



C A T A
L O G O
P R O F
E S S I O
N A L E

PROFESSIONAL CATALOGUE

Affettatrici Professionali - Attrezzature per la ristorazione
Professional Slicers - Restaurant equipments





LA NOSTRA SOCIETÀ È NATA A METÀ DEGLI ANNI '80 DALL'UNIONE DI DUE GROSSE ESPERIENZE PROFESSIONALI: TECNICO PROGETTUALE E COMMERCIALE. LA NOSTRA SEDE SI ESTENDE AD OGGI, SU UNA SUPERFICIE DI 9.000 METRI QUADRATI. LE MACCHINE VENGONO INTERAMENTE PRODOTTE IN AZIENDA, DALLA PROGETTAZIONE AL MONTAGGIO.

OUR COMPANY HAS BEEN CREATED AT THE MIDDLE OF THE EIGHTIES, COMBINING TWO BIG PROFESSIONAL EXPERIENCES: TECHNICAL PLANNING AND COMMERCIAL.

OUR HEAD OFFICE HAS TODAY A SURFACE OF 9.000 SQUARE METRES. THE MACHINES ARE COMPLETELY MANUFACTURED IN OUR COMPANY, STARTING FROM THE DESIGN UP TO THE ASSEMBLY.





QUALITÀ E PASSIONE

QUALITY AND PASSION

La nostra Società è nata a metà degli anni 80 dall'unione di due grosse esperienze professionali: tecnico progettuale e commerciale. Questo connubio ha fatto sì che dopo 35 anni, questa azienda diventasse una fra i leaders di mercato nella produzione di affettatrici professionali. La politica che ha portato al successo la R.G.V. è proprio quella di aver sempre costruito le affettatrici per il settore professionale e successivamente adattare, senza togliere le caratteristiche fondamentali, all'uso domestico. Sempre più alla ricerca di nuove tecnologie e funzionalità, nel tempo la gamma delle affettatrici è aumentata fino ad arrivare a circa 80 modelli, tra affettatrici domestiche e affettatrici professionali, risultato reso possibile dalla dinamicità, dalla tenacia ma soprattutto dalla solidità di questa azienda. Alcuni fra i principali cardini di R.G.V. sono stati la continua evoluzione dei modelli, la produzione di nuove macchine e la possibilità di costruirsi il proprio "vestito su misura" superando così le diverse esigenze, sia di mercato che della clientela. La nostra sede si estende ad oggi, su una superficie di 9.000 metri quadrati coperti, consentendoci di suddividere le diverse lavorazioni che subiscono le affettatrici prima del montaggio finale, infatti le macchine vengono interamente prodotte in azienda, dalla progettazione al montaggio.



Our company has been created at the middle of the eighties, combining two big professional experiences: technical planning and commercial. This union has had as result that after 35 years this company has become one of the market leaders for the professional slicers production.

The policy which has allowed to R.G.V. to become a successful company has been of having always manufactured slicers for professional field and subsequently to have modified them, without taking off the basic characteristics, for domestic use. Always more in search of new technologies and functionality, with the years the range of the slicers has increased and it has reached about 80 models, among domestic and professional slicers, result which has been possible because of the dynamism, the perseverance but particularly because of the solidity of this company. Some of the most important foundations of R.G.V. have been the continuous development of the existing models, the production of new machines and the possibility of manufacturing own "cloth made to measure", overcoming in this way the different exigences, both of the market and of the customers. Our head office has today a surface of 9.000 covered square metres, giving us the possibility of separating the different manufacturings made on slicers before the final assembly; infact the machines are completely manufactured in our company, starting from the design up to the assembly.





Tutti i fornitori sono altamente selezionati, fornendo materiali di primissima scelta e conformi a tutte le normative vigenti nel settore, al fine di evitare il processo di migrazione di alcuni elementi che potrebbero alterare i prodotti alimentari. L'azienda è formata da 60 dipendenti. Possiamo infine contare su un magazzino di prodotto finito sempre molto fornito, garantendo l'evasione degli ordini in breve tempo.

All the suppliers are highly selected, supplying materials of very first choice and in accordance to all regulations in force in the field, to avoid the migration process of some elements which could adulterate the foodstuffs. In the company there is a staff of 60 people.

We can finally count on a warehouse of finished product always well supplied, to guarantee the shipment of ordered goods in short time.



QUALITÀ CERTIFICATA

CERTIFIED QUALITY

Tutte i prodotti inseriti in questo catalogo, prima di essere immessi sul mercato, sono soggetti a controlli di qualità, di sicurezza, sanitari e di contatti alimentari eseguiti da enti certificatori specifici, sia sulle macchine nella loro completezza sia sui singoli componenti. RGV dispone quindi di tutte le certificazioni necessarie per vendere i propri articoli sia sul territorio nazionale sia all'estero. RGV, inoltre, ha ottenuto a gennaio 2014, la certificazione UNI EN ISO 9001:2008 costituisce la base per costruire e certificare il Sistema di Gestione per la Qualità di una Organizzazione.

All the products included in this catalogue, before being placed on the market, are subject to quality, safety, health and food contact controls (both on the machines both on the single components) performed by specific certification bodies. RGV has got all the needed certifications to sell its products on the internal market as well as abroad. Last January 2014 RGV also got the UNI EN ISO 9001: 2008 that is the basis to build and certify the company quality management system.



CARATTERISTICHE

CHARACTERISTICS

La composizione delle affettatrici R.G.V. è interamente in alluminio. Ci sono due diverse lavorazioni fondamentali dell'alluminio, nella nostra produzione.

The composition of R.G.V. slicers is completely in aluminium. In our production there are two different fundamental workings of aluminium.



Alluminio pressofuso:

il risultato è un prodotto finito in tutte le sue forme che consente una produzione elevata di altissima qualità.

Die-cast aluminium:

the result is a product finished in all its shapes which allows to have a big and very high quality production.



Alluminio peralluman ossidato:

il risultato è un prodotto grezzo che richiede diverse fasi di lavorazione, per una produzione non elevata ma una finitura pregiata.

Peralluman oxidized aluminium: the result is a raw product which requires different phases of working, to obtain not a big production but a valuable finishing.

AFFETTATRICI PROFESSIONALI PROFESSIONAL SLICERS

Serie Lusso gravità 6

MOD. 195 GL 22 G/A-GL 22 GS 25 G/A-GL 25 GS 275/A 275/S 300/A-L 300/S-L

Serie Luxury gravità 10

MOD. 20 G/AR 20 GS-R 22 G/AR 22 GS-R 22 G/A 22 GS 25 G/A 25 GS 275 A 275 S 300 E 300 ES
20 GL-R 22 GL-R 22 GL 25 G/L

Serie Lady gravità 14

MOD. 20 G/A-R 22 G/A-R 22 GS-R 22 G/A 22 GS 25 G/A 25 GS 275/A 275/S 300/E 300/ES
20 GL-R 22 GL-R 22 GL 25 GL

Serie Harmony gravità 18

MOD. 22 G/A-GL 22 GS 25 G/A-GL 25 GS 275/A 275/S 300/E 300/ES

Serie Dolly gravità 22

MOD. 220/A 220/S 250/A 250/S 300/A 300/S 350/A 350/S

Serie Kelly gravità 26

MOD. 250/A-K 275/A-K 300/A-K 300/MG-S 350/M-S 350/S-K 370/S-K
250/S-K 275/S-K 300/S-K

Serie Dolly verticale 30

MOD. VS-300/A VS-300/S VS-350/A VS-350/S VC-300/A VC-300/S VC-350/A VC-350/S V-300/A-PF V-300/S-PF V-350/A-PF V-350/S-PF

Serie Kelly verticale 34

MOD. PIATTO SALUMI BRACCIO A CIGNO VS-300 PIATTO SALUMI A COLONNE VS-2C 275/300 PIATTO CARNI A VASCA VC-250/275/300 PIATTO FISSO V-250/275/300/350 PIATTO CARNI VC-300/350/370 PIATTO SALUMI VS-300/350/370

Serie Dolly automatica 46

MOD. AU-300/A AU-300/S AU-350/A AU-350/S

Serie Kelly automatica 48

MOD. AU-300 MG AU-350 M

Serie Syle 900 50

MOD. 250/S 300/S 350/S

Accessori 52

Accessories

Attrezzature per la ristorazione 55

Restaurant equipments

MOD.	195 GL	22 G/A-GL	22 GS	25 G/A-GL	25 GS	275/A	275/S	300/A-L	300/S-L
------	--------	-----------	-------	-----------	-------	-------	-------	---------	---------



Pressamerce con protezione in plexiglass (per tutti i modelli tranne per 300/S-L).

Food-holder arm with protection in plexiglass (for all models except for 300/S-L).



Pressamerce con impugnatura flangiata e prolunga (per 300/S-L).

Food-holder arm with flanged handle and extension (for 300/S-L).



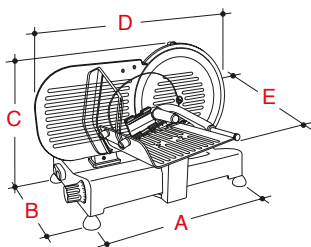
Affilatoio amovibile incluso e posizionato sotto il basamento

Removable sharpener included in the packaging and placed under the base



Affilatoio fisso.

Fixed sharpener.



CEP - Centralina in sostituzione della **CEV**.
CEP - Control unit instead of **CEV**.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.

SERIE LUSSO	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM	CEV PROF	CEP	+ BLC
	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
MOD 195 GL	195	140	165 x 130	210	10	35x47x37,5 (0,06m³)	380	235	292	430	300	300	326	-	-
MOD 22 G/A MOD 22 GL	220	140	230 x 165	255	13	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	320	530	442	364	448	+ 26	-
MOD 22 GS	220	140	230 x 165	255	13	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	355	530	442	378	493	+ 26	-
MOD 25 G/A MOD 25 GL	250	140	230 x 185	255	14	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	345	530	442	403	477	+ 26	-
MOD 25 GS	250	140	230 x 185	255	14	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	375	530	442	420	526	+ 26	-
MOD 275/A	275	150	230 x 190	255	16	48,5x53,5x45,5 (0,12m³)	400	250	360	520	450	532	602	+ 26	+ 55
MOD 275/S	275	150	230 x 190	255	16	48,5x53,5x45,5 (0,12m³)	400	250	390	520	450	560	675	+ 26	+ 55
MOD 300 A-L	300	180	245 x 195	270	24	53x63x48 (0,16m³)	440	290	420	605	480	785	887	+ 26	+ 66
MOD 300 S-L	300	180	245 x 195	270	24	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	440	290	460	605	480	790	933	+ 26	+ 66



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 195 GL CEV PROF € 326

MOD 195 GL CE DOM € 300



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 275/A CEV PROF € 602

MOD 275/A CE DOM € 532



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 22 G/A CEV PROF € 448

MOD 22 GL CE DOM € 364



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 275/S CEV PROF € 675

MOD 275/S CE DOM € 560



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 22 GS CEV PROF € 493

MOD 22 GS CE DOM € 378



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 300 A-L CEV PROF € 887

MOD 300 A-L CE DOM € 785



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 25 G/A CEV PROF € 477

MOD 25 GL CE DOM € 403



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 300 S-L CEV PROF € 933

MOD 300 S-L CE DOM € 790



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 25 GS CEV PROF € 526

MOD 25 GS CE DOM € 420

LINEA ARROTONDATA PRIVA DI SPIGOLI.

ROUNDED LINE WITHOUT SHARP EDGES.



Caratteristiche

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso stampato protetto con ossidazione anodica.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
- Motore professionale ventilato.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata a cromo duro.
- Anello fisso di protezione della lama.
- Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso stampato protetto con ossidazione anodica.
- Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.

Features

- Die-cast casing in lacquered aluminium with two coats of paint and one of transparent for contact with food.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
- Professional ventilated motor.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Fixed blade protection ring.
- Food holder arm in anodized aluminium.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.



BLC-sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per avere così un comodo accesso nella parte sottostante per una più facile pulizia. Disponibile solo sulla affettatrice lama Ø 275/300 mm.

BLC – block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing to obtain an easy access even in the lower part of the food tray for an easier cleaning. Available only for slicers with blade Ø 275/300 mm.



Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio. Interruttore rosso e verde per centralina CEV.

Graduated knob for adjusting the slicing thickness. Red and green switch linked to CEV control unit.



SERIE LUSO ACCESSORI-ACCESSORIES



standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cutsPesce congelato
Frozen fishPane e carne congelata
Bread and frozen meat
LAMA TEFLONATA - TEFLON BLADE
formaggi/salumi - cheese/cold-cuts

Ø mm	195 - 220 - 250	€ 55
------	-----------------	------

Ø mm	275 - 300	€ 74
------	-----------	------

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pane e carne congelata - bread and frozen meat

Ø mm	195 - 220 - 250	€ 35
------	-----------------	------

Ø mm	275 - 300	€ 57
------	-----------	------

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pesce congelato - frozen fish

Ø mm	220 - 250 - 275	€ 57
------	-----------------	------

Ø mm	300	€ 60
------	-----	------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME CON FORI ESTRATTORE
BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE
BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE
TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
formaggi/salumi - cheese/cold-cut

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE
TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
pane, carne congelata, pesce congelato
bread, frozen meat, frozen fish

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer


ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama
PVC EXTRACTOR for blade demounting

mod.	220 - 250	€ 19
------	-----------	------

mod.	275	€ 22
------	-----	------

mod.	300	€ 28
------	-----	------

POMOLI E MANOPOLE IN SILVER

in alluminio ossidato, gradazione incisa. (in alternativa a quelle in plastica)

SILVER KNOBS AND FEET

In oxidized aluminium with engraved scale (Instead of plastic version)



mod.	G/A - GL	€ 65
------	----------	------

mod.	GS	€ 83
------	----	------

POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA CROMATA

(in alternativa a quelle in plastica, solo fino alla lama 275 mm)

KNOBS AND FEET WITH CHROMED FINISHING

(Instead of plastic version, up to blade 275 mm)



mod.	G/A - GL	€ 15
------	----------	------

mod.	GS	€ 20
------	----	------

PRESSAMERCE CON BRACCIO IN ALLUMINIO E CIABATTA SMONTABILE
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

FOOD HOLDER ARM IN ALUMINIUM WITH REMOVABLE FINGER
PROTECTION WASHED IN DISHWASHER


mod.	Ø mm	220 - 250 - 275 CEV
------	------	---------------------

con ciabatta in tritan	€ 20
with tritan finger protection	

con ciabatta in inox	€ 45
with finger protection in st. steel	

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI
REMOVABLE SLICES SAVES WITH KNURLED KNOBS


Ø mm	195 - 220 - 250 - 275	€ 15
------	-----------------------	------

MOTORE + CENTRALINA
MOTOR + TRANSFORMER


TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)	
------------------------------------	--

MOD. 300 CEP	€ 70
--------------	------

A TENUTA STAGNA - WATERPROOF	
------------------------------	--

MOD. 300 CEP	€ 80
--------------	------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI
IN ACCIAIO INOX

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice

ST. STEEL PIN OF PULLEY
AND ST. STEEL BEARINGS

Instead of the standard one assembled on the slicer



mod	195 - 220 - 250 - 275 - 300	€ 25
-----	-----------------------------	------

MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA SUL
COPRILAMA
SAFETY MICROSWITCH ON BLADE-COVER


MOD. CEP PROF	€ 25
---------------	------

BASE COLORATA NERO/AVORIO/ROSSO
COLOURED BASE BLACK/IVORY/RED


mod.	195	€ 14
------	-----	------

mod.	220/250/275/300	€ 25
------	-----------------	------

MOD. 20 G/AR 20 GL-R 20 GS-R 22 G/AR 22 GL-R 22 GS-R 22 G/A 22 GL 22 GS 25 G/A 25 G/L 25 GS 275 A 275 S 300 E 300 ES

NUOVO affilatoio fisso con capottina inferiore.
NEW fixed sharpener with lower cover.

Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.

Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.

Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.

Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.

Lama professionale, temperata, rettificata e cromata a cromo duro.

Professional tempered ground hard chromium-plated blade.

Pressamerce con ciabatta smontabile.

Food holder with removable finger protection.

Anello fisso di protezione della lama.
Fixed blade protection ring.

Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio.

Graduated knob for adjusting the slicing thickness.

Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.

Die-cast casing in lacquered aluminium with two coats of paint and one of transparent for contact with food.

Motore professionale ventilato.

Professional ventilated motor.

Copilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.

Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.



Pressamerce con ciabatta in tritan smontabile e lavabile in lavastoviglie.

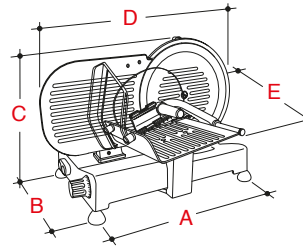
Food holder arm with removable tritan finger protection washed in dishwasher.

EASY CLEAN SYSTEM



“Sistema Easy Clean”: piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.

“Easy Clean system”: special meat plate that can be opened for an easier cleaning.



CEP - Centralina in sostituzione della CEV.
CEP - Control unit instead of CEV.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.

SERIE LUXURY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM	CEV PROF	CEP	+ BLC
	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
20 G/A-R 20 GL-R	200	140	180 x 135	195	10	35x47x37,5 (0,06m³)	380	235	295	468	345	330	359	-	-
20 GS-R	200	140	180 x 135	195	10	35x47x37,5 (0,06m³)	380	235	320	468	345	345	375	-	-
22 G/A-R 22 GL-R	220	140	170 x 140	195	11	39x49x39 (0,07m³)	380	235	310	480	345	348	380	-	-
22 GS-R	220	140	170 x 140	195	11	39x49x39 (0,07m³)	380	235	335	480	345	358	407	-	-
22 G/A 22 GL	220	140	210 x 145	235	12,5	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	320	530	480	400	493	+ 26	-
22 GS	220	140	210 x 145	235	12,5	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	355	530	480	416	542	+ 26	-
25 G/A 25 GL	250	140	220 x 160	235	14	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	345	530	480	443	555	+ 26	-
25 GS	250	140	220 x 160	235	14	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	375	530	480	462	579	+ 26	-
275 A	275	150	195 x 180	223	16	49,5x55x45,5 (0,12m³)	400	250	360	520	480	585	662	+ 26	+ 55
275 S	275	150	195 x 180	223	16	49,5x55x45,5 (0,12m³)	400	250	390	520	480	616	743	+ 26	+ 55
300 E	300	180	200 x 205	235	17	51x62x47 (0,15m³)	400	250	385	550	480	660	780	+ 26	+ 55
300 ES	300	180	200 x 205	235	17	51x62x47 (0,15m³)	400	250	430	550	480	690	820	+ 26	+ 55



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 20 G/A-R CEV PROF € 359

MOD 20 GL-R CE DOM € 330



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 20 GS-R CEV PROF € 375

MOD 20 GS-R CE DOM € 345



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 22 G/A-R CEV PROF € 380

MOD 22 GL-R CE DOM € 348



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 22 GS-R CEV PROF € 407

MOD 22 GS-R CE DOM € 358



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 22 G/A CEV PROF € 493

MOD 22 GL CE DOM € 400



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 22 GS CEV PROF € 542

MOD 22 GS CE DOM € 416



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 25 G/A CEV PROF € 555

MOD 25 GL CE DOM € 443



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 25 GS CEV PROF € 579

MOD 25 GS CE DOM € 462



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 275/A CEV PROF € 662

MOD 275/A CE DOM € 585



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 275/S CEV PROF € 743

MOD 275/S CE DOM € 616



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 300/E CEV PROF € 780

MOD 300/E CE DOM € 660



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 300/ES CEV PROF € 820

MOD 300/ES CE DOM € 690

NUOVO BASAMENTO CON AMPIO SPAZIO DIETRO E SOTTO LAMA.

NEW CASING WITH WIDE SPACE BELOW AND BEHIND BLADE.



Vela e disco paralama in teflon.
(vedi optional pag. 52)

Teflon sail and teflon blade cover.
(see optional pag. 52)

Caratteristiche

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso stampato protetto con ossidazione anodica.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
- Motore professionale ventilato.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata a cromo duro.
- Anello fisso di protezione della lama.
- Pressamerce in alluminio con ciabatta smontabile.
- Vela in alluminio fuso stampato protetto con ossidazione anodica.
- Spessore di taglio fino a $14 \div 16$ mm.

Features

- Die-cast casing in lacquered aluminium with two coats of paint and one of transparent for contact with food.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
- Professional ventilated motor.
- Professional tempered ground hard chromium-plated blade.
- Fixed blade protection ring.
- Food holder arm with removable finger protection.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Slicing thickness up to $14 \div 16$ mm.



Nuovo gruppo affilatoio con protezione inferiore.

New sharpener with lower protection.



