fimar
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

KATALOG-2019-2020

fimar group

40

1979
2019

fimar®

tradicije

fimar
group

Priča o Fimar-u

HISTORY
ISTORIJA
GESCHICHTE
HISTORIA
ИСТОРИЯ

IT

Fimar S.P.A. dal 1979, è un'azienda italiana specializzata in progettazione, produzione e vendita di macchinari per la ristorazione professionale. Fimar conta oltre 100.000 macchine vendute in un anno, più di 5.000 distributori mondiali in 100 Paesi nel mondo, una superficie
di copertura totale di 38.000 metri quadrati ubicati a Villa Verucchio. Offriamo un servizio clienti
e assistenza di altissima qualità grazie ad un personale multilingua preparato ed efficiente.

SR

Fimar S.P.A. od 1979. je italijanska kompanija posvećena dizajnu, proizvodnji i prodaji profesionalnih ugostiteljskih uređaja. Fimar broji preko 100.000 prodatih uređaja godišnje, više od 5.000 distributera širom sveta u 100 različitih zemalja, proizvodne površine od 38.000 kvadratnih metara smeštene u Villi Verucchio. Mi pružamo najkvalitetniju korisničku uslugu i pomoć zahvaljujući našem kvalifikovanom i visoko učinkovitom višejezičnom osoblju.

ES

Fimar S.P.A. desde 1979,
es una empresa italiana que se dedica a diseñar, fabricar y vender máquinas profesionales para el catering. Fimar cuenta con más de 100.000 máquinas vendidas en un año, más de 5.000 distribuidores en todo el mundo en 100 países diferentes, un área de producción de 38.000 metros cuadrados ubicada en Villa Verucchio. Gracias a nuestro personal multilingüe altamente cualificado y eficiente, ofrecemos
la mejor calidad de servicio y asistencia al cliente.

EN

Fimar S.P.A. since 1979, is an Italian company dedicated to the design, production and sale of professional catering machinery. Fimar numbers over 100,000 machines sold in one year, more than 5,000 distributors worldwide in 100 different countries, a production area of 38,000 square meters located in Villa Verucchio. We provide the highest quality
of customer service and assistance thanks to our skilled and highly efficient multilingual staff.

DE

Fimar S.P.A. ist ein italienisches Unternehmen, das sich seit 1979 auf die Entwicklung, Produktion und den Verkauf von professionellen Gastronomiemaschinen spezialisiert hat. Fimar zählt über 100.000 verkaufte Maschinen in einem Jahr, mehr als 5.000 Händler weltweit in 100 verschiedenen Ländern, eine Produktionsfläche von 38.000 Quadratmetern in Villa Verucchio. Dank unserer qualifizierten und hocheffizienten mehrsprachigen Mitarbeiter bieten wir höchste Qualität bei Kundenservice und -betreuung.

RU

Fimar S.P.A. - это итальянская компания, специализирующаяся с 1979 года на разработке, производстве и продаже профессионального оборудования для общественного питания. Fimar продает более 100 000 машин в год, более 5 000 дилеров по всему миру в 100 различных странах, производственная площадь 38 000 квадратных метров в районе Villa Verucchio. Благодаря высококвалифицированному и высокоэффективному многоязычному персоналу мы предлагаем высочайшее качество обслуживания и поддержки клиентов.

Simboli

ICONS
SIMBOLI
SYMBOLE
ICONOS
ИКОНКИ

	IT	EN	SR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMACIJA	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	SNAGA	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	POTENZA GAS	GAS POWER	SNAGA GASA	GASLEISTUNG	ENERGÍA DE GAS	ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ
	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	TROFAZNO NAPAJANJE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	MONOFAZNO NAPAJANJE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENZIJE UREĐAJA	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMACIJE O DOSTAVI	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
	PESO NETTO	NET WEIGHT	NETO TEŽINA	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	BRUTO TEŽINA	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENZIJE PAKOVANJA	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	ZAPREMINA PAKOVANJA	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	CENA	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	NO CE	NO CE	NEMA CE	KEIN CE	NO CE	НЕТ CE
	VELOCITÀ	SPEED	BRZINA	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	ZAPREMINA POSUDE-KORITA	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ КОНТЕЙНЕРА

	IT	EN	SR	DE	ES	RU
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PROIZVODNJA NA SAT	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENZIJE RADNE-POVRŠINE	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	DIMENSIONE INTERNE DELLA MACCHINA	INTERNAL DIMENSION OF THE MACHINE	UNUTRAŠNJE DIMENZIJE UREĐAJA	INNENMASS DER MASCHINE	MEDIDA INTERIOR DE LA CUCHILLA	ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР МАШИНЫ
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TIP GASA	GASTYP	TIPO DE GAS	ВИД ГАЗА
	NUMERO DI BRUCIATORI	NUMBER OF BURNERS	BROJ GORIONIKA	ANZAHL DER BRENNER	NÚMERO DE QUEMADORES	КОЛИЧЕСТВО ГОРЕЛОК
	NUMERO DI PIEZOELETTRICI	NUMBER OF PIEZOELECTRICS	BROJ PIEZOELEKTRIČNIH	ANZAHL DER PIEZOELEMENTE	NÚMERO DE PIEZOELÉCTRICOS	КОЛИЧЕСТВО ПЬЕЗОЭЛЕКТРИКОВ
	TRITACARNE	MEAT MINCER	MAŠINA ZA MLEVENJE MESA	SFLEISCHWOLF	PICADORA DE CARNE	ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА
	GRATTUGIA	GRATER	RENDANJE	REIBE	RALLADOR	ТЕРКИ
	SVILUPPO LAMA	BLADE EXTENSION	DUŽINA TESTERE	KLINGENLÄNGE	LARGO DE LA CUCHILLA	ДЛИНА НОЖА
	TAGLIO UTILE	CUTTING WIDTH	ŠIRINA REZA	SCHNITTWEITE	ANCHO DE CORTE	ШИРИНА РЕЗА
	LAMA SEGAOSSA	BONE SAW BLADE	MAŠINA ZA SEČENJE KOSTIJU	KNOCHENSÄGE-KLINGE	CUCHILLA SIERRA PARA HUESOS	НОЖА ПОЛЕЗНАЯ КОСТНАЯ ПИЛА
	NUMERO DI PALE	NUMBER OF BLADES	BROJ OŠTRICA	ANZAHL DER SCHAUFELN	NÚMERO DE PALAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОПАТ
	IMBUTO	FUNNEL	LEVAK	TRICHTER	EMBUDO	НАСАДКИ
	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	KAPACITET POSUDE	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ СМЕСИТЕЛЬНОГО БАКА
	IMPASTO PER CICLO	DOUGH PER CYCLE	TESTA PO CIKLUSU	TEIG PRO ZYKLUS	MASA PARA CICLO	КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ
	TIMER	TIMER	TAJMER	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	TRAFILE	MOULDS	ŠABLON	EINSÄTZE	MOLDES	ВСТАВОК
	LUNGHEZZA RULLI	ROLLER LENGTH	DUŽINA VALJKA	ROLLENLÄNGE	LONGITUD RODILLOS	РОЛЛЛЕР ЛЕНГТЬ
	APERTURA RULLI	ROLLER OPENING	RAZMAK IZMEĐU VALJAKA	ROLLEN-ÖFFNUNG	APERTURA RODILLOS	РОЛЛЛЕР ОТКРЫТИЕ

	IT	EN	SR	DE	ES	RU
	MESCOLATORE	BLENDER	BLENDER	RÜHRER	MEZCLADOR	СМЕСИТЕЛЯ
	FRUSTA	WHISK	MUTILICA	SCHNEEBESEN	BATIDOR	ВЕНЧИКА
	BLOCCO MOTORE	MOTOR UNIT	MOTOR GRUPA	MOTOREINHEIT	BLOQUE MOTOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR	MOTOR SA REGULACIJOM BRZINE	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLREGLER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E FRUSTA	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND WHISK	MOTOR SA REGULACIJOM BRZINE I MUTILICOM	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLREGLER UND SCHNEEBESEN	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y BATIDOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТ И ВЕНЧИК
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E MESCOLATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND BLENDER	NOTOR SA REGULACIJOM BRZINE I BLENDEROM	MOTOREINHEIT MIT DREH-ZAHLREGLER UND RÜHRER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y MEZCLADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТ И СМЕСИТЕЛЯ
	LIVELLO MASSIMO DI IMMERSIONE	IMMERSION LIMIT	MAKSIMALNI NIVO POTAPANJA	MAXIMALE EINTAUCHTIEFE	MÁXIMO NIVEL DE INMERSIÓN	МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	DIMENZIJA NOŽA	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	KORISNI REZ	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	ZAPTIVNI VAR	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	VAKUUM PUMPA	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX. VACUUM REACH	MAKS. DOSTIŽAN VACUUM	MAX MÖGLICHES VAKUUM	MÁXIMO VACÍO OBTENIBLE	МАКСИМАЛЬНО ДОСТИЖИМЫЙ ВАКУУМ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PROIZVODNJA NA SAT	STÜNDLICHE PRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	NUMERO PEZZI	NUMBER OF PIECES	BROJ KOMADA	TEILEANZAHL	NÚMERO DE PIEZAS	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	RADNA TEMPERATURA	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	CAPACITÀ/DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY/ DIMENSIONS OF COOKING CHAMBER	KAPACITET/ DIMENZIJE KOMORE ZA KUVANJE	KAPAZITÄT / ABMESSUNGES DES GARRAUMS	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	ВМЕСТИМОСТЬ / ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

	IT	EN	SR	DE	ES	RU
kcal/h BTU/h	CALORIE	CALORIES	KALORIJE	KALORIEN	CALORÍAS	КАЛОРИИ
METANO METHANE МЕТАНА	CONSUMO METANO	NATURAL GAS CONSUMPTION	POTROŠNJA ZEMNOG GASA	METHANVERBRAUCH	CONSUMO METANO	ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕТАНА
GPL LPG	CONSUMO GPL	LPG CONSUMPTION	LPG POTROŠNJA	LPG-VERBRAUCH	CONSUMO GPL	ПОТРЕБЛЕНИЕ LPG
	RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA	TEMPERATURE ACHIEVEMENT	TEMPERATURNO DOSTIZANJE	EINGESTELLTE TEMP. ERREICHT	ALCANCE TEMPERATURA	ДОСТИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
N.	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	BROJ POSUDA	ANZAHL DER BLECHE	NÚMERO BANDEJAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	KAPACITET ULJA	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬТИЯ
Kg	CAPACITÀ DEL CESTO	CAPACITY OF THE BASKET	KAPACITET KORPE	KORBKAPAZITÄT	CAPACIDAD CESTA	ВМЕСТИМОСТЬ КОРЭИНЫ
mm	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENZIJE POVRŠINE ZA KUVANJE	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
mm	ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA	USEFUL COOKING HEIGHT	KORISNA VISINA ZA KUVANJE	NUTZHÖHE ZUM KOCHEN	ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
	CAPACITÀ CARNE	MEAT CAPACITY	KAPACITET MESA	FLEISCHKAPAZITÄT	CAPACIDAD CARNE	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ MEAT ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
	RESISTENZE	HEATING ELEMENTS	GREJAČI	HEITZSTÄBE	RESISTENCIAS	РЕЗИСТАНСИИ
L	CAPACITÀ DEL BICHIERE	GLASS CAPACITY	KAPACITET POSUDE	BECHERKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	PLATE SURFACE	POVRŠINA PLOČE	OBERFLÄCHE DER PLATTE	SUPERFICIE DE LA PLACE	ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	DIMENZIJE ROLERA	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	DIMENSIONE RULLI
	DIMENSIONE BOBINA	COIL DIMENSION	DIMENZIJE NAMOTAJA	SPÜLENGROßE	TAMAÑO DE BOBINA	РАЗМЕР КАТУШКИ
	CAVALLETTO	STAND	POSTOLJE	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ

fimar
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

LAVORAZIONE CARNE
MEAT PROCESSING
OPREMA ZA PRERADU MESA
FLEISCHVERARBEITUNG ELABORACIÓN CARNE
ОБРАБОТКА МЯСА

LAVORAZIONE PASTA
PASTA PROCESSING
OPREMA ZA OBRADU TESTA
ELABORACIÓN PASTA
ОБРАБОТКА ТЕСТА

TAGLIO, PELATURA E CONSERVAZIONE
CUTTING PEELING AND CONSERVATION
OPREMA ZA SEČENJE, LJUŠTENJE I SKLADIŠTENJE/OČUVANJE
SCHNEIDEN, SCHÄLEN UND LAGERN
CORTAR, PELAR Y CONSERVAR
РЕЗКА, ОТСЛАИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

COTTURA
COOKING
KUVANJE-TERMIČKA OBRADA
COCCIÓN
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

SNACK BAR
BARSKA OPREMA
ЗАКУСОЧНАЯ

Naše kategorije

OUR CATEGORIES
NAŠE KATEGORIJE
UNSERE KATEGORIEN
NUESTRAS CATEGORIAS
НАШИ КАТЕГОРИИ

Prerada mesa

MEAT PROCESSING
OPREMA ZA PRERADU MESA
FLEISCHCERARBEITUNG
PROCESAMIENTO DE CARNE
ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

IT

Primo macchinario progettato e realizzato da Fimar nel 1979, è il Tritacarne che oggi troviamo in diverse dimensioni, abbinato con la grattugia o nella sua ultima versione anche refrigerato.

I macchinari sono tutti Made in Italy studiati per le esigenze di ristoranti, macellerie non industriali e supermercati.

Completano la categoria lavorazione della carne: Grattugie, Segaossi Anodizzati o Verniciati, Impastatrici per Carne, Insaccatrici Manuali e Pressamburger.

EN

The first machine designed and manufactured by Fimar in 1979, was the Meat Mincer today presented in different sizes, combined with a grater or in its latest version: refrigerated.

All of our machines are Made in Italy and have been designed to satisfy restaurants, non-industrial butchers and supermarkets needs.

The meat processing category is completed by: Graters, Anodized or Painted Bone Bandsaw, Meat Mixers, Manual Sausage Fillers and Hamburger Presses.

SR

Prvi uređaj koji je Fimar dizajnirao i proizveo 1979. godine bila je mašina za mlevenje mesa, koja danas postoji u različitim veličinama, u kombinaciji sa rendom ili u najnovijoj verziji: mašine sa hlađenjem.

Svi naši uređaji proizvedeni su u Italiji i dizajnirani su tako da udovolje potrebama restorana, neindustrijskih mesara i supermarketa.

Kategoriju prerade mesa još čine:mašine za rendanje, mašine za sečenje kostiju sa anodiziranim ili obojenim kućištem, mešalice za meso, ručne punilice za kobasice i presa za hamburgere-pljeskavice.

DE

Das erste Gerät, das im Jahr 1979 von Fimar entwickelt und hergestellt wurde, ist der Fleischwolf, heute verfügbar in verschiedenen Größen, kombiniert mit Reibe oder in seiner neuesten Version: gekühlt.

Alle unsere Maschinen sind „Made in Italy“ und wurden entwickelt, um die Bedürfnisse von Restaurants, kleinen Metzgereien und Supermärkten zu erfüllen.

Die Kategorie der Fleischverarbeitung ist durch Reiben, eloxierte oder lackierte Knochenbandsäge, Fleischmischer, manuelle Wurstfüllmaschinen und Hamburgerpressen ergänzt.

ES

La primera máquina diseñada y fabricada por Fimar en 1979, fue la Picadora de Carne que hoy se presenta en diferentes tamaños, combinada con un rallador o en la última versión refrigerada.

Todas nuestras máquinas son Made in Italy y han sido diseñadas para satisfacer las necesidades de restaurantes, carnicerías artesanales y supermercados.

La categoría de procesamiento de carne se completa con: Ralladoras, Sierra de cinta para huesos anodizada o pintada, Mezcladoras de carne, llenadoras manuales de salchichas y Prensas para hamburguesas.

RU

Первой машиной, разработанной и изготовленной Fimar в 1979 году, стала мясорубка, представленная сегодня в различных размерах, в сочетании с теркой или в последней версии: холодильной.

Все наши машины Сделаны в Италии и разработаны для удовлетворения потребностей ресторанов, непромышленных мясников и супермаркетов.

Категория мясопереработки завершается: Терка, Анодированная или окрашенная костная ленточная пила, Мешалки для мяса, Ручные дозаторы колбасы и Гамбургерные Прессы.

SADRŽAJ

INDEX
SADRŽAJ
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

IT	EN	SR	DE	ES	RU	
TRITACARNE REFRIGERATO	REFRIGERATED MEAT MINCER	MAŠINE ZA MLEVENJE MESA SA HLAĐENJEM	GEKÜHLTER FLEISHWOLF	PICADORA DE CARNE REFRIGERADA	ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА	16
TRITACARNE	MEAT MINCER	MAŠINE ZA MLEV.MESA	FLEISHWOLF	PICADORA DE CARNE	МЯСОРУБКА	18
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGGIA	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER	KOMBINOVANE MAŠINE MLEVENJE MESA I RENDANJE	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE	EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА	44
GRATTUGGIA	GRATER	RENDANJE	KÄSEREIBE	RALLADOR	ТЕРКА	54
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGGIA AB8D -TR8D -GR8D	COMBINED MEAT MINCER AND GRATER AB8D -TR8D -GR8D	KOMBINOVANE MAŠINE za MLEVENJE MESA I RENDANJE AB8D -TR8D -GR8D	GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE AB8D -TR8D -GR8D	EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR AB8D -TR8D -GR8D	КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА AB8D -TR8D -GR8D	56
SEGAOSSI A NASTRO	BONE BANDSAW	MAŠINE ZA SEČENJE KOSTIJU	KNOCHENBANDSÄGE	SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA	ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ АСПИЛА КОСТЕЙ	62
IMPASTATRICI PER CARNE	MEAT MIXER	MEŠALICE ZA MESO	FLEISCH MISCHMASCHINEN	AMASADORAS PARA CARNE	ФАРШЕМЕШАЛКИ	66
INSACCATRICI MANUALI	MANUAL SAUSAGE FILLERS	RUČNE PUNILICE ZA KOBASICE	MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN	EMBUTIDORAS MANUALES	РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС	68
PRESSAMBURGER	MANUAL HAMBURGER PRESS	RUČNA PRESA ZA HAMBURGERE	MANUELLE HAMBURGERPRESSE	FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL	РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ	70

22REF
32REF

32REF

22REF

Mašine za mlevenje mesa sa hlađenjem

REFRIGERATED MEAT MINCER
Mašine za mlevenje mesa sa hlađenjem
GEKÜHLTER FLEISHWOLF
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA
ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА

fimar

IT Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - **bocca ingresso carne T22REF ø 52 mm** - **bocca ingresso carne T32REF ø 80 mm** - temperatura di lavoro +4° - tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte - gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia - comandi in bassa tensione.

EN Perfect for medium-sized butcher's shops, supermarkets and restaurants. Refrigerated hopper, feeding neck and grinding unit - **meat inlet T22REF ø 52 mm** - **meat inlet T32REF ø 80 mm** - operating temperature + 4° - static hopper - great versatility in compact dimensions - grinding unit and casing in stainless steel AISI 304- frontal controls - grinding unit side locking - reverse function - low voltage controls.

SR Savršeno za mesare, supermarkete i restorane srednje veličine. Hlađeni spremnik, vrat za punjenje i jedinica za mlevenje - **otvor za meso T22REFø 52 mm – otvor za meso T32REF ø 80 mm** - radna temperatura + 4 ° - statički spremnik - velika svestranost u kompaktnim dimenzijama - jedinica za mlevenje i kućište od nerđajućeg čelika AISI 304 - prednje komande - bočno zaključavanje jedinice za mlevenje – funkcija okretanja smera rada – niskonaponske kontrole napona.

DE Die ideale Lösung für mittelgroße Metzgereien, Supermärkte und Restaurants. Trichter, Fleischeinführöffnung und Zerkleinerungseinheit gekühlt - **Fleischeinführöffnung T22REF ø 52 mm** - **Fleischeinführöffnung T32REF ø 80 mm** - Betriebstemperatur + 4° - stationärer Trichter - große Vielseitigkeit bei kompakten Maßen - Gehäuse und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - frontseitige Bedienelemente - seitliche Verriegelung der Zerkleinerungseinheit - Umkehrgetriebe - Niederspannungssteuerung.

ES Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes de tamaño medio. Tolva, cuello de alimentación y grupo de picar refrigerado - **boca para introducir la carne T22REF de ø 52 mm** - **boca para introducir la carne T32REF de ø 80 mm** - temperatura de trabajo + 4° - tolva fija - gran versatilidad en dimensiones compactas - grupo de picar y carcasa de acero inoxidable AISI 304 - controles frontales - blocaje lateral de la unidad de picar - inversión de marcha - controles de baja tensión.

RU Идеальное решение для средних мясных магазинов, супермаркетов и ресторанов. Охлаждаемые воронка, мясоприемник и узел измельчения - **мясоприемник T22REF с горловиной ø 52 мм** - **мясоприемник T32REF с горловиной ø 80 мм** - рабочая температура + 4° - стационарная воронка - высокая гибкость в эксплуатации и компактные размеры - корпус и узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 - панельуправления на лицевой стороне - боковая фиксация узла измельчения - Реверс - Низковольтное управление.

	22REF	32REF
	1,1 kW (1,5 HP)	1,87 kW (2,54 HP)
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
Kg/h	150÷250 Kg/h	300÷500 Kg/h
	R134a	
mm	270 x 410 x 545(h) mm	350 x 530 x 555(h) mm
NET Kg	43 Kg	56 Kg
GROSS Kg	48 Kg	61 Kg
mm	760 x 600 x 770(h) mm	
m³	0,35 m³	
	CE	
3 PH		
1 PH		-
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	

32TN

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - comandi in bassa tensione - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor - low voltage controls - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište i spremnik u potpunosti od nerđajućeg čelika. Mašina s potpuno uklonjivom glavom za mlevenje koja omogućava stavljanje posude u rashladni uređaj bez uklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon svake upotrebe u skladu s higijenskim standardima HACCP – glava za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304 može se prati u mašini za pranje posuđa - ventilator za hlađenje - **ulaz za meso ø 76 mm** - sigurnosni mikroprekidači na kućištu - funkcija okretanja smera rada – motor sa uljem i zupčanicima - regulacije niskog napona - opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühllüfter - **Fleischeinlassöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - Niederspannungssteuerung - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - controles de baja tensión - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	32TN	
	2,2 kW (3 HP)	
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	300÷500 Kg/h	
mm	520 x 320 x 550(h) mm	
NET Kg	1 Ph 53 Kg	3 Ph 43 Kg
GROSS Kg	1 Ph 59 Kg	3 Ph 49 Kg
mm	570 x 420 x 680(h) mm	
m³	0,163 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajudeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajudeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	Inoks Unger System - Инокс Система Unger	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение	

32RS

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište i spremnik od nerđajućeg čelika. Uklonjiva jedinica za mlevenje od AISI 304 čelika – niskonaponske kontrole – ventilator za hlađenje - **ulaz za meso ø 76 mm** – sigurnosni mikroprekidaći na kućištu - Funkcija okretanja smera rada - motor sa uljem i zupčanicima Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samo-oštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - Kühllüfter - **Fleischeinführöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter- Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - controles de baja tensión - ventilador de refrigeración - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	32RS			
	2,2 kW (3 HP)			
3 Ph	230-400V/3N/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	300÷500 Kg/h			
mm	490 x 340 x 530(h) mm			
NET Kg	1 Ph	53 Kg	3 Ph	43 Kg
GROSS Kg	1 Ph	59 Kg	3 Ph	49 Kg
mm	570 x 420 x 680(h) mm			
m³	0,163 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Groupe de hachage en fonte traitée pour aliments Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH				
1 PH				
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger			
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение **+ 50 €**			

32DEP

NOVO

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox . Gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304 estraibile - **motore depotenziato** - ventola di raffreddamento - bocca ingresso carne ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - **depowered engine** - cooling fan - meat inlet ø 76 mm - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište i spremnik od nerđajućeg čelika. Uklonjiva jedinica za mlevenje od AISI 304 čelika- **deponiran motor** – ventilator za hlađenje – ulaz za meso ø 76 mm - sigurnosni mikroprekidači na kućištu – funkcija okretanja smera rada - motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samo-oštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Heraunehmbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - **geschwächter Motor** - Kühllüfter - Fleischeinlassöffnung ø 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad. Ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 extraíble - **motor con alimentación limitada** - ventilador de enfriamiento - boca de ø 76 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado".

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - **ослабленный двигатель** - Охлаждающий вентилятор - Мясоприемник ø 76 mm - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	32DEP	
	1,6 kW (2 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	300÷500 Kg/h	
mm	490 x 340 x 530(h) mm	
NET Kg	41 Kg	
GROSS Kg	46 Kg	
mm	570 x 420 x 680(h) mm	
m³	0,163 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinca za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение	

22RS

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište i spremnik od nerđajućeg čelika. Uklonjiva jedinica za mlevenje od čelika AISI 304 - niskonaponske kontrole - **ulaz za meso ø 52** – funkcija okretanja smera rada - motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	22RS	
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	150÷250 Kg/h	
mm	410 x 310 x 520(h) mm	
NET Kg	32 Kg	
GROSS Kg	38 Kg	
mm	570 x 420 x 680(h) mm	
m³	0,163 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Liveog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение	

	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Liveog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали

22RG

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 64 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 64 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište i spremnik od nerđajućeg čelika. Uklonjiva jedinica za mlevenje od čelika AISI 304 – niskonaponske kontrole – **ulaz za meso ø 64 mm** - sigurnosni mikroprekidaći na kućištu – funkcija okretanja smera rada – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 64 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter- Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 64 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 64 mm** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	22RG	
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	200÷300 Kg/h	
mm	410 x 310 x 490(h) mm	
NET Kg	32 Kg	
GROSS Kg	38 Kg	
mm	570 x 420 x 680(h) mm	
m³	0,163 m³	
€		
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

OPTIONAL 60

22TS

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište i glava od nerđajućeg čelika. Mašina sa potpuno uklonjivom jedinicom za mlevenje, što omogućava da se ostavi u frižideru bez otklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon upotrebe u skladu sa HACCP standardom - Jedinica za mlevenje od čelika AISI 304 se može prati u mašini za pranje posuđa – niskonaponske kontrole – **ulaz za meso ø 52 mm** – funkcija okretnja smera rada – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	22TS	
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	150÷250 Kg/h	
mm	420 x 300 x 520(h) mm	
NET Kg	31 Kg	
GROSS Kg	40 Kg	
mm	570 x 420 x 680(h) mm	
m³	0,163 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje odnerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

22SN

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Struktura od poliranog aluminijuma sa glavom od nerđajućeg čelika –uklonjiva jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304 - niskonaponska kontrola – **ulaz za meso ø 52 mm** – motor sa uljem i zupčanicima.
Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika
.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) extraíble - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	22SN
	1,1 kW (1,5 HP)
3 Ph	230-400V/3/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz
Kg/h	150÷250 Kg/h
mm	450 x 290 x 520(h) mm
NET Kg	23 Kg
GROSS Kg	25 Kg
mm	540 x 300 x 480(h) mm
m³	0,078 m³
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH				
1 PH				
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger			
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение			

Inversione di marcia – funkcija okretanja Smera rada - Реверс +	Inversione di marcia - funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

22TE

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

fimar

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Struktura od poliranog aluminijuma sa glavom od nerđajućeg čelika. Mašina sa potpuno uklonjivom jedinicom za mlevenje, što omogućava skadištenje u frižideru bez otklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon upotrebe, u skladu sa HACCP standardom. Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304, moze se prati u mašini za pranje posuđa – **ulaz za meso ø 52 mm** – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada- Реверс +	Inversione di marcia - Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

	22TE	
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	150÷250 Kg/h	
mm	450 x 290 x 520(h) mm	
NET Kg	25 Kg	
GROSS Kg	27 Kg	
mm	540 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,078 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

	22TE	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали

22C

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište i glava od nerđajućeg čelika - Mašina sa potpuno uklonjivom jedinicom za mlevenje, što omogućava njeno skladištenje u frižideru bez otklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon upotrebe, u skladu sa HACCP standardom. Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304, može da se pere u mašini sa pranje posuđa- **ulaz za meso ø 52 mm** –funkcija okretanja smera rada – motor sa uljem i zupčanicima . Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samoošrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable - Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tesión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite. En la dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +	Inversione di marcia - Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

	22C			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h			
mm	470 x 270 x 450(h) mm			
NET Kg	26 Kg			
GROSS Kg	28 Kg			
mm	540 x 300 x 480(h) mm			
m³	0,078 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje** **Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje** **Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH				
1 PH				
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger			
	+410€	-	-	**+210€**
	Specijalni naponi- Разное питающее напряжение +			

DODATNO 60

12TS

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Struktura od poliranog aluminijuma sa glavom od nerđajućeg čelika. Mašina sa potpuno uklonjivom jedinicom za mlevenje, što omogućava njeno skladištenje u frižideru bez otklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon upotrebe, u skladu sa HACCP standardom. Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304, može da se pere u mašini sa pranje posuđa – niskonaponska kontrola – **ulaz za meso ø 52 mm** – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tesión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +	Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

12TS	
0,75 kW (1 HP)	
230-400V/3/50Hz	
230V/1N/50Hz	
100÷160 Kg/h	
400 x 290 x 510(h) mm	
20 Kg	
22 Kg	
470 x 300 x 480(h) mm	
0,068 m³	
Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje** **Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje** **Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

12C

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Struttura e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište i glava od nerđajućeg čelika - Mašina sa potpuno uklonjivom jedinicom za mlevenje, što omogućava njeno skladištenje u frižideru bez otklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon upotrebe, u skladu sa HACCP standardom. Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304, može da se pere u mašini sa pranje posuđa – niskonaponska kontrola – **ulaz za meso ø 52 mm** – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwen dung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinlassöffnung ø 52 mm** - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tesión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Реверс - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +	Inversione di marcia - Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

12C	
0,75 kW (1 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz
Kg/h	100÷160 Kg/h
mm	440 x 270 x 450(h) mm
NET Kg	22 Kg
GROSS Kg	24 Kg
mm	540 x 300 x 480(h) mm
m³	0,078 m³
Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje** **Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajueg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje** **Livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajueg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH	
1 PH	
Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	
Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

12S

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenja mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Polished aluminium structure with stainless steel hopper - removable grinding unit in stainless steel AISI 304 low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Struktura od Poliranog aluminijuma sa glavom od nerđajućeg čelika. Uklonjiva jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304 – niskonaponska kontrola **ulaz za za meso ø 52 mm** – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Ausziehbare Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo de picar extraíble de acero inoxidable AISI 304 - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	12S	
3 Ph	0,75 kW (1 HP)	
1 Ph	230-400V/3/50Hz	
Kg/h	230V/1N/50Hz	
mm	100÷160 Kg/h	
	400 x 250 x 500(h) mm	
NET Kg	21 Kg	
GROSS Kg	23 Kg	
mm	470 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,068 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс **+ 20 €**	Inversione di marcia - Funkcija okretanja Smera rada - Реверс **+ 120 €**

12B

Mašina za mlevenje mesa

MEAT MINCER
Mašina za mlevenje mesa
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. **Bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.

EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. **Meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

SR Kućište od poliranog aluminijuma i glava od nerđajućeg čelika. **Ulaz za meso ø 52 mm**. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. **Boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	12B
	0,75 kW (1 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz
Kg/h	100÷160 Kg/h
mm	250 x 400 x 500(h) mm
NET Kg	21 Kg
GROSS Kg	23 Kg
mm	470 x 300 x 480(h) mm
m³	0,068 m³
	CE

Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa Gusseisen-Zerkleinerungseinheit f ür die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

22AT

Kombinovane masine
mlevenje mesa i
rendanje

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
Kombinovana mašina mlevenje i rendanje-grater
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - reverse function - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

SR Kućište i glava od nerđajućeg čelika. Mašina sa potpuno uklonjivom jedinicom za mlevenje, što omogućava njeno skladištenje u frižideru bez otklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon upotrebe, u skladu sa HACCP standardom. Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304, može se prati u mašini za pranje posuđa - niskonaponska kontrola – **ulaz za meso ø 52 mm** – funkcija okretanja smera rada Motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samo-oštrećim nožem od nerđajućeg čelika. Deo za rendanje – polirani aluminijum- ulaz 140x75 mm – valjak od nerđajućeg čelika - donja zaštitna reeštka – mikroprekidač na delu za rendanje.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Niederspannungssteuerung - F**leischeinlassöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - controles de baja tesión - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	22AT			
	1,1 kW (1,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	150÷250 Kg/h		40 Kg/h	
mm	560 x 430 x 480÷650(h) mm			
NET Kg	38 Kg			
GROSS Kg	48 Kg			
mm	770 x 520 x 580(h) mm			
m³	0,232 m³			
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox **Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika** Groupe de hachage en inox Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH				
1 PH				
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger			
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +			

22T

Kombinovane masine
mlevenje mesa i
rendanje

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
Kombinovana mašina mlevenje i rendanje-grater
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema - enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

SR Kombinovana mašina za mlevenje i rendanje – Kučište od poliranog aluminijuma i glava od nerđajućeg čelika. Uklonjiva jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304 – niskonaponska kontrola -
- **ulaz za meso ø 52** – motor sa uljem i zupčanicima.
Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samo-oštrećim nožem od nerđajućeg čelika. Deo za rendanje: polirani aluminijum-ulaz 140x75 mm – valjak od nerđajućeg čelika - donja zaštitna mreža – mikroprekidač na delu za rendanje.

DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble - controles de baja tensión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - inversión de la marcha - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +	Inversione di marcia - Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

	22T	
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3//50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	150÷250 Kg/h	40 Kg/h
mm	630 x 305 x 510÷660(h) mm	
NET Kg	26 Kg	
GROSS Kg	29 Kg	
mm	750 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,108 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

22AE

Kombinovane masine
mlevenje mesa i
rendanje

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
Kombinovana mašina mlevenje i rendanje-grater
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

SR Mašina sa potpuno uklonjivom jedinicom za mlevenje, što omogućava njeno skladištenje u frižideru bez otklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon upotrebe, u skladu sa HACCP standardom.- niskonaponska kontrola – **ulaz za meso ø 52 mm** – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika. Deo za rendanje :polirani aluminijum ,ulaz 140x75 mm – valjak od nerđajućeg čelika - donja zaštitna mreža – mikroprekidač na grateru.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP - controles de baja tesión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машина с измельчения из нержавеющей стали AISI 304 с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +	Inversione di marcia - Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

22AE		
1,1 kW (1,5 HP)		
230-400V/3/50Hz		
230V/1N/50Hz		
Kg/h	150÷250 Kg/h	40 Kg/h
mm	630 x 305 x 510÷660(h) mm	
NET Kg	27 Kg	
GROSS Kg	30 Kg	
mm	750 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,108 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica a mlevenje mesa od nerđajućeg čelika.** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing **Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa** Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit **Jedinica a mlevenje mesa od nerđajućeg čelika** Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
Inoks Unger Sistem - Инокс Система Unger		
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

12AT

Kombinovane masine
mlevenje mesa i
rendanje

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
Kombinovana mašina mlevenje i rendanje-grater
PICADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia inacciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Machine with a completely removable grinding unit in stainless steel AISI 304 that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

SR Mašina sa potpuno uklonjivom jedinicom za mlevenje od nerđajućeg čelika AISI 304 što omogućava njeno skladištenje u frižideru bez otklanjanja ostataka mlevenog mesa nakon upotrebe, u skladu sa HACCP standardom.- niskonaponska kontrola – **ulaz za meso ø 52 mm** – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika. Deo za rendanje: polirani aluminijum, ulaz 140x75 mm – valjak od nerđajućeg čelika - donja zaštitna mreža – mikroprekidač na grateru.

DE Poliertes Aluminiumgehäuse mit Edelstahltrichter. Maschine mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden. Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP - controles de baja tesión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. Машинасизмельчениязнержавеющейсталиаisi304сполностьюсъемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP. Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +	Inversione di marcia - Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

	12AT	
	0,75 kW (1 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	100÷160 Kg/h	40 Kg/h
mm	605 x 305 x 510÷600(h) mm	
NET Kg	26 Kg	
GROSS Kg	30 Kg	
mm	750 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,108 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Jedinica za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	InoksUnger Sistem - Инокс Система Unger	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

12T

Kombinovane masine
mlevenje mesa i
rendanje

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
Kombinovana mašina mlevenje i rendanje-grater
CADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

IT Abbinato tritacarne e grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante - la parte della grattugia è caratterizzata da bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Combined meat mincer and grater - polished aluminium casing and stainless steel hopper. Removable grinding unit in stainless steel AISI 304 - low voltage controls - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

SR Kombinovana mašina mlevenje i rendanje – Kućište od poliranog aluminijuma i glava od nerđajućeg čelika – Uklonjiva jedinica za mevenje od nerđajućeg čelika AISI 304 – niskonaponksa kontrola- **ulaz za meso ø 52** – motor sa uljem i zupčanicima. Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika. Deo za rendanje: Polirani aluminijum, ulaz 140x75 mm – valjak od nerđajućeg čelika - donja zaštitna mreža – mikroprekidač na grateru.

DE Doppelfunktion Fleischwolf und Reibe - Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl AISI 304 - Niederspannungssteuerung - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Picadora de carne y rallador combinados. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable (AISI 304) completamente extraíble - controles de baja tesión - **boca de ø 52 mm para introducir la carne** - reductor con engranajes en baño de aceite - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Двойная функция мясорубки и терки - Корпус и воронка из нержавеющей стали - Съемная режущая группа из нержавеющей стали AISI 304 - Низковольтное управление - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 140x75 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Inversione di marcia – Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +	Inversione di marcia - Funkcija okretanja Smera rada - Реверс +

	12T	
	0,75 kW (1 HP)	
3 Ph	230-400V/3N50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	100÷160 Kg/h	40 Kg/h
mm	590 x 290 x 510÷600(h) mm	
NET Kg	23 Kg	
GROSS Kg	26 Kg	
mm	750 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,108 m³	
	Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

Gruppo macinazione ghisa trattata per alimenti Treated cast iron mincing unit for food processing Jedinica za mlevenje od livenog gvožđa Gusseisen-Zerkleinerung-seinheit für die Lebensmittelverarbeitung Grupo para picar de fundición tratado para alimentos Режущая группа из чугун для лечения пищевых продуктов	Gruppo macinazione inox Stainless steel mincing unit Jedinica za mlevenje od nerđajućeg čelika Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl Grupo para picar de acero inoxidable Узел измельчения из нержавеющей стали

GR12S

Mašina za rendanje

GRATER
Mašina za rendanje
KÄSEREIBE
RALLADOR
ТЕРКА

IT Struttura e bocca in alluminio lucidato - dimensione della bocca 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia - versione CE con freno motore.

EN Polished aluminium casing and inlet - inlet size 140x75 mm - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch - CE version with motor brake.

SR Kućište i ulaz dimenzija 140x75 mm od poliranog aluminijuma – valjak od nerđajućeg čelika – donja zaštitna mreža - prekidač poluge pritiskača - CE verzija sa kočnicom motora.

DE Gehäuse und Einführöffnung aus poliertem Aluminium - Einführöffnungsgröße 140x75 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - CE-Version mit Motorbremse.

ES Estructura y boca de aluminio pulido - tamaño de boca de inserción 140x75 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador - versión CE con freno motor.

RU Корпус и мясоприемник из полированного алюминия, размеры мясоприемник 140x75 mm ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки, исполнение CE с тормозом двигателя.

	GR12S	
	0,75 kW (1 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	40 Kg/h	
mm	430 x 290 x 390÷600(h) mm	
NET Kg	17 Kg	
GROSS Kg	19 Kg	
mm	470 x 300 x 480(h) mm	
m³	0,068 m³	
		Con freno motore With motor brake Sa kočnicom motora Mit Motorenbremse Con freno motor торможением двигателя
3 Ph		
1 Ph		
	Senza freno motore, con bassa tensione Without motor brake, with low tension Bez kočnice motora, s niskim naponom Ohne Motorenbremse, mit Niederspannung Sin freno motor con baja tensión Без торможения двигателя под низким напряжением	
3 Ph		-
1 Ph		-
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

AB8D

Kombinovane masine
mlevenje mesa i
rendanje

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
Kombinovana mašina mlevenje i rendanje
CADORA DE CARNE Y RALLADOR COMBINADOS
KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE
ДВОЙНАЯ ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ И ТЕРКИ

POLUPROFESIONALNA

IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm**. Equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife. Grater section featured by: polished aluminium inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

SR Kućište od poliranog aluminijuma, glava od nerđajućeg čelika. Jedinica za mlevenje je od aluminijuma – **ulaz za meso ø 52 mm.** Opremljen enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika. Deo za rendanje : polirani aluminijum, ulaz 105x65 mm – valjak od nerđajućeg čelika - donja zaštitna mreža – mikroprekidač na poluzi za guranje mesa.

DE Gehäuse aus poliertem Aluminium und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Teile der Reibe: Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. La parte del rallador se caracteriza por: boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Детали терки: приемный лоток из полированного алюминия 105x65 мм - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	AB8D	
	0,37 kW (0,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	20÷50 Kg/h	20 Kg/h
mm	430 x 270 x 360÷420(h) mm	
NET Kg	11 Kg	
GROSS Kg	12 Kg	
mm	390 x 310 x 370(h) mm	
m³	0,045 m³	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

TR8D
GR8D

TR8D

GR8D

Mašine za mlevenje i rendanje mesa

MEAT MINCER - GRATER
Mašine za mlevenje- grater za prezle
FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
PICADORA DE CARNE - RALLADOR
МЯСОРУБКА - ТЕРКА

POLUPROFESIONALNA

fimar

IT **TR8D:** struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.
GR8D: Struttura e bocca in alluminio lucidato 105x65 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

EN **TR8D:** polished aluminium casing and stainless steel hopper. Aluminium grinding unit - **meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
GR8D: polished aluminium structure and inlet 105x65 mm - stainless steel roller - lower protection grid - microswitch on the grater pusher.

SR **TR8D:** Kućište od poliranog aluminijuma, glava od nerđajućeg čelika- Jedinica za mlevenje od aluminijuma – **ulaz za meso ø 52 mm**-motor sa uljem i zupčanicima. Opremljeno enterprise sistemom sa rešetkom od nerđajućeg čelika (rupe ø 6 mm) i samooštrećim nožem od nerđajućeg čelika.
GR8D: Struktura i ulaz od poliranog aluminijuma 105x65 mm – valjak od nerđajućeg čelika -donja zaštitna mreža – mikroprekidač na poluzi za guranje suvog hleba.

DE **TR8D:** Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
GR8D: Struktur und Einführöffnung aus poliertem Aluminium 105x65 mm - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Einführhebel der Reibe.

ES **TR8D:** estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - **boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
GR8D: estructura y boca de aluminio pulido 105x65 mm - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - empujador con microinterruptor.

RU **TR8D:** Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали - Режущий узел из алюминия - **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. **GR8D:** Корпус и мясоприемник из полированного алюминия 105x65
mm - цилиндр из нержавеющей стали - нижняя защитная решетка - микровыключатель на прижимном рычаге терки.

	TR8D	GR8D
	0,37 kW (0,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	20÷50 Kg/h	20 Kg/h
mm	290 x 270 x 350(h) mm	290 x 250 x 310÷420(h) mm
NET Kg	9 Kg	8 Kg
GROSS Kg	10 Kg	9 Kg
mm	320 x 270 x 380(h) mm	
m³	0,033 m³	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

STANDARDNI UNGER SISTEM

STANDARD UNGER SYSTEM
STANDARDNI UNGER SISTEM
STANDARD UNGERSYSTEM
SISTEMA UNGER ESTÁNDAR
СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A) Corpo tritacarne
Mincer body
Glava mašine za mlevenje
Fleischwolfkörper
Cuerpo picadora de carne
Корпус мясорубки

B) Coclea
Screw conveyor
Puž
Förderschnecke
Tornillo sinfín
Шнек

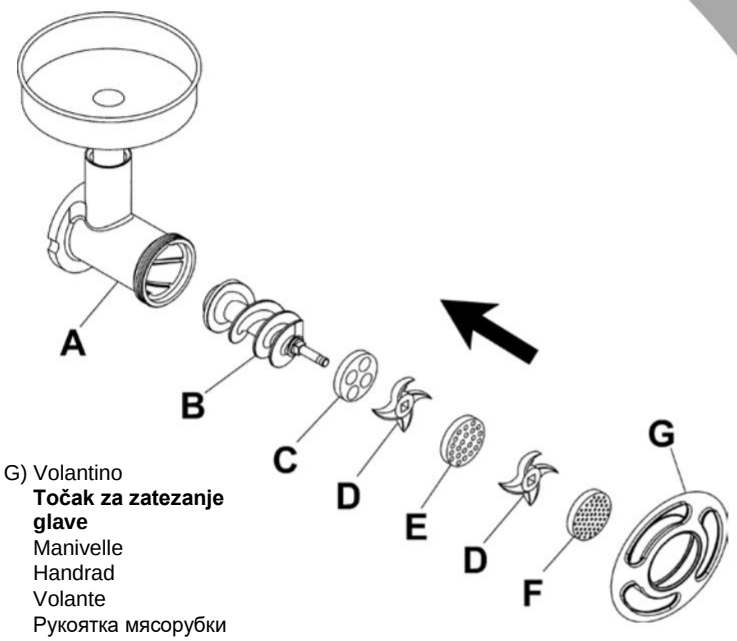
C) Piastra sgrossatce 0
Predrezač rešetka 0
Grille dégrossisseuse 0
Grob-Lochscheibe 0
Placa para desbastar 0
Крупная подрезная решетк 0

D) Coltello
Blade
Nož
Messer
Cuchilla
Нож

E) Piastra ø8
Plate ø8
Rešetka ø8
Lochscheibe ø8
Placa ø8
Решетка ø8

F) Piastra ø4.5
Rešetka ø4.5
Grille ø4.5
Lochscheibe ø4.5
Placa ø4.5
Решетка ø4.5

G) Volantino
Točak za zatezanje glave
Manivelle
Handrad
Volante
Рукоятка мясорубки



Mod. 12
Passapomodoro
Tomato Pulper
Pasiranje paradajza
Tomatenpürierer
Pasador de tomate
Насадка для томатов

ø 15-20-30 mm
Imbuto tritacarne
Mincer funnel
Levak za kobasice
Fleischwoltrichter
Embudo para picadora de carne
Воронка для мяса

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Mod.	Piastre Unger in acciaio inox - Unger stainless steel perforated disks Unger rešetka od nerđ. ćelika - Unger Edelstahllochscheiben Placas Unger de acero inoxidable - Решетки Unger Инокс				Piastra sgrossatce 0 Large grater plate 0 Velika rešetka 0 Grob-Lochscheibe 0 Placa para desbastar 0 Решетка крупная 0	Coltelli Unger in acciaio inox Unger stainless steel knives Unger noževi od nerđajućeg čelika Unger Edelstahlmesser Cuchillas Unger de acero inoxidable Ножи “Unger” из нержавеющей стали
	Ø mm 2-2.5	Ø mm 3-3.5-4	Ø mm 4.5-6-8	Ø mm 10-12-14-16-18-20		
8	-	-	-	-	-	-
12 (R70)						
22 (H82)						
32 (B98)						

Mod.	Piastre Enterprise in acciaio inox - Enterprise stainless steel perforated disks Enterprise rešetka od nerđajućeg čelika- Enterprise Edelstahllochscheiben Placas Enterprise de acero inoxidable - Решетки Enterprise Инокс				Coltelli enterprise in acciaio inox Enterprise stainless steel knives Enterprise noževo od nerđajućeg čelika Enterprise messer aus Edelstahl Cuchillas enterprise de acero inoxidable Ножи “enterprise” из нержавеющей стали
	Ø mm 2-2.5	Ø mm 3-3.5-4	Ø mm 4.5-6-8	Ø mm 10-12-14-16-18-20	
8					
12 (R70)					
22 (H82)					
32 (B98)					

Mod.	Imbuto tritacarne - Mincer funnel – Levak za kobasice - Fleischwoltrichter - Embudo para picadora de carne - Воронка для мяса	
8	ø 15-20 mm	
12	ø 15-20 mm	
22	ø 15-20-30 mm	
32	ø 20-30 mm	

Mod.	Passapomodoro - Passaverdura Vegetable mill and Tomato Pulper Dodatak pasiranje paradajza i mlin za povrće Tomatenpürierer und Gemüsepassiermühle Pasador de tomate y verduras Насадка для томатов и фруктов
12	

SE1550A
SE1830A
SE2020A

Mašine za sečenje kostiju

ANODIZED BONE BANDSAW
Anodizirane mašine za sečenje kostiju
LACKIERTE KNOCHENBANDSÄGE
SIERRAS ANODIZADA PARA HUESOS CON CINTA
АНОДИРОВАННЫЙ ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ КОСТЕЙ

IT **Struttura in alluminio anodizzato** - comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox.
Accessori: cavalletto in acciaio verniciato - confezione di lame.

EN **Anodised aluminium structure** - low voltage controls - emergency stop button - microswitch on the machine lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher.
Accessories: Painted steel stand - set of blades.

SR **Kućište od anodiziranog aluminijuma** – niskonaponska kontrola - dugme za zaustavljanje u slučaju nužde- mikroprekidač na poklopcu mašine – kočnica motora - podešavanje debljine rezanja - podešavanje visine rezanja. – uređaj za odvajanje od nerđajućeg čelika – radna površina – klizač noža i potiskivač mesa.
Dodaci: Obojeno čelično postolje i set noževa.

DE **Gehäuse aus eloxiertem Aluminium** - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschließdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl.
Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl - Messersatz.

ES **Estructura de aluminio anodizado** - controles de baja tensión - botón de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable.
Accesorios: Caballete de acero pintado - paquete de cuchillas.

RU **Корпус из анодированного алюминия** - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали.
Аксессуары: Рама из лакированной стали - набор ножей.

CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO
PAINTED STEEL STAND
OBOJENO ČELIČNO POSTOLJE
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

	SE1550A	SE1830A	SE2020A
	0,75 kW (1 HP)		1 kW (1,5 HP)
3 Ph	230-400V/3/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	ø 1550 mm 170 x 150(h) mm	ø 1830 mm 200 x 225(h) mm	ø 2020 mm 230 x 340(h) mm
mm	330 x 300 mm	410 x 410 mm	535 x 500 mm
mm	530 x 400 x 850(h) mm	630 x 450 x 970(h) mm	750 x 500 x 1070(h) mm
NET Kg	37 Kg	39 Kg	52 Kg
GROSS Kg	45 Kg	47 Kg	63 Kg
mm	1020 x 560 x 500(h) mm		1150 x 560 x 570(h) mm
m³	0,286 m³		0,387 m³
3 PH			
1 PH			
	Specijalni Napon- Разное питающее напряжение +		
mm	550 x 570 x 650(h) mm		
	(1500 - 1900 mm)	(1910 - 2400 mm)	(2410 - 2960 mm)

SE1550V
SE1830V
SE2020V

Obojena mašina za sečenje kostiju

COATED BONE BANDSAW
Obojena mašina za sečenje kosti
KNOCHENBANDSÄGEN
SIERRAS PARA HUESOS CON CINTA
PINTADO ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ
РАСПИЛА КОСТЕЙ ОКРАШЕННЫЙ

IT **Struttura in alluminio verniciato** - comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox.
Accessori: cavalletto in acciaio verniciato, confezione di lame.

EN **Painted aluminium structure** - low voltage controls - emergency stop button - microswitch on the machine lid – motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment - stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher.
Accessories: Painted steel stand, Pack of blades.

SR **Kućište od obojenog aluminijuma** – niskonaponska kontrola - dugme za zaustavljanje u slučaju nužde – kočnica motora - mikroprekidač na poklopcu mašine - podešavanje debljine rezanja - podešavanje visine rezanja – uređaj za odvajanje od nerđajućeg čelika – radna površina – klizač noža i potiskivač mesa. Dodaci: Obojeno čelično postolje i set noževa.

DE **Gehäuse aus lackiertem Aluminium** - Notaus-Schalter - Mikroschalter auf Maschinenverschließdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittdicke - Einstellung der Schnitthöhe - Portioniervorrichtung, Arbeitsfläche, Messerführung und Fleischschieber aus Edelstahl.
Zubehör: Gestell aus lackiertem Stahl, Klingen-Packung.

ES **Estructura de aluminio pintado** - controles de baja tensión - botón de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor del corte - regulación de la altura del corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable.
Accesorios: Caballete de acero pintado, Paquete de cuchillas.

RU **Корпус из окрашенного алюминия** - Аварийный выключатель - Микропереключатель на крышке машины - Моторный тормоз - Регулировка толщины резки - регулировка высоты резки - порционирующее устройство, рабочая поверхность, направляющая лезвия и пестик для мяса из нержавеющей стали.
Аксессуары: Рама из окрашенной стали, Набор лезвий.

CAVSE - CAVALLETTO VERNICIATO
PAINTED STEEL STAND
Obojeno čelično postolje
РАМА ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ СТАЛИ

	SE1550V	SE1830V	SE2020V
	0,75 kW (1 HP)		1 kW (1,5 HP)
3 Ph	230-400V/3/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	ø 1550 mm 170 x 150(h) mm	ø 1830 mm 200 x 225(h) mm	ø 2020 mm 230 x 340(h) mm
mm	330 x 300 mm	410 x 410 mm	535 x 500 mm
mm	530 x 400 x 850(h) mm	630 x 450 x 970(h) mm	750 x 500 x 1070(h) mm
NET Kg	37 Kg	39 Kg	52 Kg
GROSS Kg	45 Kg	47 Kg	63 Kg
mm	1020 x 560 x 500(h) mm		1150 x 560 x 570(h) mm
m³	0,286 m³		0,387 m³
3 PH			
1 PH			
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		
mm	550 x 570 x 650(h) mm		
	(1500 - 1900 mm)	(1910 - 2400 mm)	(2410 - 2960 mm)

30C1P
50C1PN-50C2PN
75C1PN-95C2PN

NOVO

30C1P

50C2PN

Mešalice za meso

MEAT MIXER
Mešalica za meso
FLEISCH MISCHMASCHINEN
AMASADORAS PARA CARNE
ФАРШЕМЕШАЛКИ

fimar

IT Impastatrici per carne. **Struttura interamente in acciaio inox sabbiato** - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili - kit ruote (di cui 2 con freno) di serie.

EN Meat kneader. **Sanded stainless steel structure** - micro switch on lid - reverse function - emergency stop button - tank tilting (110°) for easy emptying - removable blades. Wheel kit (2 of which with brake) as standard.

SR Mešalica za meso. **Struktura od peskiranog nerđajućeg čelika** – mikroprekidač na poklopcu – funkcija okretanja smera rada – dugme za zaustavljanje u slučaju nužde – posuda sa nagibom do (110°) za lakše pražnjenje – uklonjive lopatice . Set točkova (od kojih su dva sa kočnicom) kao standard.

DE Fleischmixer. **Gehäuse komplett aus sandgestrahltem Edelstahl** - Mikroschalter am Deckel - Umkehrgetriebe - Notaus-Schalter - Wannenkippung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln. Radsatz (davon 2 mit Bremse) serienmäßig.

ES Amasadoras de carne. **Estructura completamente de acero inoxidable arenado** - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - botón de emergencia - el recipiente se puede volcar (110°) para facilitar su vaciado - palas extraíbles. Kit de ruedas (2 con freno) en el equipamiento de serie.

RU Мясной смеситель. **Корпус из нержавеющей стали с пескоструйной обработкой** - Микропереключатель на крышке машины - Реверс - Аварийный выключатель - Наклон трубы (110°) облегчение опорожнения - съемные лопасти. Колесная пара (2 с тормозом) в стандартной комплектации.

	30C1P	50C1PN	50C2PN	75C1PN	95C2PN
	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		
3 Ph	230-400V/3/50Hz				
1 Ph	230V/1N/50Hz		-		
Kg	25-30 Kg	25-50 Kg		35-75 Kg	50-95 Kg
mm		420 x 395 x 475(h) mm	420 x 500 x 380(h) mm	620 x 395 x 475(h) mm	795 x 500 x 380(h) mm
RPM	30 rpm				
mm	700 x 420 x 1020(h) mm	800 x 520 x 1020(h) mm	800 x 570 x 1040(h) mm	980 x 520 x 1020(h) mm	1160 x 570 x 1040(h) mm
	1	1	2	1	2
NET Kg	49 Kg	80 Kg	100 Kg	85 Kg	110 Kg
GROSS Kg	58 Kg	97 Kg	117 Kg	102 Kg	127 Kg
mm	760 x 520 x 1160(h) mm	1220 x 670 x 1150(h) mm			
m³	0,045m³	0,940 m³			
	CE				
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +				

PALE ESTRAIBILI / REMOVABLE BLADES / UKLONJIVE LOPATICE/ СЪЕМНЫЕ ЛОПАСТИ

50C1PN-50C2PN

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL / UPRAVLJAČKA PLOČA / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

LT7OR-LT7VE

LT14OR-LT14VE

Ručne punilice za kobasice

LT14VE

LT7OR

MANUAL STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS

RUČNE PUNILICE ZA KOBASICE

MANUELLE WURSTFÜLLMASCHINEN

EMBUTIDORAS MANUALES DE ACERO INOXIDABLE

РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ

IT Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - **2 velocità:** una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 3 imbuti ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Optional: Serie imbuti per insaccatrici, 3 pezzi.

