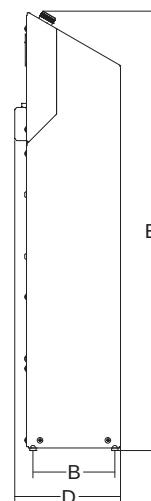
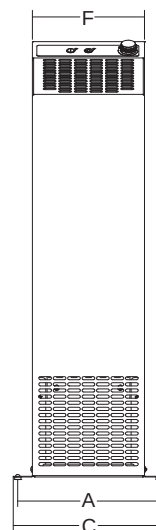
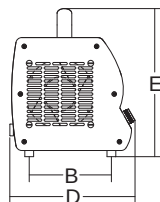
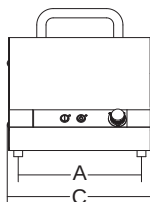
YouTube



PDF

- Generatore di ozono portatile
- Adatto ad ambienti fino a 90 mq
- Indicato per muffe, batteri, virus, parassiti e cattivi odori
- Timer 0 - 120 minuti
- Costruzione in alluminio anodizzato e acciaio inox Aisi 304

- *Portable ozone generator*
- *Suitable for rooms up to 90 sqm*
- *Effective against molds, bacteria, viruses, parasites and odors*
- *Timer 0 - 120 minutes*
- *Anodized aluminum and Aisi 304 stainless steel construction*

O<sub>3</sub> PORTO<sub>3</sub> TOWER

|                         | watt | g/h | m <sup>3</sup> /h | min. | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
|-------------------------|------|-----|-------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| O <sub>3</sub> Port 10  | 100  | 1ph | 10                | 165  | 120 | 210 | 140 | 244 | 210 | 252 | -   | 3.7 | 270x340x370 | 4.7 |
| O <sub>3</sub> Port 28  | 200  | 1ph | 28                | 165  | 120 | 210 | 140 | 244 | 210 | 252 | -   | 4.2 | 270x340x370 | 5.2 |
| O <sub>3</sub> Tower 28 | 200  | 1ph | 28                | 165  | 120 | 222 | 129 | 236 | 166 | 689 | 176 | 6.5 | 225x250x755 | 7.5 |
| O <sub>3</sub> Tower 56 | 370  | 1ph | 56                | 165  | 120 | 222 | 129 | 236 | 166 | 689 | 176 | 7   | 225x250x755 | 8   |

# O<sub>3</sub> PORT TOP - O<sub>3</sub> TOWER TOP

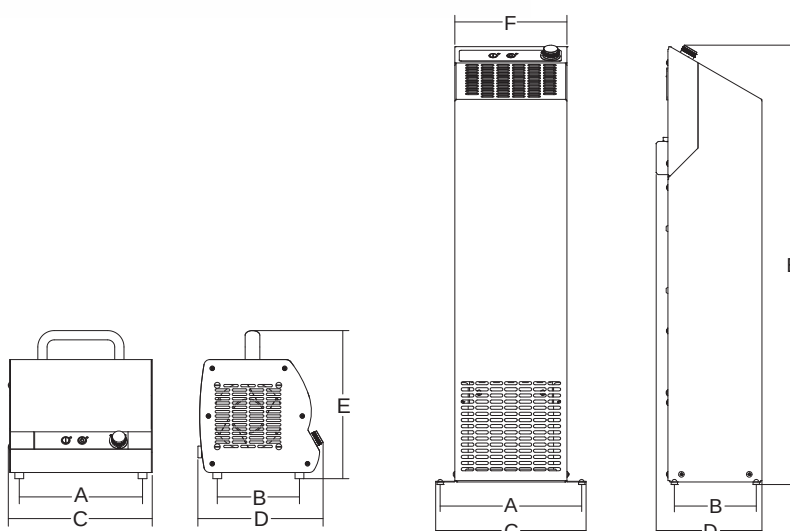
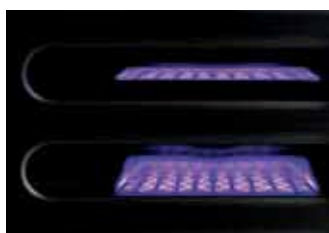
generatore ozono  
ozone generator

O<sub>3</sub> TOWER TOPO<sub>3</sub> PORT TOP

- Generatore di ozono da pavimento
- Adatto ad ambienti fino a 180 mq (Port e Tower 28) 360 mq (Tower 56)
- Indicato per muffe, batteri, virus, parassiti e cattivi odori
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304
- Programmazione del funzionamento mediante pannello di controllo digitale dotato di blocco di sicurezza
- Funzionalità:
  - Programmazione giornaliera start e stop 0-24h
  - Programmazione settimanale start e stop
  - Programmazione concentrazione trattamento da 1 a 4 ppm
- La memoria di programmazione rimane fissata anche in caso di mancanza alimentazione



- Floor-standing ozone generator
- Suitable for rooms up to 180 sqm (Port and Tower 28) and 360 sqm (Tower 56)
- Effective against molds, bacteria, viruses, parasites and odors
- Aisi 304 stainless steel construction
- Digital control panel with safety lock
- Operation:
  - Start and stop daily program 0-24 h
  - Start and stop weekly program
  - Ozone concentration adjustment from 1 to 4 ppm
- The program remains set even in the event of a power outage



|                             | watt |     | g/h | m <sup>3</sup> /h | h.   | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
|-----------------------------|------|-----|-----|-------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| O <sub>3</sub> Port 28 Top  | 200  | 1ph | 28  | 165               | 0-24 | 210 | 140 | 244 | 210 | 252 | -   | 4.2 | 270x340x370 | 5.2 |
| O <sub>3</sub> Tower 28 Top | 200  | 1ph | 28  | 165               | 0-24 | 222 | 129 | 236 | 166 | 689 | 176 | 6.5 | 225x250x755 | 7.5 |
| O <sub>3</sub> Tower 56 Top | 370  | 1ph | 56  | 165               | 0-24 | 222 | 129 | 236 | 166 | 689 | 176 | 7   | 225x250x755 | 8   |



# O<sub>3</sub> MAXI TOWER TOP

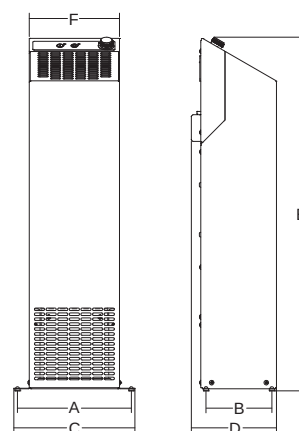
## generatore ozono

## ozone generator



- Generatore di ozono a colonna
- Grazie alla produzione di Ozono di 112 g/h e alla doppia ventilazione, riesce a coprire fino a 1440 mq
- Indicato per grandi superfici: supermercati, gallerie, scuole, serre, palestre, teatri, cinema, stabili industriali e commerciali in genere
- Indicato per muffe, batteri, virus, parassiti e cattivi odori
- La costruzione in acciaio inox AISI 304, dal raffinato design, lo rende utilizzabile in ogni ambiente
- Programmazione del funzionamento mediante pannello di controllo digitale dotato di blocco di sicurezza.
- Funzionalità:
- Programmazione giornaliera start e stop 0-24h
- Programmazione settimanale start e stop
- Programmazione concentrazione trattamento da 1 a 4 ppm
- La memoria di programmazione rimane fissata anche in caso di mancanza alimentazione

- *Column ozone generator*
- *Thanks to the ozone production of 112 g / h and the dual fan, it can cover up to 1440 sqm*
- *Suitable for large areas: supermarkets, galleries, schools, greenhouses, fitness centres, theatres, cinemas, industrial and commercial buildings in general*
- *Effective against molds, bacteria, viruses, parasites and odors*
- *Smart AISI 304 stainless steel construction fits in any environment*
- *Operation programming via digital control panel with safety lock.*
- *Operation:*
- *Start and stop daily program 0-24 h*
- *Start and stop weekly program*
- *Ozone concentration adjustment from 1 to 4 ppm*
- *The program remains set even in the event of a power outage*



|                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | watt                                                                                | 1ph                                                                                 | g/h                                                                                 | m <sup>2</sup> /h                                                                   | h.                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| O <sub>3</sub> Maxi Tower Top | 740                                                                                 | 1ph                                                                                 | 112                                                                                 | 165x2                                                                               | 0-24                                                                                | 322                                                                                 | 145                                                                                 | 336                                                                                 | 186                                                                                  | 1806                                                                                  | 176                                                                                   | 14.5                                                                                  | -                                                                                     | -                                                                                     |



# O<sub>3</sub> MAXI PRO TOP

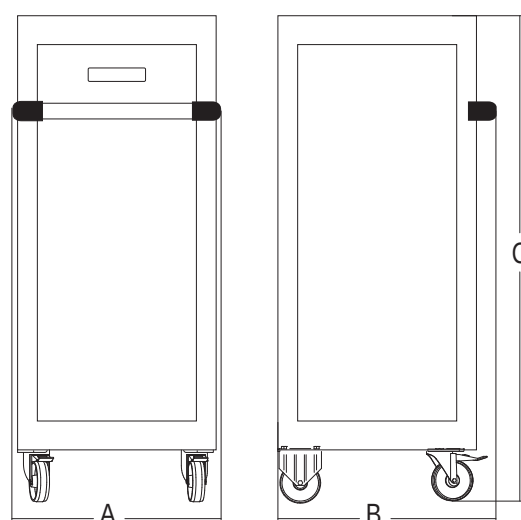
generatore ozono  
ozone generator



- Controllo Plus con:
- Livello O<sub>3</sub>
- Tempo utilizzo
- Programmazione on-off giornaliera e settimanale
- Cicalino allarme presenza O<sub>3</sub>
- Potenza 200 watt 230V
- Produzione ozono g/h 112
- 4 ruote girevoli, 2 con freno
- Per ambienti commerciali, industriali, serre, palestre ecc.



- *Plus control with:*
- *Ozone level*
- *Usage time*
- *Daily and weekly on-off programming*
- *Ozone alarm buzzer*
- *200 watts power, 230 V*
- *Ozone production: 112 g/h*
- *4 swivelling castors, 2 with brakes*
- *For commercial, industrial premises, greenhouses, fitness centers, etc.*



|                             | watt | ph  | g/h | m <sup>3</sup> /h | h.   | mm  | mm  | mm   | kg | mm | kg |
|-----------------------------|------|-----|-----|-------------------|------|-----|-----|------|----|----|----|
| O <sub>3</sub> Maxi Pro Top | 740  | 1ph | 112 | 775               | 0-24 | 500 | 500 | 1100 | 48 | -  | -  |

## DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA

Da oltre 50 anni azienda leader nel settore delle attrezzature per i professionisti della cucina, Sirman si è sempre distinta nel mercato per la grande attenzione rivolta alle innovazioni della tecnica nel settore della ristorazione.

Proprio per questo all'interno della sua vasta gamma di produzione, trovano spazio nomi di spicco dell'alta tecnologia - come i forni a microonde Panasonic, le affettatrici Scharfen, il rivoluzionario Pacojet e altri gioielli della tecnica applicata all'arte di cucinare - che Sirman distribuisce in esclusiva per l'Italia dopo averli testati in collaborazione con i migliori tecnici e i più affermati chef del momento.

## EXCLUSIVE DISTRIBUTION

*A leader in the professional kitchen equipment sector in the last 50 years, Sirman has always been outstanding because of the great attention it has always paid to technical innovation in the restaurant business.*

*For this precise reason within the huge range of proposals the famous names of high technology can be found - like the Panasonic microwave ovens, Scharfen slicers, the revolutionary Pacojet and other valuable technological gems applied to the art of cooking - of which Sirman is the exclusive distributor in Italy, after having tested them in collaboration with the best technicians and the best known chefs of the moment.*







# pacojet

- Il Pacojet 4 si distingue per le numerose novità che lo confermano strumento di lavoro per i migliori professionisti della ristorazione
- Progettato per l'utilizzo esclusivo dei bicchieri in policarbonato
- Veloce ed efficiente programma Jet® mode per pacossare un intero bicchiere in soli 90 secondi (solo ricette con alto contenuto di grassi e zuccheri)
- Lavorazione in sovrappressione fino ad 1 bar, con un ampliamento del volume del prodotto tra il 20% e il 30% per mousse più soffici e sapori più intensi
- Funzione di ripetizione automatica fino a 10 volte, per un risultato particolarmente leggero e cremoso
- Ampio ed intuitivo touch screen con guida integrata
- Salvataggio delle impostazioni delle ricette (quantità, numero di lavorazioni ed immissione d'aria) per velocizzare la fase operativa
- Risparmio energetico garantito grazie alla funzione standby durante lunghi periodi di inattività
- Facile ed efficace processo di pulizia in due fasi utilizzando le pastiglie detergenti Pacojet Cleaning Tabs®
- Sistemi di controllo che assicurano il corretto montaggio degli accessori
- Collegamento tramite Wi Fi consente al centro di assistenza Pacojet di rilevare le fonti di errore in modo rapido e semplice



**PACOJET 4**



#### Accessori opzionali

- Supporto per bicchiere inox
- Il Pacojet Coupe Set amplia le funzionalità fino ad includere la lavorazione di alimenti non congelati
- Lama Coupe Set ideale per tritare freschi di carne, pesce, verdure, erbe aromatiche, frutta, noci, ecc.
- Disco per montare adatto per la lavorazione di alimenti liquidi come panna e albume d'uovo e per la preparazione di creme di frutta, frullati, bevande miste, ecc.
- Pacojet Cleaning Tabs sviluppate appositamente per una pulizia professionale ed efficiente:
  - eliminano fino al 99,9% dei batteri
  - sono compatte e molto facili da usare



Creatività



Un passaggio nell'abbattitore e poi...



Pronto da pacossare



Ampio ed intuitivo touch screen



## Optionals



Kit di lame per alimenti freschi



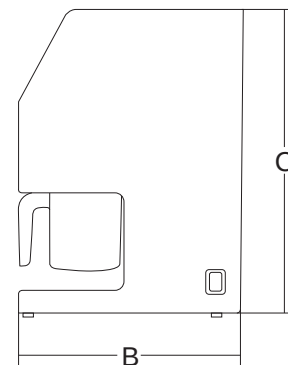
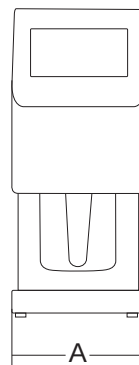
Contenitore isotermico 4 bicchieri inox



Supporto per bicchiere inox



Tavolette per la pulizia del Pacojet



|                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | watt                                                                                | ph                                                                                  | bar                                                                                 | lt                                                                                  | °C                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>Pacojet 4</b> | 1500                                                                                | 1ph                                                                                 | 1                                                                                   | 0.8                                                                                 | -20                                                                                 | 204                                                                                 | 365                                                                                 | 497                                                                                  | 22.5                                                                                  | 260x580x430                                                                           | 23                                                                                    |



# MINNEAPOLIS

## balance scales

### Minneapolis 10/2 - 20/5 - 40/10 Inox

- Balance digitali portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Costruita in acciaio inox.
- Ampio display digitale retroilluminato.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Unità di pesata g, lb e oz.
- Porta seriale per collegamento dati.
- Trasformatore caricabatteria incluso.

### Minneapolis 20/2-5

- divisione 2 gr. fino a 4 kg
- divisione 5 gr. da 4 kg a 20 kg.

### Minneapolis 40/5-10

- divisione 5 gr. fino a 8 kg
- divisione 10 gr. da 8 kg a 40 kg.

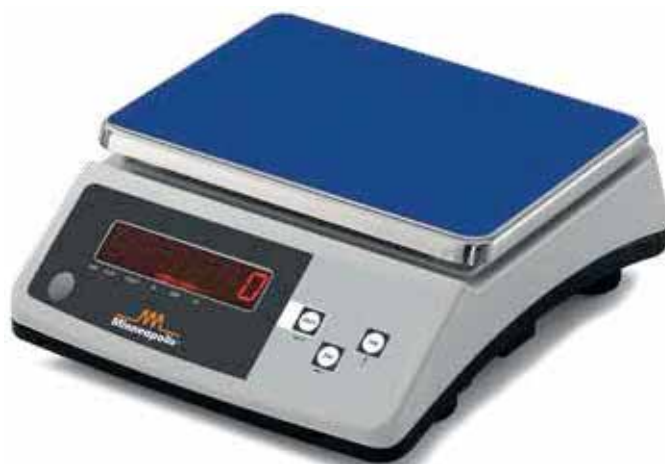
### Minneapolis 30/1

- Balance digitali portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display digitale retroilluminato.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Funzionalità contapezzi.
- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g.
- Trasformatore caricabatteria incluso.

**Attenzione! Balance per solo uso di laboratorio, non sono omologate per la vendita al dettaglio.**



MINNEAPOLIS 10/2 - 20/5 - 40/10 INOX



MINNEAPOLIS 30/1

### Minneapolis 10/2 - 20/5 - 40/10 Inox

- Digital portable scales for the kitchen or precision work.
- Made from stainless steel.
- Large digital back lit display.
- Powered by rechargeable batteries.
- g, lb, oz weighin unit.
- Serial port for data transfer
- Battery loading transformer included.