Pressamerce smontabile in alluminio con ciabatta in acciaio inox lavabile in lavastoviglie. (optional)

Removable food holder arm in aluminium with st. steel finger protection washed in dishwasher. (optional)



SERIE LUXURY ACCESSORI-ACCESSORIES



standard Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts Pesce congelato
Frozen fish Pane e carne congelata
Bread and frozen meat

LAMA TEFLONATA - TEFLON BLADE
formaggi/salumi - cheese/cold-cuts

Ø mm 200 - 220 - 250 € 55

Ø mm 275 - 300 € 74

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE
pane e carne congelata - bread and frozen meat

Ø mm 200 - 220 - 250 € 35

Ø mm 275 - 300 € 57

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE
pesce congelato - frozen fish

Ø mm 220 - 250 - 275 € 57

Ø mm 300 € 60

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME CON FORI ESTRATTORE BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE
BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm 220 - 250 € + 8

Ø mm 275 - 300 € +10

LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE
TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
formaggi/salumi - cheese/cold-cut

Ø mm 220 - 250 € + 8

Ø mm 275 - 300 € +10

LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE
TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
pane, carne congelata, pesce congelato
bread, frozen meat, frozen fish

Ø mm 220 - 250 € + 8

Ø mm 275 - 300 € +10

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer



ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama
PVC EXTRACTOR for blade demounting

mod. 220 - 250 € 19

mod. 275 € 22

mod. 300 € 28

POMOLI E MANOPOLE IN SILVER
in alluminio ossidato, gradazione incisa. (in alternativa a quelle in plastica)

SILVER KNOBS AND FEET
In oxidized aluminium with engraved scale (Instead of plastic version)



mod. G/A - GL € 65

mod. GS € 83

POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA CROMATA
(in alternativa a quelle in plastica)

KNOBS AND FEET WITH CHROMED FINISHING
(Instead of plastic version)



mod. G/A - GL € 15

mod. GS € 20

PRESSAMERCE CON BRACCIO IN ALLUMINIO E CIABATTA INOX SMONTABILE LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

FOOD HOLDER ARM IN ALUMINIUM WITH REMOVABLE ST. STEEL FINGER PROTECTION WASHED IN DISHWASHER



mod. Ø mm 220 - 250 - 275 - 300
esclusi mod. "-R"
except mod. "-R"

inox - stainless steel € 45

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI
REMOVABLE SLICES SAVES WITH KNURLED KNOBS



Ø mm
per tutti i modelli
for all models € 15

PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX
Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS
Instead of the standard one assembled on the slicer



Ø mm
per tutti i modelli
for all models € 25

MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA SUL COPRILAMA
SAFETY MICROSWITCH ON BLADE-COVER



MOD. CEP PROF € 25

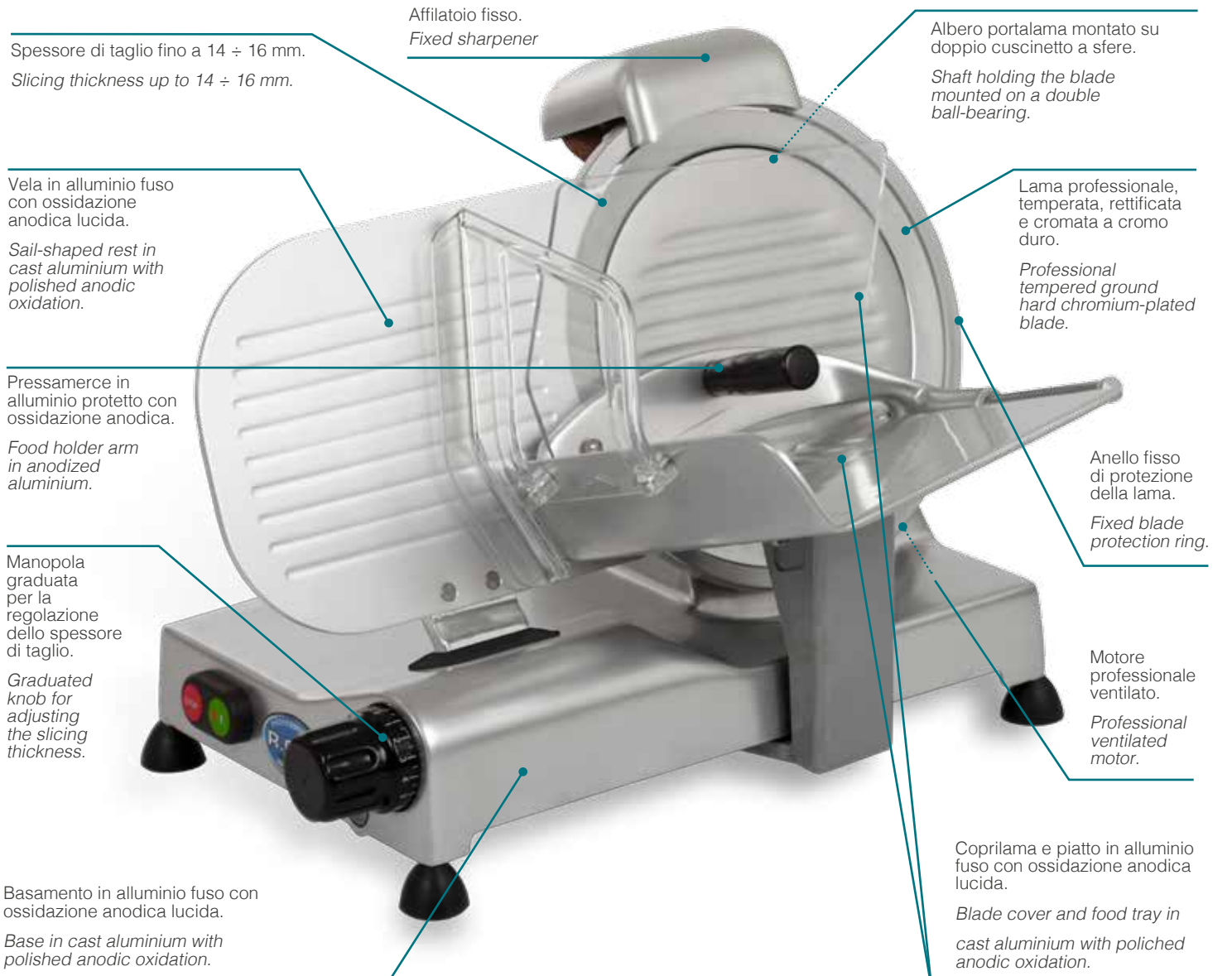
BASE COLORATA NERO/AVORIO/ROSSO
COLOURED BASE BLACK/IVORY/RED



mod. 200/220-R € 14

mod. 220/250/275/300 € 25

MOD.	20 G/A-R 20 GL-R	20 GS-R	22 G/A-R 22 GL-R	22 GS-R	22 G/A 22 GL	22 GS	25 G/A 25 GL	25 GS	275/A	275/S	300/E	300/ES
------	---------------------	---------	---------------------	---------	-----------------	-------	-----------------	-------	-------	-------	-------	--------



Pressamerce con protezione in plexiglass (per tutti i modelli CEV).

Food-holder arm with protection in plexiglass (for all models CEV).



Affilatoio amovibile incluso

Removable sharpener included



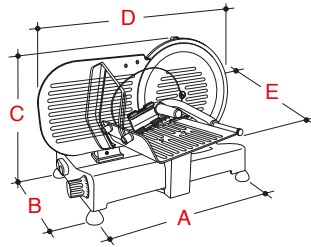
Affilatoio fisso.

Fixed sharpener.



Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio. Interruttore rosso e verde per centralina CEV.

Graduated knob for adjusting the slicing thickness. Red and green switch linked to CEV control unit.



CEP - Centralina in sostituzione della CEV.
CEP - Control unit instead of CEV.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.

SERIE LADY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM	CEV PROF	CEP	+ BLC
	mm	Watt	± 5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
MOD 20 G/A-R MOD 20 GL-R	200	140	200 x 130	210	11	35x47x37,5 (0,06m³)	387	244	295	390	315	344	384	-	-
MOD 20 GS-R	200	140	200 x 130	210	11	35x47x37,5 (0,06m³)	387	244	295	390	315	380	479	-	-
MOD 22 G/A-R MOD 22 GL-R	220	140	190 x 165	210	12	39x49x39 (0,07m³)	387	244	307	450	315	384	451	-	-
MOD 22 GS-R	220	140	190 x 140	210	12	39x49x39 (0,07m³)	387	244	307	450	315	395	494	-	-
MOD 22 G/A MOD 22 GL	220	140	230 x 165	255	13	48x53x39 (0,1m³)	415	263	335	448	363	423	500	+ 26	-
MOD 22 GS	220	140	230 x 165	255	13	48x53x39 (0,1m³)	415	263	335	448	363	439	545	+ 26	-
MOD 25 G/A MOD 25 GL	250	140	230 x 185	255	14	48x53x39 (0,1m³)	415	263	365	480	363	473	551	+ 26	-
MOD 25 GS	250	140	230 x 185	255	14	48x53x39 (0,1m³)	415	263	365	480	363	490	600	+ 26	-
MOD 275/A	275	150	230 x 190	255	16.5	49,5x55x45,5 (0,12m³)	415	263	375	505	410	595	675	+ 26	+ 55
MOD 275/S	275	150	230 x 190	255	16.5	49,5x55x45,5 (0,12m³)	415	263	375	505	410	620	730	+ 26	+ 55
MOD 300/E	300	180	210 x 180	255	17,5	49x58x45 (0,13m³)	415	263	390	520	410	765	860	+ 26	+ 55
MOD 300/ES	300	180	210 x 180	255	17,5	49x58x45 (0,13m³)	415	263	390	520	410	795	895	+ 26	+ 55



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 20 G/A-R CEV PROF € 384

MOD 20 GL-R CE DOM € 344



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 20 GS-R CEV PROF € 479

MOD 20 GS-R CE DOM € 380



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 22 G/A-R CEV PROF € 451

MOD 22 GL-R CE DOM € 384



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 22 GS-R CEV PROF € 494

MOD 22 GS-R CE DOM € 395



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 22 G/A CEV PROF € 500

MOD 25 GL CE DOM € 423



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 22 GS CEV PROF € 545

MOD 22 GS CE DOM € 439



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 25 G/A CEV PROF € 551

MOD 25 GL CE DOM € 473



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 25 GS CEV PROF € 600

MOD 25 GS CE DOM € 490



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 275/A CEV PROF € 675

MOD 275/A CE DOM € 595



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 275/S CEV PROF € 730

MOD 275/S CE DOM € 620



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 300/E CEV PROF € 860

MOD 300/E CE DOM € 765



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 300/ES CEV PROF € 895

MOD 300/ES CE DOM € 795

LINEA COMPATTA E SOLIDA CON BASAMENTO OSSIDATO.

COMPACT AND ROBUST LINE WITH OXIDIZED CASING.



Caratteristiche

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
- Motore professionale ventilato.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata a cromo duro.
- Anello fisso di protezione della lama.
- Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.

Features

- *Base in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Blade cover and food tray in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.*
- *Professional ventilated motor.*
- *Professional tempered ground hard chromium-plated blade.*
- *Fixed blade protection ring.*
- *Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.*
- *Sail-shaped rest in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.*



BLC-sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per avere così un comodo accesso nella parte sottostante per una più facile pulizia. Disponibile sulle affettatrici lama 275/300.

BLC – block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing to obtain an easy access even in the lower part of the food tray for an easier cleaning. Available for slicers with blades 275/300 mm.



Basamento dalle dimensioni ridotte per un minor ingombro (versioni "-R").

Base with smaller sizes for less space (versions "-R").

SERIE LADY ACCESSORI-ACCESSORIES



standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cutsPesce congelato
Frozen fishPane e carne congelata
Bread and frozen meat
LAMA TEFLONATA - TEFLON BLADE
formaggi/salumi - cheese/cold-cuts

Ø mm	200 - 220 - 250	€ 55
------	-----------------	------

Ø mm	275 - 300	€ 74
------	-----------	------

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pane e carne congelata - bread and frozen meat

Ø mm	200 - 220 - 250	€ 35
------	-----------------	------

Ø mm	275 - 300	€ 57
------	-----------	------

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pesce congelato - frozen fish

Ø mm	220 - 250 - 275	€ 57
------	-----------------	------

Ø mm	300	€ 60
------	-----	------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME CON FORI ESTRATTORE
BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE
BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE
TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
formaggi/salumi - cheese/cold-cut

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

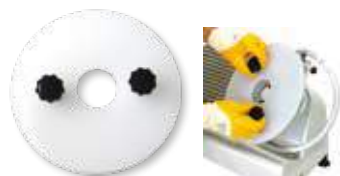
Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE
TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
pane, carne congelata, pesce congelato
bread, frozen meat, frozen fish

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer


ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama
PVC EXTRACTOR for blade demounting

mod.	220 - 250	€ 19
------	-----------	------

mod.	275	€ 22
------	-----	------

mod.	300	€ 28
------	-----	------

POMOLI E MANOPOLE IN SILVER
in alluminio ossidato, gradazione incisa.

SILVER KNOBS AND FEET
In oxidized aluminium with engraved scale.


mod.	G/A - GL	€ 65
------	----------	------

mod.	GS	€ 83
------	----	------

POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA CROMATA
(in alternativa a quelle in plastica)

KNOBS AND FEET WITH CHROMED FINISHING
(Instead of plastic version)


mod.	G/A - GL	€ 15
------	----------	------

mod.	GS	€ 20
------	----	------

PRESSAMERCE CON BRACCIO IN ALLUMINIO E CIABATTA
SMONTABILE LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

FOOD HOLDER ARM IN ALUMINIUM WITH REMOVABLE FINGER
PROTECTION WASHED IN DISHWASHER


con ciabatta in tritan
with tritan finger protection
solo CEV dal mod. 22G/A
only CEV from mod. Ø 22 G/A

€ 20

con ciabatta in inox
with finger protection in st. steel
solo CEV dal mod. 22G/A
only CEV from mod. Ø 22 G/A

€ 45

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI
REMOVABLE SLICES SAVES WITH KNURLED KNOBS


mod.	20-R / 22-R	€ 15
------	-------------	------

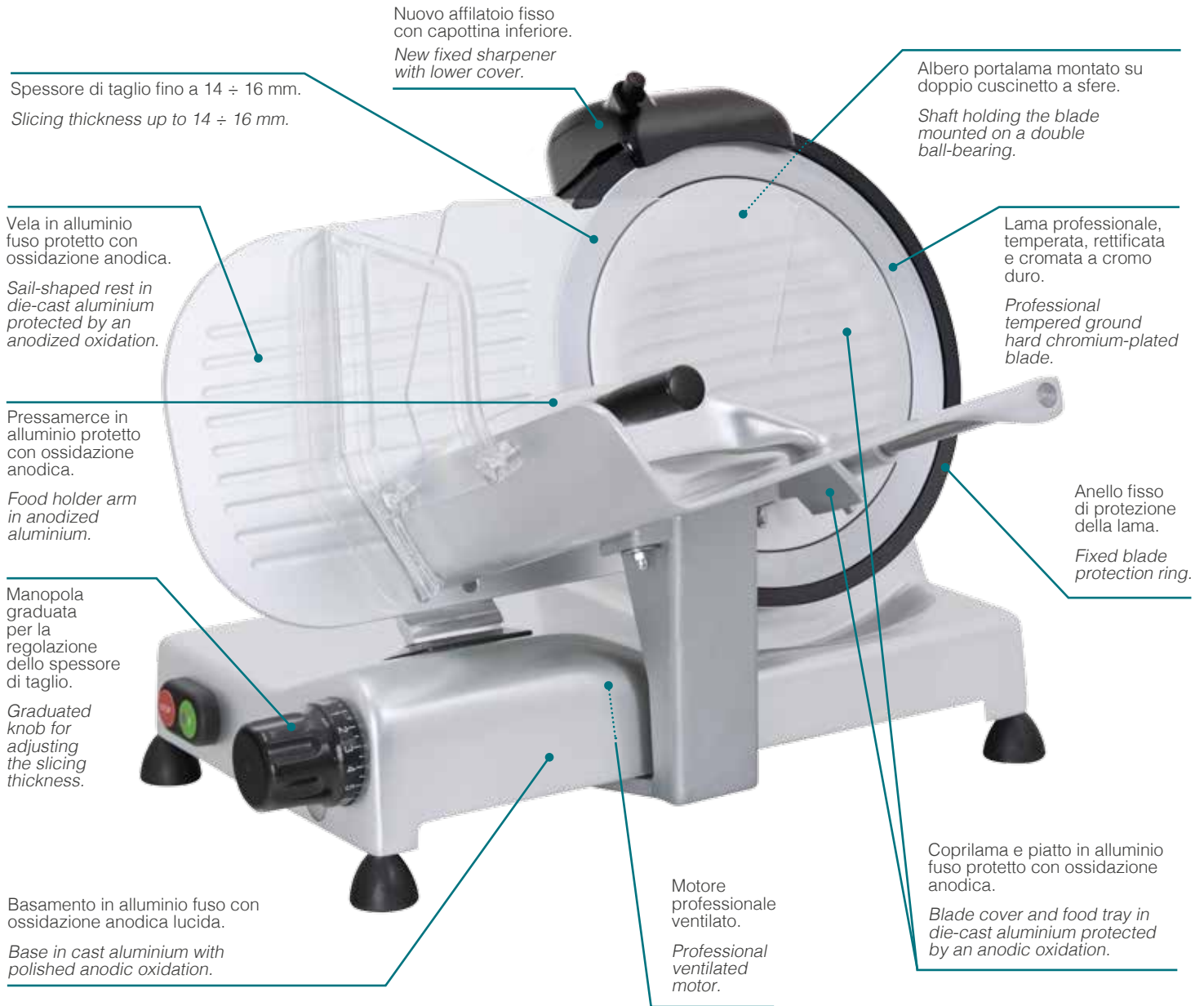
PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX
Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS
Instead of the standard one assembled on the slicer


€ 25

MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA SUL COPRILAMA
SAFETY MICROSWITCH ON BLADE-COVER


MOD.	CEP PROF	€ 25
------	----------	------

MOD.	22 G/A-GL	22 GS	25 G/A-GL	25 GS	275/A	275/S	300/E	300/ES
------	-----------	-------	-----------	-------	-------	-------	-------	--------



Affilatoio amovibile incluso e posizionato sotto il basamento.

Removable sharpener included in the packaging and placed under the base.



Pressamerce con ciabatta in tritan smontabile e lavabile in lavastoviglie. (optional)

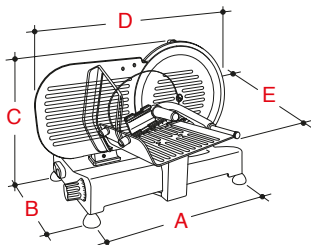
Food holder arm with removable tritan finger protection washed in dishwasher. (optional)

EASY CLEAN SYSTEM



“Sistema Easy Clean”: piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.

“Easy Clean system”: special meat plate that can be opened for an easier cleaning.



CEP - Centralina in sostituzione della **CEV**.
CEP - Control unit instead of **CEV**.

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto. Disponibile solo sui modelli in tabella.

BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing. Available only on models in below table.

SERIE HARMONY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM	CEV PROF	CEP	+ BLC
	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
22 G/A 22 GL	220	140	210 x 145	235	13	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	320	530	480	465	550	+ 26	-
22 GS	220	140	210 x 145	235	13	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	355	530	480	483	600	+ 26	-
25 G/A 25 GL	250	140	220 x 160	235	14	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	345	530	480	520	610	+ 26	-
25 GS	250	140	220 x 160	235	14	48x54,5x41 (0,1m³)	400	250	375	530	480	539	660	+ 26	-
275 A	275	150	195 x 180	223	16,5	49,5x55x45,5 (0,12m³)	400	250	360	520	480	655	743	+ 26	+ 55
275 S	275	150	195 x 180	223	16,5	49,5x55x45,5 (0,12m³)	400	250	390	520	480	682	803	+ 26	+ 55
300 E	300	180	200 x 205	235	17,5	51x62x47 (0,15m³)	400	250	385	550	480	842	946	+ 26	+ 55
300 ES	300	180	200 x 205	235	17,5	51x62x47 (0,15m³)	400	250	430	550	480	875	985	+ 26	+ 55



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 22 G/A CEV PROF € 550
 MOD 22 GL CE DOM € 465



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 275/A CEV PROF € 743
 MOD 275/A CE DOM € 655



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 22 GS CEV PROF € 600
 MOD 22 GS CE DOM € 483



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 275/S CEV PROF € 803
 MOD 275/S CE DOM € 682



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 25 G/A CEV PROF € 610
 MOD 25 GL CE DOM € 520



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 300 E CEV PROF € 946
 MOD 300 E CE DOM € 842



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 25 GS CEV PROF € 660
 MOD 25 GS CE DOM € 539



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 300 ES CEV PROF € 985
 MOD 300 ES CE DOM € 875

**LINEA CURATA FIN
NEI MINIMI DETTAGLI
CON AMPI RAGGI E
PRIVA DI SPIGOLI.**

**LINE STUDIED IN THE
LEAST DETAILS WITH
BIG ROUNDNESS
AND WITHOUT SHARP
EDGES.**



Caratteristiche

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso stampato protetto con ossidazione anodica.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
- Motore professionale ventilato.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata a cromo duro.
- Anello fisso di protezione della lama.
- Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso stampato protetto con ossidazione anodica.
- Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.

Features

- *Base in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.*
- *Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.*
- *Professional ventilated motor.*
- *Professional tempered ground hard chromium-plated blade.*
- *Fixed blade protection ring.*
- *Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.*
- *Food holder arm in anodized aluminium.*
- *Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.*



BLC-sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per avere così un comodo accesso nella parte sottostante per una più facile pulizia. Disponibile solo sulla affettatrice lama 275-300 mm.

BLC – block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing to obtain an easy access even in the lower part of the food tray for an easier cleaning. Available only for slicers with blade 275-300 mm.



Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio. Interruttore rosso e verde per centralina CEV.

Graduated knob for adjusting the slicing thickness. Red and green switch linked to CEV control unit.



SERIE HARMONY ACCESSORI-ACCESSORIES



standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cutsPesce congelato
Frozen fishPane e carne congelata
Bread and frozen meat

LAMA TEFLONATA - TEFLON BLADE
formaggi/salumi - cheese/cold-cuts

Ø mm 220 - 250 € 55

Ø mm 275 - 300 € 74

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE
pane e carne congelata - bread and frozen meat

Ø mm 220 - 250 € 35

Ø mm 275 - 300 € 57

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE
pesce congelato - frozen fish

Ø mm 220 - 250 - 275 € 57

Ø mm 300 € 60

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME CON FORI ESTRATTORE BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE
BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm 220 - 250 € + 8

Ø mm 275 - 300 € +10

LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE
TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
formaggi/salumi - cheese/cold-cut

Ø mm 220 - 250 € + 8

Ø mm 275 - 300 € +10

LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE
TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
pane, carne congelata, pesce congelato
bread, frozen meat, frozen fish

Ø mm 220 - 250 € + 8

Ø mm 275 - 300 € +10

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer



ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama
PVC EXTRACTOR for blade demounting

mod. 220 - 250 € 19

mod. 275 € 22

mod. 300 € 28

POMOLI E MANOPOLE IN SILVER

in alluminio ossidato, gradazione incisa. (in alternativa a quelle in plastica)

SILVER KNOBS AND FEET

In oxidized aluminium with engraved scale. (Instead of plastic version)



mod. G/A - GL € 65

mod. GS € 83

POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA CROMATA

(in alternativa a quelle in plastica)

KNOBS AND FEET WITH CHROMED FINISHING

(Instead of plastic version)



mod. G/A - GL € 15

mod. GS € 20

PRESSAMERCE CON BRACCIO IN ALLUMINIO E CIABATTA SMONTABILE LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

FOOD HOLDER ARM IN ALUMINIUM WITH REMOVABLE FINGER
PROTECTION WASHED IN DISHWASHER



mod. CEV/CEP

con ciabatta in tritan
with tritan finger protection € 20

con ciabatta in inox
with finger protection in st. steel € 45

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI REMOVABLE SLICES SAVES WITH KNURLLED KNOBS



per tutti i modelli
for all models € 15

PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS
Instead of the standard one assembled on the slicer



€ 25

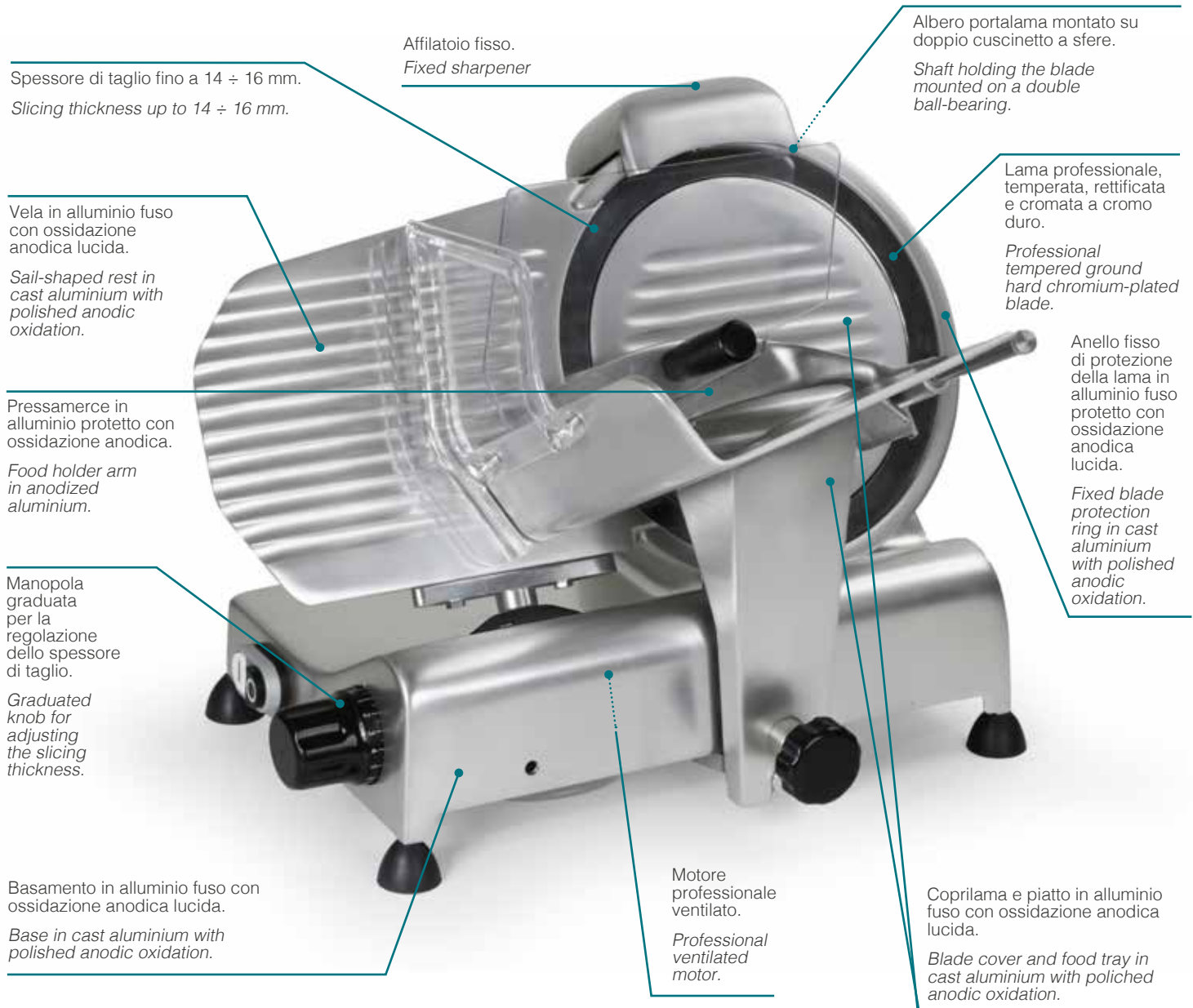
MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA SUL COPRILAMA

SAFETY MICROSWITCH ON BLADE-COVER



MOD. CEP PROF € 25

MOD.	220/A	220/S	250/A	250/S	300/A	300/S	350/A	350/S
------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------



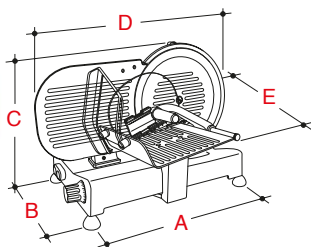
Affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase di affilatura.
Fixed sharpener with double emery to sharpen and to remove the burr made during the sharpening.