EN Stainless steel structure - aluminium piston - **2 speeds:** a slow one for the piston advancement, a faster one to retract - supplied with 3 funnels ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm. Accessories: Funnels for sausage fillers, 3 pcs.

SR Kućiste od nerđajućeg čelika - klip od aluminijuma - **2 brzine:** jedna spora za pomeranje klipa, a druga brza za povlačenje klipa.
Isporučuje se sa 3 levka ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm
Dodaci: Levak za punjenje kobasica, 3 komada.

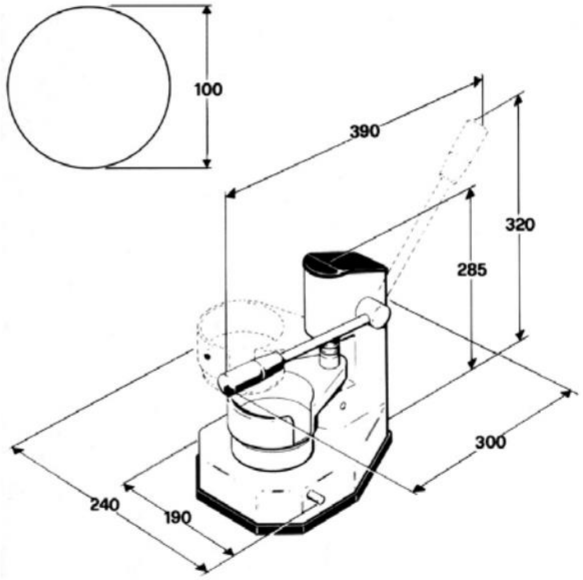
DE Gehäuse aus Edelstahl - Aluminiumkolben - **2 Geschwindigkeiten**, langsam für das Vorrücken des Kolbens, schnell für die Rückkehr - Ausstattung: 3 Trichter mit ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Zubehör: Einfülltrichter-Satz, 3 Stück.

ES Estructura de acero inoxidable - pistón de aluminio - **2 velocidades**, una lenta para el avance del pistón y otra veloz para su vuelta - en la dotación 3 embudos de ø 8 mm - 16,5 mm - 23,5 mm.
Accesorios: Serie de embudos para embutidoras, 3 unidades.

RU Корпус из нержавеющей стали - Алюминиевый поршень - **2 скорости**, медленное поступательное движение и быстрый возврат поршня - Оснащение: 3 воронки с ø 8 мм - 16,5 мм - 23,5 мм.
Аксессуары: набор наполняющих воронок, 3 шт.

	LT7OR	LT7VE	LT14OR	LT14VE
L	7 L ø 155 x 330(h) mm		14 L ø 196 x 485(h) mm	
mm	1200 x 400 x 400(h) mm	400 x 450 x 1050(h) mm	1550 x 450 x 450(h) mm	450 x 450 x 1400(h) mm
NET Kg	18 Kg	26 Kg	27 Kg	36 Kg
GROSS Kg	29 Kg	37 Kg	37 Kg	47 Kg
mm	800 x 350 x 480(h) mm		960 x 410 x 500(h) mm	
m³	0,134 m³		0,197 m³	
€	CE			
	ø 8 / 16,5 / 23,5 mm			

F10



Ručna presa za hamburgere

MANUAL HAMBURGER PRESS
Ručna presa za hamburgere
MANUELLE HAMBURGERPRESSE
FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL
РУЧНОЙ ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

IT Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox. **Per hamburger ø 100 mm.**

EN Anodised aluminium structure - parts in contact with meat made of stainless steel. **For hamburger ø 100 mm.**

SR Kućište od anodiziranog aluminijuma – delovi koji su u kontaktu sa mesom su od nerđajućeg čelika. **Za hamburger ø 100 mm.**

DE Gehäuse aus Eloxalaluminium - fleischberührende Teile aus Edelstahl. **Für Hamburger ø 100 mm.**

ES Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable - **Para hamburguesa ø 100 mm.**

RU Корпус из анодированного алюминия - ддетали механизма для перемешивания мяса из нержавеющей стали. **Для гамбургеров ø 100 мм.**

	F10
mm	300 x 190 x 285(h) mm
NET Kg	5 Kg
GROSS Kg	6 Kg
mm	280 x 210 x 340(h) mm
m³	0,019 m³
	CE
	Confezione di cellophan da 1 Kg - 1 Kg cellophan sheets 1 Kg listova od celofana - 1 Kg zellophan Blätter Envase de celofán de 1 Kg - Целлофановая упаковка 1 Кг

Obrada testenine

PASTA PROCESSING
OBRADA TESTENINE
TEIGVERARBEITUNG
ELABORACIÓN PASTA
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

IT

Tutti i macchinari di Fimar sono progettati e realizzati in Italia, non può quindi mancare un’ampia gamma di attrezzature per la lavorazione della pasta per la realizzazione di dolci, pane, pizza, piada e naturalmente pasta fresca.

Una lunga serie di impastatrici apre il capitolo: dalla più innovativa “Berta” fino alla linea di Impastatrici a Spirale, a Forcella e naturalmente le Planetarie, e ancora Macchine per la Pasta Fresca, Stendipizza e Sfogliatrici.

SR

Sve mašine kompanije Fimar dizajnirane su i proizvedeni u Italiji, pa se podrazumeva širok raspon opreme za obradu testenine, za proizvodnju kolača, hleba, pice, i sveže testenine.

Poglavlje otvaraju mnoge mašine između ostalog i : najinovativnija "Berta" zatim linija Spirale, Fork i, naravno, Planetarni mikseri. Naš katalog upotpunjavamo asortimanom mašina za svežu testeninu, mašinama za izvlačenje podloga za pice i testa.

ES

Todas las máquinas de marca Fimar han sido diseñadas y realizadas en Italia. Por lo tanto, no puede faltar una amplia gama de aparatos para la elaboración de la pasta, para preparar dulces, pan, pizza y “piadina” y, por supuesto, pasta fresca.

Para empezar, una larga serie de amasadoras: de “Berta”, la más innovadora, a la línea de amasadoras de espiral, de horquilla y, naturalmente, planetaria. Nuestro catálogo sigue con la gama de máquinas para la pasta fresca, extendedora de masa para la pizza y para pasta.

EN

All Fimar machines are designed and manufactured in Italy, so a wide range of equipment for the processing of pasta for the production of cakes, bread, pizza, piadina and of course fresh pasta is a must.

A long series of kneading machines opens the chapter: from the most innovative "Berta" to the line of Spiral, Fork and, of course, Planetary kneaders. We complete our catalogue with the range of machines for fresh pasta, pizza stretchers and dough sheeters.

DE

Alle Fimar-Maschinen werden in Italien entwickelt und hergestellt, so dass Sie nicht auf eine breite Auswahl an Geräten für die Verarbeitung von Pasta für die Herstellung von Kuchen, Brot, Pizza, Piadina und natürlich frischen Pasta verzichten müssen.

Eine umfangreiche Serie von Knetmaschinen eröffnet nun das Kapitel: von der innovativsten "Berta" bis hin zur Spiral-, Gabel-und natürlich Planetenknetmaschinen. Wir vervollständigen unseren Katalog mit dem Sortiment an Maschinen für frische Pasta, Pizzastreckmaschinen und Teigausrollmaschinen.

RU

Все машины Fimar спроектированы и изготовлены в Италии, поэтому вы не можете пропустить широкий ассортимент оборудования для переработки макарон для производства тортов, хлеба, пиццы, пиадины и, конечно же, свежей пасты.

Длинная серия машин для замешивания открывает главу: от самых инновационных машин "Berta" до серии машин для замешивания спирали, вил и, конечно же, планетарных машин для замешивания. Мы дополняем наш каталог машинами для производства свежих макарон, носилок для пиццы и тестомолокна.

SADRŽAJ

INDEX
SADRŽAJ
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

IT	EN	SR	DE	ES	RU	
IMPASTATRICE BERTA	“BERTA” KNEADER	“BERTA” MESILICA	“BERTA” TEIGKNETMASCHINE	“BERTA” AMASADORA	“BERTA” ТЕСТОМЕС	76
IMPASTATRICE A FORCELLA	FORK KNEADER	MESILICA SA VILJUŠKOM	GABELKNETER	AMASADORA DE HORQUILLA	ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС	80
IMPASTATRICE A SPIRALE	SPIRAL KNEADER	SPIRALNA MESILICA	SPIRALTEIGKNETMA-SCHINE	AMASADORA DE ESPIRAL	СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС	84
IMPASTATRICE PLANETARIA	PLANETARY MIXER	PLANETARNI MIKSER	PLANETENMISCHER	AMASADORA PLANETARIA	ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	108
MACCHINA PASTA FRESCA	PASTA MACHINE	MAŠINA ZA IZRADU TESTENINE S JAJIMA	NUDELMASCHINE	MÁQUINA PARA PASTA FRESCA	МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	118
STENDIPIZZA	PIZZA ROLLER MACHINE	MAŠINA ZA IZVLAČENJE TESTA ZA PICU	PIZZATEIGAUSROLLMA-SCHINE	MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ	130
SFOGLIATRICI STENDIPIZZA	PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE	MAŠINA ZA IZVLAČENJE TESTENINA I TESTA ZA PICU	PIZZA- UND TEIGAUSROL-LMASCHINE	MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS	ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ	134

BERTA7®
BERTA15®

Berta®

NOVO

PATENTED
PATENTIRANO

BERTA7

Mesilica za testo "Berta"

"BERTA" KNEADER
"BERTA" mesilica za testo
"BERTA" TEIGKNETMASCHINE
"BERTA" AMASADORA
"BERTA" TECTOMEC

fimar

IT Macchina ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati. Berta utilizza l'innovativo sistema di utensile a gancio che riproducendo il movimento della lavorazione a mano non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione e la digeribilità. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.

EN The ideal machine for pizza, bread, breadsticks, focaccia, piade and all leavened products. Berta uses the innovative hook tool system that reproduces the movement of the hand working without altering the temperature of the dough, improving its oxygenation and digestibility. The working time of the dough is halved compared to a traditional kneading machine with double arm, fork or spiral. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304. Optional: 2nd speed only on three-phase models, mechanical timer and wheels.

SR Idealna mašina za picu, hleb, štapiće od hleba, fokaća, piade i sve prozvode od kvasca. „Berta" koristi inovativni sistem sa kukom koji reprodukuje pokret ruku i koja radi bez promene temperature testa,poboljšavajući obogaćenost kiseonikom - vazdušastost i varljivost. Vreme obrade testa je prepolovljena u usporedbi s tradicionalnom mašinom za mešanje s dvostrukom rukom, viljuškom ili spiralom. Kućište obloženo bojom zaštićenom od ogrebotina - posuda, alati i poklopac od nerđajućeg čelika AISI 304.
Opcioni dodatak: 2. brzina samo na trofaznim modelima, mehanički tajmer i točkovi.

DE Die ideale Maschine für Pizza, Brot, Brotsticks, Focaccia, Piade und alle Hefeprodukte. Berta verwendet das innovative Hakenwerkzeugsystem, das die Bewegung der Hand nachbildet, ohne die Temperatur des Teigs zu verändern, wodurch seine Sauerstoffversorgung und Verdaulichkeit verbessert wird. Die Verarbeitungszeit des Teigs wird im Vergleich zu einer herkömmlichen Knetmaschine mit Schwenkarmen, Gabel oder Spirale um die Hälfte reduziert. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

ES Máquina ideal para pizza, pan, palitos de pan, focaccia, piade y todos los productos con levadura. Berta utiliza el innovador sistema de herramientas de gancho que reproduce el movimiento de la mano trabajando sin alterar la temperatura de la masa, mejorando su oxigenación y digestibilidad. El tiempo de trabajo de la masa se reduce a la mitad en comparación con una amasadora tradicional con brazos, horquilla o espiral. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

RU Идеальная машина для приготовления пиццы, хлеба, палочек, фокаччи, пиады и всех квашенных продуктов. Berta использует инновационную систему крюковых инструментов, которая воспроизводит движение ручной работы без изменения температуры теста, улучшая его оксигенацию и усваиваемость. Время работы тестовой массы сокращается вдвое по сравнению с традиционной машиной для замешивания теста
с погружными рычагами, вилкой или спиралью. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса.

	BERTA7	BERTA15
	0,25 kW (1 PH) 0,22/0,15 kW (only 3 PH)2nd speed	0,55 kW (1 PH) - 0,37 kW (3 PH) 0,55/0,37 kW 2nd speed (optional)
3 Ph	400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	7 Kg	15 Kg
L	260 x 200 - 10 L	360 x 210 - 20 L
RPM	46 rpm 46 - 92 rpm - 2nd speed	35 rpm 35 - 70 rpm - 2nd speed (optional)
mm	315 x 480 x 690(h) mm	410 x 580 x 745(h) mm
NET Kg	35 Kg	46 Kg
GROSS Kg	46 Kg	59 Kg
mm	460 x 700 x 860(h) mm	
m³	0,276 m³	
€	CE	
3 PH	(2nd speed)	
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение + €	
	Opcioni dodatak 2 brzina - 2-я скорость опционально (3 PH) + €	

Kit ruote - Set of wheels – Set točkova
Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс

Timer meccanico - Mechanical timer – Mehanički tajmer
Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер

BERTA25®
BERTA35®

Berta®

BERTA25

NOVO

PATENTED
PATENTIRANO

Mesilica za testo "Berta"

"BERTA" KNEADER "BERTA"
"BERTA" mesilica za testo
" TEIGKNETMASCHINE
"BERTA" AMASADORA
"BERTA" TECTOMEC

fimar

IT Macchina ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati. Berta utilizza l'innovativo sistema di utensile a gancio che riproducendo il movimento della lavorazione a mano non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione e la digeribilità. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.

EN The ideal machine for pizza, bread, breadsticks, focaccia, piade and all leavened products. Berta uses the innovative hook tool system that reproduces the movement of the hand working without altering the temperature of the dough, improving its oxygenation and digestibility. The working time of the dough is halved compared to a traditional kneading machine with double arm, fork or spiral. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304. Optional: 2nd speed only on three-phase models, mechanical timer and wheels.

SR Idealna mašina za picu, hleb, štapiće od hleba, fokaćo, piade i sve prozvode od kvasca. „Berta" koristi inovativni sistem sa kukom koji reprodukuje pokret ruku i koja radi bez promene temperature testa, poboljšavajući njegovu obogaćenost kiseonikom - vazdušastost i varljivost. Vreme obrade testa je prepolovljena u usporedbi s tradicionalnom mašinom za mešanje s dvostrukom rukom, viljuškom ili spiralom. Kućište obloženo bojom zaštićenom od ogrebotina - posuda, alat i poklopac sa rešetkom od nerđajućeg čelika AISI 304. Opcioni dodatak: 2. brzina samo na trofaznim modelima, mehanički tajmer i točkovi.

DE Die ideale Maschine für Pizza, Brot, Brotsticks, Focaccia, Piade und alle Hefeprodukte. Berta verwendet das innovative Hakenwerkzeugsystem, das die Bewegung der Hand nachbildet, ohne die Temperatur des Teigs zu verändern, wodurch seine Sauerstoffversorgung und Verdaulichkeit verbessert wird. Die Verarbeitungszeit des Teigs wird im Vergleich zu einer herkömmlichen Knetmaschine mit Schwenkarmen, Gabel oder Spirale um die Hälfte reduziert. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Behälter, Werkzeug und Deckel aus Edelstahl AISI 304. Optional: Zweite Geschwindigkeit nur bei Drehstrommodellen, mechanische Zeitschaltuhr und Rädern.

ES Máquina ideal para pizza, pan, palitos de pan, focaccia, piade y todos los productos con levadura. Berta utiliza el innovador sistema de herramientas de gancho que reproduce el movimiento de la mano trabajando sin alterar la temperatura de la masa, mejorando su oxigenación y digestibilidad. El tiempo de trabajo de la masa se reduce a la mitad en comparación con una amasadora tradicional con brazos, horquilla o espiral. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

RU Идеальная машина для приготовления пиццы, хлеба, палочек, фокаччи, пиады и всех квашенных продуктов. Berta использует инновационную систему крюковых инструментов, которая воспроизводит движение ручной работы без изменения температуры теста, улучшая его оксигенацию и усваиваемость. Время работы тестовой массы сокращается вдвое по сравнению с традиционной машиной для замешивания теста с погружными рычагами, вилкой или спиралью. Конструкция покрыта антицарапанной краской - бак, инструмент и крышка из нержавеющей стали AISI 304. Опционально: 2-я скорость только для трехфазных моделей, механический таймер и колеса.

	BERTA25	BERTA35
	0,9 kW (1 PH) - 0,75 kW (3 PH) 0,75/01,1 kW 2nd speed (optional)	
3 Ph	400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	25 Kg	35 Kg
L	400 x 260 - 32 L	450 x 260 - 42 L
RPM	28 rpm 28 - 56 rpm - 2nd speed (optional)	28 rpm 28 - 56 rpm - 2nd speed (optional)
mm	470 x 625 x 795(h) mm	520 x 675 x 795(h) mm
NET Kg	60 Kg	64 Kg
GROSS Kg	71 Kg	77 Kg
mm	550 x 850 x 1060(h) mm	
m³	0,495 m³	
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Opcioni dodatak 2 brzina - 2-я скорость опционально (3 PH) +	

Kit ruote - Set of wheels – Set točkova
Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс

Timer meccanico - Mechanical timer – Mehanički tajmer
Mechanischer Timer - Temporizador mecánico - Механический таймер

FF30N

Mesilica za testo sa viljuškom

FORK KNEADER
MESILICA ZA TESTO SA VILJUŠKOM
GABELKNETER
AMASADORA DE HORQUILLA
ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice con utensile a forcella che consente la lavorazione degli impasti più duri permettendo un'ottima ossigenazione ed evitando il riscaldamento dell'impasto. Carcassa in acciaio verniciato - vasca, forcella e coperchio in acciaio inox AISI 304 - timer meccanico - comandi in bassa tensione. La protezione della vasca per metà grigliata permette l'aggiunta degli ingredienti anche in lavorazione.
Accessori: seconda velocità, carrello 10(h) cm o cavalletto 40(h) cm.

EN Kneader with fork tool that allows the processing of the hardest doughs allowing an excellent oxygenation and avoiding the heating of the dough. Painted steel casing - AISI 304 stainless steel bowl, fork and lid - mechanical timer - low voltage controls. The protection of the half grilled bowl allows the addition of ingredients also during processing.
Accessories: second speed, trolley 10(h) cm or stand 40(h) cm.

SR Mesilica sa viljuškom omogućava obradu najtvrđih testa, omogućava izvrsnu obogaćenost kiseonikom - vazdušastost i izbegava zagrevanje testa.
Kućište od obojenog čelika - posuda, viljuška i poklopac od nerđajućeg čelika AISI 304 – mehanički tajmer – niskonaponska kontrola. Zaštita od prosipanja iz posude (polovina je sa rešetkama), omogućava dodavanje sastojaka tokom obrade.
Dodatak: druga brzina, kolica 10 (h) cm ili postolje 40 (h) cm.

DE Teigknetmaschine mit Gabelwerkzeug. Die Drehung des Gabelwerkzeugs ermöglicht die Verarbeitung selbst härtester Teige, was zu einer hervorragenden Sauerstoffversorgung führt und die Erwärmung des Teigs verhindert. Gehäuse aus lackiertem Stahl - Schüssel, Gabel und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - mechanischer Zeitregler - Niederspannungssteuerung. Der Schutz des Schüssels, halb gegrillt, erlaubt die Zugabe der Zutaten auch während der Verarbeitung.
Zubehör: Geschwindigkeitsregler, Wagen 10(h) cm oder Stützfuß 40(h) cm.

ES Máquina ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías. La rotación de la herramienta con horquilla permite la elaboración también de las masas más duras con una excelente oxigenación, evitando que se caliente. Carcasa de acero pintado - bol, horquilla y tapa de acero inoxidable - temporizador mecánico - controles de baja tensión. La protección del bol - con una red en una mitad- permite añadir ingredientes también durante la elaboración. Accesorios: mando de regulación de la velocidad, carrito 10(h) cm o trípode 40(h) cm.

RU Тестомес с вилочной мешалкой. Вращающаяся мешалка в форме вилки позволяет приготовить даже самое жесткое тесто, обеспечивая отличную оксигенацию и предотвращая нагрев теста. Корпус из окрашенной стали - дежа, вилка и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - механический таймер - контроль снижения напряжения. Защита дежи, наполовину закрытая решеткой, позволяет добавлять ингредиенты даже во время приготовления теста.
Аксессуары: регулятор скорости, тележка высотой 10 см или опорная ножка высотой 40 см.

	FF30N
	0,75 kW (1 HP) 0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) - 2nd speed (optional)
3 Ph	400V/3/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz
	Mehanički - Mechanical - Механический
Kg/h	90 Kg/h
Kg	30 Kg
L	16 L (ø 530 x 220(h) mm)
RPM	24 rpm 24 - 35 rpm - 2nd speed (optional)
mm	1000 x 650 x 610(h) mm
NET Kg	140 Kg
GROSS Kg	152 Kg
mm	1160 x 770 x 780(h) mm
m³	0,696 m³
	CE
3 PH	
1 PH	
	Opcioni dodatak 2 brzina - 2-я скорость опц (3 PH) +

Opcioni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

Cavalletto - Stand - Postolje - Stützfuß - Trípode - Подставка	H40
mm	640 x 590 x 400(h) mm
NET Kg	6,5 Kg
GROSS Kg	8 Kg
mm	700 x 410 x 170(h) mm
m³	0,487 m³

Carrello - Trolley - Kolica - Wagen - Carrito - Тележка	
	480 x 580 x 100(h) mm
	10 Kg
	8,5 Kg
	630 x 550 x 120(h) mm
	0,396 m³

12CNS
18CNS

Spiralna mesilica testa

Ručke za vađenje posude - POT EXTRACTION HANDLES

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR Spiralna mesilica sa podižućom glavom i uklonjivom posudom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina - delovi koji dolaze u dodir sa hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude - poklopac od polikarbonata u sivoj zadimljenoj boji kao standard. - Različite mogućnosti na zahtev, uključujući AISI 304 poklopac sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage verschiedene Ausstattungen, wie z. B.Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральныйтестомесподъемнойтраверсойисъемнойчашей.Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	12CNS	18CNS
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h
Kg	12 Kg	18 Kg
L	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	650 x 350 x 620÷1060(h) mm*	670 x 390 x 620÷1090 (h) mm*
NET Kg	61 Kg	68 Kg
GROSS Kg	66 Kg	76 Kg
mm	700 x 460 x 770(h) mm*	
m³	0,250 m³	
	CE	CE	CE	CE
3 PH				
1 PH				
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +			
	Opcioni dodatak 2. brzina - 2-я скорость опционально (3 PH) +			

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Visina pakovanja mašine sa digitalnim tajmerom.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25CNS
38CNS

Spiralna mesilica testa

Ručke za vađenje posude - POT EXTRACTION HANDLES

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR Spiralna mesilica sa podižućom glavom i uklanjajućom posudom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina – delovi koji dolaze u dodir sa hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude - poklopac od polikarbonata u sivoj zadimljenoj boji kao standard. Različite mogućnosti na zahtev, uključujući AISI 304 poklopac sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета.

	25CNS	38CNS
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h
Kg	25 Kg	38 Kg
L	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	780 x 430 x 730÷1240(h) mm*	800 x 480 x 730÷1340(h) mm*
NET Kg	107 Kg	114 Kg
GROSS Kg	118 Kg	127 Kg
mm	850 x 550 x 890(h) mm*	
m³	0,420 m³	
	CE	CE CE CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Opcioni dodatak 2 brzina - 2-я скорость опционально (3 PH) +	

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Visina pakovanja mašine sa digitalnim tajmerom.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung. Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

50CNS

Spiralna mesilica testa

Ručke za vađenje posude - POT EXTRACTION HANDLES

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR Spiralna mesilica s podižućom glavom i uklanjajućom posudom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina - delovi koji dolaze u dodir sa hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude. Dostupno samo sa AISI 304 poklopcem sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50CNS	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230 - 400V/3/50Hz	
Kg/h	150 Kg/h	
Kg	50 Kg	
L	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
RPM	80 rpm 80 - 160 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	920 x 530 x 940÷1630(h) mm	
NET Kg	209 Kg	
GROSS Kg	230 Kg	
mm	1050 x 600 x 1090(h) mm	
m³	0,690 m³	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Opcioni dodatak 2 brzina - 2-я скорость опци (3 PH) +	

DODATNO

12FN
18FN

Spiralna mesilica
testa

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR Spiralna mesilica s podižućom glavom i fiksnom posudom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodan za meka testa poput hleba, pizza i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina - delovi koji dolaze u dodir s hranom, poput posude spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude poklopac od polikarbonata u sivoj zadimljenoj boji kao standard. - Različite mogućnosti na zahtev, uključujući AISI 304 poklopac sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей . Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Различные опции по запросу, в том числе крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304

	12FN	18FN
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h
Kg	12 Kg	18 Kg
L	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	650 x 350 x 620÷1060(h) mm*	670 x 390 x 620÷1090(h) mm*
NET Kg	63 Kg	61 Kg
GROSS Kg	73 Kg	74 Kg
mm	700 x 460 x 770(h) mm*	
m³	0,250 m³	
	CE	CE CE CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Opcioni dodatak 2nd brzina - 2-я скорость опционально (3 PH) +	

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Visina pakovanja mašine sa digitalnim tajmerom.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25FN
38FN

Spiralna mesilica
testa

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR Spiralna mesilica s podižućom glavom i fiksnom posudom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina – delovi koji dolaze u dodir s hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude - poklopac od polikarbonata u sivoj zadimljenoj boji kao standard. Različite mogućnosti na zahtev, uključujući AISI 304 poklopac sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес со съемной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25FN	38FN
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h
Kg	25 Kg	38 Kg
L	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	780 x 430 x 730÷1240(h) mm*	800 x 480 x 730÷1340(h) mm*
NET Kg	107 Kg	114 Kg
GROSS Kg	118 Kg	127 Kg
mm	850 x 550 x 890(h) mm*	
m³	0,420 m³	
	CE	CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Opcioni dodatak 2 brzine - 2-я скорость опционально (3 PH) +	

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Visina pakovanja mašinesa digitalnim tajmerom.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

50FN

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR Spiralna mesilica s podižućom glavom i fiksnom posudom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina – delovi koji dolaze u dodir s hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude. Dostupno samo sa AISI 304 poklopcem sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес со съемной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50FN	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
Kg/h	150 Kg/h	
Kg	50 Kg	
L	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
RPM	80 rpm 80 - 160 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	920 x 530 x 940÷1630(h) mm	
NET Kg	209 Kg	
GROSS Kg	230 Kg	
mm	1050 x 600 x 1090(h) mm	
m³	0,690 m³	
3 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Opcioni dodatak 2 brzina - 2-я скорость опци (3 PH) +	

DODATNO

7SN

Spiralna mesilica za testo

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

fimar

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR Spiralna mesilica sa fiksnom glavom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina - delovi koji dolaze u dodir s hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude. Dostupno samo sa AISI 304 poklopacem sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich .

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	7SN	
	0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	21 Kg/h	
Kg	7 Kg	
L	10 L (ø 260 x 200(h) mm)	
RPM	90 rpm	
mm	560 x 280 x 570÷800(h) mm	
NET Kg	39 Kg	
GROSS Kg	50 Kg	
mm	700 x 460 x 770(h) mm	
m³	0,250 m³	
		CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

DODATNO

12SN
18SN

Spiralna mesilica za testo

SPIRAL KNEADER
Spiralna meslica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR Spiralna mesilica sa fiksnom glavom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina - delovi koji dolaze u dodir s hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude – poklopac od polikarbonata u sivoj zadimljenoj boji kao standard. Različite mogućnosti na zahtev,uključujući AISI 304 poklopac sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	12SN	18SN
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h
Kg	12 Kg	18 Kg
L	16 L (ø 320 x 210(h) mm)	22 L (ø 360 x 210(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	650 x 350 x 600÷900(h) mm*	670 x 390 x 600÷920(h) mm*
NET Kg	56 Kg	57 Kg
GROSS Kg	66 Kg	70 Kg
mm	700 x 460 x 770(h) mm*	
m³	0,250 m³	
	CE	CE CE CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Opcioni dodatak 2 brzina - 2-я скорость опционально (3 PH) +	

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Visina pakovanja mašine sa digitalnim tajmerom.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25SN
38SN

Spiralna mesilica za testo

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

fimar

IT

Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN

Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR

Spiralna mesilica sa fiksnom glavom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba,pica testai piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina – delovi koji dolaze u dodir s hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude – poklopac od polikarbonata u sivoj zadimljenoj boji kao standard. Različite mogućnosti na zahtev, uključujući AISI 304 poklopac sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE

Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES

Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU

Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25SN	38SN
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2nd speed (optional)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h
Kg	25 Kg	38 Kg
L	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)
RPM	90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)	
mm	780 x 430 x 710÷1090(h) mm*	800 x 480 x 710÷1110(h) mm*
NET Kg	96 Kg	100 Kg
GROSS Kg	107 Kg	113 Kg
mm	850 x 550 x 890(h) mm*	
m³	0,420 m³	
	CE	CE CE CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Opcioni dodatak 2 brzina - 2-я скорость опционально (3 PH) +	

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Visina pakovanja mašine sa digitalnim tajmerom.
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

50SN

Spiralna mesilica za testo

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

fimar

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304- microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Spiralna mesilica sa fiksnom glavom. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina - delovi koji dolaze u dodir s hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude. Dostupno samo sa AISI 304 poklopcem sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50SN
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2nd speed (optional)
3 Ph	230-400V/3/50Hz
Kg/h	150 Kg/h
Kg	50 Kg
L	62 L (ø 500 x 310(h) mm)
RPM	80 rpm 80 - 160 rpm - 2nd speed (optional)
mm	920 x 530 x 920÷1350(h) mm
NET Kg	170 Kg
GROSS Kg	193 Kg
mm	1050 x 600 x 1090(h) mm
m³	0,690 m³

Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +

Opcioni dodatak 2. brzina - 2-я скорость опц. (3 PH) +

20LN
30LN

20LN

Spiralna mesilica za testo

SPIRAL KNEADER
Spiralna mesilica za testo
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale light. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader light. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304
- safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

SR „Lagana“ Spiralna mešalica za testo. Mašina za obradu različitih vrsta testa, posebno pogodna za meka testa poput hleba, pica testa i piadina. Konstrukcija premazana bojom zaštićenom od ogrebotina - delovi koji dolaze u dodir s hranom, poput posude, spirale i šipke za cepanje testa, izrađeni su od nerđajućeg čelika AISI 304 - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu posude – poklopac od polikarbonata u sivoj zadimljenoj boji kao standard. Različite mogućnosti na zahtev, uključujući AISI 304 poklopac sa rešetkom od nerđajućeg čelika.

DE Spiralteigknetmaschine "Light". Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot, Piadaund Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral light. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en tapa del bol - tapa de policarbonato fumé. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес "Light". Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	20LN	30LN
	0,55 kW (0,75 HP)	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) 2nd speed (optional)
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	48 Kg/h	75 Kg/h
Kg	16 Kg	25 Kg
L	22 L (ø 360 x 210(h) mm)	32 L (ø 400 x 260(h) mm)
RPM	80 rpm	90 rpm 90 - 180 rpm 2nd speed (optional)
mm	380 x 600 x 560(h) mm*	420 x 680 x 660(h) mm*
NET Kg	45 Kg	69 Kg
GROSS Kg	55 Kg	84,4 Kg
mm	700 x 450 x 760(h) mm	850 x 550 x 890(h) mm
m³	0,239 m³	0,420 m³
	CE	CE
3 PH		
1 PH		

Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение **+ 50 €**

Opcioni dodatak 2. brzina - 2-я скорость опционально (3 PH) **+ 145 €**

* + 120 mm
Con timer digitale altezza macchina e imballo.
Machine and packing height with digital timer.
Visina pakovanja mašine sa digitalnim tajmerom
Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackungw
Con temporizador digital altura máquina y embalaje.
С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25CNS

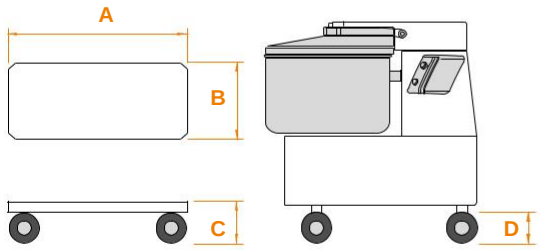
50CNS

25FN

7SN

18SN

25SN



	7 SN	12 SN-CNS-FN	18 SN-CNS-FN	20 LN	25 SN-CNS-FN	30 LN	38 SN-CNS-FN	50 SN-CNS-FN
A	420 mm	520 mm			600 mm			760 mm
B	250 mm	280 mm			330 mm		380 mm	470 mm
C	80 mm							130 mm
D	130 mm							170 mm

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
OPCIONALNI DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

Mod.	Motore con 2 velocità - Motor with 2 speed Motor sa 2 brzine - 2-Gang-Motor Motor con 2 velocidades - Двигатель с 2 скоростями
12-18-25-38 SN-CNS-FN	
50 SN-CNS-FN	
30 LN	

Mod.	Kit ruote - Set of wheels – Set točkova Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс
7-12-18-25-38 SN-CNS-FN	
20-30 LN	
50 SN-CNS-FN	

Mod.	Carrello - Trolley - Kolica - Wagen - Carrito - Тележка
7-12-18 SN-CNS-FN	
20 LN	
25-38 SN-CNS-FN	
30 LN	
50 SN-CNS-FN	

Mod.	Salvamotore, no con 2 velocità Motor overload protection, not with 2 speed Zaštita od preopterećenja motora, ne sa 2 brzine Motorschutz, nicht mit 2-Gang-Motorversion Interruptor de sobrecarga, no con 2 velocidades Защита двигателя, не на двигателе с 2 скоростями
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN	
20-30 LN	

Mod.	Timer meccanico - Mechanical timer Mehanički tajmer - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN	
20-30 LN	

Mod.	Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Poklopac od nerđajućeg čelika - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали
12-18-25-38 SN-CNS-FN	
20-30 LN	

Mod.	Timer digitale, solo con norme CE, no con salvamotore Digital timer, only CE, not with motor overload protection Digitalni tajmer, samo CE, bez zaštite od opterećenja motora Digitalzeitregler, nur nach CE-Normen, nicht mit Motorschutz Temporizador digital, sólo CE, no con interruptor de sobrecarga Цифровой таймер, только по стандартам CE, не с защитой двигателя
12-18-20LN-25-30LN-38 SN-CNS-FN	

Mod.	Maniglie estrazione pentola Pot extraction handles Ručke za vađenje posude Schüsselausziehgriffe Manijas para extraer el bol Ручки для извлечения дежи
12-18-25 38-50 CNS	

DIGITALNI TAJMER - DIGITAL TIMER

KOLICA - TROLLEY

RUČKE ZA IZVLAČENJE POSUDE - POT EXTRACTION HANDLES

POKLOPAC OD NERĐAJUĆEG ČELIKA - STAINLESS STEEL GRIDDED LID

PLN40D
PLN60D
PLN80D

PLN60D

Planetarni mikser

PLANETARY MIXER
PLANETARNI MIKSER
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità e comandi digitali. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

EN Planetary mixer with speed variator and digital controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

SR Planetarni mikser s varijatorom brzine i digitalnim upravljanjem. Mašina za različite vrste testa kao što su testa za pice, hleb, kolači, kroasani, kifle, krofne, lisnati kolači, razni sosevi, mala peciva itd... Kućište obloženo bojom otpornom na ogrebotine - gornje kućište od ABS-a – posuda, mutilica i zaštita od prosipanja na posudi od nerđajućieg čelika 304 – kuka i lopatica od aluminijuma – mikroprekidač na posudi i zaštitni poklopac protiv prosipanja – uklonjiva posuda - brzo spajanje dodataka.

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler und digitaler Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw… Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rühreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos digitales. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости и цифровым управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д . Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	PLN40D	PLN60D	PLN80D
	2,2 kW (3 HP)	3 kW (4 HP)	
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
	Digitalni - Digital - Цифровой		
L	40 L	60 L	80 L
RPM	min. 30 - max. 120 rpm		
mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm	
NET Kg	250 Kg	280 Kg	290 Kg
GROSS Kg	260 Kg	295 Kg	310 Kg
mm	1100 x 800 x 1800(h) mm		
m³	1,584 m³		
	CE		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

PLN12BV
PLN20BV

PLN12BV - PLN20BV

Planetarni mikser

PLANETARY MIXER
Planetarni mikser
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT

Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezoine vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - modelli da banco.

EN

Planetary mixer with speed variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection. Counter model.

SR

Planetarni mikser s varijatorom brzine i mehaničkim upravljanjem. Mašina za različite vrste testa kao što su testa za pice, hleb, kolači, kroasani, kifle, krofne, lisnati kolači, razni sosevi, mala peciva itd... Okvir obložen bojom otpornom na ogrebotine - gornje kućište od ABS-a – posuda, mutilica i zaštita protiv prosipanja na posudi su od nerđajućieg čelika 304 – kuka i lopatica od aluminijuma - mikroprekidač na posudi i zaštitni poklopac na posudi – uklonjiva posuda - brzo spajanje dodataka. Model koji može da stoji na radnoj površini.

DE

Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw… Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rühreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung. Tischmodell.

ES

Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios. Modelos para bancos de trabajo.

RU

Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта. Настольная модель.

	PLN12BV	PLN20BV
	0,5 kW (0,7 HP)	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	Mehanički - Mechanical - Механический 0÷30'	
L	10 L	20 L
RPM	min. 30 - max.120 rpm	
mm	550 x 400 x 640(h) mm	
NET Kg	47 Kg	57 Kg
GROSS Kg	55 Kg	61 Kg
mm	750 x 490 x 900(h) mm	
m³	0,331 m³	
€	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

PLN20V
PLN40V-PLN60V
PLN80V

PLN40V

Planetarni mikser

PLANETARY MIXER
Planetarni mikser
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

EN Planetary mixer with speed variator and mechanical controls and inverter. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

SR Planetarni mikser s varijatorom brzine i mehaničkim upravljanjem i inverterom. Mašina za različite vrste testa kao što su testa za pice, hleb, kolači, kroasani, kifle, krofne, lisnati kolači, razni sosevi, mala peciva itd... Okvir obložen bojom otpornom na ogrebotine - gornje kućište od ABS-a – posuda, mutilica i zaštita protiv prosipanja na posudi su od nerđajućeg čelika AISI 304 – kuka i lopatica od aluminijuma – mikroprekidač na posudi i zaštitni poklopac na posudi – uklonjiva posuda - brzo spajanje dodataka.

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw… Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührheinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	PLN20V	PLN40V	PLN60V	PLN80V
	0,75 kW (1 HP)	2,2 kW (3 HP)	3 kW (4 HP)	
3 Ph	400V/3N/50-60Hz			
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-		
	Mehanički - Mechanical - Механический 0÷30'			
L	20 L	40 L	60 L	80 L
RPM	min. 30 - max.120 rpm			
mm	700 x 500 x 1200(h) mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm	
NET Kg	110 Kg	250 Kg	280 Kg	290 Kg
GROSS Kg	136 Kg	260 Kg	295 Kg	310 Kg
mm	890 x 680 x 1400(h) mm	1100 x 800 x 1800(h) mm		
m³	0,847 m³	1,584 m³		
€	CE			
3 PH				
1 Ph		-	-	-
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +			

PLN20M
PLN40M
PLN60M

PLN40M

Planetarni mikser

PLANETARY MIXER
PLANETARNI MIKSER
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice planetaria con variatore a 3 velocità e comandi meccanici. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

EN Planetary mixer with 3 speeds variator and mechanical controls. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc...Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

SR Planetarni mikser sa varijatorom od 3 brzine i mehaničkim upravljanjem. Mašina za različite vrste testa kao što su testa za pice, hleb, kolači, kroasani, kifle, krofne, lisnati kolači, razni sosevi, mala peciva itd... Kućište obloženo bojom otpornom na ogrebotine - gornje kućište od ABS-a – posuda, mutilica i zaštita protiv prosipanja na posudi su od nerđajućeg čelika AISI 304 – kuka i lopatica od aluminijuma – mikroprekidač na posudi i zaštitni poklopac na posudi – uklonjiva posuda - brzo spajanje dodataka.

DE Planetenmischer mit 3-Gänge-Drehzahlregler und mechanischer Steuerung. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw…Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rühreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de 3 velocidades y mandos mecánicos. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с 3-х скоростным регулятором скорости и механическим управлением. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	PLN20M	PLN40M	PLN60M
	0,5/0,75/1,1 kW (0,7/1/1,5 HP)	0,75/1/1,3 kW (1/1,5/1,75 HP)	1,1/1,5/1,7 kW (1,5/2/2,2 HP)
3 Ph	400V/3N/50Hz		
	Mehanički - Mechanical - Механический 0÷30'		
L	20 L	40 L	60 L
RPM	30 - 60 - 120 rpm		
mm	700 x 500 x 1200(h) mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm
NET Kg	110 Kg	250 Kg	280 Kg
GROSS Kg	136 Kg	260 Kg	295 Kg
mm	890 x 680 x 1400(h) mm	1100 x 800 x 1800(h) mm	
m³	0,847 m³	1,584 m³	
	CE		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

OPCIONALNI DODACI

ACCESSORIES
Opcionalni dodaci
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

Mod.	Kit riduzione (vasca + frusta + uncino + spatola) Manja oprema (posuda+mućkalica + kuka + lopatica) Kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) Verringerungssatz (Teigschüssel + Rühreinsatz + Haken + Spachtel) Kit reducción (bol + batidor + gancho + espátula) Редукционный набор (дежа для теста + мешалка + крюк + лопатка)
80/60 L	
80/40 L	
60/40 L	
60/20 L	
40/20 L	

Mod.	Carrello vasca Posuda sa kolicima Chariot cuve Wagen für Teigschüsselwagen carro del Bol Тележка для дежи
PLN40 M-D-V	
PLN60 M-D-V	
PLN80 M-D-V	

Mod.	Vasca Bowl Posuda Teigschüssel Bol Ёмкост	Uncino Hook Kuka Haken Gancho Крю	Frusta Whisk Mutilica Rühreinsatz Batidor Венчик	Spatola Spatula Lopatica Schaber Espátula Лопатка
PLN12BV				
PLN20BV				
PLN20 M-V				
PLN40 M-V-D				
PLN60 M-V-D				
PLN80 V-D				

Mod.	Sollevamento elettrico vasca Tank electrical lifting Električno podizanje posude Elektrische Schüsselhebevorrichtung elevación eléctrica del Bol Электрическое устройство для подъема дежи
PLN40D	
PLN60D	
PLN80D	

PF25E
PF40E

PF40E

Mašina za izradu testenine sa jajima

PASTA MACHINE
Mašina za izradu testenine sa jajima
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

GUARDA IL VIDEO
POGLEDAJ VIDEO

IT Macchina per la pasta fresca ideale per impastare ed estrudere impasti in diversi formati. Carcassa, vasca, supporto vasca, gancio impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore su coperchio vasca - coperchio grigliato per permettere l'inserimento di ingredienti anche durante la lavorazione - pannello di comandi digitale - vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio. Il modello PF40E è dotato di bocca di estrusione con raffreddamento ad acqua e coltello taglia pasta incluso.
Accessori: trafile in bronzo di diverso tipo - coltello tagliapasta per il modello PF25E

EN Fresh pasta machine to mix and mould fresh pasta in different shapes. AISI 304 stainless steel casing, bowl, bowl support, kneading hook and blade - micro switch on bowl lid - Grilleed lid to add extra ingredients during processing - digital control panel - completely extractable bowl dishwasher safe. The PF40E model is equipped with an extrusion outlet with water cooling and a pasta cutting knife included.
Accessories: bronze moulds in different shapes - pasta cutting knife for model PF25E.

SR Mašina za svežu testeninu - za mešanje i pravljenje različitih oblika. Kućište od nerđajućeg čelika AISI 304, posuda, nosač posude, kuka za mešanje i lopatica – mikroprekidač na poklopcu posude - poklopac sa rešetkom čime se omogućava dodavanje sastojaka u toku rada - digitalna upravljačka ploča - potpuno uklonjiva posuda, koja se može prati u mašini za pranje posuđa. PF40E model je opremljen odvodom za istiskivanje s vodenim hlađenjem i nožem za sečenje testenine koji je uključen. Opcioni dodaci: bronzani kalupi različitih oblika - nož za rezanje testenine za model PF25E.

DE Frisch-Nudelmaschine, ideal zum Kneten und Extrudieren von Frisch-Nudeln in verschiedenen Formen. Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Spirale aus Edelstahl AISI 304 - Mikroschalter am Schüsseldeckel - Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung - digitales Bedienfeld - vollständig ausziehbare Schüssel Geschirrspülmaschine geeignet. Das Modell PF40E ist mit einem Extrusionsauslass mit Wasserkühlung ausgestattet und wird mit einem Nudelschneidemesser geliefert.
Zubehör: Nudeleinsätze in verschiedenen Formen - Nudelschneidemesser für das Modell PF25E.

ES Máquina de pasta fresca ideal para mezclar y moldear pasta fresca de diferentes formas. Carcasa, bol, soporte del bol, gancho de amasado y cuchilla de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor en la tapa del bol - tapa con rejilla para añadir ingredientes adicionales durante el proceso - panel de control digital - bol completamente extraíble y apto para lavavajillas. El modelo PF40E está equipado con una salida de extrusión con refrigeración por agua y un cuchillo para pasta incluido.
Accesorios: moldes de bronce de diferentes formas - cuchillo para pasta para el modelo PF25E.

RU Макаронная установка для приготовления свежих макарон, идеально подходит для замешивания и экструзии свежих макаронных изделий различных форм.Корпус из нержавеющей стали AISI 304, контейнера, держатель, тестовый крючок и спираль - микропереключатель на крышке контейнера - крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки - цифровая панель управления - подходящая полностью выдвижная посудомоечная машина. Модель PF40E оснащена водяным экструзионным выходом и поставляется с резаком для макарон.
Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - нож для макаронных изделий для модели PF25E.

	PF25E	PF40E
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	8 Kg/h	13 Kg/h
Kg	2 Kg	3,5 Kg
	ø 57 mm*	
mm	300 x 550 x 425/540(h) mm	307 x 594 x 525/610(h) mm
NET Kg	26,5 Kg	35 Kg
GROSS Kg	33,5 Kg	46 Kg
mm	650 x 390 x 560(h) mm	700 x 460 x 770(h) mm
m³	0,141 m³	0,248 m³
	CE	
3 Ph		
1 Ph		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	PF25E Noz za sečenje testenine - Pasta cutting knife нож для макаронных изделий +	

Trafile escluse. Without mould.
* Bez kalupa, posebno se naručuju
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

MPF1.5N

MPF1.5N

Mašina za izradu testenine sa jajima

PASTA MACHINE
Mašine za izradu testenine sa jajima
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca.

EN Machine to mix and mould egg mixtures pasta in different shapes. Structure coated with scratch - proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid.

SR Mašina za mešanje i oblikovanje testenine sa jajima različitih oblika. Konstrukcija obložena bojom otpornom na ogrebotine - AISI 304 posuda od nerđajućeg čelika i mešalica – šabloni od mesinga/bronze – mikroprekidač na poklopcu posude.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера.

MPF1.5N
0,3 kW (0,4 HP)
230V/1N/50Hz
5 Kg/h
1,5 Kg
ø 50 mm*
250 x 480 x 290÷460(h) mm
18 Kg
20 Kg
320 x 590 x 410(h) mm
0,077 m³
CE

* **Bez kalupa-šablona**
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

ACCARMPF			
580 x 440 x 560(h) mm			
	NET Kg	12,2 Kg	GROSS Kg 13,6 Kg
	mm	640 x 430 x 610(h) mm	m³ 0,168 m³

MPF2.5N
MPF2.5NC

MPF2.5N

MPF2.5NC

Mašina za izradu testenine s jajima

PASTA MACHINE
Mašina za izradu testenine s jajima
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca. Il modello MPF2.5NC include il coltello taglia pasta elettronico nel prezzo.

EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/ bronze alloy blade - micro switch on basin lid . The price of MPF2.5NC model includes the electronic pasta cutter knife.

SR Mašina za mešanje testenina sa jajima i oblikovanje u različite oblike. Kućište obloženo bojom otpornom na ogrebotine - AISI 304 posuda i mutilica od nerđajućeg čelika– kalupi od mesinga/bronze – mikroprekidač na poklopcu posude. Cena MPF2.5NC modela uključuje i električni nož za sečenje testenine.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel. Beim Modell MPF2.5NC ist das elektronische Nudelschneidemesser im Preis inbegriffen.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Con el modelo MPF2.5NC se incluye en el precio el cuchillo electrónico para cortar pasta.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. В модели MPF2.5NC электронный нож для макаронных изделий включен в цену.

	MPF2.5N	MPF2.5NC
	0,37 kW (0,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg/h	8 Kg/h	
Kg	2,5 Kg	
	ø 57 mm*	
mm	260 x 600 x 380÷560(h) mm	
NET Kg	29 Kg	
GROSS Kg	38 Kg	
mm	370 x 720 x 580(h) mm	
m³	0,155 m³	
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

	ACCARMPF	
mm	580 x 440 x 560(h) mm	
NET Kg	12,2 Kg	GROSS Kg 13,6 Kg
mm	640 x 430 x 610(h) mm	m³ 0,168 m³

* **Bez kalupa-šablona.**
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

MPF4N

Mašina za izradu testenine s jajima

PASTA MACHINE
Mašina za izradu testenine s jajima
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria e taglia pasta elettronico di serie.

EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/ bronze alloy blade - micro switch on bowl lid -air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard.

SR Mašina za mešanje i oblikovanje testenina s jajima u različite oblike. Kućište obloženo bojom otpornom na ogrebotine - AISI 304 posuda i mutilica od nerđajućeg čelika– šabloni od mesingano-bronzane legure – mikroprekidač na poklopcu posude – deo za ekstruziju vazdušno hlađen - električni nož za sečenje testenine kao standard.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Wannendeckel. Serien Ausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta elextrónico en la dotación.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий.

* **Bez kalupa-šablona**
Without mould. Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

MPF4N
0,75 kW (1 HP)
230-400V/3N/50Hz
13 Kg/h
4 Kg
ø 57 mm*
350 x 760 x 450÷640(h) mm
42 Kg
51 Kg
460 x 740 x 670(h) mm
0,228 m³
CE
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +

ACCARMPF			
580 x 440 x 560(h) mm			
	12,2 Kg		13,6 Kg
	640 x 430 x 610(h) mm		0,168 m³

MPF8N

Mašina za izradu testenine sa jajima

PASTA MACHINE
Mašina za izradu testenine s jajima
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria e taglia pasta elettronico di serie. Il modello MPF8N ha il cavalletto di serie.

EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on bowl lid - air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard. Model MPF8NC is delivered with stand as standard.

SR Mašina za mešanje i oblikovanje testenina s jajima u različite oblike. Konstrukcija obložena bojom otpornom na ogrebotine - AISI 304 posuda od nerđajućeg čelika i mutilica – šabloni od mesingano-bronzane legure – mikroprekidač na poklopcu posude – deo za ekstruziju vazdušno hlađen - elktrični nož za sečenje testenine kao standard. Model MPF8NC se dostavlja sa postoljem po standardu.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Wannendeckel. Serien Ausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider. Das Modell MPF8N ist serienmäßig mit einem Stützfuß ausgestattet.

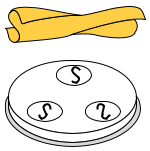
ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta elextrónico en la dotación. Con el modelo MPF8N se incluye también el trípode.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий. Модель MPF8N оснащена опорной ножкой.

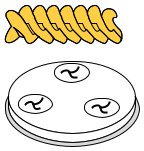
* Bez kalupa .
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.

	MPF8N		
	1 kW (1,3 HP)		
3 Ph	230-400V/3N/50Hz		
Kg/h	25 Kg/h		
Kg	8 Kg		
	ø 78 mm*		
mm	450 x 720 x 750÷990(h) mm		
NET Kg	87 Kg		
GROSS Kg	97 Kg		
mm	800 x 1000 x 940(h) mm		
m³	0,524 m³		
	ACCARMPF		
mm	580 x 440 x 560(h) mm		
NET Kg	12,2 Kg	GROSS Kg	13,6 Kg
mm	640 x 430 x 610(h) mm	m³	0,168 m³
	CE		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

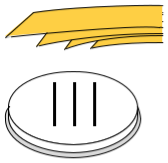
CASERECCE



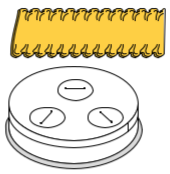
FUSILLI



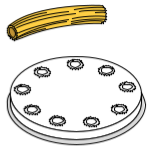
PAPPARDELLE



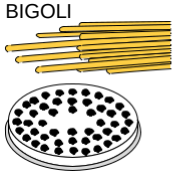
PAPPARDELLE RICCE



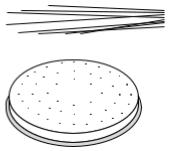
BUCATINI



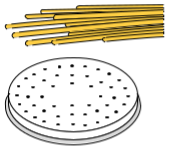
BIGOLI



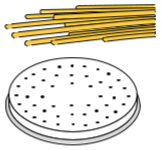
CAPELLI D'ANGELO



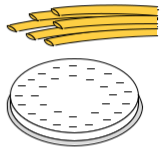
SPAGHETTI



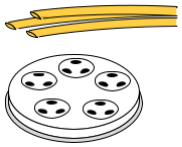
SPAGHETTI ALLA CHITARRA



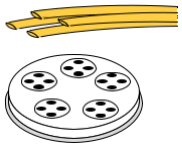
TAGLIOLINI



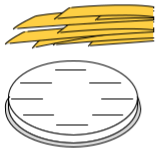
LINGUINE 3x1,6



LINGUINE 4x1,6

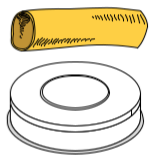


FETTUCCINE



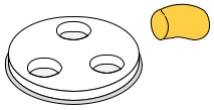
PASTA SFOGLIA

CANNELLONE

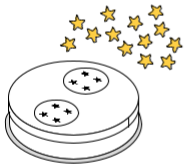


GRAMIGNA

GNOCCHI
non di patate
not suitable for potatoes



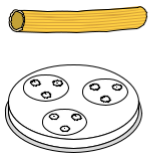
STELLINE



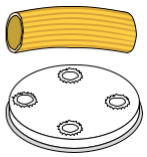
RISO

SENZA FORI

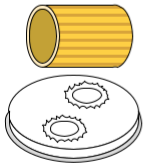
MACCHERONI Ø 4,8



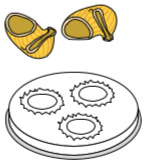
MACCHERONI Ø 8,5



MACCHERONI Ø 15



CANESTRINI



I disegni delle trafile sono indicativi. Il numero dei fori cambia in base al modello della macchina.

The drawings of the moulds are merely illustrative. The number of holes changes depending on the machine model.

Crteži kalupa služe samo kao primer. Broj proreza se menja u zavisnosti od modela mašine.

Die Abbildungen der Einsätze sind nur als Beispiel zu verstehen. Die Anzahl der Löcher ändert sich je nach Maschinentyp.

Los gráficos de las moldes son indicativos. El número de agujeros varía según el modelo de la máquina.

Рисунки вставок следует рассматривать только в качестве примера. Число отверстий зависит от типа станка.