### Minneapolis 20/2-5

- precision 2 gr. until 4 kg
- precision 5 gr. from 4 kg to 20 kg.

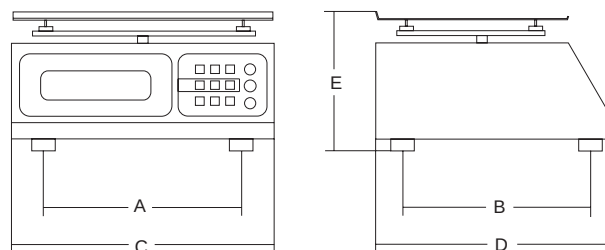
### Minneapolis 40/5-10

- precision 5 gr. until 8 kg
- precision 10 gr. from 8 kg to 40 kg.

### Minneapolis 30/1

- Digital portable scales for the kitchen or precision work.
- Stainless steel tray.
- Large digital back lit display.
- Powered by rechargeable batteries.
- Piece counter option.
- Max weight 30 Kg division 1 g.
- Battery loading transformer included.

**Warning! Scales for internal use not approved for sale.**



|                          |    |      |         | A   | B   | C   | D   | E   |     |             |     |
|--------------------------|----|------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
|                          | kg | g    | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
| Minneapolis 10/2 Inox    | 10 | 2    | 240x180 | 160 | 160 | 248 | 253 | 132 | 3.5 | 320x320x190 | 4.5 |
| Minneapolis 20/2-5 Inox  | 20 | 2-5  | 240x180 | 160 | 160 | 248 | 253 | 132 | 3.5 | 320x320x190 | 4.5 |
| Minneapolis 40/5-10 Inox | 40 | 5-10 | 240x180 | 160 | 160 | 248 | 253 | 132 | 3.5 | 320x320x190 | 4.5 |
| Minneapolis 30/1         | 30 | 1    | 255x185 | 190 | 172 | 255 | 300 | 110 | 3.8 | 310x355x145 | 4.5 |



# MINNEAPOLIS

balance  
scales



**MINNEAPOLIS 5/1 FLAT INOX**



**MINNEAPOLIS 5/1**



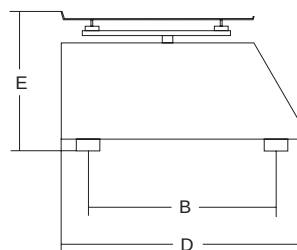
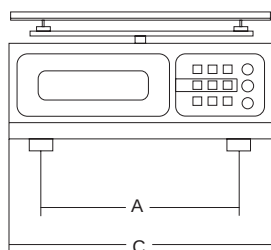
**MINNEAPOLIS 5/1 INOX**

- Minneapolis 5/1 Flat Inox
- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display led retroilluminato.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra portata.
- Dopo 60 secondi di inattività passa automaticamente in modalità orologio.
- Unità di pesata g, lb e oz.
- Minneapolis 5/1 - 5/1 Inox
- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Corpo in acciaio inox e piano di pesata in vetro o contenitore in acciaio per il modello inox.
- Display digitale.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra-sotto portata.
- Autospegnimento dopo 20 secondi di inattività (solo con l'utilizzo delle batterie).
- Unità di pesata g, lb e oz.

**Attenzione! Bilance per solo uso di laboratorio, non sono omologate per la vendita al dettaglio.**

- Minneapolis 5/1 Flat Inox
- Easy to carry scales suitable for precision work and for the kitchen.
- Stainless steel tray.
- Large digital backlight display.
- Battery low indication.
- Overload indication.
- Without operation, the scale will switch to clock mode automatically in 60 seconds.
- g, lb, oz weighin unit.
- Minneapolis 5/1 - 5/1 Inox
- Easy to carry scales suitable for precision work and for the kitchen.
- S/S body and glass top; S/S container on the model "INOX".
- Digital display.
- Battery low indication.
- Over and under weight indicator.
- Autoswitch-off after 20 seconds inactivity (only battery operated).
- g, lb, oz weighin unit.

**Warning! Scales for internal use not approved for sale.**



|                           | kg | g | mm       | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
|---------------------------|----|---|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| Minneapolis 5/1 Flat Inox | 5  | 1 | 186x217  | -   | -   | 186 | 217 | 16  | 0.5 | 230x200x30  | 1   |
| Minneapolis 5/1           | 5  | 1 | ø150     | 180 | 220 | 230 | 190 | 50  | 1   | 180x270x230 | 1.5 |
| Minneapolis 5/1 Inox      | 5  | 1 | 200xh.60 | 180 | 220 | 230 | 190 | 105 | 0.8 | 240x215x135 | 1   |

# SCHARFEN

## affettatrici slicing machines

- La VA 4000 è un'affettatrice completamente automatica, pratica ed affidabile.
- Le eccezionali caratteristiche tecniche permettono di ottenere un'ordinata disposizione della merce. È facilmente programmabile per altissimi rendimenti, conseguiti tramite la moderna tecnologia che sta alla base della fabbricazione.
- La VA 4000 è caratterizzata da un utilizzo economicamente vantaggioso: grandi quantità di prodotto vengono affettate e porzionate.
- La lavorazione è sempre igienica ed accurata: le fette possono avere un diametro minimo di 50mm e massimo di 200.
- Le punte del pressamerce permettono un fissaggio ottimale del prodotto da tagliare; il carro, inoltre, dà la possibilità di ottenere un taglio comodo e razionale, che permette di risparmiare tempo e fatica.
- L'affettatrice è dotata di uno sgancio carrello per l'uso manuale.
- La base della macchina è saldata e gli spigoli sono arrotondati, in modo da permettere una pulizia facile e rapida.
- Le diverse funzioni sono rappresentate simbolicamente sulla pulsantiera comandi e riprodotte sul display della stessa.

### Caratteristiche di resa

- 25-55 fette al minuto.
- 99 memorie, con possibilità di definire spessore di taglio, modo di disposizione delle fette e velocità di carrello.
- Telaio a catena con capacità di portata da un minimo di 50 mm fino a un massimo di 200 mm.
- Lama mossa da trasmissione ad ingranaggi che assicura una perfetta resa anche nei lavori continui.

- *The VA 4000 is a reliable, handy, completely automatic slicing machine.*
- *Its exceptional technical features allow to get an orderly stacking of slices. It is easily programmable for high output thanks to the modern technology that lies at the heart of its manufacturing.*
- *The VA 4000 features an economically profitable use: large quantities of product are sliced and proportioned.*
- *Processing is always hygienic and accurate: slices can have a diameter from 50 to 200 mm maximum.*
- *The gripping points of the meat press allow a perfect fixing of the product to be cut; besides, the hopper makes possible an easy and functional cutting, thus saving time and effort.*
- *Possibility to manual use*
- *The base of the machine is welded and round-edged for easy and quick cleaning.*
- *Different functions are symbolized on the control panel and shown on the display.*

### Output features

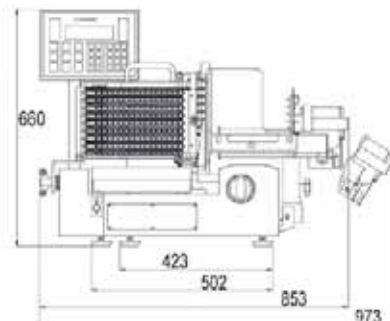
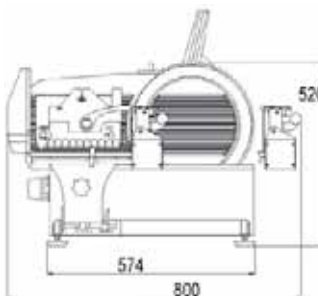
- 25-55 slices per minute.
- 99 memories with the possibility to pre-set cut thickness, the way of stacking slices and carriage speed.
- Chain loom which handles slices from 50 mm up to a maximum of 200 mm diameter.
- Gear driven blade to assure a perfect output also in continuing operations.



VA 4000



VA 4000 AT



|                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | watt                                                                                |                                                                                     | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                   | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| VA 4000            | 600                                                                                 | 3ph+N                                                                               | 330                                                                                 | 10                                                                                  | 255x195                                                                             | -                                                                                   | 360x275                                                                             | 530x275                                                                             | 360x275                                                                             | 800x973 h.660                                                                       | 80                                                                                   | 1140x840x840                                                                          | 108                                                                                   |
| VA 4000 AT         | 600                                                                                 | 3ph+N                                                                               | 330                                                                                 | 10                                                                                  | 255x195                                                                             | 880x220                                                                             | -                                                                                   | 530x275                                                                             | 360x275                                                                             | 1320x973 h.1330                                                                     | 90                                                                                   | 1140x840x840                                                                          | 118                                                                                   |
| Cavalletto/Trestle | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                   | 30                                                                                   | 740x830x960                                                                           | 38                                                                                    |

# IH 27 - IH 35 - IH 35 WOK

## piastre ad induzione induction hobs



IH 35 P

- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti
- Display LED ad alta visibilità
- Pratico controllo touch IP67
- Doppio controllo sia temperatura che potenza
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire
- Superficie di cottura in vetro temperato
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa
- IH 35 P con sonda rilevamento temperatura al cuore del prodotto



IH 35

- The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms.
- High visibility LED display
- Practical IP67 touch control display
- Double control of temperature and power supply
- Extremely easy to use and to clean
- Cooking surface in tempered glass
- Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up
- IH 35 P with probe to survey the core temperature of the product



IH 35 WOK

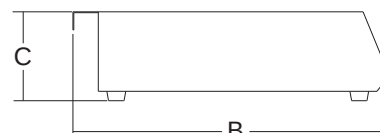
### Optional



Wok cinese opzionale / Optional Chinese wok  
cod. 51GPBWOK wok  
cod. 51GPBWOKC coperchio/lid



IH 27



|           | watt  | 1ph | mm      | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
|-----------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| IH 27     | 2.700 | 1ph | 280x280 | 323 | 370 | 105 | 4   | 360x425x130 | 4.5 |
| IH 35     | 3.500 | 1ph | 280x280 | 330 | 425 | 105 | 5   | 385x475x145 | 5.5 |
| IH 35 P   | 3.500 | 1ph | 280x280 | 330 | 425 | 105 | 5   | 385x475x145 | 5.5 |
| IH 35 Wok | 3.500 | 1ph | ø280    | 340 | 445 | 110 | 7.3 | 410x505x160 | 8   |





# IH 35X2 - IH 50

## piastre ad induzione

### induction hobs



- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti
- Display LED ad alta visibilità
- Pratico controllo touch IP67
- Doppio controllo sia temperatura che potenza
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire
- Superficie di cottura in vetro temperato
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa

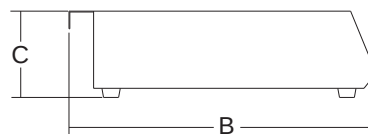
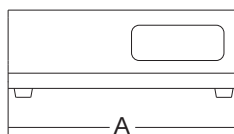
- *The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms.*
- *High visibility LED display*
- *Practical IP67 touch control display*
- *Double control of temperature and power supply*
- *Extremely easy to use and to clean*
- *Cooking surface in tempered glass*
- *Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up*



IH 35X2



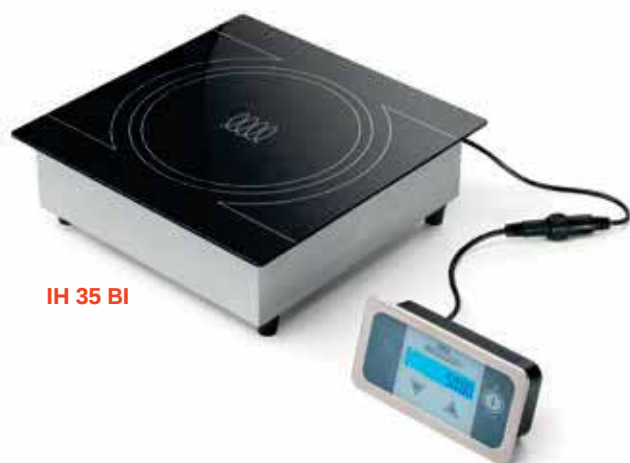
IH 50



|         | watt      | 3ph | mm      | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg |
|---------|-----------|-----|---------|-----|-----|-----|------|-------------|----|
| IH 35X2 | 3.500 x 2 | 3ph | 308x558 | 390 | 720 | 130 | 10.9 | 520x800x320 | 13 |
| IH 50   | 5.000     | 3ph | 327x327 | 405 | 523 | 180 | 9.8  | 360x425x220 | 11 |

# IH 35 BI - IH 35 BIC - IH BM

piastre ad induzione  
induction hobs



IH 35 BI

- Piastre induzione da incasso
- Display LED ad alta visibilità
- Pratico controllo touch IP67
- Doppio controllo sia temperatura che potenza
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire
- Superficie di cottura in vetro temperato
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa



## IH BM

Bagnomaria per il mantenimento in temperatura di pietanze es. nei buffet

- Built-in induction hobs
- High visibility LED display
- Practical IP67 touch control display
- Double control of temperature and power supply
- Extremely easy to use and to clean
- Cooking surface in tempered glass
- Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up

## IH BM

Bain - marie for maintaining the temperature of trays in the buffets

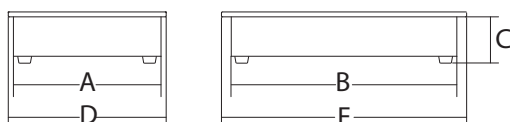
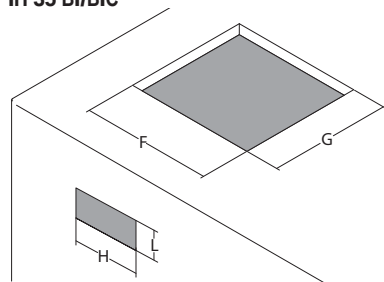


IH 35 BIC

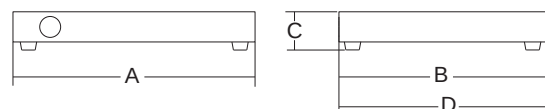


IH BM

IH 35 BI/BIC



IH BM



|           |       |     |         | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L  |     |             |     |
|-----------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-------------|-----|
|           | watt  | ph  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | kg  | mm          | kg  |
| IH 35 BI  | 3.500 | 1ph | 380x360 | 338 | 358 | 116 | 360 | 380 | 370 | 350 | 187 | 80 | 4.2 | 350x395x130 | 5.2 |
| IH 35 BIC | 3.500 | 1ph | 308x329 | 316 | 335 | 115 | 370 | 390 | 345 | 325 | 187 | 80 | 6.6 | 350x395x130 | 7.6 |
| IH BM     | 2.000 | 1ph | 455x310 | 460 | 315 | 61  | 332 | -   | -   | -   | -   | -  | 5.3 | 520x400x85  | 6.3 |







# IH 70

## induzioni da pavimento profondità 70 floor standing induction cooking elements depth 70

Induzioni da pavimento modulari con profondità cm 70 offrono un'ampia gamma di soluzioni adatte a soddisfare le esigenze di una cucina professionale. Dotate di un pratico display led, intuitivi e comodi comandi touch, che consentono un facile settaggio della temperatura e del tempo di utilizzo. Pratico ed ampio spazio inferiore per il posizionamento di tutti gli accessori di cucina. Spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo per i piani cottura.

### IH PASTA 70

- Cuocipasta induzione eccezionale per la sua semplificazione strutturale.
- La mancanza della resistenza sul fondo vasca, la struttura completamente in acciaio inox e il comodo e pratico rubinetto per lo svuotamento dei liquidi usati, la rendono estremamente facile da pulire.
- Dotata di dispositivo di sicurezza contro l'utilizzo accidentale a vuoto e di termostato di sicurezza con blocco dell'alimentazione alla soglia dei 170°C.
- Cestelli di serie.
- Rubinetto di carico di serie.

### IH FRYER 70

- Friggitrice a induzione eccezionale per la sua semplificazione strutturale.
- La mancanza della resistenza sul fondo vasca, la struttura completamente in acciaio inox e il comodo e pratico rubinetto per lo svuotamento dei liquidi usati, la rendono estremamente facile da pulire.
- Dotata di dispositivo di sicurezza contro l'utilizzo accidentale a vuoto e di termostato di sicurezza con blocco dell'alimentazione alla soglia dei 240°C.
- Vasca con zona fredda.
- Cestello di serie.

### IH 35x2 70 – IH 5x4 70

- Piastre cottura composte da 2 o 4 induttori
- Comandi separati per ognuna delle piastre, che garantiscono ottima visibilità.

### IH Fry Top 70

- Piastra cottura in acciaio a forte spessore, liscia e in parte rigata è dotata di un pratico cassetto raccogli grasso a scomparsa.

Modular floor inductions with a depth of 70 cm offer a wide range of solutions suitable for meeting the needs of a professional kitchen.

Equipped with a practical LED display, intuitive and convenient touch controls, which allow easy setting of the temperature and time of use.

Practical and large lower space for positioning all kitchen accessories.

Automatic shutdown after 2 hours of inactivity for hobs.