Pressamerce con protezione in plexiglass (esclusi mod. 300/S e 350/S).
Food-holder arm with protection in plexiglass (except mod. 300/S e 350/S).



Pressamerce con impugnatura flangiata e prolunga (mod. 300/S e 350/S).
Food-holder arm with flanged handle and extension (mod. 300/S e 350/S).



CEP - Centralina che può essere sostituita con la CEV

CEP - Control unit that could be replace with CEV

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto.
BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing .

SERIE DOLLY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM	PROF CEP+BLC	- CEP	- BLC
	mm	Watt	mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
MOD 220/A	220	140	215 x 130	245	15	48 x 53 x 39 (m³ 0,1)	400	260	355	425	400	478	635	- 26	- 55
MOD 220/S	220	140	215 x 130	245	15	48 x 53 x 39 (m³ 0,1)	400	260	355	425	400	486	663	- 26	- 55
MOD 250/A	250	140	195 x 150	245	15,5	48 x 53 x 39 (m³ 0,1)	400	260	365	475	410	523	686	- 26	- 55
MOD 250/S	250	140	195 x 150	245	15,5	48 x 53 x 39 (m³ 0,1)	400	260	365	475	410	540	716	- 26	- 55
MOD 300/A	300	180	245 x 195	270	24	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	455	315	420	570	480	854	1087	- 26	- 66
MOD 300/S	300	180	245 x 195	270	24	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	455	315	420	570	480	872	1117	- 26	- 66
MOD 350/A	350	300	290 x 220	310	36	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	535	380	470	680	515	1276	1497	- 26	- 66
MOD 350/S	350	300	290 x 220	310	36	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	535	380	470	680	515	1320	1602	- 26	- 66



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 220/A CEP+BLC PROF € 635

MOD 220/A CE DOM € 478



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 300/A CEP+BLC PROF € 1087

MOD 300/A CE DOM € 854



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 220/S CEP+BLC PROF € 663

MOD 220/S CE DOM € 486



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 300/S CEP+BLC PROF € 1117

MOD 300/S CE DOM € 872



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 250/A CEP+BLC PROF € 686

MOD 250/A CE DOM € 523



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 350/A CEP+BLC PROF € 1497

MOD 350/A CE DOM € 1267



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 250/S CEP+BLC PROF € 716

MOD 250/S CE DOM € 540



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 350/S CEP+BLC PROF € 1602

MOD 350/S CE DOM € 1320

SEMPLICE E COMPLETA PULIZIA GARANTITA DAL SISTEMA DI BLOCCO CARRO BLC.

SIMPLE AND COMPLETE CLEANING GUARANTEED BY BLOCK OF THE SLIDING CARRIAGE BLC



Caratteristiche

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida
- Coprilama e piatto in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
- Motore professionale ventilato.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata a cromo duro.
- Anello fisso di protezione della lama in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica lucida.
- Vela in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio.
- Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
- Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.

Features

- *Base in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Blade cover and food tray in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.*
- *Professional ventilated motor.*
- *Tempered ground hard chromium-plated professional blade.*
- *Fixed blade protection ring in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Sail-shaped rest in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Graduated knob for adjusting the slicing thickness.*
- *Food holder arm in anodized aluminium.*
- *Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.*



BLC-sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per avere così un comodo accesso nella parte sottostante per una più facile pulizia.

BLC – block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing to obtain an easy access even in the lower part of the food tray for an easier cleaning.



Tirante per la rimozione del disco coprilama per una migliore pulizia.

Tie-rod for removing the blade cover and having an easier cleaning.



Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio e interruttore 0-1 per centralina CEP.

Graduated knob for adjusting the slicing thickness and 0-1 switch linked to CEP control unit.

SERIE DOLLY ACCESSORI-ACCESSORIES



standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cutsPesce congelato
Frozen fishPane e carne congelata
Bread and frozen meat
LAMA TEFLONATA - TEFLON BLADE
formaggi/salumi - cheese/cold-cuts

Ø mm	220 - 250	€ 55
------	-----------	------

Ø mm	300	€ 74
------	-----	------

Ø mm	350	€ 92
------	-----	------

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pane e carne congelata - bread and frozen meat

Ø mm	220 - 250	€ 35
------	-----------	------

Ø mm	300	€ 57
------	-----	------

Ø mm	350	€ 60
------	-----	------

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pesce congelato - frozen fish

Ø mm	220 - 250	€ 57
------	-----------	------

Ø mm	300 - 350	€ 60
------	-----------	------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME CON FORI ESTRATTORE
BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE
BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm	300	€ +10
------	-----	-------

Ø mm	350	€ +12
------	-----	-------

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE
TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
formaggi/salumi - cheese/cold-cut

Ø mm	300	€ +10
------	-----	-------

Ø mm	350	€ +12
------	-----	-------

LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE
TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
pane, carne congelata, pesce congelato
bread, frozen meat, frozen fish

Ø mm	220 - 250	€ + 8
------	-----------	-------

Ø mm	300	€ +10
------	-----	-------

Ø mm	350	€ +12
------	-----	-------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

POMOLI E MANOPOLE IN SILVER

in alluminio ossidato, gradazione incisa. (in alternativa a quelle in plastica)

SILVER KNOBS AND FEET

In oxidized aluminium with engraved scale (Instead of plastic version)



mod. Ø 220 - 250	€ 96
------------------	------

mod. Ø 300 - 350	€ 138
------------------	-------

POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA CROMATA

(in alternativa a quelle in plastica, solo fino alla lama 250 mm)

KNOBS AND FEET WITH CHROMED FINISHING

(Instead of plastic version, up to blade 250 mm)



mod. Ø 220 - 250	€ 15
------------------	------


ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama
PVC EXTRACTOR for blade demounting

mod. 220 - 250	€ 19
----------------	------

mod. 300	€ 28
----------	------

mod. 350	€ 30
----------	------

MOTORE + CENTRALINA
MOTOR + TRANSFORMER

TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)

MOD. 300-350 CEP	€ 70
------------------	------

A TENUTA STAGNA - WATERPROOF

MOD. 300-350 CEP	€ 80
------------------	------

12V / 24V

MOD. 350 CEP	€ 330
--------------	-------

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer


PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice

ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS

Instead of the standard one assembled on the slicer

€ 25


MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA SUL COPRILAMA
SAFETY MICROSWITCH ON BLADE-COVER

MOD. CEP PROF	€ 25
---------------	------

SUPPORTO AFFETTATRICE per tavolo corto
SLICER SUPPORT for short table


MOD. 300 - 350	€ 124
----------------	-------


PARASPRUZZI
SPLASHGUARD

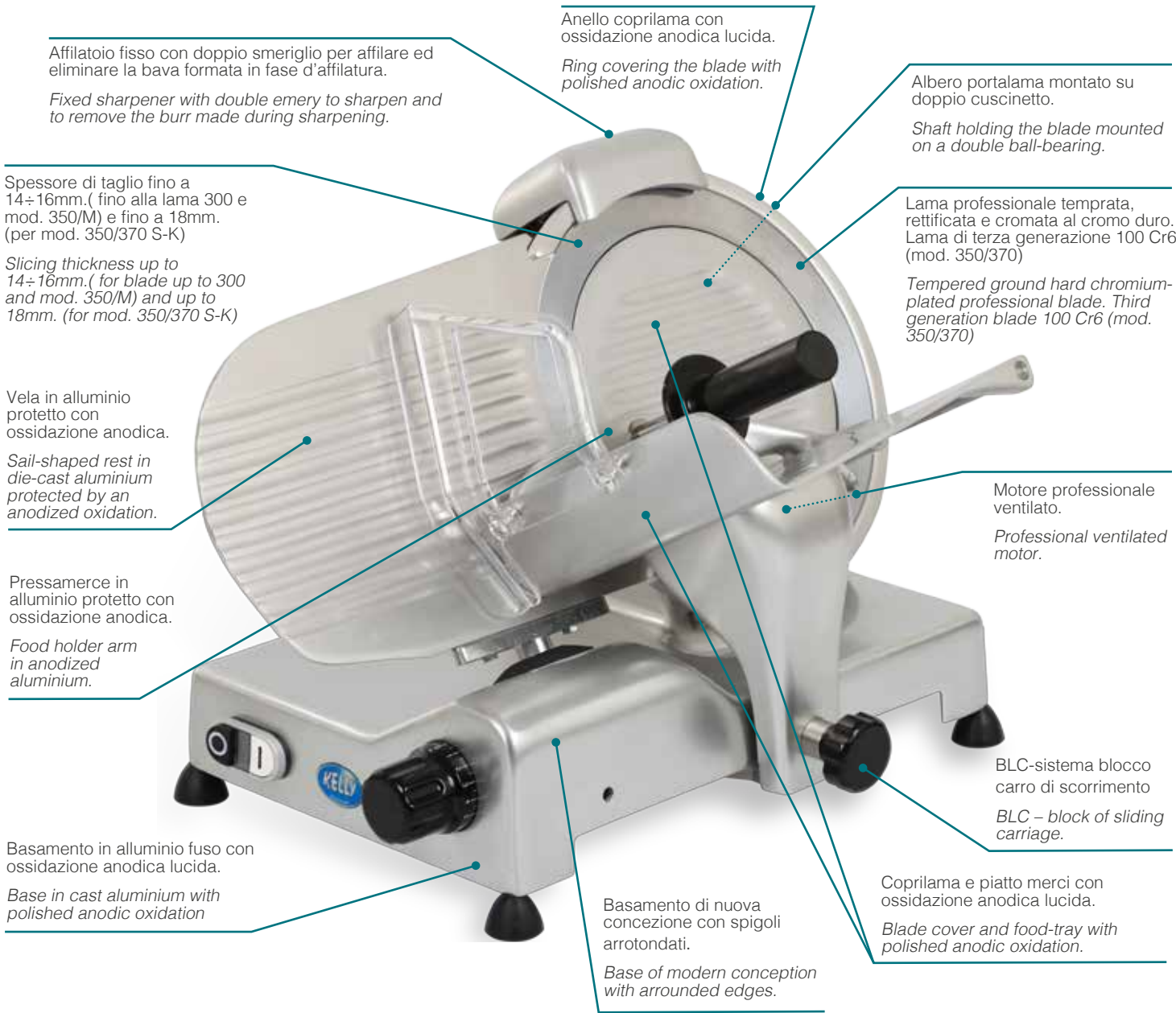
MOD. 350	€ 134
----------	-------

BASE COLORATA NERO/AVORIO/ROSSO
COLOURED BASE BLACK/IVORY/RED


mod. 220 - 250	€ 34
----------------	------

mod. 300 - 350	€ 90
----------------	------

MOD.	250/A-K 250/S-K	275/A-K 275/S-K	300/A-K 300/S-K	300/MG-S	350/M-S	350/S-K	370/S-K
------	--------------------	--------------------	--------------------	----------	---------	---------	---------



Pressamerce con protezione in plexiglass (per tutti i modelli con affilatoio amovibile).
Food-holder arm with protection in plexiglass (for all models with removable sharpener).



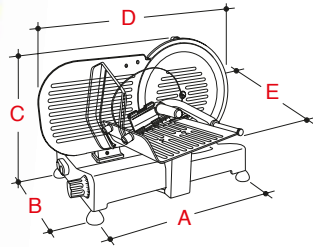
Pressamerce con impugnatura flangiata e prolunga (per tutti i modelli con affilatoio fisso).
Food-holder arm with flanged handle and extension (for all models with fixed sharpener).



Cuffia protettiva sulla puleggia contro le infiltrazioni di liquidi (escluso modello 300/MG).
Pulley with protection against liquid infiltrations (escluso modello 300/MG).



Manopola per facilitare lo scorrimento del carrello e ottenere un migliore taglio (per modelli 300/MG - 350 E 370).
Knob for an easy slipping of the carriage and a better slice cutting (for models 300/MG - 350 E 370).



CEP - Centralina che può essere sostituita con la CEP

CEP - Control unit that could be replace with CEP

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto.
BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing .

SERIE KELLY GRAVITY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC	- CEP
	mm	Watt	mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR
MOD 250/A-K	250	140	235 x 160	265	15	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	420	297	362	535	455	764	- 26
MOD 250/S-K	250	140	235 x 160	265	15	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	420	297	395	535	455	799	- 26
MOD 275/A-K	275	150	225 x 180	265	16	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	420	297	375	555	465	866	- 26
MOD 275/S-K	275	150	225 x 180	265	16	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	420	297	395	555	465	906	- 26
MOD 300/A-K	300	180	230 x 210	265	17,5	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	420	297	387	610	495	1016	- 26
MOD 300/S-K	300	180	230 x 210	265	17,5	53 x 63 x 48 (m³ 0,16)	420	297	425	610	495	1056	- 26
MOD 300/MG-S	300	230	280 x 200	325	30	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	487	355	465	690	540	1350	- 26
MOD 350/M-S	350	300	290 x 220	325	37	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	487	355	515	685	555	1760	-
MOD 350/S-K	350	300	320 x 225	370	43	80 x 68 x 68 (m³ 0,38)	570	440	583	800	594	2015	-
MOD 370/S-K	370	400	330 x 265	370	45	80 x 68 x 68 (m³ 0,38)	570	440	615	800	594	2280	-



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 250/A-K CEP+BLC PROF € 746



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 300/S-K CEP+BLC PROF € 1056



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 250/S-K CEP+BLC PROF € 799



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 300/MG-S CEP+BLC PROF € 1350



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 275/A-K CEP+BLC PROF € 866



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 350/M-S CEP+BLC PROF € 1760



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 275/S-K CEP+BLC PROF € 906



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 350/S-K CEP+BLC PROF € 2015



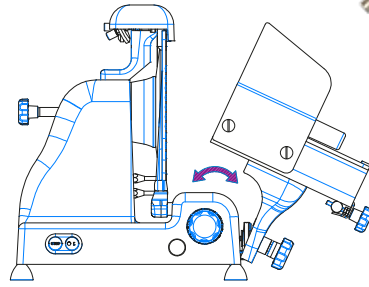
**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

MOD 300/A-K CEP+BLC PROF € 1016



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

MOD 370/S-K CEP+BLC PROF € 2280



Supporto piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.
Standard sui modelli con piatto carni a vasca e piatto fisso (lama 250/275/300 escluso mod. 300/MG).

Support special fixed meat plate that can be overturned to clean easier. Available as standard production for models with a single meat plate or a fixed plate (blade 250/275/300 except mod. 300/MG).

Variante con pomoli, manopole e piedini silver (accessori)
Slicer with knobs and feet in silver version (accessories)

Caratteristiche

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida, di nuova concezione con spigoli arrotondati.
- Coprilama e piatto merci con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo.
- Motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa.
- Lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 (mod. 350/370).
- Anello coprilama con ossidazione anodica lucida.
- Vela in alluminio protetto con ossidazione anodica.
- BLC-sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per avere così un comodo accesso nella parte sottostante per una più facile pulizia.
- Spessore di taglio fino a 14÷16 mm. (fino al mod. 350/M) e fino a 18 mm (per mod. 350/370 S-K).

Features

- *Base in cast aluminium with polished anodic oxidation, of modern conception with rounded edges.*
- *Blade cover and food-tray with polished anodic oxidation. to obtain a product hygienically clean and anticorrosive.*
- *Professional ventilated motor to limit the heating and to make it silent.*
- *Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing which makes the slicer silent.*
- *Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Third-generation blade 100 Cr6 (mod. 350/370).*
- *Ring covering the blade with polished anodic oxidation.*
- *Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.*
- *BLC – block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing to obtain an easy access even in the lower part of the food tray for an easier cleaning.*
- *Slicing thickness up to 14÷16 mm. (up to mod. 350/M) and up to 18 mm (for mod. 350/370 S-K).*



BLC-sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per avere così un comodo accesso nella parte sottostante per una più facile pulizia.
BLC – block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing to obtain an easy access even in the lower part of the food tray for an easier cleaning.

Variante rossa con pomoli, manopole e piedini silver (accessori)
Red slicer with knobs and feet in silver version (accessories)



Piatto carni a vasca in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica (optional).

Cast aluminium single meat plate with polished anodic oxidation (optional).

MOD. 250 - 275 - 300
(NO MOD. 300/MG)

€ 125



Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

SERIE KELLY ACCESSORI-ACCESSORIES



standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cutsPesce congelato
Frozen fishPane e carne congelata
Bread and frozen meat
LAMA TEFLONATA - TEFLON BLADE
formaggi/salumi - cheese/cold-cuts

Ø mm	250	€ 55
------	-----	------

Ø mm	275 - 300	€ 74
------	-----------	------

Ø mm	350 - 370	€ 92
------	-----------	------

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE
pane e carne congelata - bread and frozen meat

Ø mm	250	€ 35
------	-----	------

Ø mm	275 - 300	€ 57
------	-----------	------

Ø mm	350 - 370	€ 60
------	-----------	------

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE
pesce congelato - frozen fish

Ø mm	220 - 250 - 275	€ 57
------	-----------------	------

Ø mm	300	€ 60
------	-----	------

Ø mm	350 - 370	€ 65
------	-----------	------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME CON FORI ESTRATTORE
BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE
BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm	250	€ + 8
------	-----	-------

Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

Ø mm	350 - 370	€ +12
------	-----------	-------

LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE
TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
formaggi/salumi - cheese/cold-cut

Ø mm	250	€ + 8
------	-----	-------

Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

Ø mm	350 - 370	€ +12
------	-----------	-------

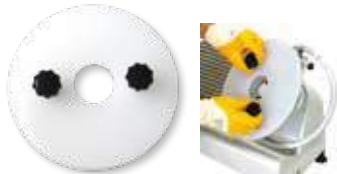
LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE
TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
pane, carne congelata, pesce congelato
bread, frozen meat, frozen fish

Ø mm	250	€ + 8
------	-----	-------

Ø mm	275 - 300	€ +10
------	-----------	-------

Ø mm	350 - 370	€ +12
------	-----------	-------

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer


ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama
PVC EXTRACTOR for blade demounting

mod.	250	€ 19
------	-----	------

mod.	275	€ 22
------	-----	------

mod.	300	€ 28
------	-----	------

mod.	350	€ 30
------	-----	------

mod.	370	€ 36
------	-----	------

POMOLI E MANOPOLE IN SILVER

in alluminio ossidato, gradazione incisa. (in alternativa a quelle in plastica)

SILVER KNOBS AND FEET

In oxidized aluminium with engraved scale (Instead of plastic version)



mod.	250 - 275 - 300	€ 96
------	-----------------	------

mod.	350 - 370	€ 148
------	-----------	-------

POMOLI E MANOPOLE CON FINITURA CROMATA (in alternativa a quelle in plastica, solo fino alla lama 300 mm, escluso mod. 300/MG)

KNOBS AND FEET WITH CHROMED FINISHING (Instead of plastic version, up to blade 300 mm, except mod. 300/MG)



mod.	250 - 275 - 300	€ 20
------	-----------------	------

PRESSAMERCE SMONTABILE

in alluminio con ciabatta **inox** lavabile in lavastoviglie

REMOVABLE FOOD HOLDER ARM In aluminium with **stainless steel** finger protection washed in dishwasher



mod. Ø mm 250 - 275 - 300
(con piatto carni a vasca - with meat plate)

€ 45

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI
REMOVABLE SLICES SAVES WITH KNURLED KNOBS


Ø mm	250 - 275 - 300	€ 15
------	-----------------	------

mod.	300/MG - 350/M	€ 20
------	----------------	------

MOTORE + CENTRALINA

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice

MOTOR + TRANSFORMER

Instead of the standard one assembled on the slicer


TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)