Dodaci-šabloni

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

Trafile formati vari in lega ottone-bronzo Brass-bronze alloy mould in different shapes Kalup od mesingano-bronzane legure u različitim oblicima Nudeleinsätze in verschiedenen Formate aus Messing-Kupferlegierung Moldes de diferentes medidas y tamaños en aleación de latón-bronce Насадки для макаронных изделий для различных форматов из латунно-бронзового сплава	Trafila pasta sfoglia in lega ottone-bronzo - Kalup od mesingano-bronzane legure za lisnato testo - de laiton/bronze Blätterteigensatz aus Messing-Kupferlegierung Molde de pasta de hojaldre de aleación de latón-bronce Насадка для слоеного теста из латунно-бронзового сплава

Mod.	Cadauna - Each chacune – Svaki posebno - Cada uno - Каждая	
MPF1.5N		
MPF2.5N		
MPF2.5NC		
MPF4N		
MPF8N		
PF25E		
PF40E		

Mod.	MPF1.5 MPF2.5 MPF4N MPF8N PF25E PF40E
CASERECCE	9 x 5 mm
FUSILLI	ø 9 mm
PAPPARDELLE	16 mm
GNOCCHI	ø 12 mm
BUCATINI	ø 4 mm
BIGOLI	ø 3 mm
CAPELLI D'ANGELO	ø 1 mm
SPAGHETTI	ø 2 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	2 x 2 mm
TAGLIOLINI	3 mm
LINGUINE 3 x 1.6	3 mm
LINGUINE 4 x 1.6	4 mm

Mod.	MPF1.5	MPF2.5 MPF4N	MPF8N	PF25E PF40E
FETTUCCINE	8 mm			
PASTA SFOGLIA min. 1 - max 4 mm debljina/thickness	135 mm	155 mm	205 mm	155 mm
CANNELLONE RIPIENO	ø 25 mm		ø 30 mm	ø 25 mm
GRAMIGNA	ø 3,5 mm			
PAPPARDELLE RICCE	16 mm			
STELLINE	5 mm			
RISO	7 mm			
MACCHERONI ø 4,8	ø 4,8 mm			
MACCHERONI ø 8,5	ø 8,5 mm			
MACCHERONI ø 15	ø 15 mm			
CANESTRINI	ø 16 mm			

FI32N
FI42N
FIP42N

FI32N

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

FI42N

FIP42N

Mašina za izvlačenje podloga testa za picu

PIZZA ROLLER MACHINE
Mašina za izvlačenje testa za pizzu
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINE
MÁQUINA PARA EXTENDER
MASA DE PIZZA CON RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

POGLEDAJTE VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore su entrambe i gruppi - apertura rulli da 0,3 mm a max 5,5 mm - rulli superiori inclinati (FI32N-42N) o paralleli (FIP42N) per realizzare diverse forme. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc.. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment on both groups - roller opening from 0.3 mm to max. 5.5 mm - upper rollers inclined (FI32N-42N) or parallel (FIP42N) to create different forms. The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.

SR Mašina za izvlačenje podloga testa za picu, hleb, piadina, fokaćo itd... Kontrukcija je potpuno od nerđajućeg čelika AISI 304 – valjci od epoksi smole, bezbedne za kotakt sa hranom - poluga za podešavanje debljine za obe grupe valjaka– otvor valjka 0.3 mm do maks. 5.5 mm - gornji valjci nagnuti (FI32N-42N) ili paralelno (FIP42N) radi pravljenja različitih oblika. Sistem sa sigurnosnim mikroprekidačem nalazi se na poklopcu za zaštitu gornjih valjaka i omogućuje rad samo kad je poklopac zatvoren.

DE Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel an beiden Einheiten - Rollenöffnungsweite von 0,3 mm bis max. 5,5 mm - obere Rollen geneigt (FI32N-42N) oder parallel (FIP42N) zur Zubereitung verschiedener Formen. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollenschutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor en ambos grupos - distancia entre rodillos de 0,3 mm a max 5,5 mm - rodillos superiores inclinados (FI32N-42N) o paralelos (FIP42N) para realizar diferentes formas. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.

RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины на обоих узлах - ширина просвета от 0,3 мм до макс. 5,5 мм - верхние валки наклонные (FI32N-42N) или параллельные (FIP42N) для подготовки различных форм. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

	FI32N	FI42N	FIP42N
	0,37 kW (0,5 HP)		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	320 mm	420 mm	
mm	min 0,3 - max 5,5 mm		
mm	590 x 510 x 630÷700(h) mm	590 x 510 x 760÷820(h) mm	590 x 510 x 690÷760(h) mm
NET Kg	36 Kg	44 Kg	45 Kg
GROSS Kg	45 Kg	53 Kg	54 Kg
mm	680 x 610 x 760(h) mm		
m³	0,357 m³		
	CE		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

FIM42

FIM42

Mašina za izvlačenje testa za picu

PIZZA ROLLER MACHINE FAÇONNEUSE
Mašina za izvlačenje testa za picu
MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA
CON RODILLOS ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ
МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

GUARDA IL VIDEO
POGLEDAJ VIDEO

IT Macchina per stendere impasti di pizza, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - singola coppia di rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore. Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

EN Machine to roll out doughs of pizza, bread, piadina, focaccia, etc.. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - food safe resin rollers - lever for thickness adjustment . The system with safety micro is located on the lid protection of upper rollers and allows operation only when the lid is closed.

SR Mašina za izvlačenje testa za picu, hleb, piadina, fokaćo itd... Kontrukcija je potpuno od nerđajućeg čelika AISI 304 – valjci od epoksi smole, bezbedne za kontakt sa hranom - poluga za podešavanje debljine. Sistem sa sigurnosnim mikroprekidačem nalazi se na poklopcu za zaštitu gornjih valjaka i omogućuje rad samo kad je poklopac zatvoren.

DE Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig usw. Gehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304 - Rollen aus Lebensmittelharz - Dickenverstellhebel. Das Mikrosicherheitssystem befindet sich auf dem oberen Rollenschutzdeckel und erlaubt den Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - única pareja de rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada.

RU Машина для раскатки теста для пиццы, хлеба, пьядины, лепешек и т. д. Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304 - валки из пищевой смолы - рычаг регулировки толщины. Микросистема безопасности расположена на верхней защитной крышке валков и позволяет работать только при закрытой крышке.

	FIM42
	0,37 kW (0,5 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz
mm	420 mm
mm	min 0,3 - max 5,5 mm
mm	560 x 410 x 445(h) mm
NET Kg	30 Kg
GROSS Kg	38 Kg
mm	750 x 500 x 450(h) mm
m³	0,168 m³
	CE
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +

SI320
SI420
SI520

SI420

SI420 + Nož za sečenje testa / PASTRY CUTTER

Nož za sečenje testa / PASTRY CUTTER

Mašina za izvlačenje testa za picu

PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE
Mašina za izvlačenje testa za picu
UND TEIGAUSROLLMASCHINE MÁQUINA PARA EXTENDER MASA DE PIZZA CON RODILLOS ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in acciaio inox AISI 304 lucidati a specchio - apertura rulli 0÷10 mm - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.
Optional: taglia sfoglia singoli - taglio utile 220 mm - diverse misure di taglio da 2-4-6-12 mm.

EN Egg, pizza and piadina dough rolling machine. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - rollers in stainless steel AISI 304 mirror-polished - roller opening 0÷10 mm - adjustment knob for last passage thickness - microswitch on roller protection lid.
Optional: single sheet cutter - 220 mm useful cut - different cutting sizes 2-4-6-12 mm.

SR Mašina za izvlačenje testa sa jajima, pica testa i piadina. Kućište je u potpunosti od nerđajućeg čelika AISI 304 – valjci od nerđajućeg čelika AISI 304 polirani do visokog sjaja –otvor valjaka 0 ÷ 10 mm – dugme za podešavanje debljine pri zadnjem prolazu – mikroprekidač na poklopcu za zaštitu valjka.
Opcioni dodaci: Rezač jednog lista – rez od 220 mm – različite veličine rezanja 2-4-6-12 mm.

DE Maschine zum Ausrollen von Eimischungen, Pizza- und Piadateig. Rollen aus Hochglanz-Edelstahl - Rollenöffnungsweite 0÷10 mm - Dicke-Einstellknopf für den letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Rullen.
Auf Wunsch: Einzelblattschneider - 220 mm Nutzschnitt - verschiedene Schnittgrößen: 2-4-6-6-12 mm.

ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla o masas con huevo. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - distancia rodillos 0÷10 mm - perilla de regulación espesor último paso. Microinterruptor ubicado en la tapa de protección de los rodillos. Accesorios: cortadora de hojaldre - sección útil 220 mm - diferentes medidas de corte: 2-4-6-12 mm.

RU Машина для раскатывания яичных смесей, теста для пиццы и пьядины. Валки из полированной нержавеющей стали - просвет 0 ÷10 мм. - ручка регулировки толщины для последнего прохода - микропереключатель на защитной крышке валков.
По запросу: нож для нарезки листов - ширина реза 220 мм - различные параметры резания: 2-4-6-6-12 мм.

Tagliasfoglia.
Pastry cutter.
Nož za sečenje testenine.
Nudelschneidegerät.
Cortadora de masa.
Прибор для нарезки тонких слоёв теста.

	SI320	SI420	SI520
	0,37 kW (0,5 HP)		
3 Ph	230-400V/3/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50HZ		
mm	320 mm	420 mm	520 mm
mm	580 x 480 x 400(h) mm	680 x 480 x 400(h) mm	780 x 480 x 400(h) mm
NET Kg	52 Kg	61 Kg	70 Kg
GROSS Kg	61 Kg	70 Kg	79 Kg
mm	770 x 520 x 580(h) mm		
m³	0,232 m³		
	CE		
3 PH			
1 Ph			
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

	TGP2	TGP4	TGP6	TGP12
mm	2 mm	4 mm	6 mm	12 mm
	300 x 70 x 55(h) mm			
NET Kg	3,2 Kg		GROSS Kg	3,5 Kg
mm	410x165x170(h) mm		m³	0,014 m³

Oprema za sečenje ljušćenje i konzerviranje

OPREMA ZA SEČENJE,
LJUŠĆENJE I KONZERVIRANJE
COUPE, PELAGE ET CONSERVATION
SCHNEIDEN, SCHÄLEN UND LAGERN
CORTAR, PELAR Y CONSERVAR
РЕЗКА, ОТСЛАИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

IT

Per velocizzare e rendere più semplice il lavoro nella ristorazione professionale sono fondamentali alcuni macchinari come: Tagliaverdure, Tagliamozzarella, Cutter, Pelapatate, Lavacozze, Lavaverdure, Affettatrici e Asciuga Lucida Posate.

Il brand Fimar si è specializzato anche nella conservazione offrendo la possibilità di scelta tra: Macchine Sottovuoto a Campana, a Barra Saldante o Termosigillatrici.

SR

Nekoliko uređaja neophodno je za olakšavanje i ubrzavanje rada u profesionalnom ugostiteljstvu: Seckalice za povrće, seckalice za mocarelu, kateri, mašine za ljuštenje krompira, mašine za pranje dagnji, mašine za pranje povrća, salamoreznice i sušilice poliranog pribora za jelo.

Fimar brend takođe se fokusirala na očuvanje sastojaka, nudeći mogućnost izbora između: vakumskih mašina, mašina za zaptivanje ili toplih mašina za zaptivanje.

ES

Para acelerar y facilitar el trabajo en la hostelería tradicional se necesitan unas máquinas como: cortador de verduras, cortador de mozzarella, cutter, pelapapas, limpiador de mejillones, limpiador de verduras, cortadoras, secadora y pulidora de vajillas.

La marca Fimar se especializó también en la conservación y propone estas soluciones: envasadora al vacío profesional envasadora con barra y selladoras térmicas.

EN

A few appliances are essential to facilitate and accelerate work in professional catering: Vegetable Cutters, Mozzarella Cutters, Cutters, Potato Peelers, Mussel Washers, Vegetable Washers, Slicers and Polished Cutlery Dryers.

The Fimar brand has also focused on conservation, offering the possibility of choosing between: Vacuum machines, sealing bars or heat sealers.

DE

Um die Arbeit in der professionellen Gastronomie zu beschleunigen und zu erleichtern, sind einige Maschinen unerlässlich, wie
zum Beispiel: Gemüseschneider, Mozzarella-Schneider, Schneidegeräte, Kartoffelschäler, Muschelwaschmaschinen, Gemüseschneider, Aufschnittmaschinen und Bestecktrockner/-polierer.

Die Firma Fimar hat sich auch auf die Aufbewahrung konzentriert und bietet eine Auswahl an: Vakuumverpacker mit Kammer oder mit Schweißleiste, oder Heißsiegelgeräte.

RU

Для ускорения и облегчения работы в профессиональном кейтеринге необходимо несколько машин, например: Овощерезы, моцарелла, ножницы, ножницы, очистители картофеля, мидии, овощные шайбы, ломтики и сушилки для столовых приборов.

Бренд Fimar также специализируется на консервации, предлагая возможность выбора: Вакуумно-камерные машины, пломбировочные машины или термозаклеиватели.

SADRŽAJ

INDEX
SADRŽAJ
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

IT	EN	SR	DE	ES	RU	
MIXER AD IMMERSIONE	IMMERSION BLENDER	RUČNI MIKSER	EINTAUCH-MIXSTAB	TRITURADORA A INMERSIÓN	ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР	140
TAGLIAVERDURA	VEGETABLE CUTTER	SECKALICA ZA POVRĆE	GEMÜSESCHNEIDER	CORTADORAS DE HORTALIZAS	ОВОЩЕРЕЗКА	148
TAGLIAMOZZARELLA	MOZZARELLA CUTTER	MAŠINA ZA SEČENJE MOCARELE	MOZZARELLASCHNEIDER	CORTADORAS DE MOZZARELLA	КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ	164
CUTTER	CUTTER	KATER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	168
PELAPATATE	POTATO PEELER	LJUŠTILICA ZA KROMPIR	KARTOFFELSCHÄLER	PELAPAPAS	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	178
LAVACOZZE	MUSSEL WASHER	MAŠINA ZA PRANJE DAGNJI	MUSCHELNWASCH- MASCHINE	LAVADORAS DE MEJILLONES	МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ	186
LAVAVERDURE CENTRIFUGA	VEGETABLE WASHER AND DRYER	MAŠINA ZA PRANJE I SUŠENJE POVRĆA	GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE	LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA	ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА	196
AFFETTATRICI A VOLANO	FLYWHEEL MANUAL SLICER	RUČNA SALMOREZNICA SA VOLANOM	SCHWUNGRAD- AUFSCHNITTMASCHINE	CORTADORAS CON VOLANTE	СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА	198
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	GRAVITY SLICERS	GRAVITACIONA SALAMOREZNICA	SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN	CORTADORAS POR GRAVEDAD	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	200
AFFETTATRICI VERTICALI	VERTICAL SLICERS	VERTIKALNE SALAMOREZNICE	VERTIKALE AUFSCHNITT- MASCHINEN	CORTADORAS DE FIAMBRE VERTICALES	ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ	210
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MAŠINA ZA VAKUMIRANJE SA KOMOROM	KAMMER- VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	216
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MAŠINA ZA VAKUMIRANJE BEZ KOMORE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	224
TERMOSIGILLATRICI	HEAT SEALERS	PAKERICA SA TERMOSKUPLJAJUĆOM FOLIJOM	THERMOVERSIEGELUNGS- GERÄTE	TERMOSELLADORAS	ТЕРМОЗАПЕЧА ТЫВАЮЩАЯ МАШИНА	234
ASCIUGA LUCIDA POSATE	CUTLERY DRYER-POLISHER	MAŠINA ZA SUŠENJE - POLIRANJE PRIBORA ZA JELO	BESTECKTROCKNER POLIERER	SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS	СУШИЛЬНОПО ЛИРОВОЧНАЯМАШИНА ДЛЯСТОЛОВЫХПРИБОРОВ	242

MX25

Ručni mikser

IMMERSION BLENDER
RUČNI MIKSER
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc… **Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm**. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.

EN Machine for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...**he MX25 model is equipped with only a 30 cm blending stick for a maximum immersion level of up to 15 cm**. You can purchase only the motor unit.

SR Mašina za pravljenje različitih smesa, tekstura je zavisna od korištenog alata. Štap za blendanje u potpunosti izrađen od nerđajućeg čelika AISI 304, idealan za pravljenje supa, pirea od povrća, umaka, smesa, majoneza, pirea od paradajza, pesto soseva itd ...
MX25 model je opremljen štapom za blendanje od 30 cm za maksimalni nivo uranjanja, čak do 15 cm. Može se kupiti i samo motorna jedinica.

DE Maschine zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Saucen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...**Das Modell MX25 ist mit nur einem 30 cm Mixstab für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 15 cm ausgestattet**. Auf Wunsch können Sie nur die Motoreinheit kaufen.

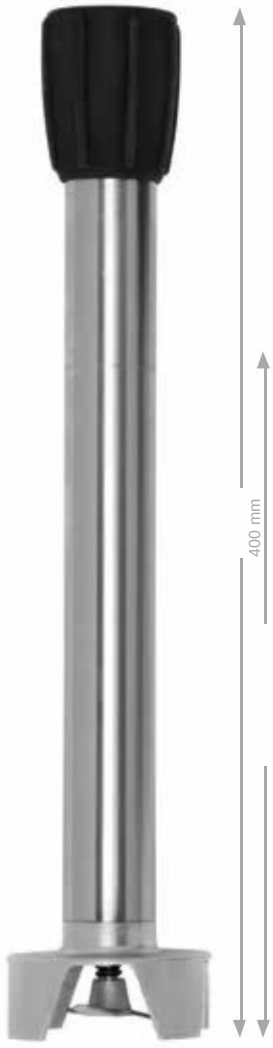
ES Máquina para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...**El modelo MX25 solo tiene un mezclador de 30 cm para una inmersión máxima de 15 cm**. Se puede comprar sólo el bloque del motor.

RU Машина для получения различных смесей в зависимости от используемого инструмента. Смеситель, полностью изготовленный из нержавеющей стали AISI 304, идеально подходит для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и т.д...**Модель MX25 оснащена смесителем толщиной всего 30 см для максимального погружения до 15 см**. Вы можете приобрести только моторный блок.

	MX25	
	0,25 kW (0,3 HP)	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	13000 rpm	0,6 Kg - 300 mm
L	30 L	
mm	135 x 100 x 600(h) mm	
NET Kg	2,2 Kg	
GROSS Kg	3,4 Kg	
mm	410 x 280 x 170(h) mm	
m³	0,020 m³	
	CE	
MXM25	Blocco motore - Motor unit Jedinica motora - Motoreinheit Dispositivo motor - блок двигателя	
ME2530	Mescolatore - Blending stick Blender - Mixstab - Brazo mezclador Смесительный стержень	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

MX40

MX40



Ručni mikser

IMMERSION BLENDER
RUČNI MIKSER
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

GUARDA IL VIDEO
POGLEDAJ VIDEO

IT Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc...**Il modello MX40 è dotato di mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm e di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm ed un blocco motore con variatore di velocità**.

EN Machine fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...Whisk made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model MX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator**.

SR Uređaj opremljen sa mutilicom i sa regulatorom brzine za pravljenje raznih smesa, tekstura je zavisna od korištenog alata. Štap za blendanje izrađen od nerđajućeg čelika AISI 304 idealan za izradu supa, pirea od povrća, umaka, smesa majoneza, paradajz pirea, pesto soseva itd. Mutilica od nerđajućeg čelika AISI 304, idealna za izradu šlagova, krema, omleta, suflea itd... **Model MX40 je opremljen sa standardnim štapom za blendanje dužine 40 cm za maksimalni nivo uranjanja,čak do 29 cm i mutilicom visine 35 cm za maksimalni nivo uranjanjanja, čak do 20 cm i motornom jedinicom s regulatorom brzine.**

DE Maschine mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...Schneebesen komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, etc...**Das Modell MX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für einen maximalen Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einem maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler**.

ES Máquina completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo MX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad**.

RU Машина в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др...Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель MX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

	MX40	
	0,4 kW (0,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	2500÷11000 rpm	1,4 Kg - 400 mm
RPM	250÷1500 rpm	1 Kg - 350 mm
L	60 L	
mm	155 x 120 x 710/790(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)	
NET Kg	4,5 Kg	
GROSS Kg	6 Kg	
mm	490 x 390 x 170(h) mm	
m³	0,032 m³	
€	CE	

RPM	MXM40	Motorna jedinica sa regulatorom brzine Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости
	MXM40S	Motorna jedinica bez regulatora brzine Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости
RPM	MX42	Motorna jedinica sa regulatorom brzine i blederom Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель
	MX42S	Motorna jedinica bez regulatora brzine/ sa blederom Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель
RPM	MX42F	Motorna jedinica sa regulatorom brzine i mutilicom Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик

Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +

FX40

FX40

Ručni mikser

IMMERSION BLENDER
RUČNI MIKSER
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

fimar

IT Macchina con impugnatura ergonomica per un'ottima presa senza fatica, completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc...**Il modello FX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm, di una frusta di 35 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 20 cm e di un blocco motore con variatore di velocità.**

EN Machine with ergonomic handle for a good and effortless holding fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc.. Whisk made of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model FX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

SR Mašina sa ergonomskom ručkom za lako držanje bez napora opremljena sa blenderom i mutilicom sa regulatorom brzine za dobijanje različitih smesa. Štap za blendanje u potpunosti izrađen od nerđajućeg čelika AISI 304, idealan za izradu supa, pirea od povrća, umaka, testa, majoneza, paradajz pirea, pesto soseva, itd.. Mutilica izrađena od nerđajućeg čelika AISI 304, idealna za pravljenje šlagova, krema, omleta, suflea, itd... **Model FX je opremljen sa standardnim štapom za blendanje dužine 40 cm za maksimalni nivo uranjanja, čak do 29 cm i mutilicom visine 35 cm za maks. nivo uranjanjanja, čak do 20 cm i motornom jedinicom s regulatorom brzine.**

DE Maschine mit ergonomischem Griff für einen guten und mühelosen Haltekomfort mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, usw...Schneebesen aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, usw... **Das Modell FX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einer maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler**.

ES Máquina con empuñadura ergonómica para una buena agarrada, completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo FX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad**.

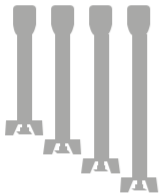
RU Машина с эргономичной ручкой для хорошего и легкого удержания в руках в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др... Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель FX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости**.

	FX40	
	0,4 kW (0,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	2500÷11000 rpm	1,4 Kg - 400 mm
RPM	250÷1500 rpm	1 Kg - 350 mm
L	60 L	
mm	170 x 120 x 660/740(h) mm (sa mutilicom - with whisk/mixer)	
NET Kg	4,5 Kg	
GROSS Kg	6 Kg	
mm	490 x 390 x 170(h) mm	
m³	0,032 m³	
	CE	

RPM	FXM40	Motorna jedinica sa regulatorom brzine Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости
	FXM40S	Motorna jedinica bez regulatora brzine Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости
RPM	FX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель
	FX42S	Motorna jedinica bez regulatora brzine/ sa blederom Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости с Смеситель
RPM	FX42F	Motorna jedinica sa regulatorom brzine i mutilicom Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик
	Specijalni Napon - Разное питающее напряжение +	

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

	Mod.		MX25	MX40	FX40	mm	Kg	mm	€
	FRUSTAFM3	Mutilica Whisk Fouet Schneebesen Batidor Венчик	-	✓	✓	350 mm	1 Kg	max. 200 mm	
	ME2530	Mescolatore Štap za blendanje Mélangeur Mixstab Brazo mezclador Смесительный стержень	✓	-	-	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	
	ME4030		-	✓	✓	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	
	ME4040		-	✓	✓	400 mm	1,4 Kg	max. 290 mm	
	ME4050		-	✓	✓	500 mm	1,6 Kg	max. 390 mm	
	ME4060		-	✓	✓	600 mm	1,8 Kg	max. 490 mm	
	Postolje - Display stand - Présentoir - Ausstellungsständer - Expositor								

TV4000
L'ORTOLANA

Mašina za sečenje povrća

VEGETABLE CUTTER
Mašina za sečenje povrća
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per tagliare, affettare e grattugiare.
TV4000 chiamato "L'ortolana": carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore - doppia bocca inserimento prodotto - bocca ovale ~ 150x70 mm - bocca tonda ø 56 mm - pulsantiera a pressione. Il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore lasciandone inalterata l'integrità.

EN Cutting, slicing and gratin machine.
TV4000 "L'ortolana": casing, inlet and collection container made of stainless steel AISI 304 - safety microswitches on handle, inlet and container - double inlet for product insertion - oval inlet ~ 150x70 mm - round inlet ø 56 mm - press button. The processed product falls directly into the collection container with no need to use the ejector disc, preserving the integrity of the product.

SR Mašina za sečenje, tanko rezanje i rendanje. TV4000 "L'ortolana": kućište, otvor za ubacivanje i posuda izrađeni su od nerđajućeg čelika -sigurnosni mikroprekidači na ručki otvoru i posudi - dvostruki otvor za ubacivanje proizvoda – ovalni otvor ~ 150x70 mm – okrugli otvor ø 56 mm - Taster za paljenje. Prerađeni proizvod pada u posudu za sakupljanje bez potrebe za korištenjem diska za izbacivanje, čuvajući integritet proizvoda.

DE Maschine zum Schneiden und Reiben.
TV4000 "L'ortolana": Gehäuse, Einführöffnung und Auffangbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff, Einführöffnung und Behälter - doppelter Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnung ~ 150x70 mm - runde Einführöffnung ø 56 mm- Druckknopf. Das verarbeitete Produkt fällt direkt in den Sammelbehälter, ohne dass die Auswurfscheibe verwendet werden muss, wodurch die Integrität des Produkts erhalten bleibt.

ES Máquina para cortar, rebanar y rallar.
TV4000 - "L'ortolana": carcasa, boca y contenedor de recogida de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor - bocca ovalada ~ 150x70 mm - bocca redonda ø 56 mm- botonera a presión. El producto elaborado cae directamente en el contenedor sin utilizar el disco expulsor, dejando el producto intacto e inalterado.

RU Машина для резки, склеивания и гратирования.
TV4000 "L'ortolana": корпус, входная и приемная ёмкость из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатели безопасности на ручке, входе и контейнере - двойной вход для вставки продукта - овальный вход ~ 150x70 мм - круглый вход ø 56 мм - нажать кнопку. Обработанный продукт попадает непосредственно в приемную емкость без необходимости использования выталкивающего диска, сохраняя целостность продукта.

TV4000	
0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph: 230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph: 230V/1N/50Hz	
RPM: 310 rpm	
L: ø 240 x 165(h) mm - 7,40 L	
mm: 280 x 630 x 550(h) mm	
NET Kg: 27 Kg	
GROSS Kg: 34 Kg	
mm: 370 x 670 x 630(h) mm	
m³: 0,156 m³	
CE	
Diskovi nisu ukjučeni Disks not included Diskovi nisu uključeni Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Set od 5 diskova E2-E10-K10-H10-Z4 Set of 5 disks Set od 5 diskova Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
3 Ph	
1 Ph	
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

TV2000RN
LA ROMAGNOLA

Mašina za sečenje povrća

VEGETABLE CUTTER
Mašina za sečenje povrća
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV2000RN chiamato "La Romagnola": presente da oltre 30 anni sui mercati internazionali, ancora più funzionale e versatile. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensione bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensione bocca tonda ø 56 mm.

EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella. TV2000RN - La Romagnola: with over 30 years of history on international markets, even more functional and versatile. Removable stainless steel AISI 304 casing and inlet - safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

SR Mašina za sečenje, tanko rezanje voća i povrća na razne oblika i veličine, rendanje sira, suvog hleba, čokolade, lešnika, šargarepe, celera, krompira, jabuke, repe, mocarele. TV2000RN - La Romagnola:
Preko 30 godina istorije na međunarodnim tržištima još funkcionalnija i svestranija. Kućište i otvor od nerđajućeg čelika AISI 304- sigurnosni mikroprekidač na ručki i ulazu - dvostruki otvor za ubacivanje proizvoda - ovalni otvor~ 155x75 mm - veličina okruglog otvora ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: seit über 30 Jahren auf internationalen Märkten bekannt, jetzt noch leistungsfähiger und vielseitiger. Abnehmbares Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm- runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2000RN La Romagnola: Restyling de la cortadora de verdura TV2000 “La Romagnola”, un modelo que desde hace 30 años tiene mucho éxito en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm- dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцарелы.
TV2000RN - La Romagnola: с более чем 30-летней историей на международных рынках, еще более функциональный и универсальный. Съемный корпус и вход из нержавеющей стали AISI 304 - безопасный микровыключатель на ручке и входе - двойной вход для ввода продукта - овальный размер входа ~ 155x75 мм - круглый размер входа ø 56 мм.

	TV2000RN	
	0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	255 rpm	
mm	220 x 610 x 520(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	24 Kg	
mm	300 x 620 x 580(h) mm	
m^3	0,108 m^3	
	CE	
	Diskovi nisu uključeni Disks not included Diskovi nisu uključeni Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Set od 5 diskova E2-E10-D10-H10-Z4 Set of 5 disks Set od 5 diskova Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
3 Ph		
1 Ph		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

TV3000N

Mašina za sečenje povrća

VEGETABLE CUTTER
Mašina za sečenje povrća
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV3000N è dotato di carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto. Dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm, dimensioni bocca tonda ø 56.

EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.
TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430 - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm- round inlet size ø 56 mm.

SR Mašina za sečenje, tanko rezanje voća i povrća na razne oblike i veličine, rendanje sira, suvog hleba, čokolade, lešnika, šargarepe, celera, krompira, jabuke, repe, cvekle, mocarele.
TV3000N kućište i otvor za ubacivanje od nerđajućeg čelika AISI 430 - sigurnosni mikroprekidač na ručki - dvostruki otvor za ubacivanje proizvoda Veličina ovalnog otvora ~ 155x75 mm- veličina okruglog otvora ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV3000N wird mit Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 430 geliefert - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцарелы.
TV3000N поставляется с корпусом из нержавеющей стали AISI 430 и вставным отверстием - Микровыключатель безопасности на ручке - Двойное вставное отверстие для вставки продукта. Овальное установочное отверстие ~ 155x75 мм - Размер круглого установочного отверстия ø 56 мм.