### IH PASTA 70

- Exceptional induction pasta cooker for its structural simplification.
- The absence of a heating element in the bottom

of the tank combined with an all s/steel structure and a practical drain tap make this model extremely easy to clean.

- A safety system prevents accidental operation when empty and Safety thermostat with cut off at 170°C.
- Standard baskets.
- Standard filling tap.

### IH FRYER 70

- Exceptional induction fryer for its structural simplification.
- The absence of a heating element in the bottom of the tank combined with an all s/steel structure and a practical drain tap make this model extremely easy to clean.

- A safety system prevents accidental operation when empty and Safety thermostat with cut off at 240°C.
- Tank with cold zone.
- Standard baskets.

### IH 35x2 70 – IH 5x4 70

- Cooking hobs with 2 or 4 inductors
- Separate controls for each hob granting excellent visibility.

### IH Fry Top 70

- Fry Top cooking surface smooth and partly ribbed, is equipped with a practical retractable grease collection drawer.



**IH 35X2 70**  
Piastra a induzione  
Induction hobs



**IH 5X4 70**  
Piastra a induzione  
Induction hobs



**IH FRY TOP 70**  
Fry top ad induzione  
Induction fry top

## IH FRY TOP 70



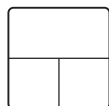
Piano cottura liscio e rigato  
Smooth and ribbed hob



Spazioso vano interno  
Spacious internal compartment



**IH PASTA 70**  
Cuocipasta a induzione  
Induction pasta cooker



Cestelli di serie  
Standard baskets



**IH FRYER 70**  
Friggitrice a induzione  
Induction fryer

## IH FRYER 70



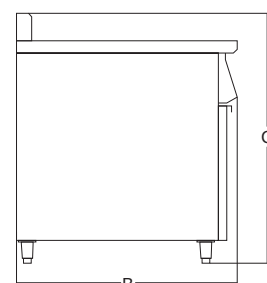
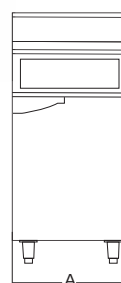
Particolare cestello  
Fryer basket



Posizione di sgocciolo  
Position of drip



Pratico rubinetto di scarico  
Practical drain tap



| 70                   |            |     |         |          |    |              |     |     |     |      |              |     |
|----------------------|------------|-----|---------|----------|----|--------------|-----|-----|-----|------|--------------|-----|
|                      | watt       |     | min.    | °C       | lt | mm           | mm  | mm  | mm  | kg   | mm           | kg  |
| <b>IH 35X2 70</b>    | 3.500 (x2) | 3ph | 0 ÷ 180 | 60 ÷ 240 | -  | 320x460      | 400 | 700 | 980 | 38   | 500x760x1000 | 55  |
| <b>IH 5X4 70</b>     | 5.000 (x4) | 3ph | 0 ÷ 180 | 60 ÷ 240 | -  | 320x460 (x2) | 800 | 700 | 980 | 109  | 860x780x1000 | 125 |
| <b>IH PASTA 70</b>   | 6.000      | 3ph | 0 ÷ 180 | 80 ÷ 190 | 25 | -            | 400 | 700 | 980 | 51.5 | 500x760x1000 | 59  |
| <b>IH FRYER 70</b>   | 10.000     | 3ph | 0 ÷ 180 | 80 ÷ 190 | 30 | -            | 400 | 700 | 980 | 51.5 | 500x760x1000 | 59  |
| <b>IH FRY TOP 70</b> | 10.000     | 3ph | 0 ÷ 180 | 80 ÷ 300 | -  | 720x460      | 800 | 700 | 980 | 109  | 860x780x1000 | 125 |



# IH 90

induzioni da pavimento profondità 90

floor standing induction cooking elements depth 90

Induzioni da pavimento modulari con profondità cm 90 offrono un'ampia gamma di soluzioni adatte a soddisfare le esigenze di una cucina professionale. Dotate di un pratico display led, intuitivi e comodi comandi touch, che consentono un facile settaggio della temperatura e del tempo di utilizzo. Pratico ed ampio spazio inferiore per il posizionamento di tutti gli accessori di cucina. Spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo per i piani cottura.

## IH 5x2 – IH 5x4 90

- Piastre cottura composte da 2 o 4 induttori
- Comandi separati per ognuna delle piastre, che garantiscono ottima visibilità

## IH 30 LT 90

- Innovativa soluzione che si presta a molteplici utilizzi: la vasca può essere gestita sia come friggitrice che come cuocipasta
- La mancanza della resistenza sul fondo vasca, la struttura completamente in acciaio inox e il comodo e pratico rubinetto per lo svuotamento dei liquidi usati, le rendono estremamente facili da pulire
- Vasca con zona fredda
- Dotate di dispositivo di sicurezza contro l'utilizzo accidentale a vuoto e di termostato di sicurezza con taglio dell'alimentazione alla soglia dei   0  C.

## Opzionale:

- Fryer kit 1 comprende cestello e coperchio dedicato per un carico fino a 20 Kg di prodotto
- Pasta kit 6 completo di 6 cestelli 1/6 GN e coperchio dedicato.
- Pasta kit 4+1 completo di 4 cestelli da 1/6 GN e 1 da 1/3 con coperchio dedicato.

## IH Fry Top 90

- Piastra cottura in acciaio a forte spessore, liscia e in parte rigata    dotata di un pratico cassetto raccogli grasso a scomparsa.

*Modular floor inductions with a depth of 90 cm offer a wide range of solutions suitable for meeting the needs of a professional kitchen.*

*Equipped with a practical LED display, intuitive and convenient touch controls, which allow easy setting of the temperature and time of use.*

*Practical and large lower space for positioning all kitchen accessories.*

*Automatic shutdown after 2 hours of inactivity for hobs.*

## IH 5x2 – IH 5x4 90

- Cooking hobs with 2 or 4 inductors
- Separate controls for each hob granting excellent visibility

## IH 30 LT 90

- This innovative induction hob is particularly versatile: its tank can be used for both frying and pasta cooking



## IH 5x2 90

Piastra a induzione 2 fuochi  
Induction 2 hobs

## IH 5x4 90

Piastra a induzione 4 fuochi  
Induction 4 hobs



## IH 5x2 90

• The absence of a heating element in the bottom of the tank combined with an all s/steel structure and a practical drain tap make this model extremely easy to clean

• A safety system prevents accidental operation when empty and a safety thermostat disconnects power if temperature exceeds   0  C

• Standard baskets.

## Optional:

• Fryer kit 1 that includes basket and a dedicated lid for up to 20 kg product loading

• Pasta kit 6 that includes six 1/6 GN baskets and a dedicated lid

• Pasta kit 4+1 that includes four 1/6 GN and one 1/3 GN baskets and a dedicated lid

## IH Fry Top 90

• Fry Top cooking surface smooth and partly ribbed, is equipped with a practical retractable grease collection drawer.



**IH FRY TOP 90**  
Fry top ad induzione  
Induction fry top

## IH FRY TOP 90



Piano cottura liscio e rigato  
Smooth and ribbed hob



Spazioso vano interno  
Spacious internal compartment

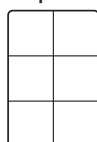


**IH 30 LT 90**  
Friggitrice e cuocipasta a induzione  
Induction fryer and pasta cooker

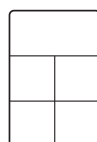
### Cestelli opzionali / Optional baskets



Fryer Kit 1



Pasta Kit 6



Pasta Kit 4+1

## IH 30 LT 90



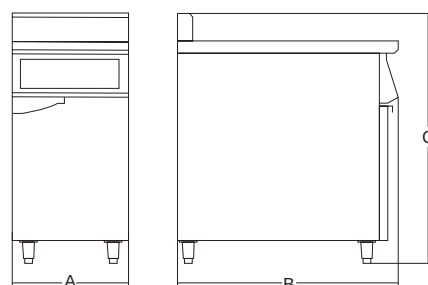
Particolare Fryer kit 1  
Fryer kit 1



Posizione di sgocciolo  
Position of drip



Pratico rubinetto di scarico  
Practical drain tap



| 90                   |            |     |         |          |    |              | A   | B   | C   |     |              |     |
|----------------------|------------|-----|---------|----------|----|--------------|-----|-----|-----|-----|--------------|-----|
|                      | watt       |     | min.    | °C       | lt | mm           | mm  | mm  | mm  | kg  | mm           | kg  |
| <b>IH 5X2 90</b>     | 5.000 (x2) | 3ph | 0 ÷ 180 | 60 ÷ 240 | -  | 320x670      | 400 | 900 | 980 | 47  | 500x970x1000 | 59  |
| <b>IH 5X4 90</b>     | 5.000 (x4) | 3ph | 0 ÷ 180 | 60 ÷ 240 | -  | 320x670 (x2) | 800 | 900 | 980 | 133 | 860x950x1000 | 148 |
| <b>IH 30 LT 90</b>   | 10.000     | 3ph | 0 ÷ 180 | 80 ÷ 190 | 30 | -            | 400 | 900 | 980 | 60  | 500x970x1000 | 72  |
| <b>IH FRY TOP 90</b> | 10.000     | 3ph | 0 ÷ 180 | 80 ÷ 300 | -  | 720x600      | 800 | 900 | 980 | 133 | 860x950x1000 | 148 |



## PB 1/1 - 2/1 LP

### piastre buffet

### buffet plates

- Ottimo sostituto del Bagnomaria per il mantenimento in temperatura di teglie e pirofile in metallo, vetro e porcellana.
- Pratica piastra riscaldante da buffet.
- Struttura in acciaio inox.
- Vetro di appoggio temperato.
- Dimensioni vetro compatibili con GN 1/1 e 2/1.

- *Bain - marie alternative for maintaining the temperature of trays and casserole dishes made of metal, glass and porcelain.*
- *Hot Plate conveniently designed for buffet and table service.*
- *Stainless steel frame.*
- *Tempered glass.*
- *Glass dimensions Gastronorm 1/1 and 2/1.*

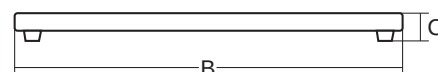
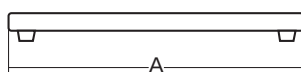
**Minneapolis**



**PB 1/1 LP**



**PB 2/1 LP**



|                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | watt                                                                                | 1ph                                                                                 | °C                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| <b>PB 1/1 LP</b> | 230                                                                                 | 1ph                                                                                 | 65 ÷ 105                                                                            | 324x400                                                                             | 380                                                                                 | 550                                                                                   | 30                                                                                    | 3,5                                                                                   | 460x640x70                                                                            | 4,2                                                                                   |
| <b>PB 2/1 LP</b> | 500                                                                                 | 1ph                                                                                 | 65 ÷ 105                                                                            | 605x485                                                                             | 650                                                                                 | 530                                                                                   | 30                                                                                    | 7,6                                                                                   | 710x620x70                                                                            | 8,7                                                                                   |



# Panasonic SR-UH36F / SR-GA721FLXB

cuociriso  
rice cooker



SR-GA721FLXB

- Veloci e pratiche, offrono risultati eccellenti in poco tempo, a cottura terminata il riso può rimanere per diverse ore nel cuociriso in modalità di mantenimento temperatura.
- La pentola interna in materiale antiaderente è asportabile per la pulizia.
- Il coperchio è facilmente apribile e sono pratiche da maneggiare grazie alla loro conformazione.
- Ideali per hot buffets, pub, self service, mense, ristoranti e take aways.
- *Easy-to-use rice cookers that give you excellent result in a few minutes. With machine set on "keep warm", cooked rice can remain inside the cooking pan for several hours.*
- *The non stick pan is removal for cleaning.*
- *The lid can be easily opened. Both are designed to be easy to handle and move around the kitchen.*
- *The rice cookers are perfect for hot buffets, pubs, traditional and self service restaurants, canteens and take-aways.*



SR-UH36F

SR-GA721FLXB

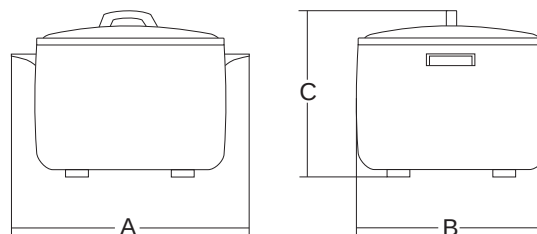


Riscaldamento convenzionale da sotto  
Conventional heater on bottom

SR-UH36F



Calore dal fondo, dalle pareti e dall'alto  
Mechanical heater on the bottom, side and top



|              |                                                           |             |     |    |    | A   | B   | C   |    |             |    |
|--------------|-----------------------------------------------------------|-------------|-----|----|----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|              |                                                           | watt        | lt  | n. | h. | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| SR-UH36F     | Cottura / Cooking<br>Mantenimento temperatura / Keep warm | 1400<br>124 | 3.6 | 20 | 12 | 430 | 385 | 350 | 8  | 430x430x400 | 9  |
| SR-GA721FLXB | Cottura / Cooking<br>Mantenimento temperatura / Keep warm | 2500<br>56  | 7.2 | 40 | 5  | 558 | 466 | 366 | 12 | 520x520x360 | 15 |



# MX

## frullatore ad immersione hand-held mixer



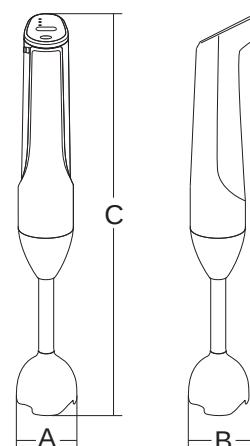
- Frullatore ad immersione veloce e pratico da usare è perfetto per l'uso quotidiano in cucina
  - Dotato di 2 livelli di sicurezza: interruttore a doppia azione e blocco totale
  - 3 velocità: Alta / Pulse / Bassa
  - Termica protezione motore
  - Protezione sovraccarico tensione
  - Facile sgancio dell'asta per un'accurata pulizia
  - Sofisticato coltello, ideale per le piccole lavorazioni
  - Pratico bicchiere in dotazione
  - Ideale per piccole lavorazioni
- 
- *Fast and easy-to-use hand-held blender, perfect for everyday use in the kitchen*
  - *Fitted with 2 safety levels: double-action switch and total block*
  - *Thermo-protected motor*
  - *Voltage overload protection*
  - *Easy removal from shaft for careful cleaning*
  - *Sophisticated knife, ideal for small jobs*
  - *Practical glass provided*
  - *Ideal for small jobs*



Facile sgancio  
Easy release



Sistema a 4 lame  
4-blade system



|           | watt    | 1ph | r.p.m.       | mm | mm | mm  | kg   | mm          | kg   |
|-----------|---------|-----|--------------|----|----|-----|------|-------------|------|
| <b>MX</b> | 125/800 |     | 9.500/13.000 | 65 | 74 | 423 | 0.80 | 333x155x310 | 2.12 |

# Panasonic

M I C R O O N D E

## NE 1027-1037-1037 AUTO

forni a microonde  
microwave oven



- Forni dotati di un sistema di propagazione delle microonde dal basso verso l'alto che permette uniformità e celerità di cottura. Dimensioni camera 1/2 gastronorm. Involucro esterno e camera di cottura in acciaio inossidabile per una pulitura facile e rapida. Piatto di cottura perfettamente piano in vetroceramica.

### NE 1027

- Pratico selettore di potenza a 6 posizioni per cuocere, riportare in temperatura, scongelare, completamente e velocemente.

### NE 1037

- 10 programmi fissi automatici, cioè modi e tempi di funzionamento che possono venire memorizzati individualmente. Possono venire richiamati fino a 20 diversi programmi automatici a piacere.
- Tasto (x2): con l'azionamento del tasto il tempo d'impiego viene raddoppiato.

### NE 1037 AUTO

- Due programmi pre-regolati per porzione grande (60 sec.) e porzione piccola (30 sec.); ideale per riscaldare velocemente pasti già pronti.



NE 1037

NE 1027



NE 1037 AUTO

- Compact, high-powered ovens: the microwave propagation system from below upwards enables a quick and uniform cooking. Cavity dimensions of 1/2 Gastronorm. Covering and cavity are made of stainless steel for a quick and easy cleaning. Completely flat cooking plate in ceramic glass.

### NE 1027

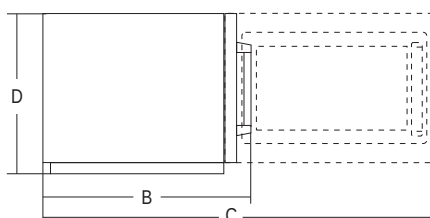
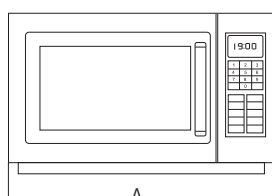
- Practical power selector switch with 6 positions for cooking, heating, defrosting completely and quickly.

### NE 1037

- 10 automatic pre-set programs, that is, way and time of cooking can be stored separately.
- Key (x2): by pressing it, the working time is doubled.