MOD. CEP	€ 70
----------	------

A TENUTA STAGNA - WATERPROOF

MOD. CEP	€ 80
----------	------

12V / 24V

MOD. 350 - 370 CEP	€ 330
--------------------	-------

PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice

ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS

Instead of the standard one assembled on the slicer



tutti i modelli esclusi 350-370-S/K
all models except 350-370-S/K

€ 25

MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA SUL COPRILAMA
SAFETY MICROSWITCH ON BLADE-COVER


MOD. CEP PROF	€ 25
---------------	------

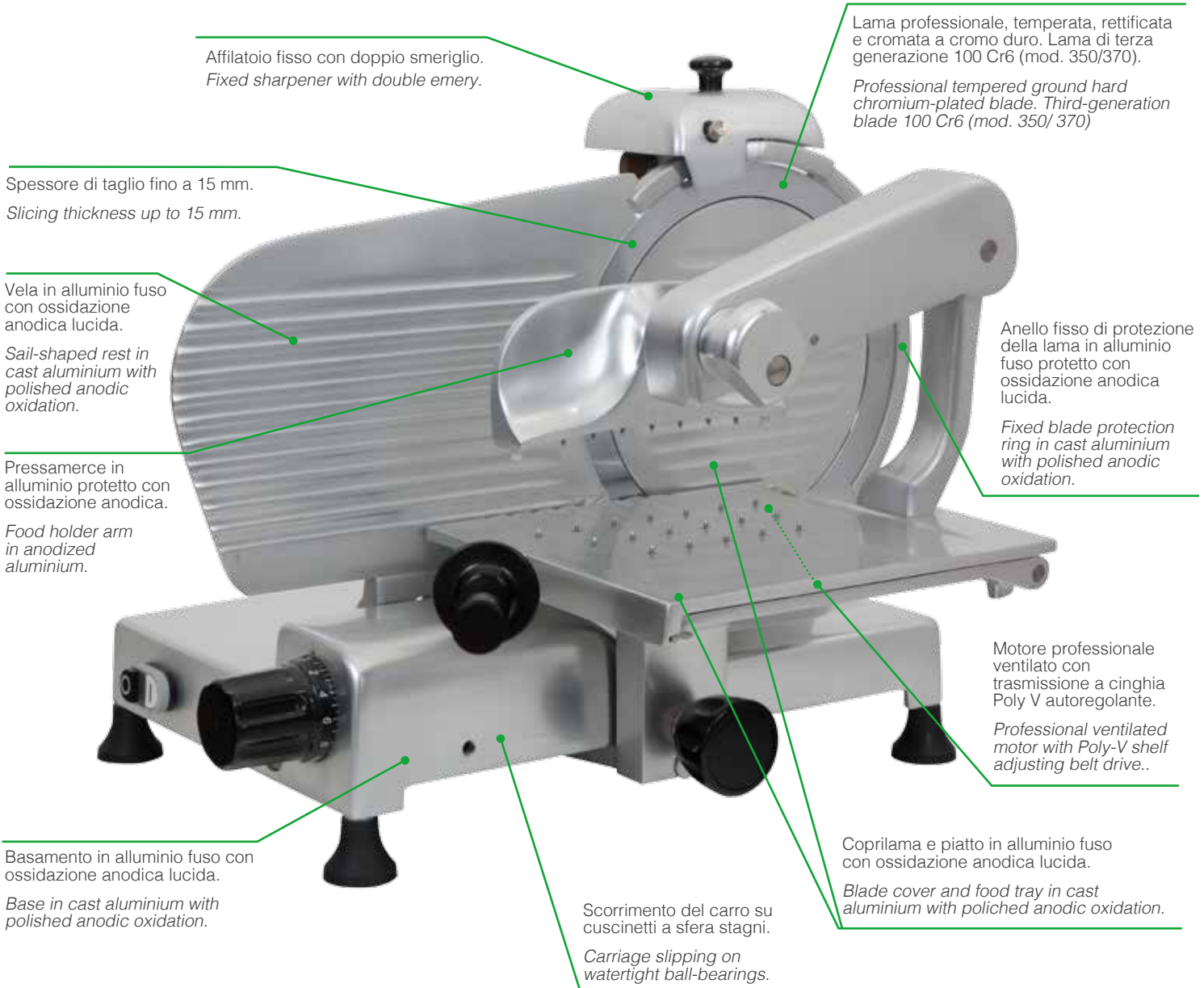
BASE COLORATA NERO/AVORIO/ROSSO
COLOURED BASE BLACK/IVORY/RED


mod.	250 - 275 - 300 SK	€ 34
------	--------------------	------

mod.	300/MG - 350/M	€ 90
------	----------------	------

mod.	350 - 370	€ 110
------	-----------	-------

MOD.	VS -300/A VS -300/S	VS -350/A VS -350/S	VC -300/A VC -300/S	VC -350/A VC -350/S	V-300/A-PF V-300/S-PF	V-350/A-PF V-350/S-PF
------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	--------------------------



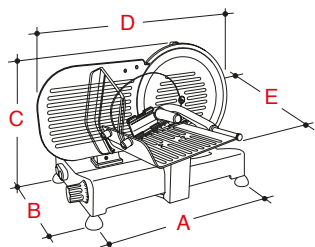
Piatto salumi indicato per tagliare appositamente qualsiasi salume, di varie dimensioni, dotato di spuntoni per una facile presa del salume al piatto stesso.

Cold-cuts plate specially suitable for cutting any kind of cold-cuts, of different size, equipped with spikes for a better handling of the cold-cuts to the plate itself.



Piatto carni indicato per tagliare appositamente qualsiasi tipo di carne, di varie dimensioni, dalla forma a U per contenere anche le carni più morbide.

Meat plate specially suitable for cutting any kind of meat, of different sizes, U-shaped to hold even the softer meat.



Interruttore e centralina CEP
Switch and control unit CEP

BLC - sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto.
BLC - block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing.

SERIE DOLLY VERTICAL	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	PROF CEP+BLC
	mm	Watt	mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
PIATTO SALUMI												
MOD VS-300/A	300	230	280 X 220	310	42	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	485	720	550	1685
MOD VS-300/S	300	230	280 X 220	310	42	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	530	720	550	1745
MOD VS-350/A	350	300	280 X 220	310	46	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	528	720	550	2050
MOD VS-350/S	350	300	280 X 220	310	46	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	545	720	550	2152
PIATTO CARNI												
MOD VC-300/A	300	300	265 X 235	310	42	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	500	680	600	1678
MOD VC-300/S	300	300	265 X 235	310	42	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	500	680	600	1740
MOD VC-350/A	350	300	250 X 220	310	46	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	510	720	600	2052
MOD VC-350/S	350	300	250 X 220	310	46	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	560	720	600	2152
PIATTO FISSO												
MOD V-300/A-PF	300	230	280 x 220	310	40	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	500	683	552	1353
MOD V-300/S-PF	300	230	280 x 220	310	40	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	530	683	552	1410
MOD V-350/A-PF	350	300	265 x 225	310	44	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	510	683	552	1447
MOD V-350/S-PF	350	300	265 x 225	310	44	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	495	340	560	683	552	1540



Piatto Salumi

AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER

VS 300/A CEP+BLC PROF € 1685



Piatto Carni

AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER

VC 300/S CEP+BLC PROF € 1740



Piatto Salumi

AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER

VS 300/S CEP+BLC PROF € 1745



Piatto Carni

AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER

VC 350/A CEP+BLC PROF € 2052



Piatto Salumi

AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER

VS 350/A CEP+BLC PROF € 2050



Piatto Carni

AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER

VC 350/S CEP+BLC PROF € 2152



Piatto Salumi

AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER

VS 350/S CEP+BLC PROF € 2152



Piatto Fisso

V-300/A-PF CEP+BLC PROF € 1353

V-300/S-PF CEP+BLC PROF € 1410

V-350/A-PF CEP+BLC PROF € 1447

V-350/S-PF CEP+BLC PROF € 1540



Piatto Carni

AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER

VC 300/A CEP+BLC PROF € 1678



Zona sottostante la lama facilmente accessibile per una rapida pulizia.

The area below the blade is easily handled for a quicker cleaning.



Caratteristiche

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
- Motore professionale ventilato.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata a cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 (mod. 350/370).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Spessore di taglio fino a 15 mm.

Features

- *Base in cast aluminium with polished anodic oxidation..*
- *Blade cover and food tray in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.*
- *Professional ventilated motor.*
- *Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third-generation blade 100 Cr6 (mod. 350/370)*
- *Fixed blade protection ring.*
- *Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.*
- *Sail-shaped rest in cast aluminium with polished anodic oxidation.*
- *Slicing thickness up to 15 mm.*



BLC-sistema blocco carro di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per avere così un comodo accesso nella parte sottostante per una più facile pulizia.

BLC – block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing to obtain an easy access even in the lower part of the food tray for an easier cleaning.



Piatto fisso per tagliare sia salumi sia carni ma non specifico, in quanto non dotato né di spuntoni per una facile presa del salume né di piatto a U per contenere anche le carni più morbide.

Single plate for cutting both cold-cuts and meat but it is not specially suitable, neither for the first nor for the second, as it hasn't got neither spikes in the plate nor U-shaped plate.

SERIE DOLLY VERTICALE ACCESSORI-ACCESSORIES



standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cutsPesce congelato
Frozen fishPane e carne congelata
Bread and frozen meat
LAMA TEFLONATA - TEFLON BLADE
formaggi/salumi - cheese/cold-cuts

Ø mm 300 € 74

Ø mm 350 € 92

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pane e carne congelata - bread and frozen meat

Ø mm 300 € 57

Ø mm 350 € 60

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pesce congelato - frozen fish

Ø mm 300 € 60

Ø mm 350 € 65

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer
LAME CON FORI ESTRATTORE
BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE
BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm 300 € +10

Ø mm 350 € +12

LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE
TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

formaggi/salumi - cheese/cold-cut

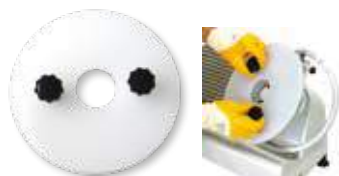
Ø mm 300 € +10

Ø mm 350 € +12

LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE
TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR
pane, carne congelata, pesce congelato
bread, frozen meat, frozen fish

Ø mm 300 € +10

Ø mm 350 € +12

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer
ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama
PVC EXTRACTOR for blade demounting

mod. 300 € 28

mod. 350 € 30


PIATTO SALUMI completo di supporto
COLD CUTS PLATE support included

mod. 300 - 350 € 590


PIATTO CARNI completo di supporto
MEAT TRAY support included

mod. 300 - 350 € 590

MOTORE + CENTRALINA

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice

MOTOR + TRANSFORMER

Instead of the standard one assembled on the slicer

TRIFASE (380V)
THREEPHASE (380V) € 70A TENUTA STAGNA
WATERPROOF € 80

12V / 24V

MOD. 350 € 330

MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA SUL COPRILAMA
SAFETY MICROSWITCH ON BLADE-COVER


MOD. CEP PROF € 25

SUPPORTO AFFETTATRICE per tavolo corto
SLICER SUPPORT for short table


MOD. 300 - 350 € 124


PARASPRUZZI
SPLASHGUARD

MOD. 350 € 134


POMOLI E MANOPOLE IN SILVER
in alluminio ossidato, gradazione incisa.
(in alternativa a quelle in plastica)

SILVER KNOBS AND FEET
In oxidized aluminium with engraved
scale (Instead of plastic version)

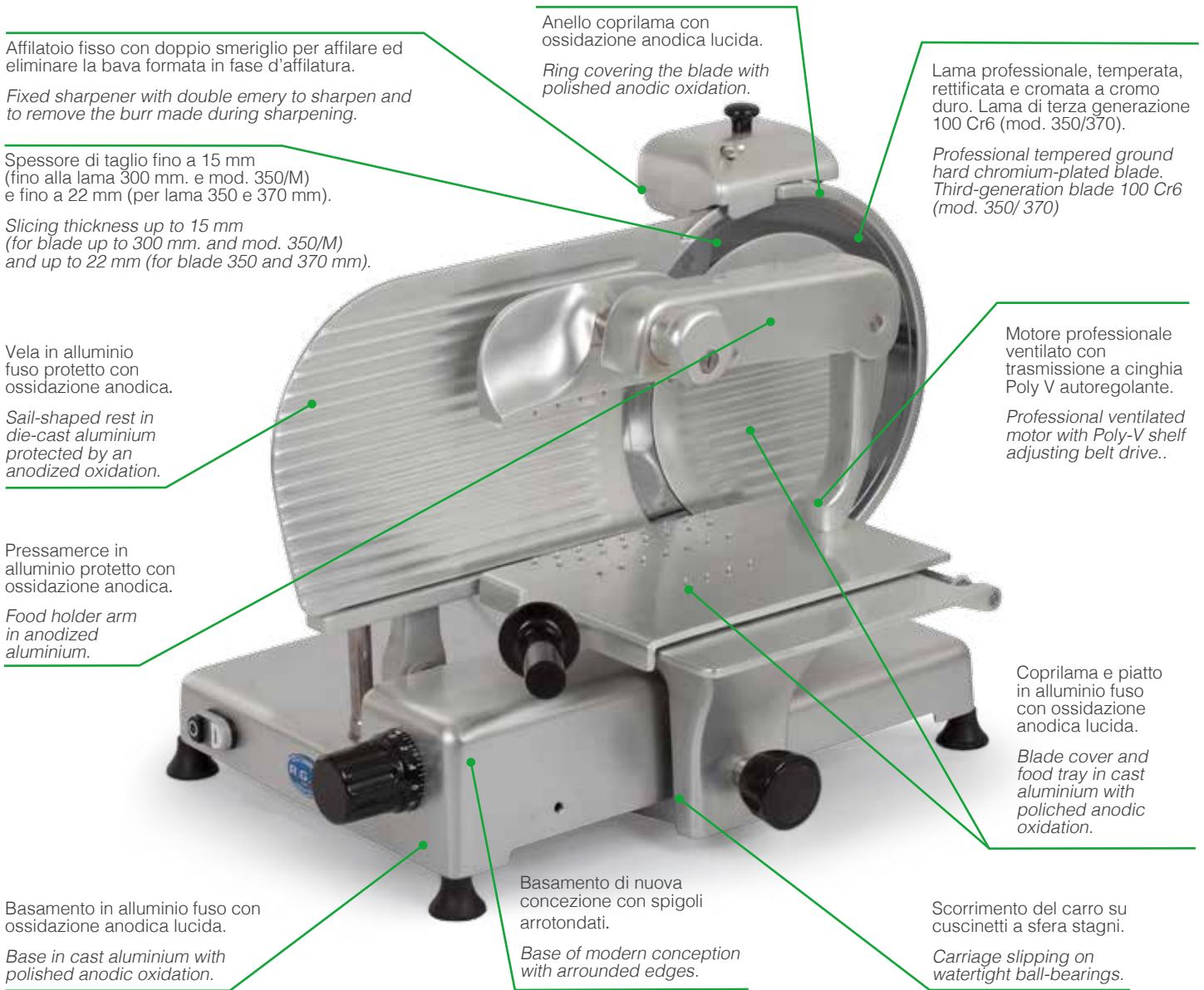
€ 138

BASE COLORATA NERO/AVORIO/ROSSO
COLOURED BASE BLACK/IVORY/RED


mod. 300 € 90

mod. 350 € 110

MOD.	PIATTO SALUMI BRACCIO A CIGNO VS -300	PIATTO SALUMI A COLONNE VS-2C 275/300	PIATTO CARNI A VASCA VC-250/275/300	PIATTO FISSO V-250/275/300/350	PIATTO CARNI VC -300/350/370	PIATTO SALUMI VS -300/350/370
------	---	---	---	-----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------



Nuovo piatto in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie (optional).
New removable st. steel plate washed in dishwasher (optional).



Cuffia protettiva sulla puleggia contro le infiltrazioni di liquidi. (escluso mod. 300/MG)
Pulley with protection against liquid infiltrations. (except mod. 300/MG)



Doppia capottina, superiore e inferiore, per la protezione del doppio smeriglio. (solo mod. 350-370SK)
Double cover, upper and lower, for protecting the double emery. (only mod. 350-370SK)

**DISPONIBILE CON
BASAMENTO COLORATO
(ROSSO, AVORIO, NERA).**

**AVAILABLE WITH COLOURED
BASE (RED, IVORY, BLACK).**



Caratteristiche

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida di nuova concezione con spigoli arrotondati.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
- Motore professionale ventilato con trasmissione a cinghia Poly V autoregolante.
- Lama professionale, temperata, rettificata e cromata a cromo duro. Lama di terza generazione 100 Cr6 (mod. 350/370).
- Anello coprilama con ossidazione anodica lucida.
- Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio.
- Spessore di taglio fino a 15 mm (fino alla lama 300 mm. e mod. 350/M) e fino a 22 mm (per lama 350 e 370 mm).

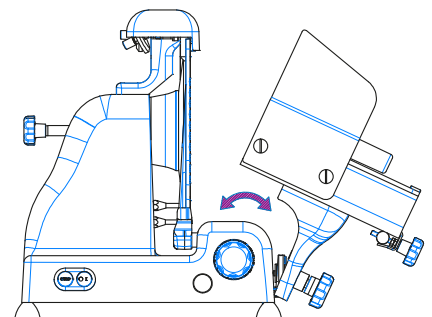
Features

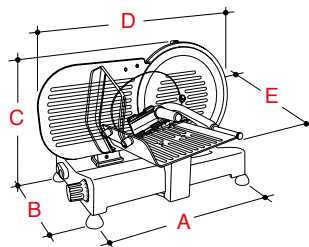
- *Base in cast aluminium with polished anodic oxidation of modern conception with arrounded edges.*
- *Blade cover and food tray in cast aluminium with poliched anodic oxidation.*
- *Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.*
- *Motore professionale ventilato con trasmissione a cinghia Poly V autoregolante.*
- *Professional tempered ground hard chromium-plated blade. Third- generation blade 100 Cr6 (mod. 350/ 370)*
- *Ring covering the blade with polished anodic oxidation.*
- *Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.*
- *Graduated knob for adjusting the slicing thickness.*
- *Slicing thickness up to 15 mm (for blade up to 300 mm. and mod. 350/M) and up to 22 mm (for blade 350 and 370 mm).*



Supporto piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. Standard sulle Kelly verticali con piatto carni a vasca e piatto fisso (lama 250/275/300).

Support special fixed meat plate that can be overturned to clean easier. Available as standard production for models with a single meat plate or a fixed plate (blade 250/275/300).





CEP - Centralina in sostituzione della **CEV**.
CEP - Control unit instead of **CEV**.

SERIE KELLY VERTICALE	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	PREZZO PRICE	- CEP
	mm	Watt	±5 mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR
PIATTO SALUMI - braccio a cigno / COLD-CUTS PLATE - swan food holding arm													
MOD VS-300/S-K	300	230	250 x 205	265	26	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	485	650	492	1626	-26
PIATTO SALUMI A COLONNE / COLUMN COLD-CUTS PLATE													
MOD VS-2C 275/S-K	275	150	250 x 190	265	23,5	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	517	555	495	1341	-26
MOD VS-2C 300/S-K	300	230	250 x 205	265	25	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	523	555	495	1526	-26
PIATTO CARNI / MEAT PLATE													
MOD VC-250/S-K	250	140	230 x 175	265	19,5	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	430	570	510	1026	-26
MOD VC-275/S-K	275	150	230 x 200	265	20	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	442	590	510	1096	-26
MOD VC-300/S-K	300	230	230 x 210	265	21,5	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	485	625	535	1216	-26
PIATTO FISSO / FIXED PLATE													
MOD V-250/S-K PF	250	140	235 x 175	265	20,5	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	430	535	476	906	-26
MOD V-275/S-K PF	275	150	225 x 200	265	21	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	442	550	480	1006	-26
MOD V-300/S-K PF	300	230	230 x 210	265	22,5	57 x 74 x 51,5 (m³ 0,22)	420	335	485	630	500	1152	-26
MOD V-300 MG/S-K PF	300	230	280 x 220	310	40	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	487	352	530	681	555	1430	-26
MOD V-350 M/S-K PF	350	300	265 x 225	310	44	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	487	352	570	681	561	1658	-
PIATTO CARNI / MEAT PLATE													
MOD VC-300 MG/S-K	300	300	275 x 195	310	42	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	487	352	530	705	600	1958	-26
MOD VC-350 M/S-K	350	300	275 x 225	310	46	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	487	352	570	695	609	2182	-
MOD VC-350/S-K	350	300	330 X 250	370	53	84 x 80 x 73 (m³ 0,5)	615	450	600	800	620	2475	-
MOD VC-370/S-K	370	400	350 X 265	370	55	84 x 80 x 73 (m³ 0,5)	615	450	610	810	620	2740	-
PIATTO SALUMI / COLD-CUTS PLATE													
MOD VS-300 MG/S-K	300	230	280 x 195	310	42	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	487	352	530	730	580	1911	-26
MOD VS-350 M/S-K	350	300	280 x 225	310	46	75,5 x 66 x 62 (m³ 0,3)	487	352	570	730	580	2234	-
MOD VS-350/S-K	350	300	330 x 250	370	53	84 x 80 x 73 (m³ 0,5)	615	450	600	800	620	2485	-
MOD VS-370/S-K	370	400	350 x 265	370	55	84 x 80 x 73 (m³ 0,5)	615	450	610	810	620	2730	-

Vela e disco paralama in teflon.
(vedi optional pag. 52)

Teflon sail and teflon blade cover.
(see optional pag. 52)



**Piatto Salumi**

BRACCIO A CIGNO

VS-300/S-K CEP+BLC PROF € 1626

**Piatto Carni**

CEP+BLC PROF VC-300 MG/S-K € 1958

CEP+BLC PROF VC-350M/S-K € 2182

**Piatto Salumi**

A COLONNE

VS-2C 275/S-K CEP+BLC PROF € 1341

VS-2C 300/S-K CEP+BLC PROF € 1526



CEP+BLC PROF VC-350/S-K € 2475

CEP+BLC PROF VC-370/S-K € 2740

**Piatto Carni**

A VASCA

VC-250/S-K CEP+BLC PROF € 1026

VC-275/S-K CEP+BLC PROF € 1096

VC-300/S-K CEP+BLC PROF € 1216

**Piatto Salumi**

CEP+BLC PROF VS-300 MG/S-K € 1911

CEP+BLC PROF VS-350 M/S-K € 2234

**Piatto Fisso**

V-250/S-K PF CEP+BLC PROF € 906

V-275/S-K PF CEP+BLC PROF € 1006

V-300/S-K PF CEP+BLC PROF € 1152



CEP+BLC PROF VS-350/S-K € 2485

CEP+BLC PROF VS-370/S-K € 2730



V-300 MG/S-K PF CEP+BLC PROF € 1430

V-350 M/S-K PF CEP+BLC PROF € 1658



PIATTO SALUMI BRACCIO A CIGNO

MOD. VS-300/S-K

Piatto salumi in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica, con braccio pressamerce a cigno.

Cast aluminium cold-cuts plate with polished anodic oxidation equipped by swan food holding arm.



Affettatrice professionale particolarmente indicata per tagliare qualsiasi salume, di varie dimensioni. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

Professional slicer especially suitable for cutting any kind of cold-cuts, also of big sizes. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.