TV3000N	
0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph: 230-400V/3/50Hz	
1 Ph: 230V/1N/50Hz	
RPM: 255 rpm	
mm: 220 x 610 x 520(h) mm	
NET Kg: 22 Kg	
GROSS Kg: 24 Kg	
mm: 300 x 620 x 580(h) mm	
m³: 0,108 m³	
CE	
Diskovi nisu uključeni Disks not included Diskovi nisu uključeni Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Set od 5 diskova E2-E10-D10-H10-Z4 Set of 5 disks Set od 5 diskova Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
3 Ph	
1 Ph	
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

TV2500

Mašina za sečenje povrća

VEGETABLE CUTTER
Mašina za sečenje povrća
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro.
TV2500 è dotato di carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 56 mm.

EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.
TV2500 is supplied with a casing coated with anti-scratch polyurethane paint - plastic inlet suitable for food contact - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

SR Mašina za sečenje, sitno rezanje, mlevenje i drobljenje: voća, povrća, sira, mocarele, krompira, čokolade, lešnika i još mnogo toga.
TV2500 isporučuje se sa kućištem poklopca obloženim poliuretanskom bojom protiv ogrebotina - plastični otvor bezbedan za kontakt s hranom - sigurnosni mikroprekidač na ručki - dvostruki otvor za ubacivanje proizvoda
- ovalni otvor za ubacivanje ~ 155x75 mm - okrugli otvor ø 56 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.
TV2500 wird mit einem mit kratzfester Polyurethanfarbe beschichteten Gehäuse geliefert - Kunststoffeinführöffnung lebensmitteltauglich - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.
TV2500 поставляется с корпусом, покрытым стойкой к царапинам полиуретановой краской - пластиковое отверстие для подачи продукта - безопасный микровыключатель на ручке - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 155x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 56 мм.

	TV2500	
	0,37 kW (0,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	255 rpm	
mm	220 x 610 x 520(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	24 Kg	
mm	300 x 620 x 580(h) mm	
m³	0,108 m³	
	CE	
	Diskovi nisu uključeni Disks not included Diskovi nisu uključeni Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Set od 5 diskova E2-E10-D10-H10-Z4 Set of 5 disks Set od 5 diskova Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

FNT
FNT2V

FNT2V

Mašina za sečenje povrća

VEGETABLE CUTTER
Mašina za sečenje povrća
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

fimar

IT Macchine per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - coperchio e maniglia in policarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~147x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 46 mm.

EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more. Casing in stainless steel AISI 304 - Lid and handle made of alimentary polycarbonate safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 147x75 mm - round inlet size ø 46 mm.

SR Mašina za sečenje, tanko rezanje, mlevenje i drobljenje: voća, povrća, sira, mocarele,krompira, čokolade, lešnika i još mnogo toga. Kućište od nerđajućeg čelika AISI 304 - Poklopac i ručka izrađeni od polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji, mikroprekidač na ručki i ulazu - dvostruki otvor za ubacivanje proizvoda - ovalni otvor ~ 147x75 mm - veličina okruglog otvora ø 46 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Deckel und Griff aus lebensmitteltauglichem Polycarbonat Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 147x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 46 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar y cortar en tiras: frutas, hortalizas, queso, mozzarella, patatas, chocolate, avellanas y mucho más. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - tapa y manija de policarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 147x75 mm - dimensión boca redonda ø 46 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - Питательная поликарбонатная крышка и ручка - Микровыключатель безопасности на ручке и вставном отверстии - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 147x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 46 мм.

	FNT	FNT2V
	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP)
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
RPM	255 rpm	255/165 rpm
mm	240 x 450 x 580(h) mm	
NET Kg	18 Kg	19 Kg
GROSS Kg	20 Kg	21 Kg
mm	300 x 620 x 580(h) mm	
m³	0,108 m³	
	CE	
	Diskovi nisu uključeni Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	
3 Ph		
1 Ph		-
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

Opcionalni dodaci

TV4000 - " L'ORTOLANA"

TV2000RN - "LA ROMAGNOLA"

TV3000N

TV2500

FNT2V

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

IT **DISCHI PER AFFETTARE**

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.
E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.
E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.
E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.
E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.
Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.
Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestroni e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape.
La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

EN **SLICING DISCS**

E1 - E2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, onions, mushrooms.
E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.
E4 - E6: beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.
E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.
E8 - E10 - E14: boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

SHREDDING/GRATING DISCS

Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.
V:parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts. Z7: mozzarella.

CUBE CUTTING DISCS

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

SHOESTRING CUTTING DISCS

H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

SR **Diskovi za sečenje**

E1 - E2 - S1 - S2: krompir - čips, repa, kupus, krastavci, šargarepa, luk, pečurke.
E3: jabuke, banane, krompir, tikvice, patlidžani, komorač, artičoke.
E4 - E6: cvekla, kuvani krompir, kupus, repa i luk.
E5: paradajz, limun, narandze, jabuke, ananas i grejpfrut.
E8 - E10 - E14: kuvani krompir i šargarepa, patlidžan i cvekla.

Diskovi za usitnjavanje/rendanje

Z2 - Z3: šargarepa, celer, krompir, jabuke i repa.
Z4: cvekla, rotkvice, tvrdi sir i čokolada.
W: parmezan, suvi hleb, bademi, orasi, čokolada i lešnici. Z7: mocarela.

Diskovi za sečenje na kocke

Kombinacija diskova D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 sa diskovima E6 - E8 - E10 - E14 dobija se veliki broj različitih vrsta kockica za minestrone i voćne salate.

Diskovi za sečenje na rezance

H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: celer, tikvice, cvekla, rotkvica, šargarepa, krompir i repa.
Kombinacija diskova B6 - B8 - B10 sa diskovima E6 - E8 - E10 omogućava dobijanje rezanaca po celoj dužini proizvoda s željenom debljinom.

DE **SCHNEIDSCHEIBEN FÜR SCHEIBEN**

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.
E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln und Karotten, Auberginen und Rote Beete.

SCHNEIDSCHEIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.
Z4: Rote Beete, Rettich, Greyerzerkäse und Schokolade.
V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Schokolade und Haselnüsse.
Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR WÜRFEL

Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR JULIENNESCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

ES **DISCOS PARA REBANAR**

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.
E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.
E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.
E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananás y pomelos.
E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.
Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.
V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.
Z7: mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos. La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos tan largos como el producto y con el espesor deseado.

RU **СЛИЦИНГИРОВАННЫЕ ДИСКЫ**

E1 - E2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.
E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.
E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.
E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.
E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

ИЗМЕЛЬЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.
Z4: свекла, редис, сыр грюйер и шоколад.
V:пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, шоколад и лесные орехи. Z7: Моцарелла.

КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ

Комбинация дисков D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков. для минстрона и фруктовых салатов.

ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ

H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, морковь, картофель и репа. Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.

E1

E3

Z2

Z3

E5

E8

Z4

Z7

E14

S2

REGO

B10

fimar

V

D12

K10

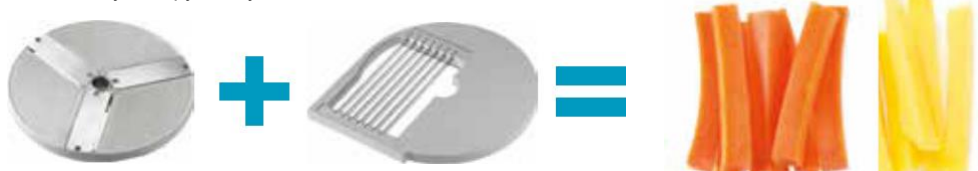
	Držač diska Disk holder Porte-disques Scheibenständer Portadiscos Держатель дисков	Podesivi disk od nerđajućeg čelika od 1 do 8 mm Adjustable stainless steel disc for cuts from 1 to 8 mm Disque réglable en acier Inox pour tranches de 1 à 8 mm Einstellbare Edelstahlscheibe für Schnitte von 1 bis 8 mm Disco de acero inoxidable regulable para cortes de 1 a 8 mm Диск из нерж стали для резки 1÷8 мм	Disk za rezanje Slicing disk Disques à trancher Schneidescheiben Discos para cortar Отрезные диски	Disk za usitnjavanje Shredding discs Disques à effilocher Schneidescheiben zum Raspeln Discos para desmenuzar Измельчающие диски	Disk za mlevenje Grating discs Disques à râper Schneidescheiben zum Reiben Discos para rallar Отражающие диски	Disk za rezanje na rezance Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками
Mod.		REGO	E1-E2-E3-E4-E5 E6-E8-E10-E14 S1 - S2 mm	Z2-Z3 Z4 - Z7 mm	V	H2,5 - H4 - H6 H8 - H10 mm
TV4000 TV2000RN TV3000R TV2500 FNT FNT2V						

	Disk za rezanje na rezance Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками	Disk za rezanje na kocke Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	**B6 - B8 - B10 mm**	**D8x8 mm D10x10 mm DX o SX**	**D12x12 mm D20x20 mm DX o SX**
TV2000RN TV3000R TV2500			

	Disk za rezanje na kocke Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги
Mod.	**K8x8 - K10x10 K12x12 - K20x20 mm**
TV4000	

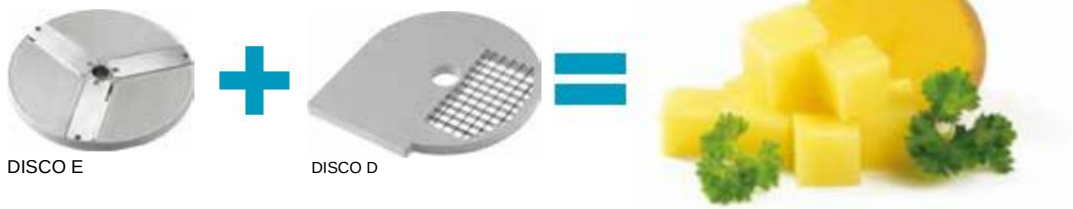
	Disk za rezanje na kocke Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	**D8x8 mm D10x10 mm SX**	**D12x12 mm D20x20 mm SX**
FNT FNT2V		

Kombinujte disk E s diskom B da biste dobili oblik rezanca.
To obtain the shoestring, combine disc E with disc B.
Pour couper en julienne utiliser le disque E avec le disque B.
Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener la forma de paja combinar el disco E con el disco B.
Чтобы получить рукоятку, соедините диск E с диском B.



DISCO E DISCO B

Da biste dobili oblik kocke, kombinujte disk E s diskom D
To obtain the cube, combine disc E with disc D.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque D.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco D.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе D диском K.



DISCO E DISCO D

Samo za model TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

Da biste dobili oblik kocke, kombinujte disk E s diskom K
To obtain the cube, combine disc E with disc K.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque K.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco K.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе K диском K.

DISCO E DISCO K

TAC
TAS

Mašina za sečenje mocarele

MOZZARELLA CUTTER
Mašina za sečenje mocarele
MOZZARELLASCHNEIDER
CORTADORAS DE MOZZARELLA
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

fimar

IT

Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - corpo centrale e coperchio in alluminio anodizzato - dimensione bocca ~ 80x65 mm - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.
TAC: in base ai dischi utilizzati si ottengono diverse misure di cubetti.
TAS: in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetto.

EN

Machine specifically designed for cutting mozzarella into small cubes (TAC) and shredding (TAS). Stainless steel casing AISI 304 - central case and lid in anodized aluminium - inlet size ~ 80x65 mm - safety microswitches on lid and handle.
T**AC:** depending on the discs used, different sizes of cubes are obtained.
TAS: depending on the discs used, both mixed shredding and shoestring cutting are obtained.

SR

Mašina posebno dizajnirana za rezanje mocarele na male kocke (TAC) i usitnjavanje (TAS). Kućište od nerđajućeg čelika AISI 304 – potiskivač i poklopac od anodiziranog aluminijuma – veličina ulaza ~ 80x65 mm - sigurnosni mikroprekidači na poklopcu i ručki.
TAC: zavisno od korištenih diskova dobijaju se različite veličine kocke.
TAS: zavisno od korištenih diskova dobijaju se i mešano sečenje i rezanje na rezance.

DE

Maschine, die speziell für das Schneiden von Mozzarella in kleine Würfel (TAC) und das Zerkleinern (TAS) entwickelt wurde. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - zentraler Körper und Deckel aus eloxiertem Aluminium - Einführöffnungsgröße ~ 80x65 mm - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Griff.
TAC: je nach verwendeter Scheibe werden unterschiedliche Größen von Würfeln erzielt.
TAS: je nach verwendeter Scheibe werden sowohl gemischte Zerkleinerung als auch Stäbchen realisiert.

ES

Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilachar (TAS) y cortar en cubitos. (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - cuerpo central y tapa de aluminio - dimensión boca ~ 80x65 mm - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.
TAS: con el uso de los diferentes discos se consiguen tanto un deshilachado mixto como un corte tipo espagueti.
TAC: con el uso de los diferentes discos se consiguen diferentes tamaños de cubitos.

RU

Машина специально разработана для резки моцареллы на маленькие кубики (TAC) и дробления (TAS). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - центральный корпус и крышка из анодированного алюминия - вставное отверстие ~ 80x65 мм - микровыключатель безопасности на крышке и ручке.
TAC: в зависимости от используемого диска получаются кубики разных размеров.
TAS: в зависимости от используемого диска производится как смешанное измельчение, так и палочки.

	TAC	TAS
	0,4 kW (0,55 HP) - 1 PH 0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH	0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH 0,35 kW (0,5 HP) - 3 PH
3 Ph	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	140 rpm	300 rpm
Kg/h	120÷190 Kg/h	250÷300 Kg/h
mm	330 x 380 x 690(h) mm	
NET Kg	17 Kg	15 Kg
GROSS Kg	19 Kg	17 Kg
mm	430 x 400 x 800(h) mm	
m³	0,138 m³	
	CE	
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

Opcionalni disk za sir-mocarelu

DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

	4 noža nazubljeni disk 5 mm 4 blades corrugated disk 5 mm Disque 4 lames ondulées 5 mm 5 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 5 mm Диск 4 рифлёные лезвия 5 мм	4 noža nazubljeni disk 8 mm 4 blades corrugated disk 8 mm Disque 4 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 4 рифлёные лезвия 8 мм	2 noža nazubljeni disk 5 mm 2 blades corrugated disk 8 mm Disque 2 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 2 gewellten Messern Disco de 2 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 2 рифлёные лезвия 8 мм	Disk za rezanje na komade ø 4 mm circa Cutting disk for shreds of 4 mm approx Disque pour effiler ø 4 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 4 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 4 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 4 мм	Disk za rezanje na komade ø 7 mm circa Cutting disk for shreds of 7 mm approx Disque pour effiler ø 7 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 7 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 7 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 7 мм
Mod.	4PZ5	4PZ8	2PZ8	PZ4	P27
TAS					

	Dischi Disks Diskovi Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 5 mm 5 mm high knife for the NPD disks series only 5 mm visok nož samo za NPD serije diskova Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 5 mm Cuchilla solo para disco NPD de 5 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 5 мм
Mod.	NPD 5 mm	P5
TAC	8 x 8 x 5 mm 10 x 10 x 5 mm 12 x 12 x 5mm 16 x 16 x 5 mm 20 x 20 x 5 mm	-

	Dischi Disks Diskovi Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 8 mm 8 mm high knife for the NPD disks series only 8 mm visok nož samo za NPD serije diskova mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 8 mm Cuchilla solo para disco NPD de 8 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 8 мм
Mod.	NPD 8 mm	P8
TAC	8 x 8 x 8 mm 10 x 10 x 8 mm 12 x 12 x 8 mm 16 x 16 x 8 mm 20 x 20 x 8 mm	-

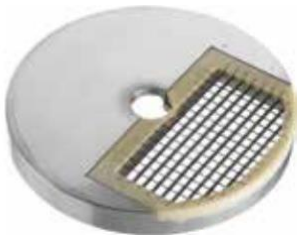
TAS-2PZ8

TAS-4PZ8

TAS-PZ4

TAS-PZ7

TAC-P5



TAC-NPD8X8

SAMO MODEL TAS / ONLY MODEL TAS
Può utilizzare anche i dischi della serie E-H-Z-V.
Može se koristiti i s diskovima iz serije E-H-Z-V.
Peut également utiliser les disques de la série E-H-Z-V.
Kann auch die Scheiben der Serie E-H-Z-V verwenden.
Pueden usarse también los discos de la serie E-H-Z-V.
Можно также использовать диски серии E-H-Z-V.

CL3-CL5-CL8

Kater

CL5

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per triturare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.

EN Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.

SR Mašina za usitnjavanje, seckanje i mešanje. Kućište i posuda od nerđajućeg čelika AISI 304 - gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji – prekidač osetljiv na pritisak - sigurnosni mikroprekidači na poklopcu i dnu posude - kočnica motora - posuda kapaciteta 3-5-8 litara - opremljen nožem s 2 oštrice.

DE Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.

ES Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.

RU Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	CL3	CL5	CL8
	0,75 kW (1 HP)		
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
RPM	1400 rpm		
L	3 L ø 210 x 105(h) mm max. 1,8 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
mm	240 x 310 x 460(h) mm	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
NET Kg	18 Kg	19 Kg	
GROSS Kg	20 Kg	21 Kg	
mm	400 x 300 x 670(h) mm		
m³	0,080 m³		
€	CE		
3 PH	**900 €**	**960 €**	**1020 €**
1 PH	**920 €**	**980 €**	**1040 €**
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение **+ 50 €**		

CL5V2
CL8V2

Kater

CL5V2

CL5V2

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per triturare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti - doppia velocità.

EN Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.

SR Mašina za usitnjavanje, seckanje i mešanje. Kućište i posuda od nerđajućeg čelika AISI 304 - gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji – prekidač osetljiv na pritisak - sigurnosni mikroprekidači na poklopcu i dnu posude - kočnica motora - posuda kapaciteta 5 i 8 litara - opremljen nožem s 2 oštrice– DVE BRZINE.

DE Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.

ES Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa y bol de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en el soporte del bol - freno motor - capacidad del bol 5-8 litros - en la dotación un cuchillo de dos hojas cortantes - doble velocidad.

RU Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	CL5V2	CL8V2
	0,6-0,8 kW (0,8 -1,1 HP)	
3 Ph	400V/3N/50Hz	
RPM	1400 rpm - 1400/2800 rpm - 2 snd speed	
L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
mm	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
NET Kg	21 Kg	
GROSS Kg	23 Kg	
mm	400 x 300 x 670(h) mm	
m³	0,080 m³	
	CE	
3 PH		
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

BC3N-BC5N
BC8N

BC3N

BC5N

Kater

IT Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.

EN Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.

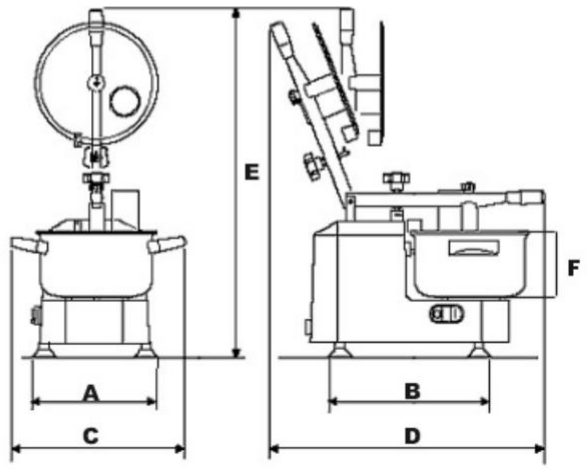
SR Kućište od anodiziranog aluminijuma - uklonjiva posuda i noževi od nerđajućeg čelika - gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji sigurnosni mikroprekidači na poklopcu i posudi - posuda zapremnine 3-5-8 litara - opremljen nožem s 2 oštrice.

DE Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.

ES Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.

RU Корпус из анодированного алюминия - Съемная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	BC3N	BC5N	BC8N
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz		
RPM	1300 rpm		
L	3 L ø 210 x 110 (h) mm max. 1,7 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
mm	520 x 320 x 620(h) mm	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
NET Kg	12 Kg	24 Kg	25 Kg
GROSS Kg	13,5 Kg	26 Kg	27 Kg
mm	470 x 380 x 380(h) mm	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
m³	0,067 m³	0,160 m³	0,170 m³
	CE		
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение **+ 50 €**		



	BC3N	BC5N	BC8N
A	200 mm	260 mm	
B	270 mm	360 mm	
C	320 mm	320 mm	
D	520 mm	710 mm	
E	620 mm	850 mm	900 mm
F	110 mm	160 mm	210 mm

BC5NV
BC8NV

BC5NV

Kater

fimar

IT Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti - variatore di velocità.

EN Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.

SR Kućište od anodiziranog aluminijuma - uklonjiva posuda i noževi od nerđajućeg čelika - gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidači na poklopcu i posudi– posuda zapremnine 5 I 8 litara - opremljena nožem s 2 oštrice - dvostruka brzina.

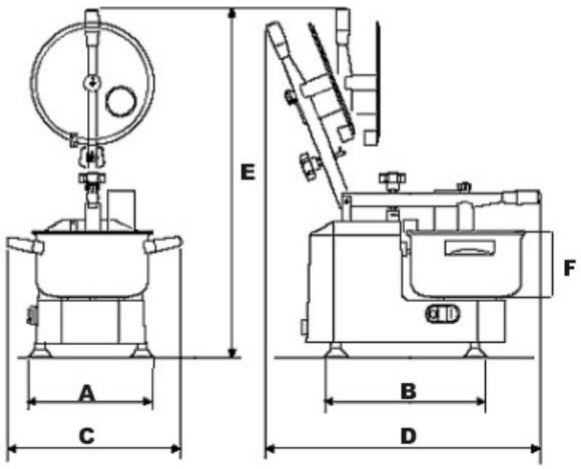
DE Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.

ES Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes. - variador de velocidad.

RU Корпус из анодированного алюминия - Съемная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	BC5NV	BC8NV
	0,75 kW (1 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
RPM	260÷2120 rpm	
L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
mm	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
NET Kg	24 Kg	25 Kg
GROSS Kg	26 Kg	27 Kg
mm	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
m³	0,160 m³	0,170 m³
	CE	

Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +



	BC5NV	BC8NV
A	260 mm	
B	360 mm	
C	320 mm	
D	710 mm	
E	850 mm	900 mm
F	160 mm	210 mm

CL5V2

CL5

BC3N

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

	Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) 2 oštrice noža (rezanje ili mešanje) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)		Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) 4 oštrice noža (rezanje ili mešanje) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)
Mod.	**CL3L2**	**CL58L2S**	**CL58L4 - CL58L4S**
	CL3	CL5-CL8	CL5-CL8
€			

	Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) 2 oštrice noža (rezanje ili mešanje) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)		Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) 4 oštrice noža (rezanje ili mešanje) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)
Mod.	**BC3NL2 - BC3NL2S**	**BC58NL2 - BC58NL2S**	**BC58NL4 - BC58NL4S**
	BC3N	BC5N - BC8N	BC5N - BC8N

PPN5
PPF5

PPF5

PPN5

Ljuštilica za krompir

POTATO PEELER
LJUŠTILICA ZA KROMPIR
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA. Il modello PPN5 è da banco.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA. Table-top model PPN5.

SR Ljuštilica za krompir. Konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304 gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidači na gornjem poklopcu i na otvoru - taster za izbacivanje proizvoda – tajmer 0÷4 minute - automatski mlaz vode za olakšano uklanjanje ljuštenog otpada - abrazivni disk za ljuštenje PTA. Stoni model PPN5. Model PPF se stavlja na postolje CI.

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA. Tischmodell PPN5.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA. El modelo PPN5 eses de sobremesa.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA. PPN5: настольная модель.

	PPN5	PPF5
	0,37 kW (0,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 5 Kg max	
Kg/h	60 Kg/h	
	-	✓
mm	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm
NET Kg	28 Kg	27 Kg
GROSS Kg	39 Kg	38 Kg
mm	830 x 530 x 740(h) mm	
m³	0,326 m³	
	CE	CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	

PPN10M
PPF10M

Ljuštilica za krompir

PPN10M
Sa bočnim abrasivom (dodatno)
with lateral abrasive (optional)

PPF10M

POTATO PEELER
LJUŠTILICA ZA KROMPIR
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.

SR Ljuštilica za krompir. Konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304 - poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidači na gornjem poklopcu i na otvoru - taster za izbacivanje proizvoda – tajmer 0 ÷ 4 minute - automatski mlaz vode za olakšano uklanjanje oljuštenog otpada - uklonjivi abrazivni disk za ljušćenje uz PTA. Model PPF se stavlja na postolje CI, model PPN samostojeći

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN10M	PPF10M
	0,75 kW (1 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 10 Kg max	
Kg/h	120 Kg/h	
	-	✓
mm	400 x 770 x 860(h) mm	380 x 770 x 1160(h) mm
NET Kg	36 Kg	34 Kg
GROSS Kg	47 Kg	45 Kg
mm	830 x 530 x 950(h) mm	830 x 530 x 740(h) mm
m³	0,463 m³	0,326 m³
	CE	CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni naponi - Разное питающее напряжение +	
	Con abrasivo laterale – Sa bočnim abrazivom +60€	

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	

PPN18M
PPF18M

Ljuštilica za krompir

PPN18M
con abrasivo laterale (dodatno)
Sa bočnim abrazivom (optional)

PPF18M

POTATO PEELER
LJUŠTILICA ZA KROMPIR
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.

SR Ljuštilica za krompir. Konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304 - poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidači na gornjem poklopcu i na otvoru - taster za izbacivanje proizvoda – tajmer 0 ÷ 4 minute - automatski mlaz vode za olakšavano uklanjanje oljuštenog otpada - uklonjivi abrazivni disk za ljuštenje uz PTA. Model PPF se stavlja na postolje CI, model PPN samostojeći

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN18M	PPF18M
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 18 Kg max	
Kg/h	220 Kg/h	
	-	✓
mm	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm
NET Kg	41 Kg	39 Kg
GROSS Kg	52 Kg	50 Kg
mm	830 x 530 x 950(h) mm	
m³	0,463 m³	
€	CE	CE	CE	CE
3 PH				
1 PH				
	Specijalni naponi - Разное питающее напряжение +			
	Con abrasivo laterale - Sa bočnim abrazivom - **+85€**			

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	

PPN25
PPF25

PPN25

PPF25 Sa fiokom i filterom (dodatno)
with drawer and filter (optional)

Ljuštilica za krompir

POTATO PEELER
LJUŠTILICA ZA KROMPIR
KARTOFFELSCHÄLER
PELAPAPAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA e abrasivo laterale di serie.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable PTA abrasive plate and lateral abrasive enclosed.

SR Ljuštilica za krompir. Konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304 - poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidači na gornjem poklopcu i na otvoru - taster za izbacivanje proizvoda - tajmer 0 ÷ 4 minute automatski mlaz vode za olakšavano uklanjanje oljuštenog otpada - uklonjivi abrazivni disk za ljuštenje PTA i bočni abrazivi uključeni. Model PPF se stavlja na postolje CB, model PPN samostojeći koji se posle ne može stavljati na postolje.

DE Kartoffelschäler. Struktur aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte und Schleifseiten beigefügt PTA.

ES Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA y abrasivo lateral.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN25	PPF25
	1,1 kW (1,5 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 25 Kg max	
Kg/h	450 Kg/h	
	-	✓
mm	540 x 900 x 1040(h) mm	450 x 900 x 1355(h) mm
NET Kg	61 Kg	57 Kg
GROSS Kg	81 Kg	77 Kg
mm	1105 x 600 x 1123(h) mm	
m³	0,775 m³	
	CE	CE CE CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

	CB	
NET Kg	6.5 Kg	GROSS Kg 8 Kg
mm	680 x 450 x 500(h) mm	m³ 0,153 m³
mm	670 x 450 x 410(h) mm	

LCN5
LCF5

LCN5

Mašina za pranje dagnji

MUSSEL WASHER
MAŠINA ZA PRANJE DAGNJI
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC. Il modello LCN5 è da banco.

EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed. Table-top model LCN5.

SR Mašina za čišćenje dagnji. Konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304 - gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidači na gornjem poklopcu i na otvoru – taster za izbacivanje prozvoda – tajmer 0 ÷ 4 minute - automatski mlaz vode za olakšavanje uklanjanja ljuštenog otpada – uklonjivi disk s četkicama PPC uključen. Stoni model LCN5.

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt. Tischmodell LCN5.

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos. El modelo LCN5 es de sobremesa.

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками. Настольная модель LCN5.