### NE 1037 AUTO

- two programs pre-regulated for big portion (60 sec.) and small portion (30 sec.) ideal for quickly warming of already prepared food.



|              |     | watt  | watt  | watt     | watt      | min.  | lt | mm          | mm  | mm  | mm  | kg |
|--------------|-----|-------|-------|----------|-----------|-------|----|-------------|-----|-----|-----|----|
| NE1027       | 1ph | 1.490 | 1.000 | 1x1.000W | variable  | 30    | 22 | 330x330x200 | 510 | 360 | 745 | 18 |
| NE1037       | 1ph | 1.490 | 1.000 | 1x1.000W | 1.000/500 | 90    | 22 | 330x330x200 | 510 | 360 | 745 | 18 |
| NE 1037 AUTO | 1ph | 1.490 | 1.000 | 1x1.000W | 1.000     | 30-60 | 22 | 330x330x200 | 510 | 360 | 745 | 18 |



# NE 1864

## forno a microonde microwave oven

**INVERTER**
**Panasonic**  
M I C R O O N D E

**PRECISIONE DESIGN RISPARMIO**

Forno a microonde ideale per la preparazione degli alimenti più delicati.

**PRECISIONE** La tecnologia Inverter consente di cuocere, riscaldare o scongelare i cibi senza creare punti freddi o bordi di cottura eccessiva. Questo forno a microonde Inverter fornisce un livello di potenza accurato; quando si richiede il 60% di potenza, il forno eroga il 60% di potenza per tutta la durata del tempo di cottura scelto. Questo vale indipendentemente dal livello di potenza selezionato, per risultati di cottura migliori e più uniformi.

Infine, il minore peso della tecnologia inverter rende la macchina più maneggevole e facile da spostare ove necessario.

**DESIGN** Dotato di rilevamento protezione anti schizzo, posizionato sul cielo della camera interna, il forno non si accende se tale riparo non è correttamente posizionato.

**RISPARMIO** Con i microonde Inverter si può risparmiare fino al 9%\* di energia.  
(\*rispetto al NE-1853)

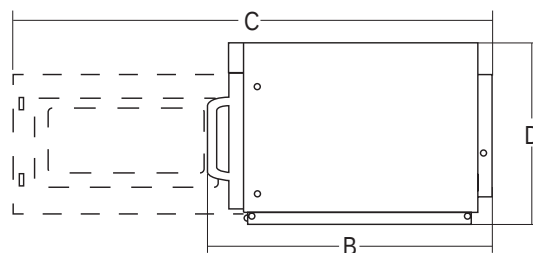
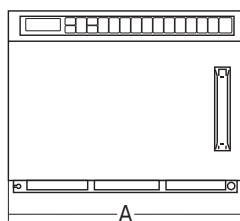
**PRECISION DESIGN SAVING**

*Ideal microwave oven for preparing the most delicate foods.*

**PRECISION** Inverter technology allows you to cook, reheat or defrost foods without creating cold spots or overcooked edges. This Inverter microwave delivers an accurate power level; when you ask for 60% power, the oven delivers 60% power for the entire duration of the cooking time chosen. This applies no matter what power level is selected giving you better, more even cooking results. Lastly, the lower weight of the inverter technology makes the machine more manageable and easier to move where necessary.

**DESIGN** The NE-1864 has been programmed to not operate when the ceiling plate is not in place, preventing damages to the cavity and expensive repairs.

**SAVING** With Inverter microwaves, you can save up to 9% on energ consumption\*.  
(\*compared to NE-1853)



|        |      |       |           |       |        |         |    |                      | A   | B   | C   | D   |      |
|--------|------|-------|-----------|-------|--------|---------|----|----------------------|-----|-----|-----|-----|------|
|        | watt | watt  | Mhz       | n.    | min.   | lt      | mm | mm                   | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   |
| NE1864 | 1ph  | 2.650 | 1.800 max | 2.450 | 4x450W | 15 / 30 | 18 | 330x310 h.175 1/2 GN | 422 | 514 | 875 | 337 | 17.5 |

**Panasonic**  
M I C R O O N D E

**INVERTER**

# NE 1878

forno a microonde  
microwave oven



## PRECISIONE DESIGN RISPARMIO

Il NE 1878 è il forno a microonde ideale per la preparazione degli alimenti più delicati.

**PRECISIONE** La tecnologia Inverter consente di cuocere, riscaldare o scongelare i cibi senza creare punti freddi o bordi di cottura eccessiva. Questo forno a microonde Inverter fornisce un livello di potenza accurato; quando si richiede il 60% di potenza, il forno eroga il 60% di potenza per tutta la durata del tempo di cottura scelto. Questo vale indipendentemente dal livello di potenza selezionato, per risultati di cottura migliori e più uniformi.

Infine, il minore peso della tecnologia inverter rende la macchina più maneggevole e facile da spostare ove necessario.

**DESIGN** La porta interamente in metallo priva di guarnizioni o pellicole da pulire, è totalmente liscia garantendone una facile pulizia e una prolungata durata.

Dotato di rilevamento protezione anti schizzo, posizionato sul cielo della camera interna, il forno non si accende se tale riparo non è correttamente posizionato.

**RISPARMIO** Con i microonde Inverter si può risparmiare fino al 9%\* di energia.  
(\*rispetto al NE-1853)

## PRECISION DESIGN SAVING

*The NE 1878 is the ideal microwave oven for preparing the most delicate foods.*

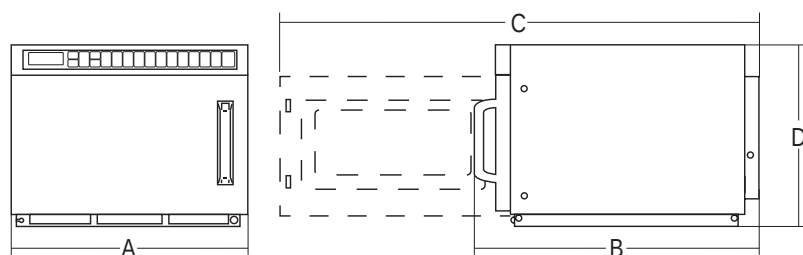
**PRECISION** Inverter technology allows you to cook, reheat or defrost foods without creating cold spots or overcooked edges. This Inverter microwave delivers an accurate power level; when you ask for 60% power, the oven delivers 60% power for the entire duration of the cooking time chosen. This applies no matter what power level is selected giving you better, more even cooking results.

Lastly, the lower weight of the inverter technology makes the machine more manageable and easier to move where necessary.

**DESIGN** The all-metal door with no ridges or films to clean, is totally smooth. This makes the inside easy to clean and increases the lifespan of the oven.

The NE-1878 has been programmed to not operate when the ceiling plate is not in place, preventing damages to the cavity and expensive repairs.

**SAVING** With Inverter microwaves, you can save up to 9% on energ consumption\*.  
(\*compared to NE-1853)



|        |      |       |           |       |        |         |    |                      | A   | B   | C   | D   |      |
|--------|------|-------|-----------|-------|--------|---------|----|----------------------|-----|-----|-----|-----|------|
|        | watt | watt  | Mhz       | n.    | min.   | lt      | mm |                      | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   |
| NE1878 | 1ph  | 2.650 | 1.800 max | 2.450 | 4x450W | 15 / 30 | 18 | 330x310 h.175 1/2 GN | 422 | 514 | 875 | 337 | 17.5 |



# 1/2 GASTRONORM

## forni a microonde microwave oven



### NE 1643 / 2143-2

- Semplici, compatti e potenti questi tre forni si distinguono per la loro facilità d'impiego.
- Apertura laterale della porta, possono essere sovrapposti.
- Adatti per tutte le applicazioni, dallo snack al piccolo ristorante, ideali per bar e paninoteche.

### NE 1653 / 1853 / 2153-2

- Forni digitali, si distinguono dai 3 modelli visti in precedenza per la possibilità di utilizzare 20 memorie pre-programmate.
- È possibile programmare i tasti memoria con 2 differenti fasi di cottura cioè 2 tempi e 2 potenze diverse (es. scongelamento-cottura).
- Funzione di "blocco-sblocco programma" per funzionamento solo con memorie o anche manuale.
- Regolazione intensità segnale acustico e contacicl di cottura per forni a noleggio.
- Memorizzazione automatica dell'ultima cottura eseguita.
- Adatti soprattutto per fast-food, self-service, mense, piccoli e grandi snack.

### NE 1643 / 1843 / 2143-2

- *Straightforward, compact and powerful, these three ovens stand out for their easy use.*
- *The door opens sideways, suitable for stacking.*
- *Ideal for all applications, from the snack bar to the small restaurant, perfect for pubs and sandwich bars.*

### NE 1653 / 2153-2

- *Digital ovens, these differ from the three previous models in that they provide for 20 pre-programmed memories.*
- *You can program the memory buttons with two different cooking stages, i.e. 2 different times and 2 different power ratings (e.g. defrosting and cooking).*
- *The "program lock/release" function is for working with the memories alone or in combination with the manual mode.*
- *The intensity of the acoustic signal is adjustable and there is a cooking cycle counter for ovens that are for rental.*
- *The last cooking cycle performed is automatically memorized.*
- *Suitable especially for fast-food outlets and self-service restaurants, canteens, small and large snack bars.*



NE 1653 / 1853 / 2153-2



NE 1643 - 2143-2



### NE 1643 / 2143-2

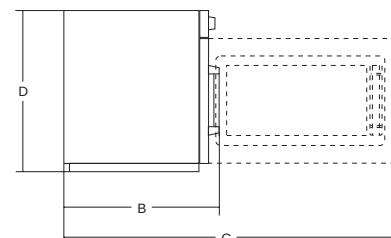
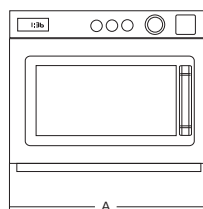
Forni sovrapponibili  
Stackable ovens



Secondo piano estraibile per i modelli  
NE 2143-2 e NE 2153-2

Removable intermediate shelf for  
models NE 2143-2 e NE 2153-2

- alta / high
- media / medium
- bassa / low
- scongelamento / defrost



|           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | watt                                                                                | watt                                                                                | Mhz                                                                                 | n.                                                                                  | min.                                                                                | lit                                                                                 | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    | kg                                                                                    |
| NE 1643   | 1ph                                                                                 | 2.590                                                                               | 1.600 / 800 / - / 340                                                               | 2.450                                                                               | 2x800W                                                                              | 25 / 30 / - / 30                                                                    | 18                                                                                  | 330x310 h.175 1/2 GN                                                                | 442                                                                                 | 508                                                                                 | 905                                                                                  | 337                                                                                   | 30                                                                                    | 33                                                                                    |                                                                                       |
| NE 1653   | 1ph                                                                                 | 2.590                                                                               | 1.600 / 800 / - / 340                                                               | 2.450                                                                               | 2x800W                                                                              | 15 / 15 / - / 30                                                                    | 18                                                                                  | 330x310 h.175 1/2 GN                                                                | 422                                                                                 | 508                                                                                 | 905                                                                                  | 337                                                                                   | 30                                                                                    | 33                                                                                    |                                                                                       |
| NE 1853   | 1ph                                                                                 | 2.830                                                                               | 1.800 / 900 / - / 340                                                               | 2.450                                                                               | 2x900W                                                                              | 15 / 15 / - / 30                                                                    | 18                                                                                  | 330x310 h.175 1/2 GN                                                                | 422                                                                                 | 508                                                                                 | 905                                                                                  | 337                                                                                   | 30                                                                                    | 33                                                                                    |                                                                                       |
| NE 2143-2 | 1ph                                                                                 | 3.160                                                                               | 2.100 / 1.050 / - / 340                                                             | 2.450                                                                               | 2x1.050W                                                                            | 25 / 30 / - / 30                                                                    | 18                                                                                  | 330x310 h.175 1/2 GN                                                                | 422                                                                                 | 508                                                                                 | 905                                                                                  | 337                                                                                   | 30                                                                                    | 33                                                                                    |                                                                                       |
| NE 2153-2 | 1ph                                                                                 | 3.160                                                                               | 2.100 / 1.050 / - / 340                                                             | 2.450                                                                               | 2x1.050W                                                                            | 15 / 15 / - / 30                                                                    | 18                                                                                  | 330x310 h.175 1/2 GN                                                                | 422                                                                                 | 508                                                                                 | 905                                                                                  | 337                                                                                   | 30                                                                                    | 33                                                                                    |                                                                                       |



# Panasonic

M I C R O O N D E

## 1/1 GASTRONORM

forno a microonde  
microwave oven



NE 1880 / 3280



### NE 1840 / 2140 / 3240

- Capienti e spaziosi, sono in grado di contenere 2 teglie Gastronorm sui due piani. Funzionamento sia su di un piano che su due, grazie al ripiano in vetroceramica e ai 4 magnetron.
- Apertura della porta verso il basso che diventa quindi un saldo piano di appoggio.
- Ideali per ristoranti, trattorie, mense, hotel e in genere per grandi cucine.

### NE 1880 / 3280

- Forno Gastronorm digitale, 16 memorie programmabili con 4 livelli di potenza.
- Regolazione del segnale acustico, contacicl di cottura.
- Lavora con 4 livelli di potenza, sia a mezzo dei tasti memoria che a mezzo timer manuale di 45 minuti sui due piani.
- Adatto per tutte le applicazioni della grande ristorazione e catering.



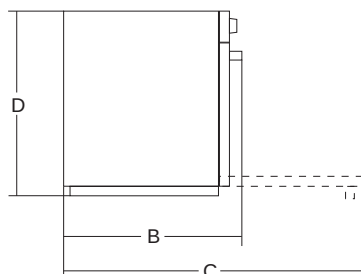
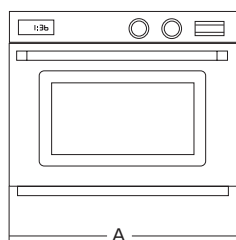
NE 1840 / 2140 / 3240

### NE 1840 / 2140 / 3240

- Large and spacious, capable of containing two Gastronorm trays on two shelves. Designed for cooking in one or two layers, thanks to the glass-ceramic shelves, provided as a standard fitting, and the four magnetrons.
- The door opens downwards and becomes a sturdy shelf. Practical and sturdy steel handles for an easy grip.
- Ideal for restaurants, pubs, canteens, hotels and professional kitchens in general.

### NE 1880 / 3280

- Gastronorm digital oven, complete with 16 programmable memories with four cooking levels, i.e.
- 4 different power levels.
- Adjustable acoustic signal, cooking cycles counter. Works on four power levels, using either the memory buttons or the 45-minute manual timer, and on two shelves.
- Suitable for all applications in professional restaurant and catering services.



- alta / high
- media / medium
- bassa / low
- scongelamento / defrost

|         |     | watt  | watt                      | Mhz   | n.     | min.              | lt | mm                 | mm  | mm  | mm  | mm  | kg |
|---------|-----|-------|---------------------------|-------|--------|-------------------|----|--------------------|-----|-----|-----|-----|----|
| NE1840  | 1ph | 3.200 | 1.800 / 900 / 340 / 170   | 2.450 | 4x450W | 60 / 60 / 60 / 60 | 44 | 535x330 h.250 1 GN | 650 | 526 | 850 | 471 | 54 |
| NE1880  | 1ph | 3.200 | 1.800 / 900 / 340 / 170   | 2.450 | 4x450W | 15 / 15 / 60 / 60 | 44 | 535x330 h.250 1 GN | 650 | 526 | 850 | 471 | 54 |
| NE 2140 | 3ph | 3.650 | 2.100 / 1.050 / 340 / 170 | 2.450 | 4x525W | 60 / 60 / 60 / 60 | 44 | 535x330 h.250 1 GN | 650 | 526 | 850 | 471 | 54 |
| NE 3240 | 3ph | 4.960 | 3.200 / 1.600 / 340 / 170 | 2.450 | 4x800W | 60 / 60 / 60 / 60 | 44 | 535x330 h.250 1 GN | 650 | 526 | 850 | 471 | 65 |
| NE 3280 | 1ph | 5.200 | 3.200 / 1.600 / 340 / 170 | 2.450 | 4x800W | 15 / 15 / 60 / 60 | 44 | 535x330 h.250 1 GN | 650 | 526 | 850 | 471 | 65 |



# NE C 1475- SPEED OVEN

## combinato combi

**Panasonic**  
M I C R O O N D E



- Il forno professionale combinato non è solo un forno in grado di assolvere in modo eccellente alle diverse funzioni di forno a microonde, forno a convezione e grill. È la possibilità di utilizzare questi diversi tipi di cottura separatamente, in sequenza o in combinazione, per realizzare qualsiasi piatto in tempi rapidi e con risultati ottimali.
- E' possibile preparare cibi perfettamente dorati e gratinati, come quelli che si ottengono con la cucina tradizionale, risparmiando 1/3 del tempo di cottura.
- Ideale per gli snack, pub, bar e per tutte le situazioni in cui la disponibilità di spazio sia ridotta, perché assolve in modo eccellente le diverse funzioni con il minimo ingombro.
- Nelle cucine professionali sostituisce la salamandra e, nei momenti di minore attività, può essere usato come forno a convezione forzata al posto di forni con dimensioni più grandi e consumi maggiori.
- MICROONDE: due magnetron forniscono una potenza resa di 1350W
- GRILL: la funzione GRILL viene realizzata con 4 tubi al quarzo regolabili con 3 livelli di potenza per garantire la massima versatilità.
- CONVEZIONE: una resistenza da 1800W abbinata ad una ventola garantisce un rapido riscaldamento della camera ed una uniformità di temperatura.