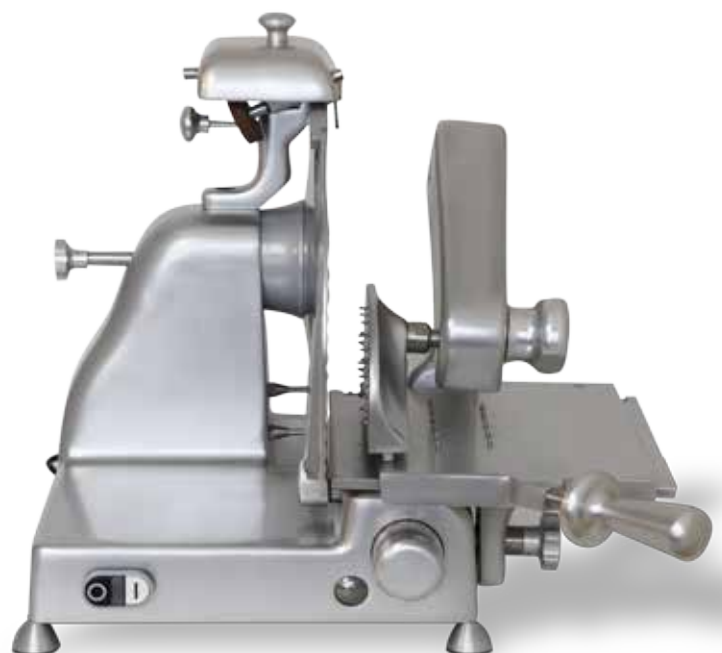
Ergonomic braccio pressamerce a cigno con puntine in acciaio inox.

Ergonomic swan food holding arm with stainless steel tacks.



Ciabatta fissa in alluminio con puntine in acciaio inox.

Fixed press in aluminium with stainless steel spikes.



PIATTO SALUMI A COLONNE

MOD. VS-2C 275/S-K VS-2C 300/S-K

Piatto salumi a colonne in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.

Cast aluminium column cold-cuts plate with polished anodic oxidation.



Affettatrice professionale particolarmente indicata per tagliare qualsiasi salume, di varie dimensioni. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

Professional slicer especially suitable for cutting any kind of cold-cuts, also of big sizes. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.



Braccio pressamerce con puntine in acciaio inox.

Food holding arm with stainless steel spikes.



Ciabatta in acciaio inox smontabile.

Removable press in stainless steel.



PIATTO A VASCA

MOD.	VC-250/S-K	VC-275/S-K	VC-300/S-K
------	------------	------------	------------

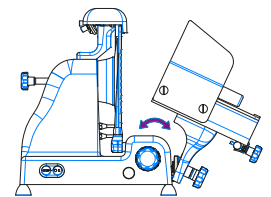
Piatto carni a vasca in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.

Cast aluminium single meat plate with polished anodic oxidation.



Affettatrice professionale particolarmente indicata per tagliare carni, di varie dimensioni. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

Professional slicer especially suitable for cutting any kind of cold-cuts, also of big sizes. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.



Supporto piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio.

Support special fixed meat plate that can be overturned to clean easier.

Pressamerce smontabile in alluminio con ciabatta in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

Removable food holder arm In aluminium with st. steel finger protection washed in dishwasher.



PIATTO FISSO

MOD.	V-250/S-K PF	V-275/S-K PF	V-300/S-K PF	V-300 MG/S-K PF	V-350 M/S-K PF
------	--------------	--------------	--------------	-----------------	----------------

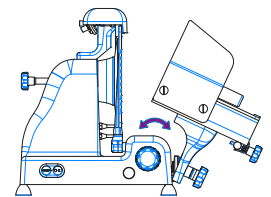
Piatto fisso in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.

Cast aluminium fixed plate with polished anodic oxidation.



Affettatrice professionale particolarmente per un utilizzo generico, per tagliare indifferentemente salumi o carne. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

Professional slicer for a generic use, suitable for cutting both cold-cuts and meat. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.



Supporto piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. (non disponibile per mod. 300MG e 350M)

Support special fixed meat plate that can be overturned to clean easier. (not available for mod. 300MG and 350M)



Braccio allineamento.
Alignment arm.



PIATTO CARNI

MOD. VC-300MG/S-K VC-350M/S-K VC-350/S-K VC-370/S-K

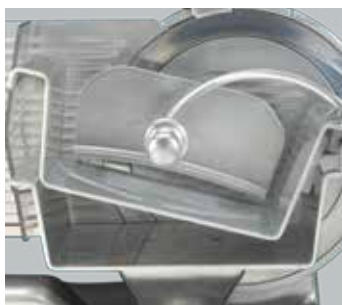
Doppio piatto carni in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica, per una migliore pulizia e per agevolare il taglio della carne.

Cast aluminium double meat plate with polished anodic oxidation for an easier clean and for a better cut of the meat.



Affettatrice professionale particolarmente indicata per tagliare carni, di varie dimensioni. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

Professional slicer especially suitable for cutting any kind of meat of different sizes. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.



Doppio piatto carni in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica, per una migliore pulizia e per agevolare il taglio della carne.

Cast aluminium double meat plate with polished anodic oxidation for an easier clean and for a better cut of the meat.



Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio, fino a 22 mm.

Graduated knob for adjusting the slicing thickness, up to 22 mm.



Doppia capottina, superiore e inferiore, per la protezione del doppio smeriglio. (non disponibile per mod. 300MG)

Double cover, upper and lower, for protecting the double emery. (not available for mod. 300MG)

PIATTO SALUMI

MOD.	VS-300MG/S-K	VS-350M/S-K	VS-350/S-K	VS-370/S-K
------	--------------	-------------	------------	------------

Piatto salumi in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica.

Cast aluminium cold-cuts plate with polished anodic oxidation.



Affettatrice professionale particolarmente indicata per tagliare qualsiasi salume, di varie dimensioni. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso; in questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

Professional slicer especially suitable for cutting any kind of cold-cuts, also of big sizes. The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by the system BLC, block of the sliding carriage, which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray; in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.



Ciabatta fissa in alluminio con puntine in acciaio inox.
Fixed press in aluminium with stainless steel spikes.



Doppia capottina, superiore e inferiore, per la protezione del doppio smeriglio.
Double cover, upper and lower, for protecting the double emery.



SERIE KELLY VERTICALE ACCESSORI-ACCESSORIES



standard

Formaggi-salumi
Cheese/cold-cuts

Pesce congelato
Frozen fish

Pane e carne congelata
Bread and frozen meat

LAMA TEFLONATA - TEFLON BLADE

formaggi/salumi - cheese/cold-cuts

Ø mm 250 - 275 € 55

Ø mm 300 € 74

Ø mm 350 - 370 € 92

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pane e carne congelata - bread and frozen meat

Ø mm 250 - 275 € 35

Ø mm 300 € 57

Ø mm 350 - 370 € 60

LAMA DENTATA - TOOTH BLADE

pesce congelato - frozen fish

Ø mm 250 - 275 € 60

Ø mm 300 € 60

Ø mm 350 - 370 € 65

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

LAME CON FORI ESTRATTORE

BLADES WITH HOLES FOR EXTRACTOR

LAMA STANDARD CON FORI PER ESTRATTORE

BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

Ø mm 250 - 275 € + 8

Ø mm 300 € +10

Ø mm 350 - 370 € +12

LAMA TEFLONATA CON FORI PER ESTRATTORE

TEFLON BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

formaggi/salumi - cheese/cold-cut

Ø mm 250 - 275 € + 8

Ø mm 300 € +10

Ø mm 350 - 370 € +12

LAMA DENTATA CON FORI PER ESTRATTORE

TOOTH BLADE WITH HOLES FOR EXTRACTOR

pane, carne congelata, pesce congelato
bread, frozen meat, frozen fish

Ø mm 250 - 275 € + 8

Ø mm 300 € +10

Ø mm 350 - 370 € +12

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

ESTRATTORE IN PVC per smontaggio lama

PVC EXTRACTOR for blade demounting



mod. 250 - 275 € 22

mod. 300 € 28

mod. 350 € 30

mod. 370 € 36

POMOLI E MANOPOLE IN SILVER

in alluminio ossidato, gradazione incisa. (in alternativa a quelle in plastica)

SILVER KNOBS AND FEET

In oxidized aluminium with engraved scale (Instead of plastic version)



mod. 250 - 275 € 96

mod. 300 € 138

mod. 350 - 370 € 148

SUPPORTO AFFETTATRICE per tavolo corto

SLICER SUPPORT for short table



MOD. 300 - 350 € 124

PRESSAMERCE SMONTABILE

in alluminio con ciabatta inox lavabile in lavastoviglie

REMOVABLE FOOD HOLDER ARM In aluminium with stainless steel finger protection washed in dishwasher



mod. Ø mm 250 - 275 - 300
(con piatto carni a vasca - with meat plate)

€ 45

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer

PARAFETTE AMOVIBILE CON POMELLI ZIGRINATI

REMOVABLE SLICES SAVES WITH KNURLED KNOBS



Ø mm 250 - 275 - 300 € 15

mod. 300/MG - 350/M € 20

MOTORE + CENTRALINA

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice

MOTOR + TRANSFORMER

Instead of the standard one assembled on the slicer



TRIFASE (380V) - THREEPHASE (380V)

MOD. CEP € 70

A TENUTA STAGNA - WATERPROOF

MOD. CEP € 80

12V / 24V

MOD. 350 - 370 CEP € 330



PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX

Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice

ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS

Instead of the standard one assembled on the slicer



tutti i modelli esclusi 350-370-S/K
all models except 350-370-S/K

€ 25

MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA SUL COPRILAMA

SAFETY MICROSWITCH ON BLADE-COVER



MOD. CEP PROF € 25

BASE COLORATA NERO/AVORIO/ROSSO

COLOURED BASE BLACK/IVORY/RED



mod. 250 - 275 - 300 SK € 90

mod. 300/MG - 350/M € 90

mod. 350 - 370 € 110



PIATTO SALUMI completo di supporto
COLD CUTS PLATE support included

mod. 350 S-K - 370 S-K **€ 780**



PIATTO CARNI completo di supporto
MEAT TRAY support included

mod. 350 S-K - 370 S-K **€ 780**



BRACCIO ALLINEAMENTO PRODOTTO
ALIGNMENT ARM

mod. VC 250 - 275 - 300 **€ 176**
mod. V 250 - 275 - 300 **€ 176**



PARASPRUZZI
SPLASHGUARD

mod. 350 - 370 **€ 134**



Ciabatta in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie.
Removable st. steel finger protection washed in dishwasher.

mod. VS 350 S-K - 370 S-K **€ 20**

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
Instead of the standard one assembled on the slicer



Piatto in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie.
Removable st. steel plate washed in dishwasher.

mod. VS 350 S-K - 370 S-K **€ 70**



Il parasfette di rapidissimo smontaggio oltre che a fermare e deflettere la fetta, consente una perfetta e rapida pulizia. Barra vela smontabile per facilitare la pulizia.

The paraslices of very quick disassembly not only stops and deflects the slice but also allows a perfect and quick cleaning. Bulkhead bar which can be dismantled to facilitate the cleaning.

MOD.	AU-300/A	AU-300/S	AU-350/A	AU-350/S
------	----------	----------	----------	----------

Affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura

Fixed sharpener with double emery to sharpener and to remove the burr made during sharpening

Spessore di taglio fino a 15 mm.
Slicing thickness up to 15 mm.

Scorrimanti su cuscinetti a sfera stagni e su bronzine autolubrificanti.
Slipping on watertight ball-bearings or self-lubricating bushings.

Chiusura stagna cassa/puleggia.
Watertight closure of the case/pulley unit.

Lama concava professionale ad alta resistenza.
High resistance hollow knife blade.

Avanzamento del prodotto a gravità
Gravity feed of the product.

Motore potente, ventilato.
Powerful, ventilated motor.

Costruzione in lega titolata di alluminio protetto da ossidazione anodica.
Anodized aluminum alloy construction.

Sistema di sicurezza per blocco vella allo smontaggio del piatto.
Fence panel safety block by disassembled food tray.



€ 176

Braccio di allineamento adatto per tenere fermi anche i più piccoli pezzi da tagliare.
Alignment arm suitable for holding even the smallest pieces to be cut.



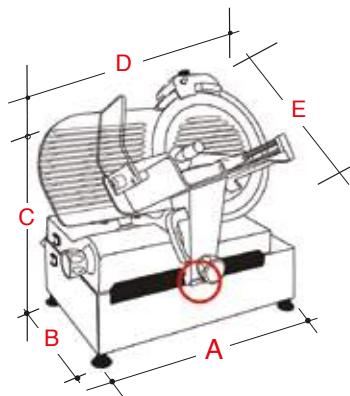
€ 462

Il contafette permette di impostare il numero di fette da tagliare. Al termine, il contafette si arresta automaticamente.
The slice counter allows you to set the number of slices to cut. At the end, the slice counter stops automatically.



€ 588

Braccio pressamerce a cigno adatto per tagliare anche i pezzi più grossi.
Swan food holding arm suitable to hold even the biggest pieces to be cut.



SERIE DOLLY AUTOMATICA	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing	A	B	C	D	E	DOM	CEP+BLC PROF
	mm	Watt	mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR	€ EUR
MOD AU-300/A	300	230	245 x 220	270	49	63 x 52 x 62 (m³ 0,2)	540	325	630	620	480	2066	2445
MOD AU-300/S	300	230	245 x 220	270	49	63 x 52 x 62 (m³ 0,2)	540	325	630	620	480	2084	2475
MOD AU-350/A	350	300	295 x 255	310	54	76 x 60 x 80 (m³ 0,37)	620	325	630	680	515	2717	3085
MOD AU-350/S	350	300	295 x 255	310	54	76 x 60 x 80 (m³ 0,37)	620	325	630	680	515	2761	3190



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

AU 300/A CEP+BLC PROF € 2445

AU 300/A CE DOM € 2066



**AFFILATOIO AMOVIBILE
REMOVABLE SHARPENER**

AU 350/A CEP+BLC PROF € 3085

AU 350/A CE DOM € 2717



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

AU 300/S CEP+BLC PROF € 2475

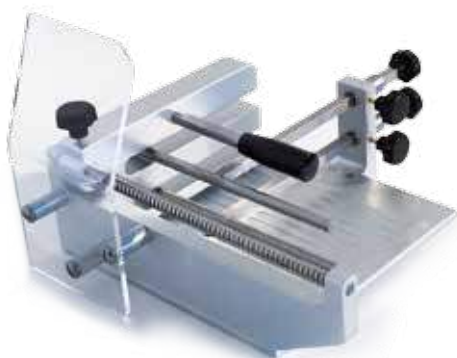
AU 300/S CE DOM € 2084



**AFFILATOIO FISSO
FIXED SHARPENER**

AU 350/S CEP+BLC PROF € 3190

AU 350/S CE DOM € 2761



Piatto S.C.A. adatto per tagliare pezzi di salumi e/o carni dalla forma non uniforme.
S.C.A. plate suitable for holding pieces with particular shapes/sizes that can be hardly hold by a traditional plate.

In sostituzione del piatto normale **€ 600**
Instead of standard plate

Se richiesto separatamente **€ 710**
If separately requested



Leva per inserire l'automatismo di avanzamento.
Lever to start the automatic advancement and the automatic way of working.



SERIE KELLY AUTOMATICA



MOD.	AU-300 MG	AU-350 M
------	-----------	----------

Affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura
Fixed sharpener with double emery to sharpener and to remove the burr made during sharpening

Scorrimanti su cuscinetti a sfera stagni e su bronzine autolubrificanti.
Slipping on watertight ball-bearings or self-lubricating bushings.

Spessore di taglio fino a 15 mm.
Slicing thickness up to 15 mm.

Chiusura stagna cassa/puleggia.
Watertight closure of the case/pulley unit.

Lama concava professionale ad alta resistenza.
High resistance hollow knife blade.

Avanzamento del prodotto a gravità
Gravity feed of the product.

Sruttura in acciaio inox.
St. steel structure.

Motore potente, ventilato.
Powerful, ventilated motor.

Costruzione in lega titolata di alluminio protetto da ossidazione anodica.
Anodized aluminum alloy construction.

Leva di sgancio carrello per l'utilizzo in manuale.
Lever to start the manual advance.



Piatto S.C.A. adatto per tagliare pezzi di salumi e/o carni dalla forma non uniforme.
S.C.A. plate suitable for holding pieces with particular shapes/sizes that can be hardly hold by a traditional plate.

In sostituzione del piatto normale
Instead of standard plate **€ 600**

Se richiesto separatamente
If separately requested **€ 710**

**€ 462**

Il contafette permette di impostare il numero di fette da tagliare. Al termine, il contafette si arresta in automatico. (mod. biella-manovella)

The slice counter allows you to set the number of slices to cut. At the end, the slice counter stops automatically. (mod. connecting rod-crank)



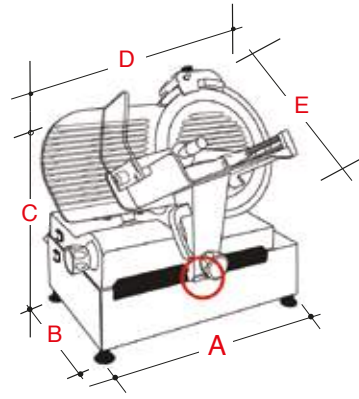
Pannello digitale con possibilità di 3 velocità e 3 corse (versione a cinghie).

Digital control panel with 3 speeds and 3 strokes (version with belt).



Leva di sgancio carrello per l'utilizzo in manuale.

Lever to start the manual advance.



VERSIONE CON SISTEMA BIELLA-MANOVELLA (1 VELOCITÀ E 1 CORSA)
VERSION WITH CONNECTING ROD-CRANK SYSTEM (1 SPEED AND 1 STROKE)

SERIE KELLY AUTOMATICA	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	CEP+BLC PROF
	mm	Watt	mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
MOD AU-300 MG	300	230	280 x 200	325	49	63 x 52 x 62 (m ³ 0,2)	540	325	630	685	540	2750
MOD AU-350 M	350	300	290 x 220	325	49	63 x 52 x 62 (m ³ 0,2)	540	325	677	715	555	2990



AU-300 MG CEP+BLC PROF € 2750



AU-350 M CEP+BLC PROF € 2990

VERSIONE CON SISTEMA A CINGHIE (3 VELOCITÀ E 3 CORSE)
VERSION WITH BELTS SYSTEM (3 SPEEDS AND 3 STROKES)

SERIE KELLY AUTOMATICA	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	imballo Packing	A	B	C	D	E	CEP+BLC PROF
	mm	Watt	mm	mm	Kg	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
MOD AU-300 MG	300	230	280 x 200	325	49	63 x 52 x 62 (m ³ 0,2)	487	356	545	685	540	3650
MOD AU-350 M	350	300	290 x 220	325	49	63 x 52 x 62 (m ³ 0,2)	487	355	585	715	555	3990



AU-300 MG CEP+BLC PROF € 3650



AU-350 M CEP+BLC PROF € 3990

PERNO PULEGGIA E CUSCINETTI IN ACCIAIO INOX
 Al posto di quello standard montato di serie sull'affettatrice
ST. STEEL PIN OF PULLEY AND ST. STEEL BEARINGS
 Instead of the standard one assembled on the slicer



€ 35

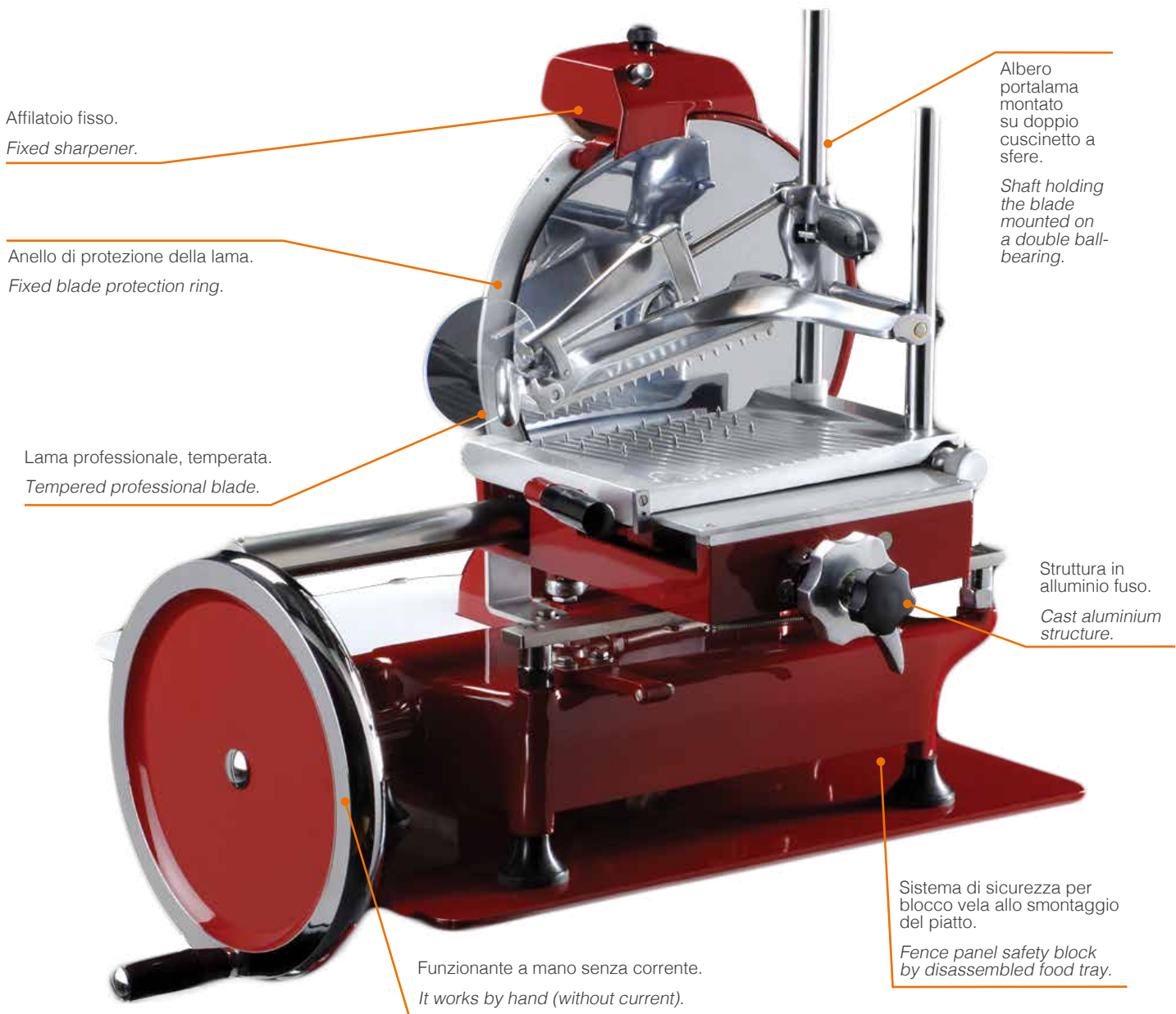


Braccio di allineamento adatto per tenere fermi anche i più piccoli pezzi da tagliare.

Alignment arm suitable for holding even the smallest pieces to be cut.

€ 176

MOD.	250/S	300/S	350/S
------	-------	-------	-------



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.

Anello di protezione della lama.
Fixed blade protection ring.

Lama professionale, temperata.
Tempered professional blade.

Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.

Struttura in alluminio fuso.
Cast aluminium structure.

Funzionante a mano senza corrente.
It works by hand (without current).