	LCN5	LCF5
	0,26 kW (0,35 HP)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 3/5 Kg max	
Kg/h	60 Kg/h	
	-	✓
mm	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm
NET Kg	28 Kg	27 Kg
GROSS Kg	39 Kg	38 Kg
mm	830 x 530 x 740(h) mm	
m³	0,326 m³	
	CE	CE	CE	CE
3 PH				
1 PH				
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +			

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	

LCN10M
LCF10M

LCF10M

Mašina za pranje dagnji

MUSSEL WASHER
MAŠINA ZA PRANJE DAGNJI
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

fimar

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.

EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed.

SR Mašina za čišćenje dagnji. Konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304 - gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidači na gornjem poklopcu i na otvoru – taster za izbacivanje prozvoda – tajmer 0 ÷ 4 minute - automatski mlaz vode za olakšavanje uklanjanja ljuštenog otpada – uklonjivi disk s četkicama PPC uključena.

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt.

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками.

	LCN10M	LCF10M
	0,55 kW (0,75 HP)	
3 Ph	230-400/3-3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 6/10 Kg max	
Kg/h	120 Kg/h	
	-	✓
mm	400 x 770 x 860(h) mm	380 x 770 x 1160(h) mm
NET Kg	36 Kg	34 Kg
GROSS Kg	47 Kg	45 Kg
mm	830 x 530 x 950(h) mm	830 x 530 x 740(h) mm
m³	0,463 m³	0,326 m³
€	CE	CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Napon- Разное питающее напряжение +	

	CI	
NET Kg	3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
mm	600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
mm	560 x 380 x 440(h) mm	

LCN18M
LCF18M

LCF18M

Mašina za pranje dagnji

MUSSEL WASHER
MAŠINA ZA PRANJE DAGNJI
MUSCHELNWASCHMASCHINE
LAVADORAS DE MEJILLONES
МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ

IT Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura - in dotazione piattello a spazzole estraibile PPC.

EN Mussels cleaning machine. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable plate with brushes PPC enclosed.

SR Mašina za čišćenje dagnji. Konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304 - gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidači na gornjem poklopcu i na otvoru – taster za izbacivanje prozvoda – tajmer 0 ÷ 4 minute - automatski mlaz vode za olakšavanje uklanjanja ljuštenog otpada – uklonjivi disk s četkicama PPC uključen.

DE Maschine zum Säubern von Miesmuscheln. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare PPC Platte mit Bürsten beigefügt.

ES Máquina para lavar mejillones. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de la limpieza - en la dotación plato extraíble con cepillos PPC.

RU Машина для очистки мидий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного поликарбоната подходит для пищевых продуктов - безопасный микровыключатель на верхней крышке и вставном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для облегчения очистки - съемная пластина PPC с щетками.

	LCN18M	LCF18M
	0,9 kW (1,2 HP)	
3 Ph	230-400/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
Kg	± 10/18 Kg max	
Kg/h	220 Kg/h	
	-	✓
mm	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm
NET Kg	41 Kg	39 Kg
GROSS Kg	52 Kg	50 Kg
mm	830 x 530 x 950(h) mm	
m³	0,463 m³	
	CE	CE
3 PH		
1 PH		
	Specijalni Napon- Разное питающее напряжение +	

	CI	
	NET Kg 3,2 Kg	GROSS Kg 4,7 Kg
	mm 600 x 410 x 490(h) mm	m³ 0,121 m³
	mm 560 x 380 x 440(h) mm	

Opcionalni dodaci

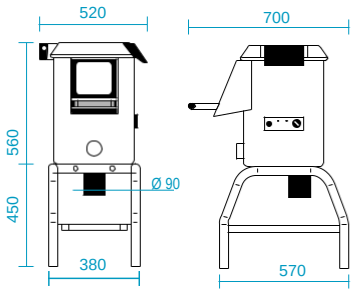
ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

PPF5

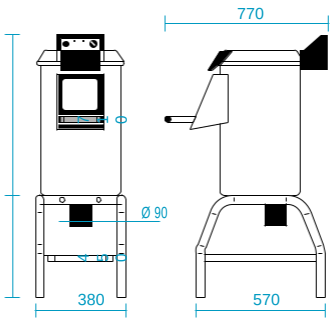
LCF10

PPF25

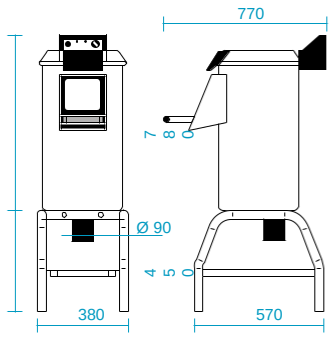
PPF-LCF/5



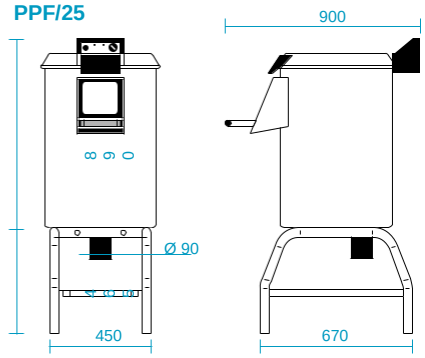
PPF-LCF/10



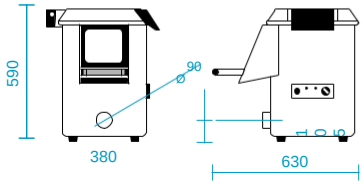
PPF-LCF/18M



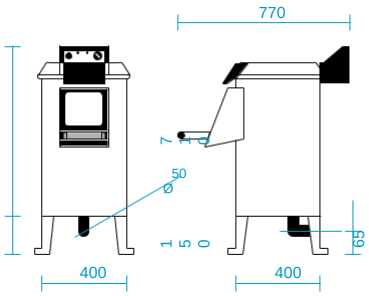
PPF/25



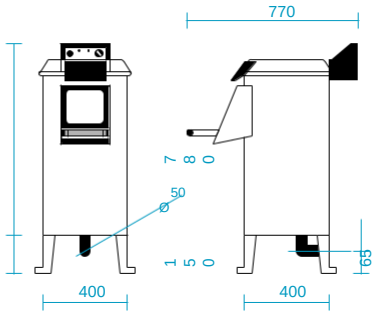
PPN-LCF/5



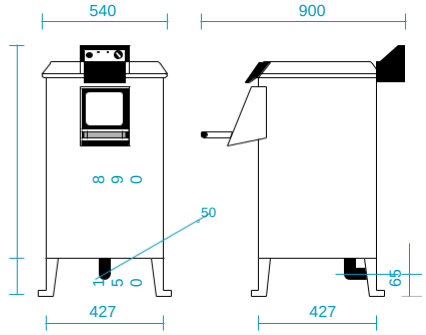
PPN-LCN/10M



PPN-LCN/18M



PPN/25



	Cavalletto - Stand – Postolje - Gestell - Caballete - Рама	
Mod.	CI	CB
	Mod. PPF 5-10-18 Mod. LCF 5-10-18	Mod. PPF 25
€		

	Piattello in tela abrasiva per patate Abrasive paper disk for potatoes Abrazivni papirni disk za krompir Schleifscheibe für Kartoffeln Plato de tela abrasiva para patatas Абразивный диск для картофеля		Piattello in carborundo abrasivo per patate Ploča od abrazivnog silicijum-karbida za krompir Plaque abrasive en carbure de silice pour pomme de terre Kartoffelschleifscheibe aus Siliciumcarbid Plato de carburo de silicio abrasivo para patatas Абразивный диск из карбида кремния для картофеля
Mod.	PTA	PTB	PAB
	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18	PPN 25 PPF 25	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18
€			

	Brushing disk for mussels and onion Disk za čišćenje dagnji i luka Scheibe mit Bürste für Miesmuscheln Plato con cepillos para mejillones Абразивный диск для мидий	Vegetable washing basket Korpa za pranje povrća Gemüsewaschkorb Cesta para lavar verduras Овощная корзина для мытья овощей	Drawer with filter Kaseta sa filterom za postolja CI i CB Schublade mit Sieb Cajón con filtro Коробка с фильтром
Mod.	PPC	CCV	CCF
	LCN 5-10-18 LCF 5-10-18	PPN 10-18 PPF 10-18	PPF 5-10-18-25 LCF 5-10-18
€			

LAV

Mašina za pranje i sušenje povrća

VEGETABLE WASHER AND DRYER
MAŠINA ZA PRANJE I SUŠENJE POVRĆA
GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE
LAVADORA DE VERDURAS Y
CENTRIFUGADORA ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ
ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - consumo acqua per ciclo 30/35 L circa - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale. Misure per il collegamento idrico richiesto 3/4".

EN Stainless steel AISI 304 casing - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitch on the lid - removable drawer filter and filter on bowl drain - externally inspectable draining pump - water consumption per cycle approx. 30/35 L - three-phase motor with 2 speeds, one for washing and one for the centrifuge - possibility of choosing two. washing cycles and three duration times for each cycle - "dry" button for manual centrifuge. Measures for the required water connection 3/4".

SR Kućište od nerđajućeg čelika AISI 304 - gornji poklopac od providnog polikarbonata koji se koristi u prehrambenoj industriji - sigurnosni mikroprekidač na poklopcu – uklonjivi filter u kaseti i filter na dnu posude - spoljašnja ispusna pumpa - potrošnja vode po ciklusu oko 30/35 L - trofazni motor sa 2 brzine, jedan za pranje i jedan za centrifugu - mogućnost izbora dva ciklusa pranja i tri vremena trajanja za svaki ciklus - "dry" taster za ručnu centrifugu. Mere za potrebni priključak za vodu 3/4 ".

DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Oberdeckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am Deckel - herausnehmbarer Schubladensieb und Filter am Schüsselablauf - extern prüfbare Entleerungspumpe - Wasserverbrauch pro Zyklus ca. 30/35 L - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, eine für das Waschen und eine für die Zentrifuge - zwei Waschzyklen und drei Durchlaufzeitzeiten pro Zyklus möglich - Taste "dry" für manuelle Zentrifuge. Maße für den erforderlichen Wasseranschluss 3/4".

ES Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga bol extraíbles - bomba de descarga para controlar del exterior - consumo de agua por ciclo 30/35 L aproximadamente - motor trifásico de dos velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir entre dos ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración por cada ciclo - botòn "dry" para centrifugaciòn manual. Medidas para la conexión hídrica 3/4".

RU Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - безопасный микровыключатель на крышке - съемный выдвижной фильтр и фильтр на сливном отверстии - внешний инспектируемый дренажный насос - расход воды за цикл примерно 30/35 лт - трехфазный двигатель с 2 скоростями, один для мытья и один для центрифуги - возможность выбора двух циклов мытья вручную и трех раз в течение цикла "сухой". Мероприятия по подключению необходимого количества воды 3/4".

	LAV	
	0,37-0,11 kW (0,5-0,15 HP)	
3 Ph	400V/3N/50Hz	
Kg	4 Kg verdure pesanti - heavy vegetables Teško povrće - schwere Gemüse verdura con peso - тяжелые овощиl	1,5Kg verdure in foglia - leaf vegetables Lisnato povrće - Blattgemüse verdura en hojas - листовые овощи
	3,5/4,5'	
Kg/h	± 20/25 Kg/h	
RPM	450 rpm Centrifuga - Centrifuge - Центрифуга	
Kg	ø 280 x 270(h) mm	
mm	450 x 610 x 880(h) mm	
NET Kg	40 Kg	
GROSS Kg	50 Kg	
mm	850 x 550x 1070(h) mm	
m³	0,500 m³	
	CE	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

VV300
VV350

VV300N

VV350

Ručna salamoreznica sa volanom

FLYWHEEL MANUAL SLICER
RUČNA SALAMORESNICA SA VOLANOM
SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS CON VOLANTE СЛАЙСЕРЫ
С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

fimar

IT Macchina manuale per affettare salumi. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello. Spessore taglio da 0 a 20 mm per il modello VV300 e da 0 a 25 mm per il modello VV350.
Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

EN Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 20 mm for model VV300 and from 0 to 25 mm for model VV350.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

SR Ručna mašina za rezanje suhomesnatih proizvoda. Površina obojena u crveno ili crno - fiksiran prsten za zaštitu od oštrice - podešavanje debljine rezanja i automatsko podešavanje radne ploče. Debljina rezanja od 0 do 20 mm za model VV300 i od 0 do 25 mm za model VV350.
Dodaci: Stalak od livenog gvožđa, obojen u crveno ili crno.

DE Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 20 mm for model VV300 and from 0 to 25 mm for model VV350.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

ES Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para proteger la cuchilla - regulación espesor del corte y avance automático del carro.Espesor del corte de 0 a 20 mm con el modelo VV300. De 0 a 25 mm con el modelo VV350.
Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.

RU Ручная машина для резки холодной нарезки. Поверхность окрашена в красный или черный цвет - фиксированное защитное кольцо для лезвий, регулировка толщины резания и автоматическая подача каретки. Толщина резания от 0 до 20 мм для модели VV300 и от 0 до 25 мм для модели VV350.
Аксессуары: чугунная основа, окрашена в красный или черный цвет.

Cavalletto
Base
Support
Postolje
Caballete
Подставк

VV350
SA POSTOLJEM
WITH STAND

	VV300	VV350
mm	ø 300 mm	ø 350 mm
mm	260 x 190(h) mm	320 x 245(h) mm
mm	440 x 360 mm	660 x 550 mm
mm	720 x 600 x 500(h) mm	830 x 720 x 640(h) mm
NET Kg	42 Kg	91 Kg
GROSS Kg	75 Kg	123 Kg
mm	840 x 750 x 850(h) mm	1000 x 900 x 980(h) mm
m³	0,536 m³	0,882 m³
	CE	

	CAVVV300	CAVVV350
mm	560 x 380 x 800(h) mm	730 x 600 x 800(h) mm
NET Kg	71 Kg	74 Kg
GROSS Kg	87 Kg	106 Kg
mm	1000 x 900 x 980(h) mm	
m³	0,882 m³	

ECO220
ECO250
ECO300

NOVO

ECO220

NOVO

ECO250

NOVO

ECO300

Salamoreznice

ECO LINE SLICERS
ECO LINE SALAMOREZNICE
AUFSCHNITTMASCHINEN SERIE ECO
CORTADORAS LÍNEA ECO
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ECO"

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - blocco piatto vela con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama per i modelli ECO250 - ECO300 - affilatoio amovibile incluso (inserito nel vano inferiore della macchina) per il modello ECO220.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - tray block with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade for ECO250 - ECO300 models - Removable sharpener included (inserted in the lower compartment of the machine) for the ECO220 model.

SR Mašina za rezanje suhomesnatih proizvoda, sireva, mesa itd. Kućište od bojene aluminijumske legure – posuda sa "Easy Clean" sistemom za lakše čišćenje - fiksiran prsten za zaštitu od oštrice- debljina rezanja do 14 ÷ 16 mm fiksiran oštrač s par brusnih kamenja za oštrenje noža za modele ECO250 - ECO300 Uključuje se uklonjivi oštrač (umetnut u donji odjeljak mašine) za model ECO220.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw..Leichtes Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung mit "Easy Clean"-System für einfache Reinigung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke bis 14÷16 mm - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge für die Modelle ECO250 - ECO300 - abnehmbare Schleifvorrichtung im Lieferumfang enthalten (im unteren Fach der Maschine eingesetzt) für das Modell ECO220.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio pintado -bloque plano con sistema "Easy Clean" para una fácil limpieza - anillo fijo para proteger la cuchilla - espesor del corte de 14÷16 mm - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla para los modelos ECO250 - ECO300 - afilador extraíble incluido (insertado en el compartimento inferior de la máquina) para el modelo ECO220.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Легкий корпус из окрашенного алюминиевого сплава - Держатель ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14÷16 мм - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна для моделей ECO250 - ECO300 - Съемная заточка (вставлена в нижнюю часть станка) для модели ECO220 входит в комплект поставки.

	ECO220	ECO250	ECO300
	0,14 kW (0,19 HP)		0,18 kW (0,25 HP)
1 Ph	230V/1N/50HZ		
mm	220 mm	250 mm	300 mm
mm	210 x 145(h)	220 x 160(h)	200 x 205(h)
mm	400 x 250 mm		
mm	530 x 480 x 320(h) mm	530 x 480 x 375(h) mm	550 x 480 x 430(h) mm
NET Kg	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
GROSS Kg	14 Kg	15 Kg	19 Kg
mm	480 x 545 x 410(h) mm		510 x 620 x 470(h) mm
m³	0,107 m³		0,148 m³
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +		

Disponibili su richiesta in colore rosso
Available on request in red color
Dostupno u crvenoj boji po zahtevu
Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich.
Disponible bajo pedido en color rojo
По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу

H220N
H250N
H275N

H250N

Gravitaciona salamoreznica
s oštricom od 220 do 275 mm

GRAVITY SLICERS
GRAVITACIONA SALAMOREZNICA
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

SR Mašina za rezanje suhomesnatih proizvoda, sireva, mesa itd. Lagano kućište od anodizirane aluminijumske legure - **blok tacna** - fiksiran prsten za zaštitu od oštrice - debljina rezanja od 0 do 15 mm – uklonjivi štitnik od oštrice- točak za podešavanje noža s postupnom skalom - fiksiran oštrač s dva brusna kamena za oštrenje noža.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съемная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	H220N	H250N	H275N
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	220 mm	250 mm	275 mm
mm	190 x 160(h)	220 x 190(h)	220 x 210(h)
mm	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
mm	580 x 405 x 340(h) mm	620 x 425 x 370(h) mm	620 x 440 x 390(h) mm
NET Kg	14 Kg	17 Kg	18 Kg
GROSS Kg	16 Kg	19 Kg	20 Kg
mm	490 x 470 x 400(h) mm	540 x 460 x 450(h) mm	
m^3	0,092 m^3	0,112 m^3	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

H300N
H330
H350
H370

H350

H300N

Gravitaciona salamoreznica s oštricom od 300 do 370 mm

GRAVITY SLICERS
GRAVITACIONA SALAMOREZNICA
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Solo su richiesta possibilità previo preventivo di avere motore a 24V per mod. 330-350-370.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Mod. 330-350-370 can be delivered with 24V motor only on request with prior quotation.

SR Mašina za rezanje suhomesnatih proizvoda, sireva, mesa itd. Lagano kućište od anodizirane aluminijumske legure - **blok tacna** - fiksiran prsten za zaštitu oštrice - debljina rezanja od 0 do 15 mm – uklonjivi štitnik od oštrice - točak za podešavanje noža s postupnom skalom - fiksirana oštrač s dva brusna kamena za oštrenje. Mod. 330-350-370 se isporučuje s 24V motorom samo na zahtev sa prethodnom ponudom.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Mod. 330-350-370 können mit 24V-Motor geliefert werden, nur auf Anfrage und mit vorheriger Preisanfrage.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Sólo previa petición y preventivo se puede realizar con motor 24V para los modelos 330-350-370.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съемная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна. Мод. 330-350-370 может поставляться с двигателем 24 В только по запросу с предварительным расчетом.

	H300N	H330	H350	H370
	0,26 kW (0,35 HP)	0,37 kW (0,5 HP)		
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
mm	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
mm	220 x 220(h) mm	260 x 235(h) mm	310 x 260(h) mm	300 x 275(h) mm
mm	480 x 350 mm	550 x 410 mm	600 x 430 mm	
mm	650 x 495 x 440(h) mm	770 x 550 x 465(h) mm	890 x 585 x 480(h) mm	
NET Kg	24 Kg	32 Kg	36 Kg	37 Kg
GROSS Kg	27 Kg	43 Kg	52 Kg	53 Kg
mm	640 x 520 x 490(h) mm	700 x 650 x 640(h) mm	800 x 730 x 670(h) mm	
m^3	0,163 m^3	0,291 m^3	0,391 m^3	
	Specijalni Napon- Разное питающее напряжение +			

HL300

LH300N

Gravitaciona salamoreznica s dugim hodom

GRAVITY SLICERS
GRAVITACIONA SALAMOREZNICA
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - corsa lunga - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - long stroke - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

SR Mašina za rezanje suhomesnatih proizvoda, sireva, mesa itd. Lagano kućište od anodizirane aluminijumske legure - **blok tacna** - fiksiran prsten za zaštitu oštrice - debljina rezanja od 0 do 15 mm – uklonjivi štitnik od oštrice - točak za podešavanje noža s postupnom skalom - fiksiran oštrač s dva brusna kamena za oštrenje.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Langschub - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - carrera larga - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - длиной хода - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съемная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	HL300
	0,37 kW (0,5 HP)
3 Ph	230-400V/3/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz
mm	300 mm
mm	260 x 220(h) mm
mm	550x410 mm
mm	770 x 540 x 460(h) mm
NET Kg	31 Kg
GROSS Kg	42 Kg
mm	700 x 650 x 640(h) mm
m³	0,291 m³
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +

HR250
HR300N

HR300N

Kompaktne salamoreznice

COMPACT SLICERS
KOMPAKTNA SALAMOREZNICA
KOMPAKTE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS COMPACTAS
КОМПАКТНЫЙ ЛОМТИК

fimar

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - modelli compatti - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

SR Mašina za rezanje suhomesnatog, sireva, mesa itd. Lagano kućište od anodizirane aluminijumske legure - **blok tacna** – kompaktni modeli - fiksiran prsten za zaštitu oštrice - debljina rezanja od 0 do 15 mm - uklonjivi štitnik od oštrice - točak za podešavanje noža s postupnom skalom - fiksiran oštrač s dva brsuna kamena za oštrenje.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Kompaktmodelle - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - modelos compactos - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - компактные модели - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	HR250	HR300N	
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	250 mm	300 mm	
mm	190 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm	
mm	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
mm	620 x 425 x 370(h) mm		
NET Kg	15 Kg	20 Kg	
GROSS Kg	17 Kg	24 Kg	
mm	540 x 460 x 450(h) mm	640 x 520 x 490(h) mm	
m³	0,112 m³	0,163 m³	
€	CE	CE	CE
	Specijalni Voltages - Разное питающее напряжение +		

V250
VR300
V300

V250

Vertikalna salamoreznica sa uklonjivim klzačem

VERTICAL SLICERS
VERTIKALNA SALAMOREZNICA
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne (escluso mod. V250) - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

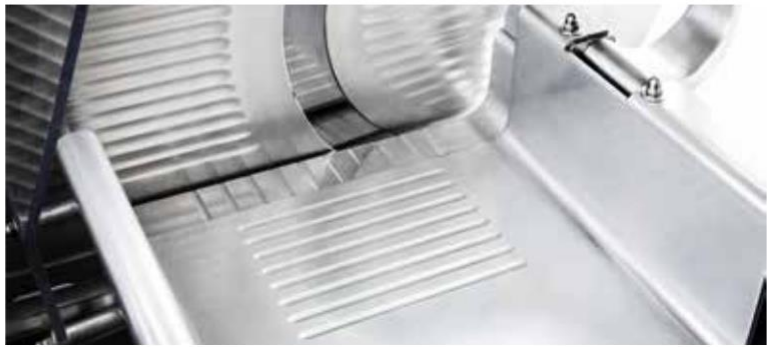
EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table (model V250 excluded) - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

SR Mašina za rezanje suhomesnatog, sireva, mesa itd. Kućište od anodizirane aluminijumske legure – sigurnosni graničnik kod uklanjanja klizača - takođe dostupan s kliznim stolom za meso (isključen model V250) - fiksiran prsten za zaštitu oštrice - debljina rezanja od 0 do 15 mm – uklonjivi štitnik od oštrice -točak za podešavanje noža s postupnom skalom
- fiksiran oštrač s dva brusna kamena za oštrenje.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw...Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme- fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich (außer Modell V250) - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne (excluído modelo V250) - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом (исключая модель V250) - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V250	VR300	V300
	0,26 kW (0,35 HP)		
3 Ph	-	230-400V/3/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	250 mm	300 mm	
mm	240 x 170(h) mm	240 x 195(h) mm	260 x 190(h) mm
mm	470 x 370 mm		495 x 360 mm
mm	530 x 430 x 500(h) mm	610 x 520 x 520(h) mm	650 x 500 x 460(h) mm
NET Kg	24 Kg	27,6 Kg	35 Kg
GROSS Kg	34 Kg	40 Kg	43 Kg
mm	700 x 630 x 630(h) mm	700 x 630 x 700(h) mm	550 x 670 x 550(h) mm
m³	0,278 m³	0,309 m³	0,203 m³
€			
		-	
CE			
	Specijalni Napon - Разное питающее напряжение +		

ISKLJUČEN MOD. V250 / MODEL V250 EXCLUDED / ИСКЛЮЧАЯ МОДЕЛЬ V250

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Dostupno sa tacnom za meso po istoj ceni
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мясапо той же цене.

V330
V350
V370

V350

Vertikalna salamoreznica sa uklonjivim klizačem

VERTICAL SLICERS
VERTIKALNA SALAMOREZNICA
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

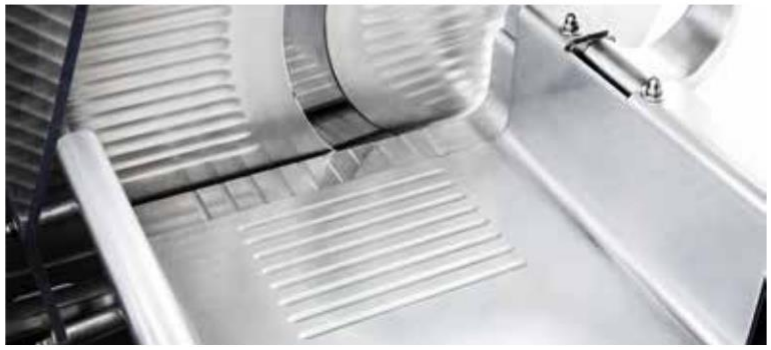
EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

SR Mašina za rezanje suhomesnatog, sireva, mesa itd. Kućište od anodizirane legure aluminijuma – sigurosni graničnik kod uklanjanja klizača - takođe dostupan s kliznom tacnom za meso - fiksiran prsten za zaštitu oštrice - debljina rezanja od 0 do 15 mm – uklonjivi štitnik od oštrice - točak za podešavanje noža s postupnom skalom - fiksiran oštrač s dva brusna kamena za oštrenje.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme- fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado -bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V330	V350	V370
	0,37 kW (0,5 HP)		
3 Ph	230-400V/3/50Hz		
1 Ph	230V/1N/50Hz		
mm	330 mm	350 mm	370 mm
mm	300 x 230(h) mm	310 x 240(h) mm	330 x 260(h) mm
mm	605 x 445 mm		610 x 460 mm
mm	740 x 640 x 520(h) mm	740 x 640 x 550(h) mm	770 x 640 x 560(h) mm
NET Kg	40 Kg	45 Kg	46 Kg
GROSS Kg	53 Kg	54 Kg	55 Kg
mm	650 x 800 x 610(h) mm		
m³	0,317 m³		
€			
CE			
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Dostupno sa tacnom za meso po istoj ceni.
* Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мясапо той же цене.

K300
K330
K350
K370

K350

Vertikalna salamoreznica sa fiksnim kolicima

VERTICAL SLICERS
VERTIKALNA SALAMOREZNICA
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

fimar

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto vela - carrello fisso - disponibili con piatto carne - anello fisso protezione lama - spessore taglio 0÷15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

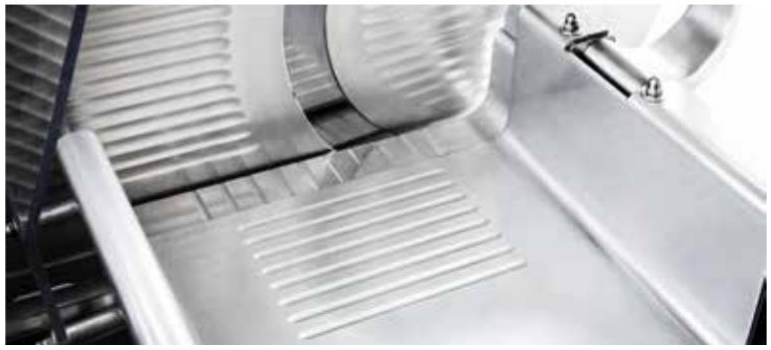
EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

SR Mašina za rezanje suhomesnatog, sireva, mesa itd. Kućište od anodizirane legure aluminijuma- sigurnosni graničnik kod uklanjanja kolica - takođe dostupan s kliznim stolom za meso - fiksiran prsten za zaštitu oštrice - debljina rezanja od 0 do 15 mm – uklonjivi štitnik od oštrice- točak za podešavanje noža s postupnom skalom - fiksirana oštrica s dva brusna kamena za oštrenje.