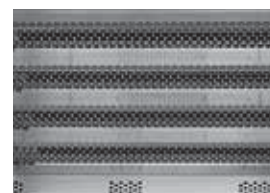
Memory Card



Convezione con Ventola e Resistenza posteriori  
Convection system with rear fan and elements

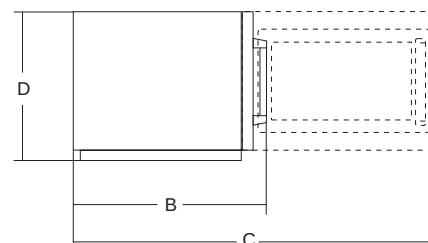
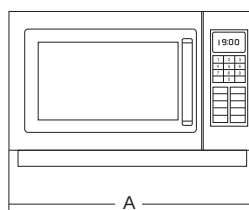
- *The combi oven is far more than an excellent microwave oven, convection oven and grill all rolled into one. It lets you choose to use each cooking method separately, in sequence or in combination, to cook any type of dish in the shortest possible time and with the best possible results.*
- *With combination cooking, you can brown and crisp foods to get the same appetising results normally possible only with traditional cooking - but with a saving of 1/3 in cooking time.*
- *It is ideal for snack bars and all catering establishments where space saving is a prime consideration.*

- *It can easily replace the salamander in large catering kitchens, and during slack periods, can serve as a small convection fan oven in the place of bigger units with far higher energy consumption.*
- *MICROWAVES: two magnetron supply a 1350 W output power in 5 different levels.*
- *GRILL: grill function assures highest versatility thanks to 4 quartz tubes with 3 power levels.*
- *CONVECTION: a 1800W heating element assures a fast heating of the chamber and temperature uniformity.*



Grill con 4 resistenze al quarzo per una doratura eccellente e veloce  
Four quartz element grill for fast and even browning

- alta / high
- media / medium
- bassa / low
- scongelamento / defrost
- cottura lenta / simmer



|          |       |                                   |                |                      |      |    |               | A   | B   | C   | D   |    |
|----------|-------|-----------------------------------|----------------|----------------------|------|----|---------------|-----|-----|-----|-----|----|
|          | watt  | watt                              | watt           | watt                 | min. | lt | mm            | mm  | mm  | mm  | mm  | kg |
| NE C1475 | 3.300 | 1.350<br>650<br>420<br>180<br>240 | 1.800<br>1.450 | 1.800<br>(100-250°C) | 99   | 30 | 406x336 h.217 | 600 | 545 | 930 | 383 | 41 |

# NE SCV3 - HIGH SPEED OVEN

combinato  
combi



**INVERTER**



- Forno ad alta velocità che combina cottura a microonde con convezione spinta.
- Molteplici le possibili combinazioni tra microonde, convezione e grill.
- La tecnologia esclusiva twin Inverter di Panasonic, cuoce il cibo in modo uniforme senza punti freddi, fornendo sempre risultati di cottura ottimali.
- Impilabile e adattabile anche a piccoli ambienti di lavoro.
- La scheda SD consente rapidi cambi di menu e aggiornamenti con infinite ricette programmabili e suddivisibili per menu. Inoltre, le immagini dei piatti del ristorante possono essere caricate sul pannello di controllo per essere utilizzate come pulsanti di menu.
- Touch Display per un utilizzo facile e veloce.
- Ideale per cuocere, tostare, grigliare e rigenerare un'ampia gamma di cibi non solo freschi ma anche surgelati.

- High-speed oven which combines microwave cooking with forced convection.
- Multiple possible combinations between microwaves, convection and grill.
- The exclusive Twin Inverter technology by Panasonic cooks food evenly without leaving any parts cold, producing excellent cooking results every time.
- Can be stacked and is adaptable for small working areas.
- The SD card allows you to make rapid menu changes and updates with countless programmable recipes that can be divided according to menus. In addition, images of the restaurant dishes can be loaded onto the control panel to be used as menu buttons.
- Touch screen display for fast and easy use.
- Ideal for cooking, toasting, grilling and regenerating a wide range of fresh and frozen foods.



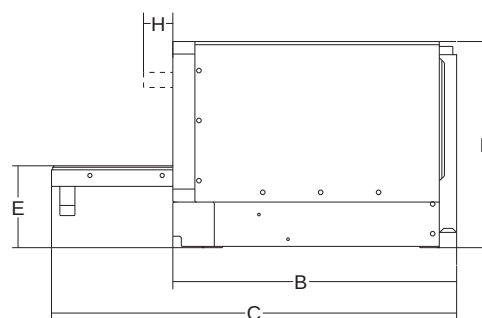
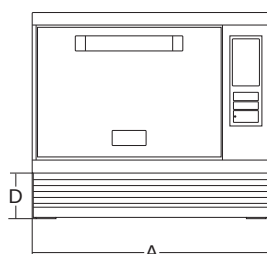
Comandi digitali  
Digital controls



Forni sovrapponibili  
Stackable ovens



Ricette / Recipes



|         |      |       |                                          |           |    |             | A   | B   | C   | D  | E   | F   | H  | KG   |
|---------|------|-------|------------------------------------------|-----------|----|-------------|-----|-----|-----|----|-----|-----|----|------|
|         | watt | watt  | °C                                       | lt        | mm | mm          | mm  | mm  | mm  | mm | mm  | mm  | mm | kg   |
| NE-SCV3 | 1ph  | 3.600 | microw. 1050<br>grill 1915<br>conv. 1465 | 180 - 280 | 10 | 270x330x110 | 474 | 565 | 807 | 91 | 164 | 412 | 57 | 38.3 |





# NE 1752-1 / NE 2180

## forni a microonde microwave oven



# Panasonic

M I C R O O N D E

- Forni a microonde 60Hz dedicati al settore navale
- Struttura e particolari in acciaio inox
- Piatto fisso in vetroceramica sigillata

### NE 1752-1

- 15 livelli di potenza
- 30 memorie programmabili
- Cotture multiple X2 (2 piatti) e X2 (3 piatti)
- Timer max 30 min. per P10 - P2
- Timer max 15 min. per P1 (scongelamento)
- Display LCD retro illuminato
- Luce interna a Led

### NE 2180

- 5 livelli di potenza (alta, media, bassa scongelamento e pausa)
- 16 memorie programmabili
- Cottura a 2 livelli
- Timer da 15 min. per i livelli di potenza alta e media
- Timer 60 min. per i livelli basso, scongelamento e pausa

- Microwave ovens 60Hz dedicated to the naval sector
- S/steel construction
- Sealed-in ceramic base plate

### NE 1752-1

- 15 power levels
- 30 programmable memories
- Multiple quantity keys X2 (2 dishes) e X2 (3 dishes)
- Timer max 30 min. for P10 - P2
- Timer max 15 min. for P1 (defrost)
- Display LCD with back light
- Led interior lighting

### NE 2180

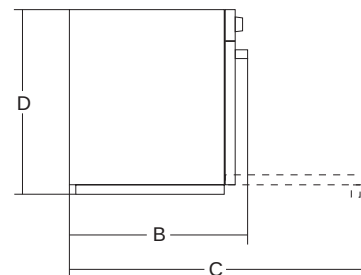
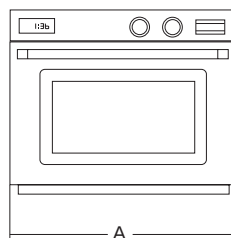
- 5 power levels (high, medium, low defrost and stand)
- 16 programmable memories
- 2 level cooking
- Timer max 15 min. for high and medium power levels
- Timer max 60 min. for low, defrost and stand power levels



NE 1752-1



NE 2180



|           |  |  |  |  |  |  |  |  |        |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | watt                                                                                | A                                                                                   | n.                                                                                  | n.                                                                                  | min.                                                                                | lt                                                                                  | mm                                                                                  |                                                                                     |        | mm                                                                                  | mm                                                                                    | mm                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| NE 1752-1 | 220V/60Hz                                                                           | 1.700                                                                               | 13.3                                                                                | 2                                                                                   | 15                                                                                  | 30                                                                                  | 18                                                                                  | 330x310 h.175                                                                       | 1/2 GN | 422                                                                                 | 508                                                                                   | 905                                                                                   | 337                                                                                   | 27.5                                                                                  |
| NE 2180   | 220V/60Hz                                                                           | 2.100                                                                               | 18                                                                                  | 4                                                                                   | 5                                                                                   | 60                                                                                  | 44                                                                                  | 535x330 h.250                                                                       | 1 GN   | 650                                                                                 | 526                                                                                   | 850                                                                                   | 471                                                                                   | 53                                                                                    |

# WDB 900 COMBI / WP 1000PF / MD 1000



forni a microonde  
microwave oven



**WDB 900 COMBI**

## WDB 900 COMBI

- Struttura esterna smaltata grigia
- Piatto rotante in vetro temperato
- Timer 30 min
- Selettore a 6 livelli di potenza microonde
- 2 combinazioni grill-microonde
- Programma automatico scongelamento a peso
- Ideale per la piccola ristorazione, bar e snack

- Gray glazed external structure
- Tempered glass rotating plate
- Timer 30 min.
- Microwave: 6 different power levels
- 2 grill-microwave combination
- Weight-based automatic defrost
- Ideal for small restaurants and bars

## WP 1000 - MD 1000

- Potenza resa microonde 1000 Watt.
- Interno ed esterno in acciaio inox.
- Piatto fisso in vetroceramica.
- Apertura con pratica maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura.

## WP 1000 PF M

- 5 livelli di potenza per una massima versatilità.
- Comandi manuali per potenza e timer.

## MD 1000

- Comandi digitali



**WP 1000 PF M**

- 1000 Watt output induction power
- Stainless steel cabinet and cavity finish
- Ceramic glass cooking plate
- See-through opening door with practical handle

## WP 1000 PF M

- High versatility with 5 power levels
- Manual controls for power and timer

## MD 1000

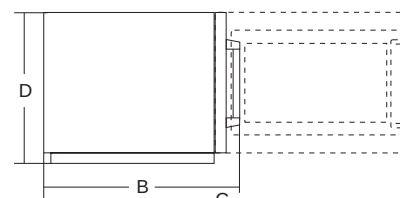
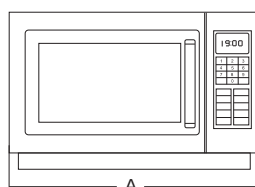
- Digital controls



**MD 1000**



**WP 1000 PF M / MD 1000**



|                      |      |                              |      |       |    |    |               | A   | B   | C   | D   |      |      |
|----------------------|------|------------------------------|------|-------|----|----|---------------|-----|-----|-----|-----|------|------|
|                      | watt | watt                         | Mhz  | n.    | lt | mm | mm            | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | kg   |
| <b>WDB 900 Combi</b> | 1ph  | 1.400 microw.<br>1.000 grill | 900  | 2.450 | 5  | 25 | 340x344 h.220 | 483 | 422 | 735 | 281 | 14.5 | 16.7 |
| <b>WP 1000 PF M</b>  | 1ph  | 1.500                        | 1000 | 2.450 | 6  | 25 | 330x360 h.200 | 520 | 442 | 790 | 312 | 17.7 | 19.3 |
| <b>MD 1000</b>       | 1ph  | 1.500                        | 1000 | 2.450 | -  | 25 | 330x360 h.200 | 520 | 442 | 790 | 312 | 17.7 | 19.3 |



# SOFTCOOKER LIGHT

*sous vide cooking system*



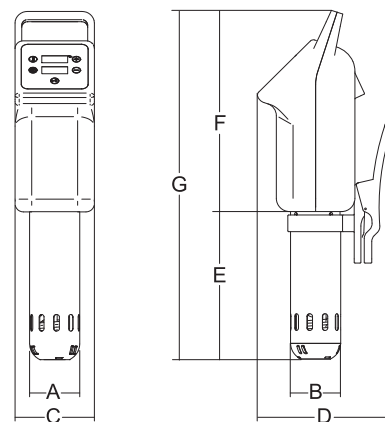
- Semplice e intuitivo, ideale per un primo approccio alla cottura in sottovuoto
- Display a Led di facile lettura
- Impostazione veloce di tempo e temperatura
- Circolatore a mezzo ventola motorizzata
- Ideale fino a 20 lt acqua



- Simple and intuitive, ideal for initial approach to vacuum cooking
- Easy-to-read LED display
- Fast setting of time and temperature
- Circulator via motorised fan
- Ideal up to 20 l of water



Vasca inox 1/1 GN opzionale  
Optional s/steel container 1/1 GN



|                  |       |     |    |    | A  | B  | C  | D   | E   | F   | G   |     |
|------------------|-------|-----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                  | watt  | 1ph | °C | lt | mm | mm | mm | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  |
| Softcooker Light | 1.200 | 1ph | 90 | 20 | 60 | 60 | 95 | 154 | 183 | 236 | 419 | 1.2 |





# KLONDIKE

## friggitrice ad induzione induction deep fryer



- Struttura totalmente in acciaio inox.
- Pratico rubinetto per scarico dell'olio.
- Veloce, semplice ed estremamente facile da pulire.
- Comandi touch a prova di liquidi.
- Temperatura settabile fino a 190°, (range di temperatura 60°-190°).
- Funzione timer, fino ad un massimo di 120 minuti.
- Pratico visore digitale della temperatura.
- Pratico richiamo controllo olio all'accensione.
- Protezione termica di sovrariscaldamento.
- Arresto automatico dopo 2 ore.

- *Stainless steel structure.*
- *Handy tap for oil removal.*
- *Quickly heating and extremely easy to clean.*
- *Splash-proof touch controls.*
- *Temperature regulation up to 190° (range is from 60° to 190°).*
- *Easy setting timer to 120 minutes.*
- *Extremely visible digital display.*
- *Buzzer alarm to remind oil level check.*
- *Oil overheat protection.*
- *Automatically shut down after 2 hours.*

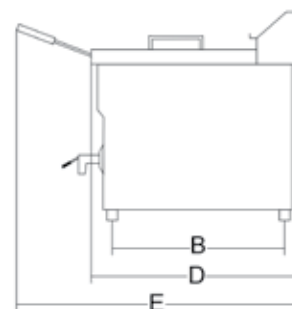
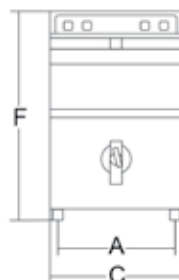
### Optional



Griglia ferma residui  
*Grid stops residues*



Pratico cestello da maneggiare  
*Easy to handle basket*



|             |       |     |      |       |    |               | A   | B   | C   | D   | E   | F   |      |             |      |
|-------------|-------|-----|------|-------|----|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
|             | watt  | ph  | min. | °C    | lt | mm            | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg   | mm          | kg   |
| Klondike 8R | 3.500 | 1ph | 120  | 0÷190 | 7  | 180x218 h.135 | 247 | 345 | 290 | 440 | 590 | 407 | 12.2 | 565x350x478 | 13.9 |



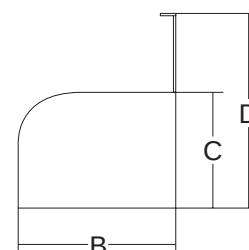
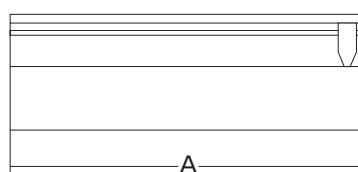
# HW 45

## srotolatore vitafilm hand wrapper



- Pratico srotolatore di vitafilm per un facile e veloce confezionamento.
- Costruzione struttura in acciaio inox.
- Rulli di supporto vitafilm in alluminio.
- Possibilità di taglio in entrambi i versi.
- Massima larghezza del rotolo vitafilm mm 450.
- Massimo diametro del rotolo vitafilm mm 110.
- Privo di collegamento elettrico rende lo srotolatore facile da maneggiare e da spostare.
- Facile sostituzione del film.

- *Practical handwrapper for a easy and fast packaging.*
- *Stainless steel frame.*
- *Aluminium support rollers.*
- *Cutting system on both sides.*
- *Maximum width of film is mm 450.*
- *Maximum diameter of film is mm 110.*
- *No electrical connection therefore can be easily positioned in different places.*
- *The film can be easily replaced.*



|       | mm       | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg |
|-------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|----|
| HW 45 | ø110x450 | 560 | 210 | 173 | 310 | 2.8 | 540x240x210 | 4  |



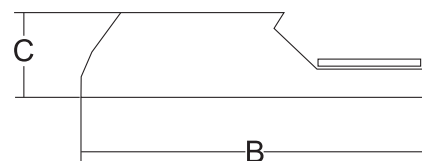
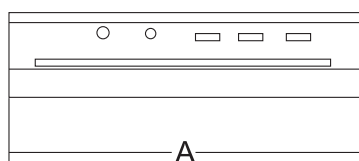
# 45K dispenser shrink wrappers



- Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.
  - Struttura in acciaio inox.
  - Rulli e astine in alluminio anodizzato.
  - Piano riscaldante regolabile tramite termostato.
  - Profilo teflonato (non provoca fumo).
- Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.*
- Structure in stainless steel.
  - Reels and rods made of anodized aluminum.
  - Heating surface temperature adjustable by thermostat.
  - Teflon coated section (do not smoke).