Sistema di sicurezza per blocco vela allo smontaggio del piatto.
Fence panel safety block by disassembled food tray.

Ricostruita secondo i canoni di assemblaggio che un tempo davano vita alle prime affettatrici a movimento manuale. Ideale per taverne, rustici, show room, negozi specializzati.

Reconstructed in conformity with the assembling rules which were followed in the past when the first manually slicers were created. Ideal for taverns, cottages, show room specialised shops.

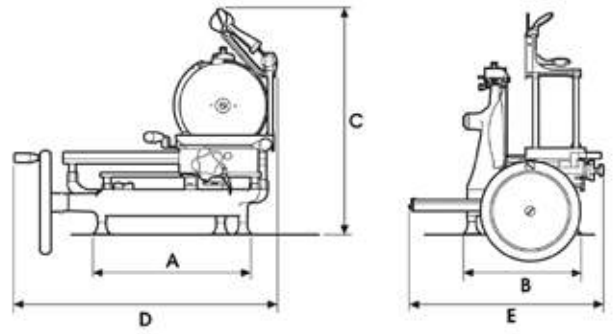
OPTIONAL

MOD 250/300	€ 250
MOD 350	€ 550



€ 1100

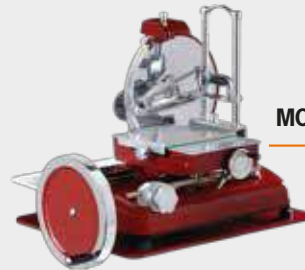
Piedistallo
Laccato rosso,
peso kg 70
*Pedestal
Lacquered red
Weight Kg 70*



SERIE STYLE 900	Diametro lama Blade diameter	Capacità di taglio Cutting capacity	Peso netto Net weight	Spessore di taglio Slicing thickness	Imballo Packing	A	B	C	D	E	PREZZO PRICE
	mm	mm	Kg	mm	cm	mm	mm	mm	mm	mm	€ EUR
MOD 250/S	250	185 x 150	33	da 0 a 2,3	75 x 75 x 68 (m³ 0,38)	380	290	510	680	520	4143
MOD 300/S	300	230 x 190	45,5	da 0 a 2,5	75 x 75 x 68 (m³ 0,38)	400	340	740	720	600	4508
MOD 350/S	350	270 x 240	81	da 0 a 2,5	84 x 94 x 84 (m³ 0,67)	650	400	800	870	710	7519



MOD 250/S € 4143



MOD 350/S € 7519



MOD 300/S € 4508



Accessori affettatrici professionali / Accessories professional slicers



OLIATORE PER PARTI MECCANICHE LUBRICANT FOR MECHANICAL PARTS

125 ml - box 16 pz

1 Pz. € 8

1 Box € 128



SPINA INGLESE CON FUSIBILE

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
GREAT BRITAIN PLUG WITH FUSE
Instead of the standard one assembled on the slicer

€ 10



PINZA A MOLLA PER SALUMI CLAMP SPRING FOR SAUSAGES

Dimensioni / Size
105 x 55 x 75 mm

€ 11



SPINA SVIZZERA

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
SWITZERLAND PLUG
Instead of the standard one assembled on the slicer

€ 5

VELA E DISCO PARALAMA IN TEFLON

Al posto di quelli standard montati di serie sull'affettatrice
TEFLON SAIL AND TEFLON BLADE COVER
Instead of the standard one assembled on the slicer



mod. 250 - 275 - 300 € 80

mod. 350 - 370 € 110



SPINA AUSTRALIA

Al posto di quella standard montata di serie sull'affettatrice
AUSTRALIAN PLUG
Instead of the standard one assembled on the slicer

€ 10

COPERTURA AFFETTATRICE

Tessuto 100% cotone color sabbia con bordi rosso.
Dimensioni 30 x 40 x 30 cm.

SLICERS COVERS

100% cotton tissue, sand colour with red edges.
Dimension 30 x 40 x 30 cm.

CENTRALINA, MOTORE, CONDENSATORE E SPINA AMERICANA

Al posto di quelli standard montati di serie sull'affettatrice
AMERICAN CONTROL UNIT, MOTOR, CONDENSER AND PLUG
Instead of the standard one assembled on the slicer

€ 25



cod. 90327 € 17
mod. 195 - 200 - 220 - 250





ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE RESTAURANT EQUIPMENTS

Tritacarne	56	Basi FryTop	73
<i>Meat grinder</i>		<i>FryTop stands</i>	
Tritacarne Grattugia	57	Crepieres elettriche	74
<i>Meat grinder and grater</i>		<i>Electric crepieres</i>	
Grattugia Maxi	58	Spaccaggiaccio	75
<i>Maxi Grater</i>		<i>Ice-breaker</i>	
Cutter	59	Hamburgatrice	75
Mixer ad immersione	60	<i>Hamburger</i>	
<i>Immersion blender</i>		Forni microonde	76
Sottovuoto a campana	61	<i>Microwave ovens</i>	
<i>Chamber vacuum machine</i>		Forni a convezione	77
Fresh Quality	62	<i>Convection ovens</i>	
<i>Vacuum machine</i>		Forni pizza	78
Sacchetti/rotoli per sottovuoto	63	<i>Pizza ovens</i>	
<i>Vacuum bags/rolls</i>		Forni pizza vetro panoramico	79
Friggitrice elettrica	64	<i>Pizza ovens panoramic glass</i>	
<i>Electric fryer</i>		Vetrinette calde	80
Tostiere	66	<i>Heated pastry display</i>	
<i>Toasters</i>		Vetrinette neutre	81
Grill a contatto ghisa	67	<i>Ambient pastry display</i>	
<i>Cast iron plates</i>		Abbattitori	82
Grill a contatto vetroceramica	68	<i>Blast chillers</i>	
<i>Glass ceramic grill</i>		Segaossa	83
Piastra a induzione	69	<i>Bone saw</i>	
<i>Induction plate</i>		Lavamani	84
Bagnomaria	69	<i>Hand basins</i>	
<i>Electric Bainmarie</i>		Aiuti per la cucina	85
FryTop elettrici	70	<i>Helps for cooking</i>	
<i>Electric FryTop</i>		Condizioni di vendita	89
FryTop a gas	71	<i>General sales conditions</i>	
<i>Gas FryTop</i>			
FryTop piastra in acciaio cromato	72		
<i>FryTop with chromed stainless steel plate</i>			

MOD.	XTRC 12 I	XTRC 22 I	XTRC 32 I
------	-----------	-----------	-----------



In dotazione piastra Ø 70 mm con fori da Ø 6 mm e coltello. Come optional è possibile avere un altro coltello oppure piastra Ø 70 mm con fori Ø 4,5 o Ø 6 o Ø 8 mm.

Plate Ø 70 mm with holes Ø 6 mm and a knife included. Additional knives and plates (holes Ø 4,5 or Ø 6 or Ø 8 mm.) are also available.

**Modelli standard trifase.
Standard models three-phase.**

TRITACARNE MEAT GRINDER	COD.	Potenza motore Power	Piastra Plate	Fori Holes	Peso netto Net weight	PREZZO PRICES	Monofase Monophase 230/50	Inversione di marcia Reverse function	Extra CE	Cavi speciali Special cables	Piastra Ø 70 fori 4,5-6-8 mm Plate Ø 70 holes 4,5-6-8 mm	Coltello Knife
		kW - Hp	mm	mm	Kg	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
MOD XTRC 12 I	90310	0,75 - 1	Ø 70	Ø 6	21	825	+30	+130	- 34	+36	35	19
MOD XTRC 22 I	90311	1,1 - 1,5	Ø 82	Ø 6	26	925	+30	+130	- 34	+36	39	23
MOD XTRC 32 I	90312	1,5 - 2	Ø 98	Ø 6	33	1450	+30	inclusa included	- 34	+36	48	27



**TRITACARNE
MEAT GRINDER**

COD. XTRC 12 I € 825



**TRITACARNE
MEAT GRINDER**

COD. XTRC 32 I € 1450



**TRITACARNE
MEAT GRINDER**

COD. XTRC 22 I € 925

MOD.

XT-GR 12 I

XT-GR 22 I



Motore ventilato con protezione termica.

Ventilated motor with thermic protection.

Bocca in acciaio inox.

Mouth in stainless steel.

Rullo acciaio inox 75x140mm estraibile.

Removable stainless steel drum 75x140 mm.

Bacinella in acciaio inox.
Stainless steel basin.

Struttura in alluminio pressofuso.

Frame in die-cast aluminium.

Bacinella in acciaio inox.

Stainless steel basin.



In dotazione piastra Ø 70 mm con fori da Ø 6 mm e coltello. Come optional è possibile avere un altro coltello oppure piastre Ø 70 mm con fori Ø 4,5 o Ø 6 o Ø 8 mm.

Plate Ø 70 mm with holes Ø 6 mm and a knife included. Additional knives and plates (holes Ø 4,5 or Ø 6 or Ø 8 mm.) are also available.

Modelli standard trifase.
Standard models three-phase.

TRITACARNE/GRATTUGIA MEAT GRINDER/GRATER	COD.	Potenza motore Power	Piastra Plate	Fori Holes	Peso netto Net weight	PREZZO PRICES	Monofase Monophase 230/50	Inversione di marcia Reverse function	Extra CE	Cavi speciali Special cables	Piastra Ø 70 fori 4,5-6-8 mm Plate Ø 70 holes 4,5-6-8 mm	Coltello Knife
		KW - Hp	mm	mm	Kg	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR
MOD XT-GR 12 I	90313	0,75 - 1	Ø 70	Ø 6	27	1090	+30	+130	- 34	+36	39	19
MOD XT-GR 22 I	90314	1,1 - 1,5	Ø 82	Ø 6	32	1190	+30	+130	- 34	+36	39	23



TRITACARNE/GRATTUGIA
MEAT GRINDER/GRATER

COD. XT GR 12 I € 1090

TRITACARNE/GRATTUGIA
MEAT GRINDER/GRATER

COD. XT GR 22 I € 1190





GRATTUGIA MAXI

ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE/RESTAURANT EQUIPMENTS



MOD. VIP 8/GS VIP 12/GS



Coperchio di chiusura del rullo.
Cover of the drum for removing it.



Rullo professionale in acciaio inox estraibile e lavabile in lavastoviglie.
Ø rullo mm 60x110 (mod. VIP 8)
Ø rullo mm 80x145 (mod. VIP 12)

Professional drum in stainless steel that can be removed and put in the dish-washer.
Drum Ø mm 60x110 (mod. VIP 8)
Drum Ø mm 80x145 (mod. VIP 12)

Motore ventilato con protezione termica.

Ventilated motor with thermic protection.

Bacinella in acciaio inox.
Stainless steel basin.



Griglia di protezione in acciaio inox.
Stainless steel protection grid.

GRATTUGIA MAXI MAXI GRATER	COD.	Potenza motore Power	Peso netto Net weight	Bacinella Plate	Dimensioni prodotto Product size	Produzione/h Output/h	Imballo Packing	PREZZO PRICE	Inversione di marcia Reverse function	Extra CE	Cavi speciali Special cables
		Watt - Hp	Kg	cm	kg	cm	€ EUR	€ EUR	€ EUR	€ EUR	
MOD VIP 8 G/S	SILVER 90295	450 - 0,5	8,2	Ø 17 H 6	29 X 17 X 29,5	30 Formaggio/cheese 50 Pane/bread	32 x 27,5 x 33,5	323	-	-	+36
MOD VIP 8 G/S COLOR	RED 90296	450 - 0,5	8,2	Ø 17 H 6	29 X 17 X 29,5	30 Formaggio/cheese 50 Pane/bread	32 x 27,5 x 33,5	333	-	-	+36
	IVORY 90297										
MOD VIP 12 G/S	BLACK 90298	1,1 - 1,5	17,5	Ø 20 H 13	40,5 x 28 x 42	100 Formaggio/cheese 130 Pane/bread	49 x 32,5 x 48,5	720	+130	- 34	+36
	MONOFASE 90301										
	TRIFASE 90302	1,7 - 2,3									



GRATTUGIA MAXI
MAXI GRATER

MAXI VIP 8 G/S € 323



GRATTUGIA MAXI
MAXI GRATER

MAXI VIP 8 G/S € 333

RED-BLACK-IVORY



GRATTUGIA MAXI
MAXI GRATER

MAXI VIP 12 G/S € 720

MOD.	CU 3	CU 5	CU 8
------	------	------	------

Costruzione in alluminio anodizzato.
Anodized construction.

Interruttore micro sul coperchio (la macchina funziona solo se questo è chiuso).

Magnetic microswitch on cover (units works only when the cover is closed)

Contenitore e lame in acciaio inox.

Bowl and blades in st. steel.

Interruttore sotto il contenitore, pulsanti di marcia/arresto a basso voltaggio con relè.

Switch under pan, low voltage start/stop buttons with relay.

Piedini di gomma che assicurano una buona presa sulla superficie di lavoro e quindi sicurezza nelle operazioni.

Rubber feet grip work surface firmly for safe use.

CUTTER	COD.	Potenza motore Power			Motore Motor	Capacità Capacity	Dimensioni Product size	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		Volt	kW	HP					
CU 3 - LITRI/LITERS	106 000	230 - 50 Hz	0,50	0,50	Giri/min 1400	lt. 3	cm 32 x 52 x 62	Kg 12	721
CU 5 - LITRI/LITERS	106 001	230 - 50 Hz	0,75	1	1400	5	32 x 71 x 85	24,6	1299
CU 8 - LITRI/LITERS	106 002	230 - 50 Hz	0,75	1	1400	8	32 x 71 x 85	24,9	1352



CUTTER

CU 3 € 721

CU 5 € 1299

CU 8 € 1352



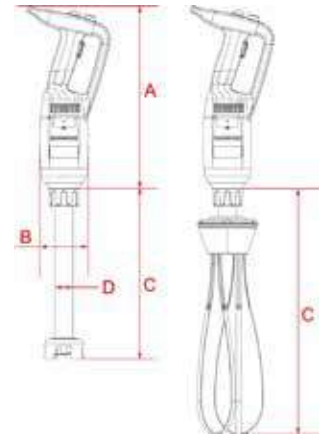
Lame in acciaio inox.
Stainless steel blade.



Velocità variabile.
Variable speed.

Ideale per ristoranti, pasticcerie, gelaterie. Corpo resistente realizzato in ABS. Motore ventilato con protezione termica. Velocità variabile. Asta e lame in acciaio inox. Fruste e supporti disponibili come accessori.

Ideal for restaurant, pastry shop, ice cream shop. Resistant body made in ABS. Ventilated motor with thermal protection. Variable speed. Blender tube and blades made in stainless steel. Whisks and support available.



MIXER AD IMMERSIONE IMMERSION BLENDER	COD.	Potenza Power Volt	Potenza Power kW	Velocità variabile Variable speed RPM	A mm	B mm	C mm	D mm	Per modello For model	Peso netto Net weight Kg	PREZZO PRICE € EUR
MI22V+T160	110952	230-50Hz	0,22	4000-20000	304	Ø 75	160	Ø 25	/	1,6	220
MI35V (CORPO/BODY)	110953	230-50Hz	0,35	4000-16000	359	Ø 91	/	/	/	1,76	160
MI50V (CORPO/BODY)	110954	230-50Hz	0,5	4000-20000	359	Ø 91	/	/	/	2	180
T250 (TUBO/TUBE)	110955				/	/	250	Ø 35	MI35V / MI50V	0,82	130
T300 (TUBO/TUBE)	110956				/	/	300	Ø 35	MI35V / MI50V	1,02	145
T400 (TUBO/TUBE)	110957				/	/	400	Ø 35	MI35V / MI50V	1,28	160
F185 (FRUSTA/WHISK)	110958				/	/	185	/	MI22V	0,81	155
F250 (FRUSTA/WHISK)	110959				/	/	250	/	MI35V / MI50V	0,86	165
SPMI (SUPPORTO/SUPPORT)	110960				610 x 410 x 95 mm				PER TUTTI I MODELLI FOR ALL MODELS	1,36	30
SMMI (SUPPORTO/SUPPORT)	110961				270 x 90 x 65 mm					0,26	130



**MIXER AD IMMERSIONE
IMMERSION BLENDER**

MI22V+T160 € 220

**MESCOLATORE (PER MI35V/MI50V)
BLANDE TUBE (FOR MI35V/MI50V)**

T250 € 130

T300 € 145

T400 € 160

ACCESSORI/ACCESSORIES



**SUPPORTO A MURO
WALL SUPPORT**

SMMI € 30



**MIXER AD IMMERSIONE
IMMERSION BLENDER**

MI35V € 160

MI50V € 180

**FRUSTA
WHISK**

F185 PER MI22V € 155

F250 PER MI35V/MI50V € 165



**SUPPORTO PER PENTOLA
SUPPORT FOR POT**

SPMI € 130

MOD.

SC28

SC30E



Permette di confezionare sottovuoto qualsiasi tipo di alimento, proteggendolo dalle insidie dell'aria e preservandone in questo modo la freschezza e la qualità per un periodo superiore rispetto alla normale conservazione.

It allows to vacuum-pack each type of food, protecting it against bacterium present in the air and preserving in this way the freshness and the quality for a period superior in comparison with normal storage.

SOTTOVUOTO A CAMPANA	COD.	Potenza motore Power	Alimentazione Power supply	Capacità della pompa Vacuum pump capacity	Peso netto Net weight	Barra saldante Sealing bar	Dimensioni prodotto Product size	Ciclo completo Machine cycle	PREZZO PRICE
		kW			Kg	mm	mm	sec	€ EUR
SC28	100181	0,3	230V - 1 - 50Hz	4 m3/h	25	280	450 x 330 x 295	25 - 60	2503
SC35	100182	0,4	230V - 1 - 50Hz	8 m3/h	35	350	525 x 450 x 370	20 - 40	3360
SC42	100183	0,55	230V - 1 - 50Hz	16 m3/h	56	420	525 x 480 x 430	20 - 40	3763



SOTTOVUOTO A CAMPANA
CHAMBER VACUUM

SC28 € 2503



SOTTOVUOTO A CAMPANA
CHAMBER VACUUM

SC35 € 3360



SOTTOVUOTO A CAMPANA
CHAMBER VACUUM

SC42 € 3763

MOD.	SV300	SV400
------	-------	-------

Corpo in ABS nero opaco e rivestimento in acciaio.
ABS black matt body with steel coating

Comandi soft touch.
Soft touch controls.

Guarnizione in gomma spugnosa elastica.
Spongy and elastic rubber gasket.



MACCHINA SOTTOVUOTO AUTOMATICA AUTOMATIC VACUUM MACHINE



Barra di scorrimento e taglierina per realizzare il sacchetto della lunghezza desiderata.

Sliding bar and cutter to make the bag with the wished length.



Tubetto flessibile in gomma completo di raccordi per confezionare sottovuoto gli alimenti non solidi. (Non sono inclusi nella confezione gli appositi contenitori, vasetti con coperchio e bottiglie con apposito tappo).

Rubber flexible hose with fittings for vacuum-packing no-solid food. In the packaging (are not included the suitable special containers, jars with lids and bottles with suitable caps).

Caratteristiche

- 2 barre saldanti in parallelo
- Albero pompa in acciaio
- Corpo in ABS nero opaco e rivestimento in acciaio
- Vano per avvolgere il cavo di alimentazione

Features

- Two welding bars in parallel
- Steel pump shaft
- ABS matt black body with steel coating
- Compartment to wind the power supply cable

FRESH QUALITY	COD.	Potenza motore Power			Potenza aspirazione Suction power	Max larghezza sacchetto Maximum width of the bag	Dimensioni barre saldanti Size of welding bars	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	PREZZO PRICE
		Volt	W	Giri/min							
SV 300	110501	220-240 - 50 Hz	180	3000	0,9	300	0,1 mm spessore (thickness) 3,0 mm larghezza (width)	4,65	423 x 285 x 160	480 x 345 x 210	450
SV 400	110502	220-240 - 50 Hz	350	3000	0,9	400	0,1 mm spessore (thickness) 3,0 mm larghezza (width)	5,90	515 x 285 x 160	570 x 340 x 200	599



SV 300 € 450

SV 400 € 599



Idoneo al confezionamento sottovuoto di tutti gli alimenti. Adatto alla conservazione sottovuoto in frigo o congelatore fino a -22°C. Adatto per ogni tipo di macchina sottovuoto. Conservare in luogo fresco e asciutto, non conservare in aree di stoccaggio calde o alla luce solare diretta. Si consigliano le seguenti condizioni di stoccaggio: 10 - 30°C, 40-60% RH.

Suitable for vacuum packaging of all types of food. Suitable for vacuum storage in the fridge or in the freezer up to -22°C. Suitable for all types of vacuum machine. Keep in cool and dry places, do not store in hot places or at sunlight. We advise the following storage conditions: 10-30°C, 40-60% RH



COD.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	TIPO	CONFEZIONE SINGOLA SINGLE BOX	PEZZI PER IMBALLO QUANTITY PER BOX	PREZZOCONFEZIONE SING. SINGLE BOX PRICE
7008	sacchetti alimentari 15 x 30	liscio	100 pezzi	1000 - (10 x 100 pz.)	8,70
7009	sacchetti alimentari 20 x 30	liscio	100 pezzi	1000 - (10 x 100 pz.)	11,60
7010	sacchetti alimentari 25 x 35	liscio	100 pezzi	800 - (8 x 100 pz.)	16,90
7011	sacchetti alimentari 30 x 40	liscio	100 pezzi	500 - (5 x 100 pz.)	23,20
7013	sacchetti alimentari 35 x 50	liscio	100 pezzi	500 - (5 x 100 pz.)	33,60
7014	sacchetti alimentari 40 x 60	liscio	100 pezzi	300 - (3 x 100 pz.)	46,00
7000	sacchetti alimentari 15 x 30	goffrato	100 pezzi	2200 - (22 x 100 pz.)	12,40
7001	sacchetti alimentari 20 x 30	goffrato	100 pezzi	1600 - (16 x 100 pz.)	16,60
7002	sacchetti alimentari 25 x 35	goffrato	100 pezzi	1000 - (10 x 100 pz.)	24,20
7003	sacchetti alimentari 30 x 40	goffrato	100 pezzi	800 - (8 x 100 pz.)	33,20
7005	sacchetti alimentari 35 x 50	goffrato	100 pezzi	500 - (5 x 100 pz.)	48,30
7024	sacchetti alimentari 40 x 60	goffrato	100 pezzi	400 - (4 x 100 pz.)	66,20
6997	sacchetti cottura 20x30	liscio	100 pezzi	1000 - (10 x 100 pz.)	19,60
6998	sacchetti cottura 25 x 35	liscio	100 pezzi	800 - (8 x 100 pz.)	28,70
6999	sacchetti cottura 30 x 40	liscio	100 pezzi	500 - (5 x 100 pz.)	39,40
7032	sacchetti cottura 20x30	goffrato	100 pezzi	1000 - (10 x 100 pz.)	24,90
7033	sacchetti cottura 25 x 35	goffrato	100 pezzi	800 - (8 x 100 pz.)	36,40
7034	sacchetti cottura 30 x 40	goffrato	100 pezzi	500 - (5 x 100 pz.)	49,90
6994	rotoli sacch. alim. 20 cm x 6 m	goffrato	2 pezzi	48 - (24 x 2 pz.)	6,40
6995	rotoli sacch. alim. 30 cm x 6 m	goffrato	2 pezzi	48 - (24 x 2 pz.)	9,80
6989	rotoli sacch. alim. 40 cm x 6 m	goffrato	2 pezzi	30 - (15 x 2 pz.)	14,00

MOD.	FE4	FE4+4	FE8R	FE8+R	FE10R	FE10+10R
------	-----	-------	------	-------	-------	----------



FRIGGITRICE ELETTRICA ELECTRIC FRYER	COD.	Potenza Power		Capacità olio Oil capacity	Capacità vasca Tank capacity	Dim. cestello Dim. basket	Produzione/h Output/h	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	PREZZO PRICE
		Volt	kW	lt.	lt.	mm	Kg	Kg	mm	€ EUR
MOD FE4	100190	230-50Hz	2,4	4	8	135 x 245 x 105	5	4,5	175 x 440 x 210 +100	234
MOD FE4+4	100191	230-50Hz	2,4 + 2,4	4 + 4	8 + 8	2x 135 x 245 x 95	6/8	10	380 x 420 x 230+100	450
MOD FE8R	100192	230-50Hz	3	8	12	210 x 250 x 110	12/16	9,5	270 x 440+50 x 265+100	420
MOD FE8R+8R	100193	230-50Hz	3 + 3	8 + 8	12 + 12	2x 210 x 250 x 110	7/8	17	565 x 440+50 x 265+100	774
MOD FE10R	100194	400/3+N-50Hz	6	10	15	210 x 280 x 110	14/16	11,5	275 x 500+30 x 265+100	630
MOD FE10+10R	100195	400/3+N-50Hz	6 + 6	10 + 10	15 + 15	2x 210 x 280 x 110	10/11	19	565 x 500+30 x 265+100	1116



Resistenze in acciaio inox.