Profilo teflonato  
Teflon-coated section



|     | watt | 1ph | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
|-----|------|-----|-----|---------|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| 45K | 120  | 1ph | 450 | 385x125 | 485 | 600 | 140 | 5  | 510x610x160 | 6  |





# S 300/2 - S 400/2 - S 400/2T

## sigillatrici sealers



- Sigillatrici dal veloce e facile utilizzo sono indispensabili nella gestione degli alimenti.
- Possono saldare 2 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti.
- Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello S400/2T dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto.
- Materiale sigillabile: PE, PP, LDPE, PVC.

- *Fast and easy-to-use sealers are indispensable devices for food management.*
- *These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses of up to 2mm and across a length of 300 or 400mm.*
- *The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model S400/2T, fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags.*
- *Sealable materials: PE, PP, LDPE, PVC.*



S 400/2T



S 400/2



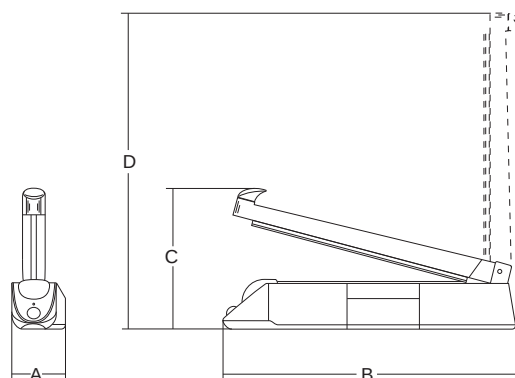
S 300/2



Timer tempo sigillatura  
Timer for sealing time



Taglierina su modello S 400/2T  
Cutter on model S 400/2T



|                 | watt | °C      | sec.             | sec. | mm      | mm  | mm | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg  |
|-----------------|------|---------|------------------|------|---------|-----|----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| <b>S 300/2</b>  | 510  | 150 max | min. 0,5/max 2,5 | 1.5  | 200÷300 | 0.5 | 75 | 455 | 260 | 520 | 3.5 | 500x300x640 | 4   |
| <b>S 400/2</b>  | 700  | 150 max | min. 0,5/max 2,5 | 1.5  | 200÷400 | 0.5 | 75 | 555 | 260 | 620 | 4   | 500x300x640 | 4   |
| <b>S 400/2T</b> | 700  | 150 max | min. 0,5/max 2,5 | 1.5  | 200÷400 | 0.5 | 75 | 555 | 260 | 620 | 4   | 500x300x640 | 4.5 |



## MARTE 20

planetaria  
planetary mixer

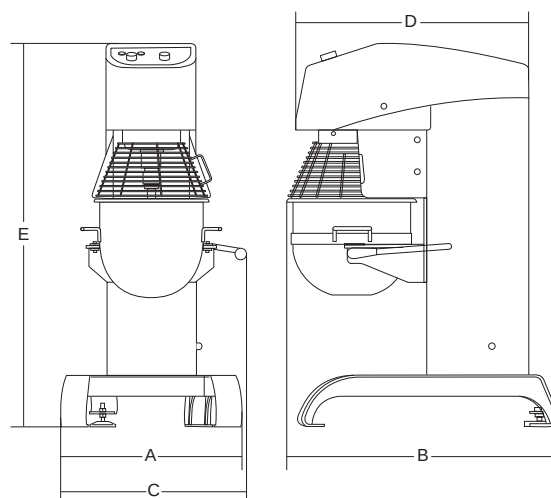


- Potente, robusta e flessibile grazie al controllo di velocità progressivo gestito da inverter
- Macchina adatta agli impieghi più gravosi e ideale per tutti coloro che vogliono qualcosa in più
- Dedicata al mondo della pasticceria è lo strumento ideale per chi vuole una macchina performante, affidabile, senza compromessi sulla quale poter contare sempre
- Il sistema ad inverter permette una regolazione precisa del numero di giri e sa adattarsi ad ogni lavorazione sia essa con frusta, spatola o uncino
- Solida struttura in carpenteria smaltata
- Pulsanti inox IP 67
- Timer 0-30 minuti e ∞
- 3 accessori di lavorazione inox facilmente sostituibili: spatola e gancio e frusta.

- *Powerful, sturdy and flexible thanks to the progressive speed control managed through an inverter*
- *A machine suited to heavy-duty activities, ideal if you are looking for extra performance*
- *Designed for the pastry sector, it is the ideal instrument for people who desire a high-performance, reliable and uncompromising machine offering guaranteed results*
- *The inverter-based system allows for finely tuning the number of revolutions and adapts to any processing method – with whisk, spatula or hook*
- *Solid enamelled body*
- *IP 67 stainless steel buttons*
- *0–30 minutes and ∞ timer*
- *3 s/steel tools easy to remove spatula, hook and whisk.*



Comandi inox IP 67  
Stainless steel IP 67 protected controls



|          | watt  | 1ph | r.p.m.    | lt | mm        | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm           | kg  |
|----------|-------|-----|-----------|----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|--------------|-----|
| Marte 20 | 1.500 | 1ph | 120 - 400 | 20 | ø 325x300 | 564 | 748 | 576 | 638 | 130 | 824x675x1360 | 165 |



# PLUTONE 7

planetaria  
planetary mixer



- Impastatrice planetaria interamente in metallo
- Testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale
- Vasca smontabile inox da litri 7
- Motore in CC con variatore di velocità
- Trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso
- Microinteruttori su alzata testa
- Dispositivo NVR
- La macchina è indicata per impasti morbidi, per impasti di media consistenza (es. pane) si consiglia max 1 kg di farina
- NON è adatta per impasti molto duri (es. taralli)

## Plutone 7

- Manopola fissaggio rapido testa
- 3 utensili in metallo

## Plutone 7 Plus / EL Plus

- Sistema di trasmissione ad ingranaggi ingrandito e potenziato
- Leva fissaggio rapido testa
- 3 utensili in acciaio inox
- Timer da 0 ÷ ∞ per il mod. EL

- Metal cast planetary mixer
- Lifiable head for bowl and tools removal and easy cleaning
- Removable, S/S, 7L bowl
- D.C. motor with speed control
- Gear drive and grease lubrication
- Safety microswitch on the head
- NVR device
- Suitable for soft dough, for medium dough (for ex. Bread) it is advisable max 1 kg of flour
- NOT suitable for tough mix. (for ex. taralli)

## Plutone 7

- Head fast fixing knob
- 3 metal tools

## Plutone 7 Plus / EL Plus

- Upgraded gear system size
- Head fast fixing handle
- 3 s/steel tools
- Timer 0 ÷ ∞ for EL model



PLUTONE 7



PLUTONE 7 EL

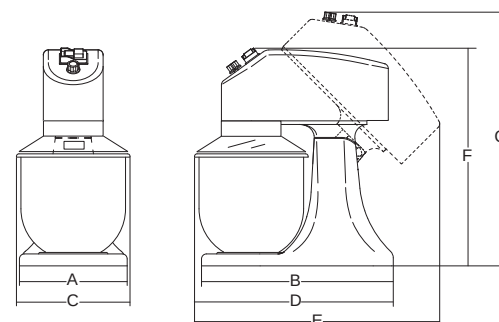


## Optional



Accessori inox Plutone 7 Plus / EL Plus

Plutone 7 Plus / EL Plus standard s/s accessory



|                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | watt                                                                                |                                                                                     | r.p.m.                                                                              | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Plutone 7         | 280                                                                                 | 1ph                                                                                 | 75 ÷ 660                                                                            | 6,4                                                                                 | ø 220x220                                                                           | 220                                                                                 | 285                                                                                 | 240                                                                                 | 410                                                                                 | 450                                                                                 | 437                                                                                 | 510                                                                                  | 14,7                                                                                  | 470x320x500                                                                           | 16,9                                                                                  |
| Plutone 7 Plus    | 350                                                                                 | 1ph                                                                                 | 75 ÷ 660                                                                            | 6,4                                                                                 | ø 220x220                                                                           | 220                                                                                 | 285                                                                                 | 240                                                                                 | 410                                                                                 | 450                                                                                 | 437                                                                                 | 510                                                                                  | 15                                                                                    | 470x320x500                                                                           | 17,4                                                                                  |
| Plutone 7 EL Plus | 350                                                                                 | 1oh                                                                                 | 75 ÷ 660                                                                            | 6,4                                                                                 | ø 220x220                                                                           | 220                                                                                 | 285                                                                                 | 240                                                                                 | 410                                                                                 | 450                                                                                 | 437                                                                                 | 510                                                                                  | 15                                                                                    | 470x320x500                                                                           | 17,4                                                                                  |



# PLUTONE 10-20

## planetarie planetary mixers



PLUTONE 10 T



PLUTONE 20 T



PLUTONE 10 - 20



- Solida struttura in fusione verniciata
- Protezione della vasca in filo metallico
- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio / frusta in fusione di alluminio e acciaio
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- Motore ventilato
- Micro su vasca
- **Versione T:** comandi touch e timer

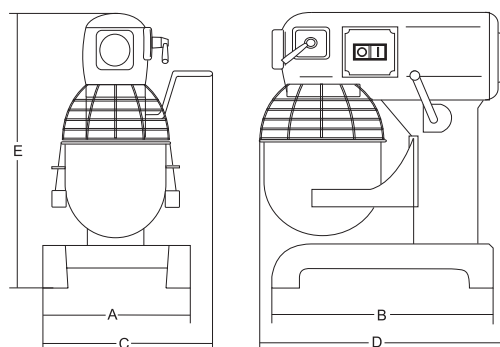
### Opzioni:

- Gancio e spatola in acciaio inox

- *Sturdy frame from large thickness*
- *Bowl protection made from metal wire*
- *Easy to remove bowl made from stainless steel 304*
- *Safety microswitches for the lid and the bowl*
- *3 easy to remove metal tools: aluminium spatula and hook, / steel and aluminium whisk*
- *3 speed gear*
- *Steel gear box*
- *Ventilated motor*
- *Micro-switch on bowl*
- **T version:** touch control and timer

### Optional:

- *S/steel spatula and hook*



|            | watt  | 1ph | r.p.m.                      | lt   | mm        | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg  |
|------------|-------|-----|-----------------------------|------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|-----|
| Plutone 10 | 450   | 1ph | 1 = 108   2 = 195   3 = 355 | 9,1  | ø 250x230 | 360 | 345 | 440 | 500 | 630 | 40 | 470x550x750 | 56  |
| Plutone 20 | 1.100 | 1ph | 1 = 97   2 = 220   3 = 316  | 20,3 | ø 320x300 | 420 | 440 | 515 | 560 | 770 | 83 | 570x630x920 | 105 |



# PLUTONE 30 - 40

## planetarie

## planetary mixers



- Solida struttura in carpenteria smaltata
- Protezione della vasca in filo metallico
- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio / frusta in fusione di alluminio e acciaio
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- Comandi con timer
- Presa di forza
- Motore ventilato
- Micro su vasca

### Opzionale:

- i2Pasta

- Enamelled metal sturdy frame
- Bowl protection made from metal wire
- Easy to remove bowl made from stainless steel 304
- Safety microswitches for the lid and the bowl
- 3 easy to remove metal tools: aluminium spatula and hook, / steel and aluminium whisk
- 3 speed gear
- Steel gear box
- Controls with timer
- PTO
- Ventilated motor
- Micro-switch on bowl

### Optional:

- i2Pasta



PLUTONE 40



PLUTONE 30



Tramoggia per aggiunta ingredienti  
Feed tray for add ingredients

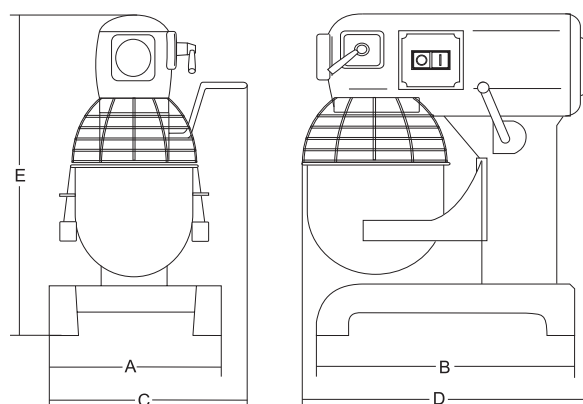
## Optional



i2Pasta



**PLUTONE 40**



|                   | watt  |     | r.p.m.                     | lt | mm        | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | kg  | mm           | kg  |
|-------------------|-------|-----|----------------------------|----|-----------|-----|-----|-----|-----|------|-----|--------------|-----|
| <b>Plutone 30</b> | 1.500 | 1ph | 1 = 93   2 = 167   3 = 285 | 29 | ø 360x380 | 580 | 660 | 630 | 650 | 1230 | 169 | 730x730x1300 | 210 |
| <b>Plutone 40</b> | 2.200 | 3ph | 1 = 99   2 = 221   3 = 307 | 40 | ø 400x380 | 670 | 784 | 707 | 698 | 1316 | 223 | 860x790x1500 | 267 |





# MINICOOKER - MYCOOK

frullatore termico  
thermal blender

- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina
- Potente motore separato dalla zona cottura
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura
- Minicooker dotato di bilancia da 5 Kg con tara
- Variatore velocità con 10 livelli
- Potenziometro per cotture fino a 120°
- Pratica vasca in acciaio inox da 2 lt
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia
- Coperchio con chiusura di sicurezza
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore
- Programma soffritti

## Opzioni:

- Set per cottura a vapore

- *Practical, must-have kitchen aid*
- *Powerful motor separated from the cooking zone*
- *Induction heating which halves the time required to reach desired temperature*
- *Minicooker supplied with 5 kg scales with tare*
- *Speed changer*
- *Potentiometer for cooking to 120°*
- *Practical 2 Lt stainless steel bowl*
- *Knife hub quick to dismantle for easy cleaning*
- *Lid with safety closure*
- *Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied*
- *Add ingredients cap with measuring device*
- *Sautéed vegetable program*

## Optional:

- *Steam cooking set*

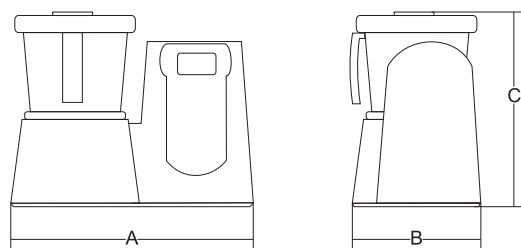


MINICOOKER

Applicazione opzionale Steamer  
Steamer cooking set optional



MYCOOK



|            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|            | watt                                                                                |                                                                                     | watt                                                                                | n.                                                                                  | rpm                                                                                 | °C                                                                                  | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                  | mm                                                                                  | kg                                                                                  |
| Minicooker | 600                                                                                 | 1ph                                                                                 | 1.000                                                                               | 10                                                                                  | 100÷8.500                                                                           | 120                                                                                 | 2                                                                                   | 360                                                                                 | 300                                                                                 | 290                                                                                 | 10                                                                                  | 400x370x540                                                                         | 11                                                                                  |
| Mycook     | 800                                                                                 | 1ph                                                                                 | 1.000                                                                               | 10                                                                                  | 100÷11.500                                                                          | 120                                                                                 | 2                                                                                   | 360                                                                                 | 300                                                                                 | 290                                                                                 | 9                                                                                   | 400x370x540                                                                         | 10                                                                                  |

# MYCOOK PRO

## frullatore termico thermal blender

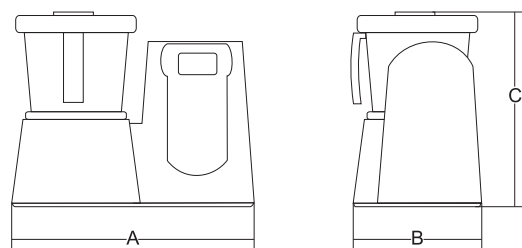


- Mycook Pro è il frullatore termico di ultima generazione per grandi produzioni
- Trita, sminuzza, impasta e cuoce simultaneamente aiutando moltissime operazioni quotidiane
- Dotato di un potente motore da 2.000 watt e di comandi facili e intuitivi, consente di lavorare grandi quantità di prodotto come nessun'altra macchina simile oggi sul mercato
- Il sistema ad induzione permette una velocità di riscaldamento impareggiabile e un preciso controllo della temperatura
- Il bicchiere in acciaio inox da 4 Lt. ha una capacità effettiva di lavoro di 2.5 Lt ed è facilmente posizionabile senza complicati agganci per un veloce utilizzo professionale
- La funzione Turbo e la possibilità di settare la temperatura da 27 a 160°C ne fanno uno strumento flessibile e insostituibile in ogni moderna cucina.



Steamer in acciaio inox opzionale  
Optional s/steel steamer cooking set

- *Mycook Pro is a latest generation cooking food processor for large volumes*
- *Capable of chopping, mixing and cooking simultaneously, this appliance is a great help in countless day-to-day activities in the kitchen*
- *With its powerful 2.000 watt motor and simple, intuitive controls, this machine can be used to process large quantities of ingredients unlike any appliance of its type available on the market today*
- *The induction heating system warms food with unmatched speed and offers precise temperature control*
- *The 4 litre stainless steel bowl with an effective capacity of 2.5 litres fits easily into place without struggling with fiddly latches or fasteners, making it quicker to use in the professional kitchen*
- *The Turbo function and a settable temperature range from 27 to 160 °C make this a versatile must-have tool for the modern kitchen.*



|            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|            | watt                                                                                |                                                                                     | watt                                                                                | min.                                                                                | n.                                                                                  | rpm                                                                                 | °C                                                                                  | lt                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                  | mm                                                                                   | kg                                                                                    | mm                                                                                    | kg                                                                                    |
| Mycook Pro | 2.000                                                                               | 1ph                                                                                 | 1.000                                                                               | 5÷90                                                                                | 20                                                                                  | 50÷7.250                                                                            | 27÷160                                                                              | 2.5                                                                                 | 300                                                                                 | 290                                                                                 | 380                                                                                  | 6.5                                                                                   | 400x370x540                                                                           | 10                                                                                    |



# EKTOR 37

## estrattore slow Juicer



YouTube

- Estrattore a bassa velocità per l'estrazione di succhi a freddo da frutta e verdura.
- Struttura esterna in acciaio inox
- Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi
- Coclea ad alta efficienza
- Tappo salvagoccia
- Pratico e veloce smontaggio delle parti interessate alla lavorazione
- Pestello per agevolare l'avanzamento dell'alimento inserito
- Spazzola per la pulizia
- Vaschetta per gli scarti e una per il succo
- Dotato di 3 cestelli con diversa foratura, anche per sorbetti
- Potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi

### Opzioni:

- Filtro vaschetta succo
- *Low-speed juicer extractor for fruits and vegetables.*
- *S/steel construction*
- *Special introduction hopper for easy loading of larger pieces*
- *High efficiency screw propeller*
- *Drip cap*
- *Quick and easy disassembly of the parts used for processing*
- *Pestle for easy introduction of the products.*
- *Cleaning brush*
- *Equipped with 2 trays: one for juice and one for waste*
- *Equipped with 3 different drilling strainers*
- *High efficiency asynchronous ventilated motor*

### Optionals:

- *Filter*



Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi  
Special introduction hopper for easy loading of larger pieces







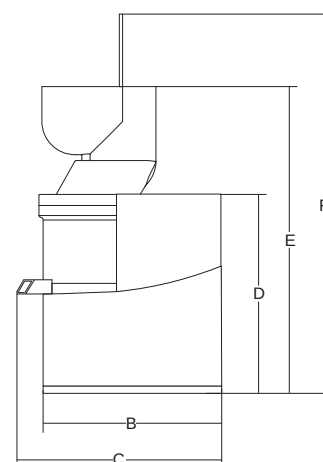
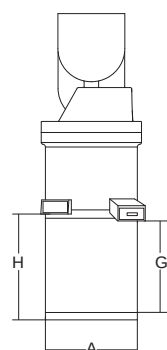
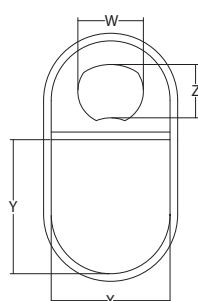
Tappo salvagoccia  
Drip cap



Vaschetta per gli scarti  
Tray for waste



Filtro opzionale  
Optional filter



|                 | watt | 1ph | r.p.m. | mm                         | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm          | kg |
|-----------------|------|-----|--------|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|----|
| <b>Ektor 37</b> | 400  | 1ph | 37     | X=78 / Y=88<br>W=43 / Z=35 | 150 | 228 | 240 | 290 | 450 | 530 | 157 | 163 | 6.7 | 370x290x340 | 8  |



# PANTELLERIA - CONERO - SALENTO - SOAVE

## cantinette wine cooler

- Porta con vetro temperato doppio provvisto di protezione UV, compresa di serratura con chiave.
- Kit porta reversibile incluso
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Gas R600a
- Autosbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna
- Grado di rumorosità 40 dB.
- I modelli da 49-150 lt sono predisposti da semincasso



**SALENTO**



- Door with double tempered glass UV protected, key lock system.
- Reversible door hinge kit included
- Removable wood shelves
- Digital touch controls
- Thermostat adjustment in °C or °F
- LED display and interior light
- Gas R600a
- Auto-defrost
- Active carbon filter
- Interior fan
- Noise level 40 dB
- 49-150 lt models can be semi built-in



**SOAVE**



### CONERO

- Modello a incasso
- Dimensioni foro incasso: 565x540x450 mm
- Built-in model
- Hole size: 565x540x450 mm



**PANTELLERIA**



SOAVE / SALENTO



CONERO



CONERO

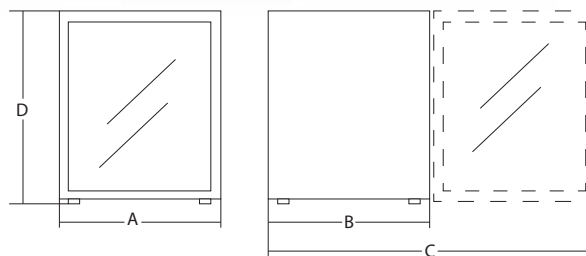
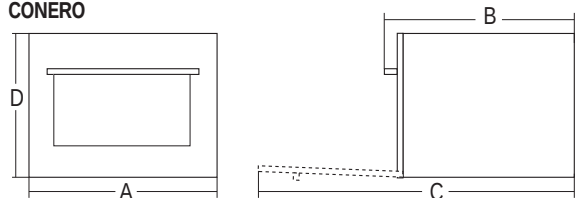


CONERO



PANTELLERIA - SALENTO - SOAVE

CONERO



|             |      |     |              |    |    |     | A   | B   | C    | D   |      |              |      |
|-------------|------|-----|--------------|----|----|-----|-----|-----|------|-----|------|--------------|------|
|             | watt | 1ph | °C           | n. | n. | lt  | mm  | mm  | mm   | mm  | kg   | mm           | kg   |
| Pantelleria | 70   | 1ph | 5-18         | 1  | 16 | 49  | 398 | 410 | 800  | 565 | 27   | 455x530x635  | 38   |
| Conero      | 75   | 1ph | 5-19         | 1  | 24 | 53  | 595 | 600 | 985  | 455 | 28.5 | -            | 39.5 |
| Salento     | 120  | 1ph | 5-18         | 1  | 51 | 150 | 595 | 575 | 1145 | 850 | 42   | 840x840x1200 | 57.5 |
| Soave       | 120  | 1ph | 5-12 / 12-18 | 2  | 51 | 150 | 595 | 575 | 1145 | 850 | 42   | 655x675x865  | 57.5 |





## COLLI ORIENTALI - MONFERRATO - LISON

### cantinette wine cooler

- Porta con vetro temperato doppio provvisto di protezione UV, compresa di serratura con chiave.
- Kit porta reversibile incluso
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Gas R600a
- Autosbrinatorio
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna
- Grado di rumorosità 40 dB.

- *Door with double tempered glass UV protected, key lock system.*
- *Reversible door hinge kit included*
- *Removable wood shelves*
- *Digital touch controls*
- *Thermostat adjustment in °C or °F*
- *LED display and interior light*
- *Gas R600a*
- *Auto-defrost*
- *Active carbon filter*
- *Interior fan*
- *Noise level 40 dB*



MONFERRATO



LISON



COLLI ORIENTALI



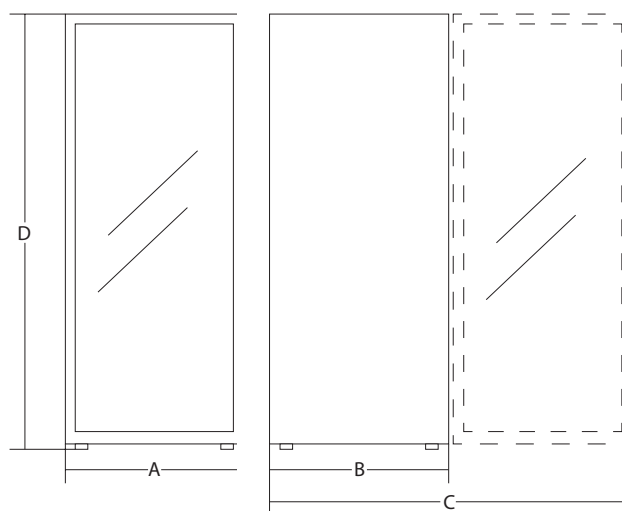
MONFERRATO



MONFERRATO


 Porte ad ampia apertura  
 Wide opening doors


COLLI ORIENTALI



|                 | watt |     | °C           | n. | n.  | lit | mm   | mm  | mm   | mm   | kg   | mm            | kg    |
|-----------------|------|-----|--------------|----|-----|-----|------|-----|------|------|------|---------------|-------|
| Colli Orientali | 150  | 1ph | 5-12 / 12-18 | 2  | 96  | 270 | 595  | 590 | 1130 | 1640 | 76.4 | 840x840x1750  | 91.8  |
| Monferrato      | 160  | 1ph | 5-12 / 12-18 | 2  | 182 | 450 | 595  | 760 | 1380 | 1800 | 92.3 | 840x840x1980  | 110.7 |
| Lison           | 160  | 1ph | 5-22 / 5-22  | 2  | 250 | 710 | 1000 | 600 | 1065 | 1900 | 140  | 1055x680x2020 | 160   |



## BBQ X3 - BBQ X4 barbecue barbecue

- BBQ a gas da esterni con coperchio e termometro
- Griglia di cottura suddivisa in 3 o 4 zone con comandi separati
- Coperchio, plancia comandi e portine in acciaio inox
- Struttura in acciaio laccato
- Griglie in ghisa (BBQ3: n.1 da 220 mm + n.1 da 350 mm - BBQ4: n.3 da 220 mm) facilmente smontabili per la pulizia
- Utile ripiano rialzato per il mantenimento in temperatura
- Pratico raccogli liquidi di colatura sotto ai bruciatori con vaschetta asportabile
- Fornello laterale integrato con coperchio
- 4 ruote con freno
- Viene spedito smontato

### Opzioni:

- Girarrosto elettrico
- Forchettone e paletta mm 600
- Telo copertura BBQ

- *Outdoor BBQ gas heated with lid and thermometer*
- *Cooking grille divided into 3 or 4 areas with separate controls*
- *Lid, control panel and doors all in stainless steel*
- *Frame in lacquered steel*
- *Cast iron grillers (BBQ3: n.1 from 220 mm + n.1 from 350 mm - BBQ4: n.3 from 220 mm) easily removable for cleaning*
- *Useful raised shelf to keep food warm*
- *Practical, removable tray under the burners for collecting cooking juices*
- *Integral side gas ring with lid*
- *4 wheels and a brake*
- *The product is sent ready to assemble*

### Optionals:

- *Electric rotisserie*
- *Caving fork and slice mm 600*
- *BBQ cover*



BBQ X3



BBQ X4



BBQ X4





Termometro sul coperchio  
*Thermometer on lid*



Fornello laterale integrato con coperchio  
*Integral side gas ring with lid*



Vaschetta raccogli liquidi asportabile  
*Tray for collecting cooking juices*



Griglie in ghisa  
*Cast iron grilles*

## Optionals



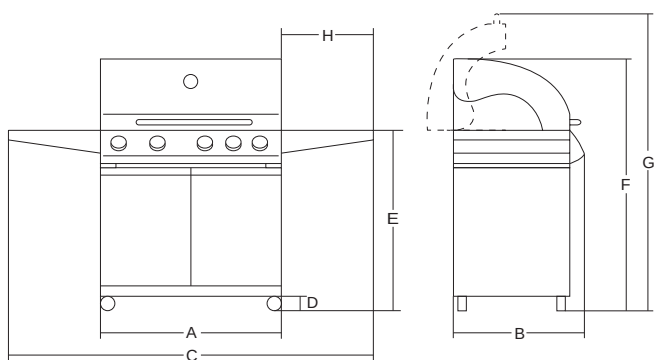
Girarrosto  
*Rotisserie*



Forchettone e paletta  
*Carving fork and slice*



Telo copertura BBQ  
*BBQ cover*



|        | A   | B   | C    | D  | E   | F    | G    | H   | KG   |             |      |
|--------|-----|-----|------|----|-----|------|------|-----|------|-------------|------|
|        | mm  | mm  | mm   | mm | mm  | mm   | mm   | mm  | kg   | mm          | kg   |
| BBQ X3 | 600 | 515 | 1224 | 90 | 867 | 1140 | 1470 | 310 | 31   | 850x840x650 | 43.5 |
| BBQ X4 | 707 | 515 | 1330 | 90 | 867 | 1140 | 1470 | 310 | 34.5 | 850x840x650 | 47   |

## SMOKERBAG



Prodotto in Finlandia, SmokerBag è la soluzione innovativa per affumicare in modo semplice, salutare ed ecologico qualsiasi pietanza – carne, pesce, verdure e persino frutta e cioccolato – ogni giorno e in ogni stagione. SmokerBag è un capiente sacchetto di alluminio pesante con un doppio fondo che contiene piccoli trucioli di legno d'ontano, sciroppo di betulla e zuccheri naturali. Quando SmokerBag viene portato a temperatura in forno o sulla griglia, queste sostanze naturali producono una leggera affumicazione del cibo racchiuso all'interno, e una cottura al cartoccio che lo mantiene sempre tenero e succoso.

Nella mani dello chef, SmokerBag diventa un raffinato strumento estremamente versatile e ricco di potenzialità. Ideale per riscoprire un aroma tipicamente nordico con il gusto e la fantasia dell'arte culinaria italiana. Dimensioni 28x42 cm

*SmokerBag, a new product produced in Finland, is an innovating solution for an easy, healthy and ecological smoking of any food – meat, fish, vegetables and even fruit – in any time of the year.*

*SmokerBag is a large aluminium bag with a double wall containing minute chips of alder wood, birch syrup and natural sugar. When SmokerBag reaches the working temperature in the oven or on the grill, these natural ingredients produce a light smoking of food in the bag, and the baking in foil keeps it soft and juicy.*

*SmokerBag is a fine tool in the hands of the chef, gaining benefit from its great versatility and potentials and blending a peculiar Nordic flavour with different culinary arts. Dimensioni 28x42 cm*



# DI-TER / FOL-TER / SPA-TER/ PRO-TER

## termometri digitali

### digital thermometers

#### DI-TER

- Divisione 0.1°C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago: max: + 300 °C / + 572 °F min: - 50 °C/ - 58 °F
- Resistente all'acqua IP65
- Lunghezza ago mm 115
- Dimensioni mm 20x200

- Division 0.1°C / 0.1 °F
- Battery: watt 1 x LR44 1.5V
- Unit of measure °C o °F
- Temperature from stem: max: + 300 °C / + 572 °F min: - 50 °C/ - 58 °F
- Water proof IP65
- Stem length mm 115
- Overall dimensions mm 20x200



DI-TER

#### FOL-TER

- Resistente all'acqua
- Divisione 0.1°C / 0.2 °F
- Batterie: CR2032
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago: max: + 300 °C / + 572 °F min: - 50 °C/ - 58 °F
- Lunghezza ago mm 114
- Dimensioni mm 45x170

- Division 0.1°C / 0.2 °F
- Battery: CR2032
- Unit of measure °C o °F
- Temperature from stem: max: + 300 °C / + 572 °F min: - 50 °C/ - 58 °F
- Stem length mm 114
- Overall dimensions mm 45x170



#### SPA-TER M

- Termometro digitale con spatola
- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago: max: + 300 °C / + 572 °F min: - 50 °C/ - 58 °F
- Lunghezza ago mm 70
- Dimensioni mm 45x250

- Digital thermometer with spatula
- Division 0.1 °C / 0.1 °F
- Battery: watt 1 x LR44 1.5V
- Unit of measure °C o °F
- Temperature from stem: max: + 300 °C / + 572 °F min: - 50 °C/ - 58 °F
- Stem length mm 70
- Overall dimensions mm 45x250



SPA-TER M

#### SPA-TER L

- Termometro digitale con spatola
- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata dall'ago: max: + 300 °C / + 572 °F min: - 50 °C/ - 58 °F
- Autospegnimento dopo 40 min
- Lunghezza ago mm 235
- Dimensioni mm 64x320

- Digital thermometer with spatula
- Division 0.1°C / 0.1 F
- Battery: watt 1 x LR44 1.5V
- Unit of measure °C o °F
- Temperature from stem: max: + 300 °C / + 572 °F min: - 50 °C/ - 58 °F
- Autoswitch-off after 40 min
- Stem length mm 235
- Overall dimensions mm 64x320