Stainless steel heating elements.



4 LT

FE4

€ 234



4+4 LT

FE4+4

€ 450



**8 LT CON RUBINETTO
WHIT DRAIN TAP**

FE8R

€ 420



**8+8 LT CON RUBINETTO
WHIT DRAIN TAP**

FE8+8R

€ 774



**10 LT CON RUBINETTO
WHIT DRAIN TAP**

FE10R

€ 630



**10+10 LT CON RUBINETTO
WHIT DRAIN TAP**

FE10+10R

€ 1116

MOD.	TE1P	TE2P
------	------	------



TOSTIERE TOASTERS	COD.	Potenza Power		Altezza Utile Usefull height	Temporizzatore Timer	Dim. pinza Dim. plier	Num. resistenze Num. heating elements	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	PREZZO PRICE
		Volt	kW								
TE1P	112 001	230-50Hz	2,2	7	15	34 x 9,5	4 da 550 watt cad.	8	51,8 x 26,9 x 24	58 x 37 x 34	255
TE2P	112 002	230-50Hz	3,3	7+7	15	34 x 9,5	6 da 550 watt cad.	9,5	51,8 x 26,9 x 35,6	58 x 37 x 49	330



**TOSTIERA 1 LIVELLO - 3 PINZE INCLUDE
TOASTER 1 LEVEL - 3 PLIERS INCLUDED**

TE1P € 255



**PINZA
PLIER**

COD. 100 032 € 12



**TOSTIERA 2 LIVELLO - 6 PINZE INCLUDE
TOASTER 2 LEVEL - 6 PLIERS INCLUDED**

TE2P € 330

MOD.	PGS	PGM	PGD
------	-----	-----	-----



Autobilanciamento della piastra superiore, molle in acciaio e collegamento elettrico alla piastra superiore inserito nel tubolare in acciaio inox.

The upper plates are autobalanced with steel springs, electric wiring inside the stainless steel tube.

Impugnatura in materiale termoisolante.
The handles for lowering the plates are in heat-resistant material.

Termostato di regolazione e spie di inserimento resistenze.

Thermostat of regulation, warning lamps showing when the heating elements are on.

Piastra superiori ed inferiori rigate.

Upper and lower grooved plates.

GRILLA A CONTATTO GHISA CAST IRON PLATES	COD.	Potenza Power		Zona cottura Cooking zone	Esecuzione Piastre Plates execution	Temperatura Temperature	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	PREZZO PRICE
		Volt	kW	cm		°C	Kg	cm	cm	€ EUR
PGS	110160	230-50Hz	1,8	21,4 x 21,4	ghisa cast iron	50 - 300	13	29 x 31 x 21	36 x 46 x 28	325
PGM	110161	230-50Hz	2,2	34 x 23	ghisa cast iron	50 - 300	19	41 x 31 x 21	48 x 46 x 28	430
PGD	110162	230-50Hz	3,6	48 x 23	ghisa cast iron	50 - 300	28	57 x 31 x 21	63 x 46 x 28	599



**PIASTRA SINGOLA
SINGLE PLATE**

PGS € 325



**PIASTRA DOPPIA
DOUBLE PLATE**

PGD € 599



**PIASTRA MEDIA
MEDIUM PLATE**

PGM € 430

MOD.	PVS	PVM	PVD
------	-----	-----	-----



La velocità di riscaldamento delle piastre in vetroceramica, abbinata alla diminuzione delle potenze installate, danno come risultato una sensibile riduzione dei consumi di energia elettrica e di conseguenza un notevole risparmio economico.

The heating speed of pyroceram plates, combined with the reduction of the installed powers give as result an appreciable reduction of the electricity consumption and consequently a considerable economic saving.

Impugnatura perfettamente isolata.

Perfectly isolated handle.

Struttura in acciaio inox e piano in Vetro Ceramica. Design ideale e piacevole. Estrema facilità di pulizia.

Stainless steel frame and pyroceram plane. Ideal and nice design. Extreme easy cleaning.

GRILLA A CONTATTO GLASS CERAMIC GRILL	COD.	Potenza Power		Zona cottura Cooking zone	Esecuzione Piastre Plates execution	Temperatura Temperature	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	PREZZO PRICE
		Volt	kW	cm		°C	Kg	cm	€ EUR
PVS	107 000	230	1,7	27 X 30	vetroceramica glass ceramic	50 - 300	14	34 x 45 x 19	1010
PVM	107 001	230	2	40 X 30	vetroceramica glass ceramic	50 - 300	18	49 x 45 x 19	1120
PVD	107 002	230-400/3+N	3,4	55 X 30	vetroceramica glass ceramic	50 - 300	27	63 x 45 x 19	1592



**PIASTRA SINGOLA
SINGLE PLATE**

PVS € 1010



**PIASTRA DOPPIA
DOUBLE PLATE**

PVD € 1592



**PIASTRA MEDIA
MEDIUM PLATE**

PVM € 1120

**RASCHIETTO PER PIASTRE VETROCERAMICA
SCRAPER FOR GLASS CERAMIC CONTACT GRILLS**

COD. 107 103 € 10



PIASTRA A INDUZIONE

MOD. IND2



Piastra a induzione con struttura in acciaio inox e piano in Vetro Ceramica. Comandi elettronici di tipo sensoriale. Possibilità di gestire varie potenze e tempi di cottura. Timer con display a LED (0-180 minuti). Doppia ventola di raffreddamento.

Induction cooking top with stainless steel frame and pyroceram plate. Electronic control board for power regulation. Power and cooking time can be programmed. Timer with LED display (0-180 minutes). Dual-fan cooling.

**PIASTRA AD INDUZIONE 3,5 KW
INDUCTION PLATE 3,5 KW**

IND2 € 299

PIASTRA A INDUZIONE INDUCTION PLATE	COD.	Potenza Power		Temperatura Temperature	Calore Heating	Zona di cottura Cooking zone	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	PREZZO PRICE
		Volt	kW	°C	Ø mm	Kg	cm	cm	€ EUR	
IND2	100 121	230-50Hz	3,5	60 - 240	285	1	5,5	34 x 44,5 x 11,5	41 x 51,5 x 16	299



BAGNOMARIA

MOD. BM-R



Bagnomaria elettrico con termostato e rubinetto. Comandi manuali con interruttore di linea coassiale con termostato 90°C.

Manual control. Main switch/ thermostat adjustable up to 90°C. Electrical bainmarie with thermostat and safety tap.

**BAGNOMARIA ELETTRICO
ELECTRICAL BAINMARIE**

BM-R € 284

BAGNOMARIA ELETTRICO ELECTRICAL BAINMARIE	COD.	Potenza Power		Temperatura Temperature	Peso netto Net weight	Capacità Capacity	Dimensioni Product size	PREZZO PRICE
		Volt	kW	°C	Kg	cm	€ EUR	
BM-R	100 021	230-50Hz	1,2	30 - 90	8	150H	34 x 54+5 x 24	284

MOD.	FT30-LE	FT30-RE	FT60-LE	FT60-LRE
------	---------	---------	---------	----------

Fry top elettrici lisci e rigati.
Electric fry tops with smooth and grooved plate.

Cassetto raccolta grassi.
Drawer for collecting the fats.

Costruzione in acciaio inox.
Structure in stainless steel.

Interruttore generale di linea.
Main switch

Spie di inserimento resistenze.
Main switch and spy lamps.

Termostato con regolazione della temperatura.
Thermostat temperature regulator.



FRY TOP ELETTRICI ELECTRIC FRY TOP		COD.	Potenza Power	Temperatura Temperature	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	Raschietto incluso Scraper included	PREZZO PRICE
			Volt	kW	Kg	cm		€ EUR
FT30-LE	liscio monofase smooth monophase	102 000	230-50Hz	3	26	33 x 54 x 22	1	430
FT30-RE	rigato monofase striped monophase	102 001	230-50Hz	3	26	33 x 54 x 22	1	560
FT60-LE	liscio trifase smooth three-phase	102 004	400-50Hz	6	42	66 x 54 x 22	2	699
FT60-LRE	liscio/rigato trifase smooth/striped three-phase	102 005	400-50Hz	6	42	66 x 54 x 22	2	820



**MONOFASE
MONOPHASE**

LISCIA FT30-LE € 430

RIGATA FT30-RE € 560



**TRIFASE
THREE-PHASE**

LISCIA FT60-LE € 699

LISCIA/RIGATA FT60-LRE € 820

**PALETTA
SCOOP**



COD. 102 071
PER FRY TOP LISCIO € 14



COD. 102 072
PER FRY TOP RIGATO € 14

MOD.	FT30-LG	FT30-RG	FT60-LG	FT60-LRG
------	---------	---------	---------	----------



FRY TOP A GAS GAS FRY TOP	COD.	Potenza	Temperatura	Peso netto	Dimensioni	Raschietto incluso	PREZZO
		Power	Temperature	Net weight	Product size	Scraper included	PRICE
		kW GAS	°C	Kg	cm		€ EUR
FT30-LG liscio - smooth	102 002	4	50 - 300	27	33 x 60 x 22	1	562
FT30-RG rigato - striped	102 003	4	50 - 300	27	33 x 60 x 22	1	677
FT60-LG liscio - smooth	102 006	8	50 - 300	44	66 x 60 x 22	2	1037
FT60-LRG liscio/rigato - smooth/striped	102 007	8	50 - 300	44	66 x 60 x 22	2	1138

FRY TOP

LISCIA FT30-LG € **562**

RIGATA FT30-RG € **677**

PALETTA SCOOP

COD. 102 071 € **14**
PER FRY TOP LISCIO

COD. 102 072 € **14**
PER FRY TOP RIGATO

FRY TOP

LISCIA FT60-LG € **1037**

LISCIA/RIGATA FT60-LRG € **1138**

MOD.	FT60-LEC	FT60-LREC	FT60-LGC	FT60-LRGC
------	----------	-----------	----------	-----------



Fry top elettrici completamente lisci oppure lisci e rigati con piastra in acciaio inox CROMATO. Costruzione in acciaio inox. Termostato con regolazione della temperatura. Cassetto raccolta grassi. Interruttore generale di linea. Spie di inserimento resistenze.

Electric fry tops with chromed stainless steel plate, completely smooth or smooth and grooved. Stainless steel construction. Thermostat with temperature regulation. Tray for collecting fat. Main switch and spy lamps.



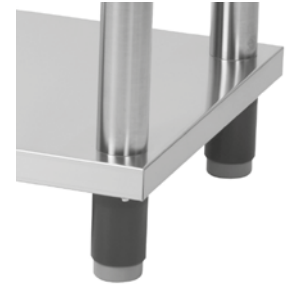
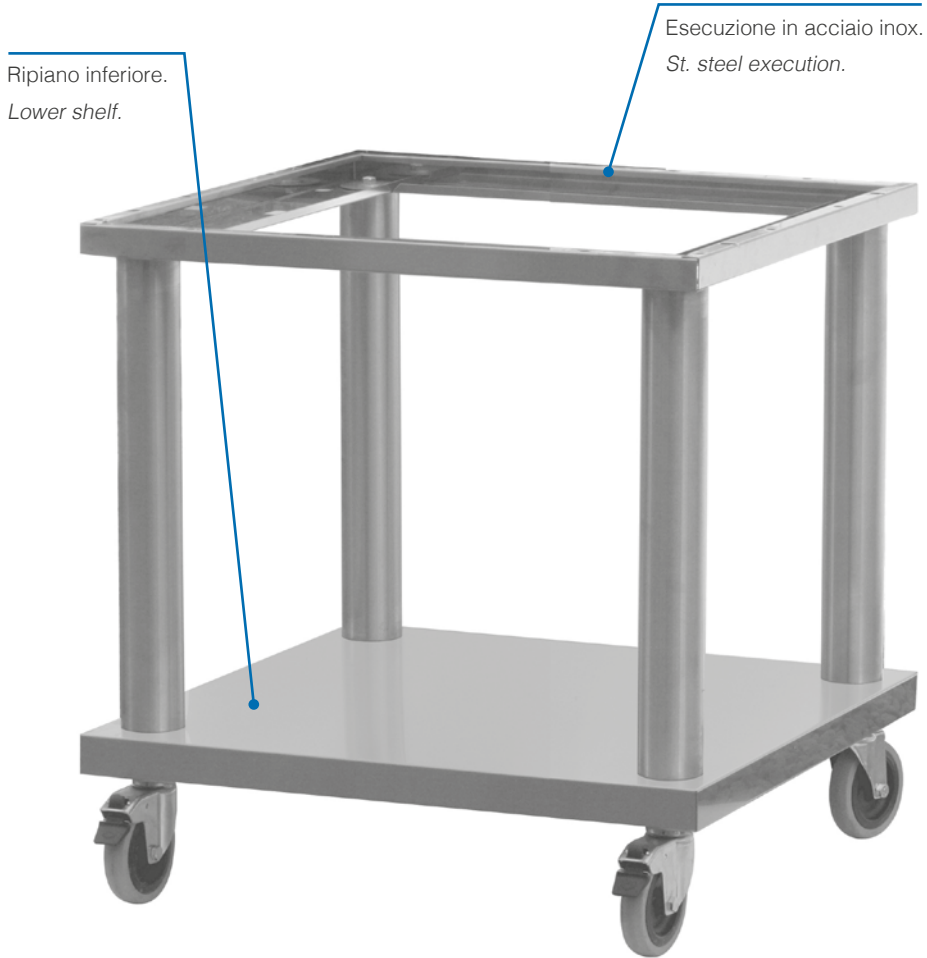
Fry top a gas completamente lisci oppure lisci e rigati con piastra in acciaio inox CROMATO. Costruzione in acciaio inox. Termostato con regolazione della temperatura. Cassetto raccolta grassi. Accensione piezo-elettrica. Bruciatori alta potenza.

Gas fry tops with chromed stainless steel plate, completely smooth or smooth and grooved. Stainless steel construction. Thermostat with temperature regulation. Tray for collecting fat. Piezo ignition. High power burners.

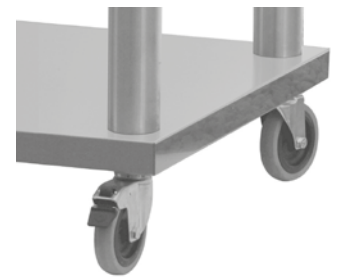
FRY TOP ACCIAIO CROMATO FRY TOP CHROMED PLATE	COD.	Potenza Power			Temperatura Temperature	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	Piastra cromata Chromed plate	Raschietto incluso Scraper included	PREZZO PRICE
		Volt	KW	KW Gas								
FT60-LEC	102028	400-50Hz	6	-	50 - 300	44	49	66 x 53 x 22	67 x 75 x 43	liscia smooth	2	994
FT60-LREC	102029	400-50Hz	6	-	50 - 300	44	49	66 x 53 x 22	67 x 75 x 43	liscia/rigata smooth/grooved	2	1200
FT60-LGC	102030	-	-	8	2 livelli (bassa/alta) max 270 2 levels (low/high) max 270	44	49	66 x 53 x 22	67 x 75 x 43	liscia smooth	2	1339
FT60-LRGC	102031	-	-	8	2 livelli (bassa/alta) max 270 2 levels (low/high) max 270	44	49	66 x 53 x 22	67 x 75 x 43	liscia/rigata smooth/grooved	2	1505

<p>FRY TOP ELETTRICI ELECTRIC FRY TOPS</p> <p>FT60-LEC € 994</p>	<p>FRY TOP A GAS GAS FRY TOPS</p> <p>FT60-LGC € 1339</p>	<p>PALETTA SCOOP</p> <p>COD. 102 071 PER FRY TOP LISCIO € 14</p>
<p>FT60-LREC € 1200</p>	<p>FT60-LRGC € 1505</p>	<p>COD. 102 072 PER FRY TOP RIGATO € 14</p>

MOD. PO-60 PO-60M



Versione con piedini regolabili.
Version with adjustable feet.



Versione con ruote:
2 con freno e 2 senza.
Version with wheels: 2 with brakets and 2 without brakets.

BASI FRY TOP FRY TOP STANDS	COD.	Versione Version	Ripiani Shelves	Peso Weight	Dimensioni Product size	PREZZO PRICE
				Kg	cm	€ EUR
PO-60	102054	PIEDINI REGOLABILI ADJUSTABLE FEET	1	11	66 x 51 x 65 - 71	346
PO-60M	102057	RUOTE 2 FRENO/2SENZA WHEELS 2 BRAKETs/2 WITHOUT	1	13	66 x 51 x 65	418



**BASE FRY TOP
PIEDINI REGOLABILI**

PO-60 **€ 346**



**BASE FRY TOP
CON RUOTE**

PO-60 **€ 418**

MOD. CREP-SE CREP-DE



Piatto in ghisa antiaderente speciale con trattamento lucidante per ottenere una facile pulizia.

Special anti-adherent cast iron plates. This kind of materiel allows to reach the required temperature on the complete plate surface and a perfect cleaning.

Interruttore bipolare.
Bipolar switch.

Termostato fino a 300°C e spia di inserimento resistenze.
Control thermostat up to 300°C with warning light showing elements are on.

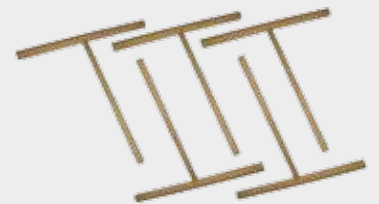
Costruzione in acciaio inox.
Body in stainless steel.

CREPIERE ELETTRICHE ELECTRIC CREPIERES	COD.	Potenza Power		Temperatura Temperature	Dim. piastra Dim. plate	Spatola Spatule	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	PREZZO PRICE
		Volt	kW	°C	Ø mm		Kg	mm	€ EUR
MOD CREP-SE	100047	230-50Hz	2,4	50 - 300	350	1 inclusa/included	13	370 x 412 x 178	486
MOD CREP-DE	100049	400/3+N-50Hz	4,8	50 - 300	2 x 350	2 inclusa/included	25	760 x 412 x 178	972

**PIASTRA CREPIERE SINGOLA ELETTRICA
ELECTRICAL SINGLE CREPIERE PLATE**



CREP-SE € 486



MOD. SPAC
5 PEZZI

**PIASTRA CREPIERE DOPPIA ELETTRICA
ELECTRICAL DOUBLE CREPIERE PLATE**



CREP-DE € 972

COD. 100 051 € 15

MOD. MOJITO

Struttura in acciaio inox.

Stainless steel structure.

Colonna portante in alluminio ossidato.

Bearing column in oxidized aluminium.



Il ghiaccio non viene tritato ma spaccato a pezzi. Impiegato nella preparazione di cocktails, bibite, granite, piatti di frutta esotica, pesce fresco, frutti di mare e altro.

Ice is not chopped but broken in pieces. Suitable for cocktails, beverages, water-ices, dishes of exotic fruits, fresh fish, shellfish and others. Stainless steel structure.

**SPACCAGHIACCIO
ICE - BREAKER**

MOJITO € 628

SPACCAGHIACCIO ICE-BREAKER	COD.	Potenza Power		Produzione Production	Dimensioni Product size	Peso Weight	PREZZO PRICE
		Volt	Watt				
MOJITO	90195	230-50Hz	250	120	200 x 330 x H 470 ÷ 570	10	628

HAMBURGATRICE MANUALE

MOD. HB 100 HB 130


Le hamburgatrici sono ideali per preparare in modo facile e veloce hamburger tondi e compatti, utilizzando macinato di manzo o impasti di carne, pesce, verdure, uova, pangrattato, ecc.

The hamburger appliance is suitable to prepare easily and quickly round, compact burgers, using ground beef or mixtures of meat, fish, vegetables, eggs, breadcrumbs, etc.

**HAMBURGATRICE MANUALE
MANUAL HAMBURGER**

HB 100 € 317

HB 130 € 339

HAMBURGATRICE MANUALE MANUAL HAMBURGER	COD.	Diametro hamburger Hamburger diameter	Peso Weight	Dimensioni Product size	Imballo Packing	PREZZO PRICE
		mm	Kg	cm	cm	€ EUR
HB 100	109 010	100	5,2	16 x 23 x 27	28 x 23 x 31	317
HB 130	109 012	130	5,6	16 x 28 x 27	28 x 23 x 31	339

MOD. FD2134 - 2100W FD1834 - 1800W FD1134 - 1100W FD1025 - 1000W FD925 - 900W



Forno a microonde digitale completamente in acciaio inox. Estrema facilità di pulizia. Pannello di controllo digitale. Apertura della porta con maniglia laterale. Display a LED. Piatto fisso.

Digital microwaves with stainless steel structure. Very easy to clean. Digital control panel. Door with pull side handle. LED display. Fixed plate.

FD2134 - 2100W € 1450

FD1834 - 1800W € 1300

FD1134 - 1100W € 1050



Forni a microonde digitali completamente in acciaio inox. Estrema facilità di pulizia. Piatto quadrato in ceramica. Pannello digitale. Apertura della porta con maniglia laterale. Display. Piatto fisso.

Digital microwaves with stainless steel structure. Very easy to clean. Square ceramic tray. Digital control panel. Door with pull side handle. Display. Fixed plate.

FD1025 - 1000W € 400



Forno microonde combinato. 5 Livelli di potenza. Programmatore elettronico. Scongelo automatico. Funzione grill 1kW. Orologio. Sicurezza antiavvio. Display digitale. Cottura croccante. Cottura automatica. Piatto girevole Ø 315 MM.