SPA-TER L

#### PRO-TER

- Intervallo di misurazione: da -40°F ÷ 572°F da -40°C ÷ 300°C
- Precisione: ±0,5°C (da -20°C a 100°C) ±1°C (da +100°C a +230°C) ±2°C (da 230°C a 300°C)
- Risoluzione: 0,1°C
- Display retroilluminato
- Misura display: mm 32x20
- Batteria: CR 2032 3V a bottone
- Spegnimento automatico: 1 ora
- Resistenza all'acqua: IP68
- Corpo: materiale ABS
- Supporto a staffa e magnetico
- Lunghezza ago mm 150
- Dimensioni mm 53x105

- Measuring Range: -40°F to 572°F -40°C to 300°C
- Accuracy: ±0.5°C (-20°C to 100°C), ±1°C (+100°C to +230°C) ±2°C (230°C to 300°C)
- Resolution: 0.1°C
- Backlight display
- Display Size: mm 32x20
- Battery: CR 2032 3V Button
- Auto-off: 1 hour
- Waterproof: IP68
- Body: ABS material
- Bracket and magnetic support
- Stem length mm 150
- Overall dimensions mm 53x105



PRO-TER

# GUN-TER / HU-TER / TH DATA LOGGER

termometri digitali  
digital thermometers



GUN-TER

## GUN-TER

- Termometro a infrarossi (2 laser)
- Divisione 0.1°C / 0.1 °F
- Unità di misura °C o °F
- Temperatura rilevata:  
max: + 580 °C / + 1076 °F  
min: - 50 °C / - 58 °F
- Precisione ± 2% max 2°C
- Allarme per alta / bassa temperatura
- Misurazione temperatura max/  
min / differenza / media
- Schermo LCD
- Overall dimensions mm 130x170

- Infrared thermometer (2 laser)
- Division 0.1 °C / 0.1 °F
- Unit of measure °C o °F
- Temperature detected:  
max: + 580 °C / + 1076 °F  
min: - 50 °C / - 58 °F
- Accuracy: ± 2% max 2°C
- High and low temperature alarm
- Temperature measurement max / min /  
difference / average
- LCD display
- Overall dimensions mm 130x170



HU-TER

## HU-TER

- Termometro e Igrometro
- Batterie: 1.5V (AAA)
- Unità di misura °C o °F
- Precisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Temperatura rilevata:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C / - 58 °F
- Precisione ± 1 °C / ± 1.8 °F
- Umidità rilevata: 10% - 99% RH
- Divisione umidità 1%
- Precisione umidità ± 5%
- Visualizzazione orologio 12/24h
- Funzione orologio e calendario (mese e data)
- Da tavolo o da parete
- Dimensioni mm 94x103

- Thermometer and hygrometer
- Battery: 1.5V (AAA)
- Unit of measure °C o °F
- Divisione temperatura 0.1 °C / 0.1 °F
- Temperature detected:  
max: + 300 °C / + 572 °F  
min: - 50 °C / - 58 °F
- Precision ± 1 °C / ± 1.8 °F
- Detected humidity: 10% - 99% RH
- Humidity division 1%
- Precision ± 5%
- Clock 12/24h
- Clock and calendar function (month and data)
- Table-top or wall-mounted
- Overall dimensions mm 94x103



## TH DATA LOGGER

- Sensore digitale di temperatura e umidità
- Portata: -30...70°C - 0%...100% HR
- Precisione: ±0.3 °C(-10...-70°C) ±5%  
HR(20...80%HR)
- Capacità di registrazione: 14.400 Letture
- Durata batteria: 3 ÷ 4/5 mesi
- Grado di protezione: IP 65
- Dimensioni mm 40x80

- Digital temperature and humidity sensor
- Range: -30...70°C - 0%...100% HR
- Accuracy: ±0.3 °C(-10...-70°C) ±5%  
HR(20...80%HR)
- Logging capacity: 14.400 readings
- Battery life: 3 to 4/5 months
- Degree of protection: IP65
- Overall dimensions mm 40x80





# LAV 20

## lavatrice

### washing machine

# SAMSUNG

A



- Display touch
- Capacità Max: 20 Kg
- Classe efficienza energetica: A
- Programmi speciali:
  - Eco 40-60 °C
  - Programma Igienizzante
  - Funzione Pianificazione Lavaggio per programmare la fine dei lavaggi
  - Programma Ottimale: consiglia il programma ottimale in base al tipo di carico e al livello di sporco
- SmartThings (Wi-fi) App per monitorare e controllare il bucato
- Classe di efficienza centrifuga B
- Velocità centrifuga max 1000 giri/min
- Durata del programma:
  - pieno carico 240 min.
  - metà carico 180 min.
  - un quarto di carico 180 min.
- Rumorosità centrifuga 76 dB (A)
- Classe di rumorosità B
- Smart Link: lavatrice e asciugatrice sempre connesse
- Smart Check: monitoraggio dei problemi, rilevazione e diagnostica guasti ed errori, soluzioni semplici e rapide.
- VRT Plus™: innovativa tecnologia che riduce il rumore e le vibrazioni del motore durante il lavaggio.
- Ecopulizia Cestello +: rimuove il 99% dello sporco e il 99,9% dei batteri causa di cattivi odori da cestello, guarnizione e oblò senza l'uso di detersivi.



WIFI

PROGRAMMA  
IGIENIZZANTE

ECOBUBBLE™

SMACCHIA TUTTO  
PLUS

LED TOUCH

LESS MICROFIBER  
CYCLEECO PULIZIA  
CESTELLO PLUSGEOMETRIA  
BUBBLECARE

LANA

SCHEMA  
PROTETTAFINE  
PROGRAMMATASISTEMA  
VRT

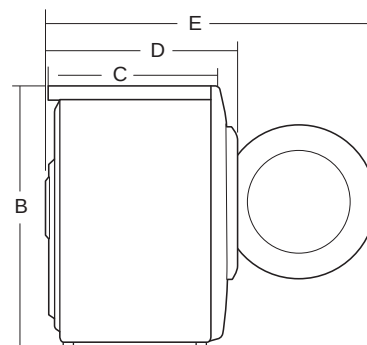
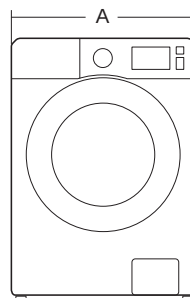
- Display touch
- Max capacity: 20 Kg
- Energy efficiency class A
- Special programs:
  - Eco 40-60 °C
  - Sanitizing program
  - Washing Schedule function to program the end of washing
  - Optimal Program: Recommend the optimal program according to the type of load and the level of soiling
- SmartThings (Wi-fi) App to monitor and control laundry
- Centrifugal efficiency class B
- Max spin speed rpm 1000
- Duration of the program:
  - full load 240 min.
  - half load 180 min.
  - a quarter load 180 min.
- Centrifugal noise 76 dB (A)
- Noise class B
- Smart Link: washing machine and dryer always connected
- Smart Check: problem monitoring, detection

and fault and error diagnostics, simple and quick solutions.

- VRT Plus™: innovative technology that reduces noise and engine vibrations during washing.
- Eco-cleaning Basket +: removes 99% of dirt and 99.9% of bacteria cause bad odors from the drum, gasket and porthole without the use of detergents.



Geometria cestello BubbleCARE  
BubbleCARE Drum



| LAV 20 | 2.500 | 1ph | 1.100 | 20 | 686 | 984 | 807 | 875 | 1430 | 98 | 800x1200x1250 | 107 |
|--------|-------|-----|-------|----|-----|-----|-----|-----|------|----|---------------|-----|

# SAMSUNG

**A+++**


## ASC 16

asciugatrice  
dryer



- 10 differenti programmi automatici
- Cestello in acciaio inox Diamond
- Capienza 16 kg
- Indicatore controllo/pulizia filtro
- Indicazione tempo rimanente
- Cestello lana / scarpe in dotazione
- Sicurezza bambini
- Filtro 2 in 1
- Programma Igienizzante+: per l'igienizzazione di indumenti bagnati e asciutti e tessuti in lino al fine di eliminare i batteri
- Sensor Dry: un sensore rileva il grado di umidità nel carico e regola il tempo di asciugatura per risparmiare tempo e denaro
- Smart control: una volta attivata la funzione Smart Control, è possibile controllare l'asciugatrice da remoto usando l'app Smart Things sul proprio smartphone

### Opzionale

- Illuminazione cestello
- Funzione stiro facile: alla fine del ciclo rigira gli indumenti a intermittenza per prevenire le pieghe
- 4 livelli di asciugatura



WIFI



AI CONTROL

ASCIUGA  
16 KGPROGRAMMA  
IGIENIZZANTEHYBRID  
HEATPUMPSensor  
OPTIMAL DRY  
SENSOR

AI DRY

FILTRO  
2 IN 1AI ENERGY  
MODECRYSTAL  
GLOSS DESIGNCESTELLO  
DIAMOND

LANA

CESTELLO  
LANA E SCARPELUCE LED  
INTERNA

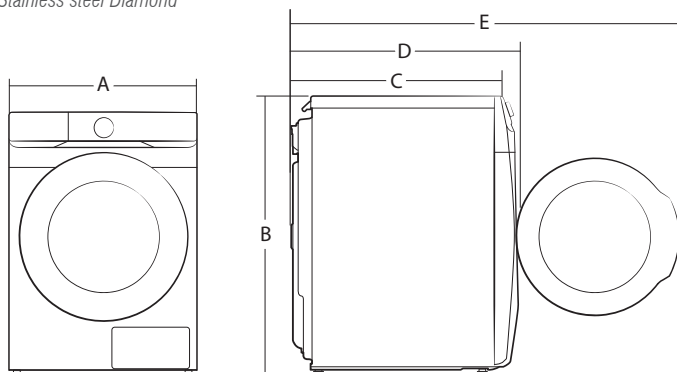
- 10 different automatic programs
- Diamond Stainless steel basket
- Capacity 16 kg
- Filter check / cleaning indicator
- Remaining time indication
- Wool / shoe basket supplied
- Child safety
- 2 in 1 filter
- Sanitizing + program: for the sanitation of wet and dry clothing and linen fabrics in order to eliminate bacteria
- Sensor Dry: a sensor detects the degree of humidity in the load and adjust the drying time to save time and money
- Smart Control: once the Smart function is activated it is possible to control the dryer remotely using the Smart Things app on your smartphone

### Optional:

- Basket lighting
- Easy ironing function: at the end of the cycle, turn them over intermittent clothing to prevent creasing
- 4 drying levels



Cestello in acciaio inox Diamond  
Stainless steel Diamond



|        | watt  | ph  | kg | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | kg | mm            | kg |
|--------|-------|-----|----|-----|-----|-----|-----|------|----|---------------|----|
| ASC 16 | 2.100 | 1ph | 16 | 686 | 984 | 803 | 844 | 1378 | 72 | 800x1200x1250 | 90 |



# CARRELLI E TAVOLI INOX

*trolley and s/steel working table*



**TROL 1 HD**  
mm 900x600 h.900  
capacity kg 300  
Peso netto/Net weight kg 16  
Imballo/Shipping mm 900x600x190  
Peso lordo/Gross weight kg 18  
cod.75010000



**TROL DW**  
mm 520x620 h.920  
Capacità/Capacity kg 200  
Peso netto/Net weight kg 9  
Imballo/Shipping mm 780x530x190  
Peso lordo/Gross weight kg 11  
cod.75012000



**TROL D**  
mm 980x515 h.830  
Peso netto/Net weight kg 23  
Imballo/Shipping mm 1.000x530x160  
Peso lordo/Gross weight kg 27  
cod.75057000



**TROL 2 D**  
mm 855x535 h.940  
capacity kg 40 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 10  
Imballo/Shipping mm 850x550x180  
Peso lordo/Gross weight kg 13  
cod.75000210



**TROL 2**  
mm 855x535 h.930  
capacity kg 40 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 9  
Imballo/Shipping mm 860x540x90  
Peso lordo/Gross weight kg 11  
cod.75000200



**TROL 3**  
mm 855x535 h.930  
capacity kg 40 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 12,5  
Imballo/Shipping mm 860x540x90  
Peso lordo/Gross weight kg 14,5  
cod.75000300



**TROL CNT**  
mm 750x470 h.740  
Peso netto/Net weight kg 24  
Imballo/Shipping mm 760x480x620  
Peso lordo/Gross weight kg 26,5  
cod.75011000



**VAN 7 BP**  
mm 470x620 h.915  
n.7 teglie/trays - cm 60x40  
capacity kg 10 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 12  
Imballo/Shipping mm 850x110x660  
Peso lordo/Gross weight kg 14,5  
cod.75056407



**VAN 7 GN**  
mm 385x550 h.920  
n.7 teglie/trays - 1/1 GN  
capacity kg 10 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 9  
Imballo/Shipping mm 590x90x830  
Peso lordo/Gross weight kg 11  
cod.75050700



**VAN 15 BP**

n.15 teglie/trays cm 60x40  
capacity kg 15 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 22,5  
Imballo/Shipping mm 1.610x660x110  
Peso lordo/Gross weight kg 24  
cod.75056415

**VAN 15 GN**

mm 385x550 h.1735  
n.15 teglie/trays - 1/1 GN  
capacity kg 15 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 21  
Imballo/Shipping mm 1.620x660x110  
Peso lordo/Gross weight kg 23,5  
cod.75001500

**VAN 18 BP**

n.18 teglie/trays cm 60x40  
capacity kg 15 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 23  
Imballo/Shipping mm 1.700x660x110  
Peso lordo/Gross weight kg 25,5  
cod.75056418

**VAN 30 GN**

mm 740x550 h.1735  
n.15x2 teglie/trays - 1/1 GN  
capacity kg 15 per piano/layer  
Peso netto/Net weight kg 26  
Imballo/Shipping mm 1.630x620x120  
Peso lordo/Gross weight kg 28,5  
cod.75003000

**TAB 167**

mm 1.600x700 h.860  
capacity kg 300  
Peso netto/Net weight kg 28  
Imballo/Shipping mm 1.640x760x130  
Peso lordo/Gross weight kg 30  
cod.75061672

**TAB 167A**

mm 1.600x700 h.950  
capacity kg 300  
Peso netto/Net weight kg 30  
Imballo/Shipping mm 1.630x750x150  
Peso lordo/Gross weight kg 32  
cod.75061670

**SHEL 410**

mm 1.000x500 h.1550  
capacity kg 400  
Peso netto/Net weight kg 22  
Imballo mm 1.040x510x160  
Peso lordo/Gross weight kg 25  
cod.75010410

**SHEL 412**

mm 1.200x500 h.1550  
capacity kg 400  
cod.75010400

**SHEL 414**

mm 1.400x500 h.1550  
capacity kg 400  
Peso netto/Net weight kg 33  
Imballo/Shipping mm 1.430x510x160  
Peso lordo/Gross weight kg 33  
cod.75010420

**SHEL P12**

mm 1.200x300x220  
Peso netto/Net weight kg 4  
Imballo/Shipping mm 1.210x230x320  
Peso lordo/Gross weight kg 6  
cod.75010500

**SHEL P15**

mm 1.500x300x220  
Peso netto/Net weight kg 5  
Imballo/Shipping mm 1.210x230x320  
Peso lordo/Gross weight kg 7  
cod.75010510

# CREATI PER VOI

*created for you*

Personalizzabili

*All this line can be customized*



## SANITOTEM 4

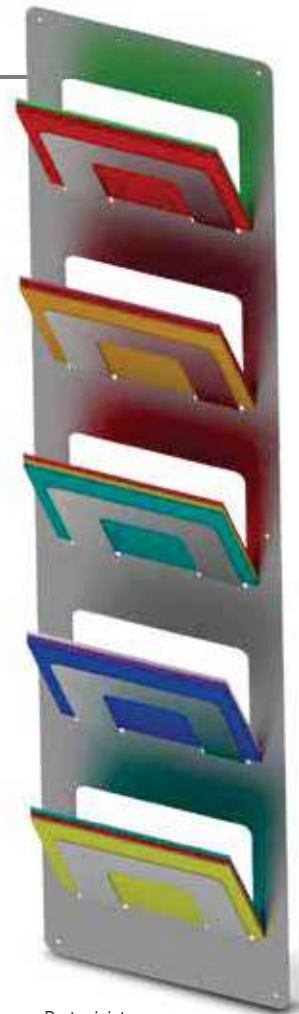




Lavagna note  
Blackboard note



Supporto cilindro raviolatrice  
Cylinder stand for ravioli maker



Porta riviste  
Magazine rack



Divisorio Softcooker  
Softcooker dividing  
mm 350x251 - kg 1.1



Forchettone e paletta mm 600  
Caving fork and slice mm 600



Portaombrelli  
Umbrella stand

Portacenere  
Ashtray



Contenitori rifiuti  
Rubbish bin





**SIRMAN SPA a Socio unico**

Viale dell'Industria 11/38  
35010 Curtarolo (PD) Italy Tel.  
+ 39 049 9698666  
[info@sirman.com](mailto:info@sirman.com)  
[www.sirman.com](http://www.sirman.com)

© 2025 Copyright SIRMAN SPA a Socio unico  
I diritti delle immagini appartengono a Sirman  
La riproduzione anche parziale delle foto e dei testi è vietata

Immagini, dati tecnici e le caratteristiche possono subire variazioni senza preavviso

Printed in Italy  
Stampato nel 04.2025



[www.sirman.com](http://www.sirman.com)