Combined microwave. 5 microwave power levels. Electronic programmer. Automatic defrost. Grill function 1kW. Clock. No-start safety device. Digital display. Crispy cooking. Automatic cooking. Turnable tray Ø 315 mm.

FD925 - 900W € 199

FORNI MICROONDE MICROWAVE OVENS	COD.	Potenza - Power		Alimentazione Voltage	Peso netto Net weight	Capacità Capacity	Dim. esterne External dim.	Dim. interne Internal dim.	Temporizzatore Timer	Magnetrons	PREZZO PRICE
		Ingresso Input	Uscita Output								
		kW	kW								
FD2134 - 2100W	110436	3,5	2,1	230V-50Hz	32,2	34	57,5x52,9x36,8	36x40,9x22,5	60	2	1450
FD1834 - 1800W	110434	3	1,8	230V-50Hz	32,2	34	57,5x52,9x36,8	36x40,9x22,5	60	2	1300
FD1134 - 1100W	110431	1,75	1,1	230V-50Hz	25,8	34	57,5x52,9x36,8	36x40,9x22,5	60	1	1050
FD1025 - 1000W	110438	1,5	1	230V-50Hz	13,5	25	51,1x42,1x28,5	32,7x34,6x20	-	1	400
FD925 - 900W	110421	1,45	0,9	230V-50Hz	17	25	51,3x42,4x30,7	32,8x36,8x20,6	-	1	199

MOD.	FCM23	FCM	FCM11	FCM64
------	-------	-----	-------	-------



MOD. FCM
FCM11



MOD. FCM64


CARATTERISTICHE TECNICHE

- Interno ed esterno in Acciaio Inox con finiture esterne in Scotch Bright
- Camera con angoli arrotondati
- Doppio motore e doppia ventola
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale
- Maniglia con sostegno e tubolare in Acciaio Inox
- Timer 60 minuti
- Termostato 280°C
- Illuminazione interna
- Porta fredda con vetri a basso emissivo, vetro interno estraibile
- Guide per teglie antiribaltamento estraibili
- Guarnizione porta ad incastro

TECHNICAL FEATURES

- Inside and Outside made of Stainless Steel with external Scotch Bright finishing
- Cooking chamber with round corners
- Double motor and double fans
- Internal global diffusion ventilation system
- Stainless Steel tubular handle
- 60 minute timer
- 280°C thermostat
- Internal lighting
- Cold glass door with removable internal glass (low emissivity)
- Removable anti-tipping guides support
- Interlocking door gasket

FORNI A CONVEZIONE CONVECTION OVENS	COD.	Potenza - Power		Capacità Capacity	Distanza tra le teglie Distance between trays	Peso netto Net weight	Dim. prodotto Product size	Dim. imballo Packing	PREZZO
		VOLT	kW						€ EUR
FCM23	102100	230-50Hz	2,5	3 griglie GN2/3	80	25	600x520x390	630x550x500	756
FCM	102101	230-50Hz	3,35	4 griglie 435x350	84	33	589x660x580	625x720x725	756
FCM11	102102	230-50Hz	3,35	4 griglie GN1/1	84	35	686x660x580	725x720x725	900
FCM64	102103	230-50Hz	3,35	3 griglie 600x400	105	35	775x700x560	800x750x710	1080



**FORNO A CONVEZIONE
CONVECTION OVENS**

FCM23 € 756

FCM € 756

FCM11 € 900

FCM64 € 1080

MOD. FCM23



MOD.	FPS	FPCS	FPCD
------	-----	------	------

Maniglie in materiale atermico.
Athermal handle.



Forni elettrici a una o due camere con piani di cottura in materiale refrattario.

Electric ovens with 1 or 2 rooms with bottom in refractory material.

Pannello comandi ben isolato e aerato per evitare che i componenti elettrici subiscano alte temperature.

Control board well insulated to avoid overheating of the components.

Temperatura di esercizio da 50 a 300° C. Timer e regolazione termostatica.

Temperature 50-300 °C with thermostatic control, thermometer and timer.

FORNI PIZZA PIZZA OVENS	COD.	Potenza Power		Temperatura Temperature	Dimensione interna Internal dimension	Dimensione pizza Pizza dimension	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	PREZZO PRICE
		Volt	kW	°C	cm	Ø cm	Kg	cm	€ EUR
FPS	102 050	230-50Hz	1,75	50 - 300	35 x 35	33	15	50,5 x 41 x 21,5	432
FPCS	102 051	230-50Hz	2	50 - 300	41 x 37 x 9	35	19	55 x 49,7 x 25	518
FPCD	102 052	230-50Hz	2,7	50 - 300	(2x) 41 x 37 x 9	35	29	55 x 49,7 x 38	749



**FORNI PIZZA 1 CAMERA
PIZZA OVENS 1 CHAMBER**

FPS € 432



**FORNO PIZZA 2 CAMERE
PIZZA OVEN 2 CHAMBERS**

FPCD € 749



FPCS € 518

MOD.	FPCS4	FPCD4
------	-------	-------

Maniglie in materiale atermico.
Athermal handle.



Forni elettrici a una o due camere con piani di cottura in materiale refrattario.

Electric ovens with 1 or 2 rooms with bottom in refractory material.

Vetro panoramico.
Panoramic glass.

Pannello comandi ben isolato e aerato per evitare che i componenti elettrici subiscano alte temperature.

Control board well insulated to avoid overheating of the components.

Illuminazione interna e regolazione termostatica.

Thermostatic control and internal light.

FORNI PIZZA PIZZA OVENS	COD.	Potenza Power		Temperatura Temperature	Dimensione interna Internal dimension	Dimensione pizza Pizza dimension	Peso netto Net weight	Dimensioni Product size	PREZZO PRICE
		Volt	kW	°C	cm	Ø cm	Kg	cm	€ EUR
FPCS4	102 055	230-50Hz	2	50 - 400	41 x 37 x 9	35	23,5	57,5 x 53,6 x 27,4	727
FPCD4	102 056	230-50Hz	3,4	50 - 400	(2x) 41 x 37 x 9	35	38,7	57,7 x 53,7 x 47,8	1381



CAMERA SINGOLA 400°C
SINGLE CHAMBER 400°C

FPCS4 € 727



CAMERA DOPPIA 400°C
DOUBLE CHAMBER 400°C

FPCD4 € 1381

MOD.	G50-1P	G70-1P	G50-2P	G70-2P	G50-3P	G70-3P
------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Vetrinette riscaldate

Vetrinette da banco con base e ripiani in acciaio inox. Il corpo in plexiglass, trasparente e fumé con più sportelli permette un facile prelievo e inserimento dei prodotti.

La resistenza corazzata e il cassetto

con l'umidificatore posizionati all'interno, permettono una lunga fragranza a brioches, torte ecc.

Heated display cabinets

Pastry Display With Stainless Steel base and shelves. The transparent and smoked body made of plexiglass with several doors, allows to take in and out products easily. The armoured element and the drawer with humidifier at the base of the cabinet allow a long fragrance to croissants and cakes.



VETRINETTE CALDE HEATED PASTRY DISPLAYS	COD.	Livelli Levels	Potenza motore Power	Dimensioni Product size	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
			Watt	cm	Kg	
MOD G50-1P	107031	1	350	50 x 35 x 26	8	505
MOD G70-1P	107034	1	350	70 x 35 x 26	10	594
MOD G50-2P	107032	2	350	50 x 35 x 44	11	764
MOD G70-2P	107035	2	350	70 x 35 x 44	14	878
MOD G50-3P	107033	3	350	50 x 35 x 63	14	918
MOD G70-3P	107036	3	350	70 x 35 x 44	18	1025



VETRINA CALDA 1 PIANO
HEATED PASTRY DISPLAY 1 SHELF

G50-1P € 505

G70-1P € 594



VETRINA CALDA 2 PIANI
HEATED PASTRY DISPLAY 2 SHELVES

G50-2P € 764

G70-2P € 878



VETRINA CALDA 3 PIANI
HEATED PASTRY DISPLAY 3 SHELVES

G50-3P € 918

G70-3P € 1025

MOD. 50N-2P 70N-2P 50N-3P 70N-3P

VETRINA NEUTRA

Le vetrine neutre permettono la conservazione e l'esposizione di pasticcini, brioches, torte e di tutti quei prodotti che nei luoghi pubblici richiedono il rispetto delle norme

igieniche. Corpo in plexiglass trasparente o fumè.

AMBIENT PASTRY DISPLAY

Ambient cabinets give the possibility to preserve or display pastries, croissants, cakes and all product that need to comply with hygiene regulations. Body made in transparent smoked plexiglass.



VETRINE NEUTRE AMBIENT PASTRY DISPLAYS	COD.	Livelli Levels	Dimensioni	Peso netto	PREZZO PRICE
			Product size	Net weight	
			cm	Kg	€ EUR
MOD 50-2P	107039	2	50 x 35 x 38,5	8	570
MOD 70-2P	107042	2	70 x 35 x 38,5	10	648
MOD 50-3P	107040	3	50 x 35 x 56,5	11	693
MOD 70-3P	107043	3	70 x 35 x 56,5	14	780



VETRINA NEUTRA 2 PIANI
AMBIENT PASTRY DISPLAY 2 SHELVES

50N-2P € **570**

70N-2P € **648**



VETRINA NEUTRA 3 PIANI
AMBIENT PASTRY DISPLAY 3 SHELVES

50N-3P € **693**

70N-3P € **780**

MOD.	AB23T	AB3T	AB5T	AB10T
------	-------	------	------	-------

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile.

Inside and outside made of Stainless Steel.

Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria.

Ventilated cooling with air shaker.



Vano posteriore apribile e unità asportabile, per una facile manutenzione.

Opening back side and extractable unit for an easy cleaning.



Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica.

Self-closing door with magnetic gasket.

Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore.

Electronic front control panel with room PTC probe and temperature core probe. Ventilated cooling with air shaker.



Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo.

Cycles set with the core probes at +3°C and -18°C or at proper time.

ABBATTITORI BLAST CHILLERS	COD.	Potenza Power		Capacità Capacity	Resa abbattimento	Resa surgelazione	Gas refrigerante	Peso Netto	Dimensioni prodotto	Imballo	PREZZO
		Blast chilling performance	Blast freezing performance		Cooling gas	Net weight					
		Volt	kW		+3°C	-18°C		kg	mm	mm	€ EUR
AB23T	00000102120	230-50Hz	0,52	3 x GN2/3	9 kg	7 kg	R507	45	658 x 630 x 420	710 x 710 x 570	2590
AB3T	00000102121	230-50Hz	1,15	3 x GN1/1 o 600x400 mm	14 kg	11 kg	R507	50	750 x 740 x 750/780	780 x 770 x 920	3293
AB5T	00000102122	230-50Hz	1,424	5 x GN1/1 o 600x400 mm	20 kg	15 kg	R507	71	750 x 740 x 870/900	780 x 770 x 1050	3663
AB10T	00000102123	230-50Hz	1,49	10 x GN1/1 o 600x400 mm	25 kg	20 kg	R507	90	750 x 740 x 1260/1290	780 x 770 x 1430	5254



3 X GN2/3

AB23T € 2590



3 X GN1/1

AB3T € 3293



10 X GN1/1

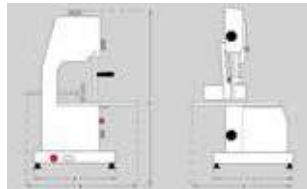
AB10T € 5254



5 X GN1/1

AB5T € 3663

MOD.	SO16V	SO18V	SO16A	SO18A
------	-------	-------	-------	-------



Professionali, robusti e facili da utilizzare. Struttura realizzata in fusione di alluminio verniciato o anodizzato, facile asportazione della lama e delle pulegge, piano di lavoro interamente in acciaio inox.

Professional use, are heavy-duty and easy to operate. Painted or anodized cast aluminium body, easily removable blade and pulley, stainless steel worktop.

SEGAOSSA BONE SAW	COD.	Potenza Power		A	B	C	D	E	Lunghezza nastro Blade length	altezza utile taglio Cutting height	dim. piano Worktop dim.	Peso Netto Net weight	Dimensioni imballo Packing	PREZZO PRICE
		Volt	kW											
SO16V	104101	230-50Hz	0,75	335	615	290	480	830	1610	210	380x380	32	550x1010x750	1728
SO18V	104103	230-50Hz	0,75	335	615	290	480	920	1800	300	380x380	34	550x1010x750	1836
SO16A	104105	230-50Hz	0,75	390	520	410	480	880	1610	210	380x380	35,5	560x1000x750	2088
SO18A	104107	230-50Hz	0,75	390	520	410	480	970	1800	300	380x380	38	560x1000x750	2232



VERNICIATI
PAINTED

SO16V € 1728

SO18V € 1836



ANODIZZATI
ANODIZED

SO16A € 2088

SO18A € 2232

MOD. LAVM-E LAVM

Esecuzione interamente in acciaio inox. Lavelli lavamani con Comando a ginocchio e a leva. Forniti con rubinetto ed erogatore

Completely stainless steel made. Hand basin with knee-control and through lever. Supplied with water faucet.



LAVAMANI HAND BASINS	COD.	Peso Weight	Versione Version	Dimensioni Product size	€ EUR
		Kg		cm	
LAVM-E	100 213	4	comando ginocchio knee control	38 x 30 x 21	289
LAVM	100 212	6	comando ginocchio knee control	40 x 35 x 30	373



LAVAMANI
HAND BASINS

LAVM-E € 289



LAVAMANI
HAND BASINS

LAVM € 373



AIUTI PER LA CUCINA

HELPS FOR COOKING

JUICE ART DIGITAL

Estrattore di succo digitale
3 Velocità 45-50-55 giri al minuto

Digital slow juicer 3 Speeds 45-50-55 rpm

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V	rpm	Kg	€ EUR
JUICE ART DIGITAL	110851	20 x 18 x 42	200	220-240V - 50/60Hz	da 45 a 55 giri al minuto from 45 to 55 rpm	4,3	200

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi digitale touch screen
- Controllo digitale dei giri.
- Velocità da 45 a 55 giri al minuto
- Motore silenzioso sistema "low noise"
- Potenza 200 Watt
- Facile da montare e smontare
- Contenitore scarti: 1000 ml
- Contenitore succo: 1000 ml

FEATURES

- Digital control panel with touch screen
- Digital control of rpm
- Speed from 45 to 55 rpm
- "Low noise" motor
- Power 200 Watt
- Easy to assemble and disassemble
- Waste pulp container: 1000 ml
- Juice container: 1000 ml





JUICE ART NEW							
MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V	rpm	Kg	€ EUR
JUICE ART NEW	110900	36 x 22 x 41,7	400	220-240V ~ 50/60 Hz	60 giri min rpm	5,5	178



JUICE ART PLUS							
MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V	rpm	Kg	€ EUR
JUICE ART PLUS	110631	23,5 x 16,8 x 54,3	150	220-240V ~ 50/60 Hz	60 giri min rpm	4,8	190



JUICE ART MUSCLE							
MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V	rpm	Kg	€ EUR
JUICE ART MUSCLE	110781	24,5 x 16,8 x 53,8	230	220-240V ~ 50-60 Hz	50 giri min rpm	7,1	290



INDUSTRIAL JUICER							
MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Velocità Speed	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V	rpm	Kg	€ EUR
INDUSTRIAL JUICER	110930	30 x 25 x 41	800	220-240V ~ 50-60 Hz	8000 ~18000 giri min rpm	3,6	190



BOLLITORE DIGITALE							
MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Capacità Capacity	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V	lt	Kg	€ EUR
BOLLITORE DIGITALE	110920	24 x 14 x 26,5	2200	220-240V ~ 50-60 Hz	1,7	1,24	99



AFFETTATRICE DOMESTICA - HOUSEHOLD SLICER

SERIE AUSONIA	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Diametro lama Blade diam.	Potenza motore Power	Capacità taglio Cap. of cut	Peso netto Net weight	Corsa carrello Carriage stroke	PREZZO PRICE
		cm	cm	Watt		Kg	mm	€ EUR
MOD 190	SILVER 90000	38 x 26 x 27	190	100	120x150	5,5	195	90
MOD 190	RED 89988	38 x 26 x 27	190	100	120x150	5,5	195	104
MOD 220	SILVER 90001	40 x 26 x 30	220	150	140x170	6,5	230	110



INDUSTRIAL GRILL

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Dimensioni piastre Plate dimensions	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V	cm	Kg	€ EUR
INDUSTRIAL GRILL	110880	38,5 x 36,5 x 17,5	2000	220-240V ~ 50 Hz	30 x 25	6	200



**TRITACARNE ELETTRICO
ELECTRIC MEAT-GRINDER**

MOD.	COD.	Dimensioni apparecchio con "accessorio salsiccia" Dimensions with "accessory sausage"	Potenza Power	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	Kg	€ EUR
TRITA-EXPRESS	110405	17 x 36 x 31,5	500	4,3	134



**TRITACARNE/PASSAPOMODORO/GRATTUGIA
MEAT GRINDER/TOMATO SQUEEZER/GRATER**

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	Kg	€ EUR
DUETTO PLUS	110250	43,5 X 25,5 X 22	500	4,6	138



FRIGGITRICE ELETTRICA - ELECTRIC FRYER

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Capacità Capacity	Potenza pompa Pump Power	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	litri	Watt	Kg	€ EUR
FRY TYPE 4N	89997	21 x 42,6 x 29	3/4	2500	3,5	144
FRY TYPE 8N	89998	30 x 40 x 27	8	3000	4,7	175


PIASTRA A INDUZIONE - INDUCTION COOKER

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Frequenza Frequency	Timer	Temperatura Temperature	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	Hz	m	°C	Kg	€ EUR
PI 2000	100161	29 X 36 X 6,2	500 / 2000	50 / 60	0 - 180	60 / 240	2,6	124


**SPREMIAGRUMI ELETTRICO CON LEVA
ELECTRIC JUICER WITH LEVER**

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto completo Product size	Potenza Power	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	Kg	€ EUR
ARANCIA EXPRESS/N	110131	21 X 32 X 31	160	2,7	133


**SPACCAGHIACCIO ELETTRICO
ELECTRIC ICE CRUSHER**

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Produzione Production	Peso netto Net weight	Dimensioni vasca Dim. tank	PREZZO PRICE
		cm	Watt	Kg/h	Kg	cm	€ EUR
MOJITO JUNIOR	110150	17 X 22 X 46	80	20	3,6	17 X 19 X 12,5	133


**PASSAPOMODORO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL TOMATO SQUEEZER**

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Produzione oraria Hour production	Potenza Power	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Kg/h	Watt	Kg	€ EUR
POMMI	110200	40 x 24 x 24	150	400	7,5	230


DIGITAL DRIED

MOD.	COD.	Dimensioni prodotto Product size	Potenza Power	Alimentazione Power Supply	Scoparti Trays	Temperatura regolabile Adjustable temperature	Peso netto Net weight	PREZZO PRICE
		cm	Watt	V	n.	°C	Kg	€ EUR
DIGITAL DRIED	110831	47,2 x 36,2 x 29	800	220-240V ~ 50 Hz	6	35-78	7	195



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Questo listino può subire variazioni, nel caso verranno segnalate nella conferma d'ordine.

Le caratteristiche tecniche possono variare senza alcun preavviso; tutte le immagini del presente Listino sono puramente indicative.

RESA: franco fabbrica.

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, anche se venduta franco domicilio ed anche se la spedizione viene eseguita con mezzi del fornitore o spedizionieri di sua fiducia.

Non siamo responsabili per eventuali danni causati dal trasporto ed eventuali contestazioni dovranno essere rilevate all'atto della consegna sul documento di trasporto.

SPEDIZIONI: a mezzo nostro corriere convenzionato con addebito in fattura del 3% sul valore della merce.

IMBALLO: compreso nel prezzo.

PALLET: addebito di € 6,00 quale contributo per la spedizione di una sola affettatrice.

Per più di una affettatrice gratis.

PAGAMENTO: - prima fornitura in contanti oppure, anticipato sconto cassa 3%;
- per l'invio di ricambi si richiede il pagamento in contrassegno o contanti alla consegna;
- pagamento RB 60 gg. fm. netto;
- per ritardati pagamenti addebito interessi mensili 1,20%;
- altre condizioni particolari da convenire.

RESI: si accettano resi se perfettamente integri anche nell'imballo con addebito dell'8% del valore della merce.

GARANZIA 1 ANNO: la garanzia è valida per difetti di costruzione.

I danni dovuti ad USO improprio, mancata manutenzione, manomissioni fanno decadere la garanzia.

Sono esclusi inoltre quei componenti per i quali è prevista una normale usura quali ad esempio:

cinghia, lama, interruttore, smerigli nonché le parti elettriche.

Con la riparazione o sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia.

Per le riparazioni richieste a domicilio (dove la macchina è installata), le spese di mano d'opera, viaggio, eventuale soggiorno dei tecnici o montatori saranno interamente a carico del committente.

Il costo dell'eventuale prestito di affettatrice nel periodo della riparazione è a carico dell'utilizzatore.

ASSISTENZA TECNICA: l'installazione, l'istruzione sull'utilizzo e l'assistenza sono a carico del rivenditore.

Per fatturazione inferiore a € 160,00 addebito in fattura di € 16,00 a titolo di concorso spese gestionali.

GENERAL SALES CONDITIONS

This pricelist can be subject to some changes which will be indicated in the proforma invoice.

The technical features can change without any forewarning from our part. All the images of this pricelist are purely approximate.

INCOTERMS: *Ex Works.*

The merchandise travels at risk of the customer, even if it is sold Carriage Paid to the final destination and even if the transport is carried out by the means of the supplier or by one of their trusty shipping agents.

We are not responsible for any possible damages caused during the transport and any claims have to be declared at reception of the shipping documents.

PACKAGING: *Included in the price.*

PAYMENT: - *Normally the payment is carried out cash or by bank transfer in advance.*
- *As far as the shipment of spare parts is concerned the payment has to be carried out by bank transfer in advance.*
- *Other particular terms have to be discussed.*

GUARANTEE: *The guarantee is valid for construction faults.*

The damages due to a wrong use, a non-maintenance, and tampering are not covered by the guarantee. Also the electric parts and the components like the belt, blade, switch and emeries, which are subject to a normal wear, are not covered by the guarantee. After the reparation or the replacement of the faulty piece, the supplier fulfils his obligations of guarantee. In case of reparations required, the costs of labour, travel, possible stays of the technicians or assemblers will be charged to the customer. The cost of a possible loan of a slicer in the period of the reparation is charged to the customer.

TECHNICAL ASSISTENCE: *The installation, the instructions about the usage and the assistance are at charges of the retailer. For any invoicing lower than € 160,00 the supplier will debit to the customer € 16,00 as a contribution in the managerial costs.*

Tutte le immagini nonché le caratteristiche tecniche di misure e pesi sono puramente indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso
Images and technical details of measures/weights are not binding.
The manufacturer reserves the right to change them without notice.



Via Giovanni XXIII, 11 - 22072 Cermentate (CO) Italy - Tel +39 031.722.819 - Fax +39 031.722.825 - info@rgv.it

www.rgv.it