DE Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado -bloque plano - protección vertical - plato fijo - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	K300	K330	K350	K370
	0,37 kW (0,5 HP)			
3 Ph	230-400V/3/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50HZ			
mm	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
mm	260 x 200(h) mm	250 x 210(h) mm	300 x 265(h) mm	290 x 275(h) mm
mm	570 x 470 mm		660 x 540 mm	
mm	710 x 550 x 610(h) mm		820 x 650 x 640(h) mm	
NET Kg	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
GROSS Kg	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
mm	700 x 620 x 700(h) mm		820 x 720 x 760(h) mm	
m³	0,304 m³		0,449 m³	
€				
CE				
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение + €			

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Dostupno sa stolom za meso po istoj ceni.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мясапо той же цене.

CAM300T
CAM400T
CAM500T

BUSCH
Vacuum Pumps and Systems

Mašina za vakumiranje sa komorom – iz top serije

CAM500T

CHAMBER VACUUM PACKERS
Mašina za vakumiranje sa komorom
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

fimar

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli da banco.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Countertop models.

SR Mašina namenjena na produžavanje vremena čuvanja hrane, održavanje netaknutih organoleptičkih karakteristika i sprečavanje širenja bakterija na niskim temperaturama. Kućište i unutrašnja posuda AISI 304 od nerđajućeg čelika - posuda sa zaobljenim uglovima - poklopac od pleksiglasa - automatsko otvaranje poklopca na kraju ciklusa - LCD upravljačka ploča sa 20 programa koji se mogu sačuvati - Uključena je funkcija čišćenja ulja u pumpi i funkcija mekog vazduha. - klipni sistem za zavarivanje sa uklonjivom zaptivajućom šipkom bez kablova – nastavak za ubrizgavanje inertnog gasa - pumpa BUSH (proizvedena u Nemačkoj) - „step vac“ i „ektra vakuum“ funkcije. Modeli za stone radne površine.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Tischmodelle.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y “soft air” de serie - soldadura con pistónes y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de “step vac” y “extra vac” incluidas. Modelos de mostrador.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съемной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели столешниц.

	CAM300T	CAM400T	CAM500T
	0,75 kW (1 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz		
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	18 m³/h	20 m³/h
VUOTOMAX OTTENIBILE/ MAXACHIEVABLE VACUUM	98%		
mm	310 x 350 x 190(h) mm	410 x 450 x 220(h) mm	520 x 520 x 220(h) mm
mm	410 x 460 x 430(h) mm	510 x 560 x 450(h) mm	610 x 630 x 500(h) mm
NET Kg	38 Kg	60 Kg	72 Kg
GROSS Kg	44 Kg	67 Kg	79 Kg
mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
m³	0,176 m³	0,265 m³	0,353 m³
	CE		
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
Koristiti samo uz glatke vakumske kese.
Nur glatte Vakuum-Beutel benuzten.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM500TC
CAM700TC
CAM900TC

CAM700TC

Mašina za vakumiranje sa komorom – iz top serije

CHAMBER VACUUM PACKERS
Mašina za vakumiranje sa komorom
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli carrellati.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - LCD control panel with 20 storable programs - oil cleaning function in the pump and soft air function standard included. - piston sealing system with removable sealing bar without cables - provision for inert gas injection - BUSH pump (made in Germany) - "step vac" and "extra vacuum" functions included. Wheeled models.

SR Mašina namenjena na produžavanja vremena čuvanja hrane, održavanje netaknutih organoleptičkih karakteristika i sprečavanje širenja bakterija na niskim temperaturama. Kućište i unutrašnja posuda AISI 304 od nerđajućeg čelika - posuda sa zaobljenim uglovima - poklopac od pleksiglasa - automatsko otvaranje poklopca na kraju ciklusa - LCD upravljačka ploča sa 20 programa koji se mogu sačuvati - Uključena je funkcija čišćenja ulja u pumpi i funkcija mekog vazduha - klipni sistem za zavarivanje sa uklonjivom zaptivajućom šipkom bez kablova - nastavak za ubrizgavanja inertnog gasa - pumpa BUSH (proizvedena u Nemačkoj) - „step vac“ i „ektra vakuum“ funkcije. Modeli sa točkovima.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - LCD-Bedienfeld mit 20 speicherbaren Programmen - Ölreinigungsfunktion in der Pumpe und Softair-Funktion serienmäßig eingebaut. - Kabelloses Kolbendichtungssystem mit abnehmbarer Schweißleiste - Schutzgaseinspritzung vorgesehen - BUSH-Pumpe (made in Germany) - Funktionen "Step Vac" und "Extra Vakuum" inklusive. Modelle auf Rädern.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control LCD con 20 programas que se pueden memorizar - función de limpieza del aceite en la bomba y “soft air” de serie - soldadura con pistónes y barra de sellado extraíble y sin cables - equipada para la inyección del gas inerte - bomba BUSH (hecha en Alemania) - funciones de “step vac” y “extra vac” incluidas. Modelos con carro.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла - LCD панель управления с 20 сохраняемыми программами - функция очистки масла в насосе и функция мягкого воздуха входит в стандартный комплект поставки. - система поршневого уплотнения со съемной уплотнительной планкой без кабеля - возможность впрыска инертного газа - насос BUSH (немецкого производства) - функция "ступенчатого отпуска" и "дополнительной вакцины" включены. Модели на колесах.

	CAM500TC	CAM700TC	CAM900TC
	1,1 kW (1,5 HP)	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2 HP)
3 Ph	-	230-400V/3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	-	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	500 mm	2 x 700 mm	1 x 500mm 1 x 900mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	20 m³/h	40 m³/h	63 m³/h
VUOTOMAX OTTENIBILE/ MAXACHIEVABLE VACUUM	98%		
mm	520 x 520 x 220(h) mm	720 x 570 x 220(h) mm	920 x 570 x 220(h) mm
mm	610 x 630 x 1050(h) mm	840 x 680 x 1050(h) mm	1040 x 680 x 1050(h) mm
NET Kg	92 Kg	145 Kg	180 Kg
GROSS Kg	107 Kg	160 Kg	205 Kg
mm	750 x 650 x 1150(h) mm	800 x 870 x 1150(h) mm	1100 x 800 x 1150(h) mm
m³	0,561 m³	0,800 m³	1,012 m³
	CE		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
Koristiti samo uz glatke vakumske kese.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM300E
CAM350E

CAM300E

Mašina za vakumiranje sa komorom – eko serija

CHAMBER VACUUM PACKERS
Mašina za vakumiranje sa komorom
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana - pompa a bagno d'olio DVP.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

SR Mašina namenjena za produžavanje vremena čuvanja hrane, održavanje netaknutih organoleptičkih karakteristika i sprečavanje širenja bakterija na niskim temperaturama. Kućište i unutrašnja posuda AISI 304 od nerđajućeg čelika- posuda sa zaobljenim uglovima - poklopac od pleksiglasa - automatsko otvaranje poklopca na kraju ciklusa - jednoprogramska upravljačka ploča sa podešavanjem vakuma i zaptivanja – zaptivna šipka sa membanom – DVP pumpa za ulje.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла
- однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM300E	CAM350E
	0,75 kW (1 HP)	0,85 kW (1,2 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	8 m³/h	12 m³/h
VUOTOMAX OTTENIBILE/ MAXACHIEVABLE VACUUM	98%	
mm	310 x 350 x 190(h) mm	360 x 400 x 190(h) mm
mm	410 x 460 x 430(h) mm	460 x 500 x 430(h) mm
NET Kg	38 Kg	42 Kg
GROSS Kg	44 Kg	48 Kg
mm	470 x 550 x 680(h) mm	600 x 650 x 680(h) mm
m³	0,176 m³	0,265 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
Koristiti samo uz glatke vakumske kese.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzten.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

CAM400E
CAM450E

CAM400E

Mašina za vakumiranje sa komorom – eko serija

CHAMBER VACUUM PACKERS
Mašina za vakumiranje sa komorom
KAMMER-VAKUUMVERPACKER
ENVASADORAS AL VACÍO
КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana -pompa a bagno d'olio DVP.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics and preventing the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing and internal bowl - bowl with rounded corners - plexiglass lid - automatic lid opening at the end of the cycle - single program control panel with vacuum and sealing adjustment - membrane sealing bar - DVP oil bath pump.

SR Mašina namenjena za produžavanje vremena čuvanja hrane, održavanje netaknutih organoleptičkih karakteristika i sprečavanje širenja bakterija na niskim temperaturama. Kućište i unutrašnja posuda AISI 304 od nerđajućeg čelika posuda sa zaobljenim uglovima - poklopac od pleksiglasa - automatsko otvaranje poklopca na kraju ciklusa - jednoprogramska upravljačka ploča sa podešavanjem vakuma i zaptivanja – zaptivna šipka sa membanom – DVP pumpa za ulje.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält und die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse und Innenschüssel aus Edelstahl AISI 304 - Schüssel mit abgerundeten Ecken - Plexiglasdeckel - automatische Deckelöffnung am Zyklusende - Einzelprogramm-Bedienfeld mit Vakuum- und Schweißanpassungsmöglichkeit - Membranschweißleiste - Ölbadpumpe DVP

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo intactas sus características organolépticas y evitando la proliferación bacteriana a bajas temperaturas. Carcasa y bol interior de acero inoxidable AISI 304 - bol interior con esquinas redondeadas - tapa en plexiglás - apertura automática de la tapa al final del ciclo - panel de control monoprograma con posibilidad de regular el vacío y la soldadura - barra de sellado de membrana - bomba de baño de aceite DVP.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств и предотвращения размножения бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 и внутренняя чаша - чаша с закругленными углами - крышка из оргстекла - автоматическое открытие крышки в конце цикла
- однопрограммная панель управления с возможностью регулировки вакуума и сварки - Мембранная штанга - Насос с масляной ванной DVP.

	CAM400E	CAM450E
	1,1 kW (1,5 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	450 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	20 m³/h	
VUOTOMAX OTTENIBILE/ MAXACHIEVABLE VACUUM	98%	
mm	410 x 450 x 220(h)	460 x 500 x 220(h)
mm	510 x 560 x 450(h) mm	560 x 610 x 460(h) mm
NET Kg	60 Kg	65 Kg
GROSS Kg	67 Kg	72 Kg
mm	600 x 650 x 680(h) mm	700 x 700 x 720(h) mm
m³	0,265 m³	0,353 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.
Use only smooth vacuum bags.
Koristiti samo uz glatke vakumske kese.
Nur glatte Vakuum-Beutel benutzen.
Use sólo bolsas de vacío lisas.
Использовать только гладкие пакеты для вакуума.

MSD300P

Mašina za vakumiranje bez komore – sa zaptivačem(zavarivačem)

BAR VACUUM PACKERS
Mašina za vakumiranje bez komore
VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE
ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA
ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendo-ne intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in plastica - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco - automatica - digitale - provvista di sensore di regolazione altimetrica. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Plastic casing - solenoid valve quick bar opening - dry pump - automatic - digital - equipped with height adjustment sensor. All vacuum machines support vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

SR Mašina namenjena za produžavanje vremena čuvanja hrane, održavanje netaknutih organoleptičkih karakteristika i sprečavanje širenja bakterija na niskim temperaturama. Upotreba posebnih reljefnih kesa ili posuda stvara vakumski nivo koji održava netaknutim organoleptičke karakteristike i sprečava širenje bakterija na niskim temperaturama. Kućište od plastike – brzo otvaranje zaptivača pomoću magnetnog ventila – suva pumpa – automatik – digitalno – opremljeno senzorom za podešavanje visine. Sve vakum mašine mogu se koristiti za vakumiranje u kesama i posudama sa poklopcima posebno dizajniranim za ovu svrhu.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Kunststoffgehäuse - Magnetventil mit Schnellverschluss - Trockenpumpe - automatisch - digital - ausgestattet mit Höheneinstellsensor. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. Através del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de plástico - electroválvula abertura rápida de la barra - bomba a seco - automática - digital - dotado de sensor de regulación altimétrica. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contendores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненых пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Пластиковый корпус - электромагнитный клапан быстрого открытия барной стойки - сухой насос - автоматический - цифровой - оснащен датчиком регулировки высоты. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	MSD300P
	0,49 kW (0,7 HP)
1 Ph	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	320 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	0,9 m³/h
VUOTOMAX OTTENIBILE/ MAXACHIEVABLE VACUUM	80%
mm	390 x 310 x 140(h) mm
NET Kg	4,5 Kg
GROSS Kg	5,5 Kg
mm	420 x 350 x 190(h) mm
m³	0,028 m³
	CE
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Korisititi samo reljefne kese.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

BAR300P
BAR350

Mašina za vakumiranje bez komore – sa zaptivačem(zavarivačem)

BAR300P

BAR350

AR VACUUM PACKERS MACHINES SOUS
Mašina za vakumiranje bez komore
SCHWEISSLEISTE ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. **BAR300P:** Robusta carcassa in ABS e acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale. **BAR350:** Carcassa in acciaio inox - pompa a secco - pannello comandi digitale per saldatura manuale oppure tramite due programmi di lavoro pre-impostati. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. **BAR300P:** Robust ABS and stainless steel casing - dry pump - digital control panel. **BAR350:** Stainless steel casing - dry pump - digital control panel for manual sealing or by using two pre-set programs. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

SR Mašina namenjena za produžavanje vremena čuvanja hrane, održavanje netaknutih organoleptičkih karakteristika i sprečavanje širenja bakterija na niskim temperaturama. Upotreba posebnih reljefnih kesa ili posuda stvara vakumski nivo koji održava netaknute organoleptičke karakteristike i sprečava širenje bakterija na niskim temperaturama. **BAR300P:** Robusno/kabasto kućište od ABS-a i nerđajućeg čelika - suva pumpa - digitalna upravljačka ploča **BAR300P**: Kućište od nerđajućeg čelika - suva pumpa - digitalna upravljačka ploča za ručno zaptivanje ili pomoću dva unapred postavljena programa. Sve vakuum mašine mogu se koristiti za vakumiranje u kesama i posudama sa poklopcima posebno dizajniranim za ovu svrhu.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. **BAR300P:** Robustes ABS- und Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld **BAR350:** Edelstahlgehäuse - Trockene Pumpe - Digitales Bedienfeld für manuelle Versiegelung oder mit zwei voreingestellten Programmen. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. Através del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. **BAR300P:** Carcasa fuerte en ABS y acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital. **BAR350:** Carcasa de acero inoxidable - bomba en seco - panel de control digital para la soldadura manual o por medio de dos programas de trabajo preestablecidos. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contendores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненых пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. **BAR300P:** Прочный корпус из ABS и нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления. **BAR350:** Корпус из нержавеющей стали - сухой насос - цифровая панель управления для ручного уплотнения или с помощью двух предустановленных программ. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR300P	BAR350
	0,45 kW (0,6 HP)	
1 Ph	230V/1N/50Hz	
BARRA SALDATRICE / HOT-WELD SEALER	300 mm	350 mm
POMPA VUOTO / VACUUM PUMP	1,2 m³/h	
VUOTOMAX OTTENIBILE / MAXACHIEVABLE VACUUM	85%	
mm	320 x 260 x 140(h) mm	370 x 280 x 170(h) mm
NET Kg	6 Kg	8 Kg
GROSS Kg	7 Kg	9 Kg
mm	420 x 290 x 210(h) mm	510 x 330 x 245(h) mm
m³	0,025 m³	0,040 m³
	CE	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Korisititi samo reljefne kese.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten. Usar solo bolsas para envasado al vacío gofradas.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

BAR400
BAR500

BAR400

BAR500

Mašina za vakumiranje bez komore – sa zaptivačem(zavarivačem)

AR VACUUM PACKERS MACHINES SOUS
Mašina za vakumiranje bez komore
SCHWEISSLEISTE ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ

IT Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - pompa a secco per il modello BAR400, pompa a bagno d'olio per il modello BAR500 - pannello comandi digitale per programmare tempo di saldatura e di vuoto - start automatico nell'abbassamento della barra superiore - apertura automatica della barra a fine ciclo. Tutte le macchine sottovuoto supportano il vuoto in sacchetti o contenitori completi di coperchi specifici per l'utilizzo.

EN Machine aimed at prolonging food preservation times, keeping intact the organoleptic characteristics. The use of specific embossed bags or containers creates a vacuum level that keeps intact the organoleptic characteristics and prevents the proliferation of bacteria at low temperatures. Stainless steel AISI 304 casing - dry pump for BAR400 model, oil bath pump for BAR500 model - digital control panel to set sealing and vacuum time - automatic start when lowering the upper bar - automatic bar opening at the end of the cycle. All vacuum machines can be used for vacuum in bags or containers with lids specifically designed for this purpose.

SR Mašina namenjena za produžavanje vremena čuvanja hrane, održavanje organoleptičkih karakteristika netaknutim i sprečavanje širenja bakterija na s niskim temperaturama. Upotreba posebnih reljefnih kesa ili posuda stvara vakumski nivo koji održava netaknute organoleptičke karakteristike i sprečava širenje bakterija na niskim temperaturama. Kućište od nerđajućeg čelika AISI 304 – suva pumpa za model BAR400, pumpa za ulje za model BAR500 -digitalna upravljačka ploča za podešavanje vremena zaptivanja i vakuma - automatski start pri spuštanju gornjeg zaptivača - automatsko otvaranje šipke na kraju ciklusa. Sve vakum mašine mogu se koristiti za vakumiranje u kesama i posudama sa poklopcima posebno dizajniranim za ovu svrhu.

DE Maschine zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, die die organoleptischen Eigenschaften intakt hält. Die Verwendung von speziellen geprägten Beuteln oder Behältern erzeugt ein Vakuumniveau, das die Vermehrung von Bakterien bei niedrigen Temperaturen verhindert. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Trockenpumpe für das Modell BAR400, Ölbadpumpe für das Modell BAR500 - digitales Bedienfeld zur Programmierung von Schweiß- und Vakuumzeit - automatischer Start beim Absenken des oberen Stabes - automatische Öffnung des Stabes am Ende des Zyklus. Alle Vakuummaschinen können für das Vakuum in Beuteln oder Behältern mit speziellen Deckeln eingesetzt werden.

ES Máquina para prolongar el tiempo de conservación de los alimentos manteniendo sus características organolépticas. Através del uso de bolsas o contenedores especiales se produce un nivel de vacío que impide la proliferación bacteriana a baja temperatura. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - bomba a seco en el modelo BAR400, de baño de aceite en el modelo BAR500 - panel de control digital para regular el tiempo de soldadura y de vacío - start automático al bajar la barra superior - apertura automática de la barra al final del ciclo. Todas las envasadoras al vacío pueden hacer vacío en bolsas o contendores con tapas específicas para el uso.

RU Машина предназначена для продления сроков хранения продуктов питания, сохранения органолептических свойств. Использование специальных тисненых пакетов или контейнеров создает уровень вакуума, который сохраняет органолептические свойства и предотвращает размножение бактерий при низких температурах. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - сухой насос для модели BAR400, масляный насос для модели BAR500 - цифровая панель управления для программирования времени сварки и вакуума - автоматический запуск при опускании верхней штанги - автоматическое открытие штанги в конце цикла. Все вакуумные машины могут быть использованы для вакуума в мешках или контейнерах с соответствующими крышками.

	BAR400	BAR500
	0,55 kW (0,7 HP)	0,75 kW (1 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	230V/1N/50-60Hz
BARRA SALDANTE/ HOT-WELD SEALER	400 mm	500 mm
POMPA VUOTO/ VACUUM PUMP	2,4 m³/h	4 m³/h
VUOTOMAX OTTENIBILE/ MAXACHIEVABLE VACUUM	85%	98%
mm	420 x 280 x 180(h) mm	520 x 380 x 210(h) mm
NET Kg	13 Kg	23 Kg
GROSS Kg	14 Kg	24 Kg
mm	550 x 365 x 250(h) mm	610 x 420 x 300(h) mm
m³	0,050 m³	0,076 m³
	CE	
	Specijalni Voltages - Разное питающее напряжение +	

* Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate.
Use only embossed bags.
Korisititi samo reljefne kese.
Nur gaufrierte Beutel fuer vakuum benuzten.
Использовать только пакеты для вакуума с тиснением.

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

CAM500T

CAM700TC

CAM300E

MSD300P

BAR300P

BAR350

BAR400

BAR500

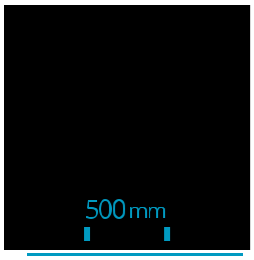
fimar

Mod.	mm	n. scatole per confezioni packages per box Pakovanja po kutiji Packungen je Schachtel Env. Para caja Упак. Для коробки	100 pz. Confezione singola pcs. Packaging kom. U pakovanju Stk. Verpackung unid. Embalaje шт. Упаковка	Scatola con confezioni multiple Multi-pack box Kutija sa više paketa Mehrstückverpackung Caja multipack Коробка с несколькими пакетами
BAR µm 105 Buste Goffrate/ Embossed bags /Reljefne kese Sealing bar /Zaptivna šipka /пакеты тиснением	15 x 30 cm	20		
	20 x 30 cm	16		
	20 x 40 cm	12		
	25 x 35 cm	10		
	30 x 40 cm	8		
	30 x 50 cm	5		
	40 x 60 cm	4		
2 rotoli / 2 rolls / 2 rolne 2 Rollen / 2 rollos / 2 рулонов	50 x 70 cm	4 (50 kom - pcs - stück - unidades - шт.)		
BAR µm 105	20 x 600 cm	-	-	
	30 x 600 cm	-	-	
Buste Goffrate per cottura Cooking Embossed bags Reljefne kese za kuvanje cuisson Geprägte Beutel zum Kochen geeignet Bolsas gofradas para cocción пакеты тиснением для варки	15 x 30 cm	20		
	20 x 30 cm	16		
	20 x 40 cm	12		
	25 x 35 cm	10		
	30 x 40 cm	8		
	30 x 50 cm	5		
CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce - Smooth bags Glatke kese - Glatt Beutel Bolsas lisas - Гладкие пакеты	40 x 60 cm	4		
	20 x 30 cm	20		
	25 x 35 cm	16		
	30 x 40 cm	10		
CAMECO-CAM TOP 90 µm Buste lisce per cottura Cooking Smooth bags Gltke kese za kuvanje cuisson Glatte Beutel z um Kochen geeignet Bolsas lisas para cocción Гладкие пакеты для варки	40 x 50 cm	6		
	15 x 30 cm	25		
	20 x 30 cm	20		
	25 x 35 cm	16		
	30 x 40 cm	10		
	40 x 60 cm	5		
	50 x 60 cm	3.5		

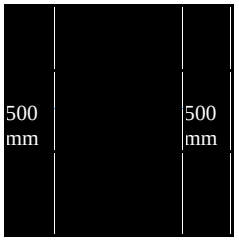
	Stampante e tastiera Printer and keyboard Štampač i tastatura Drucker und Tastatur Impresora y teclado Печатающее устройство с кнопочным пультом	Rotolo di carta adesiva per stampante Adhesive printer paper roll Lepljivi rol papir za štampač Klebepapierrolle für Drucker Rollo de papel adhesivo para impresora Рулон клейкой бумаги для печатающего устройства
Mod.	CAM TOP	

	Barra saldante aggiuntiva Additional sealing bar Dodatni zaptivač(zavarivač) Zusätzliche Schweißstange Barra selladora añadida Дополнительная сварочная планка для моделей	Configurazione barre fuori standard Non-standard bar configuration Nestandarna konfguracija šipki Nicht standardmäßige Stangenkonfiguration Configuración de las barras fuera estándar Конфигурация нестандартных планок
Mod.	CAM500C - CAM700C - CAM900C	

CAM 500C

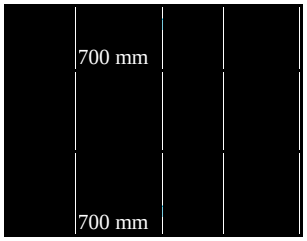


STANDARD

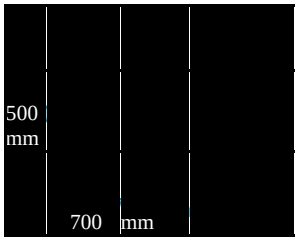


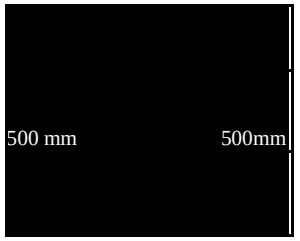
OPTIONAL

CAM 700C



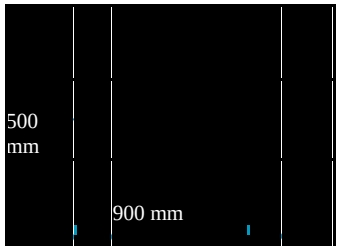
STANDARD



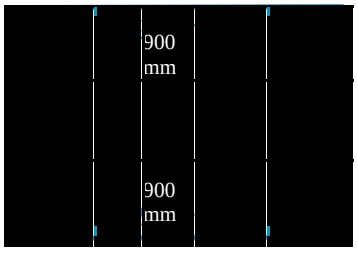


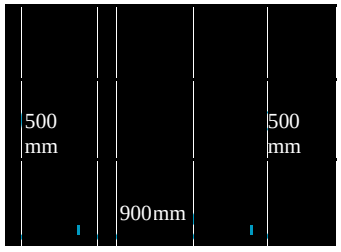
OPTIONAL

CAM 900C



STANDARD





OPTIONAL

TS1
TS1A

TS1

Pakerica sa termoskupljajućom foljom

HEAT SEALERS

THERMOSCELLEUSE

Pakerica sa termoskupljajućom folijom
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

fimar

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS1- sigillatura automatica per il modello TS1A - fino a 9 programmi pre-impostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS1 - automatic sealing for model TS1A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

SR Mašina za termičko zatvaranje namirnica unutar posuda koji omogućava održavanje mirisa i ukusa. Napravljena od nerđajućeg čelika AISI 304, s unutrašnjom zaptivnom pločom radi izbegavanja opekotina, automatsko povlačenje folije bez ručne pomoći, elektronski nadzor temperature zaptivanja za savršeno zaptivanje posude - ručno zaptivanje pritiskom ručke za model TS1 - automatsko zaptivanje za model TS1A - do 9 unapred zadanih programa - od 6 do 8 radnih ciklusa u minuti. Opremljen multiformnim kalupom. Posude su dostupne na zahtev.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS1 - automatisches Verschließen bei Modell TS1A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

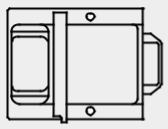
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS1 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS1A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров – ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS1 – автоматическое пломбирование для модели TS1A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту – оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

	TS1	TS1A
	0,5 kW (0,6 HP)	0,55 kW (0,7 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	150 mm - ø 160 mm - 150 mt	
mm	260 x 300 x 500(h) mm	240 x 300 x 500(h) mm
NET Kg	20 Kg	
GROSS Kg	23 Kg	
mm	260 x 420 x 520(h) mm	
m³	0,057 m³	
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

Combinazione vaschette - Container combination
Kombinacija posude

TS1 / TS1A



137x190 mm
137x125 mm
137x95 mm

TS2
TS2A

Pakerica sa termoskupljajućom foljom

TS2

HEAT SEALERS

THERMOSCELLEUSES
Pakerica sa termoskupljajućom foljom
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

fimar

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette permettendo di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304, con piastra saldante interna per evitare scottature, trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale, controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - sigillatura manuale tramite pressione leva per il modello TS2 - sigillatura automatica per il modello TS2A - fino a 9 programmi preimpostati - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro - dotate di stampo multiform. Vaschette disponibili su richiesta.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fragrance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - manual sealing by lever pressure for model TS2 - automatic sealing for model TS2A - up to 9 pre-set programs - from 6 to 8 operating cycles per minute. Equipped with Multiform mould. Containers available on request.

SR Mašina za termičko zatvaranje namirnica unutar posuda koji omogućava održavanje mirisa i ukusa. Napravljena od nerđajućeg čelika AISI 304, s unutrašnjom zaptivnom pločom radi izbegavanja opekotina, automatsko povlačenje filma bez ručne pomoći, elektronski nadzor temperature zaptivanja za savršeno zaptivanje posude - ručno zaptivanje pritiskom ručke za model TS2 - automatsko zaptivanje za model TS2A - do 9 unapred zadanih programa - od 6 do 8 radnih ciklusa u minuti. Opremljen multiformnim kalupom. Posude su dostupne na zahtev

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - manuelles Verschließen durch Hebel-Druck bei Modell TS2 - automatisches Verschließen bei Modell TS2A - bis zu 9 voreingestellte Programme - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute - ausgestattet mit Multiform-Form. Behältern auf Anfrage erhältlich.

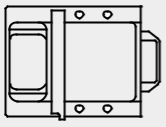
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas. Con el modelo TS2 el sellado es manual, mediante presión de palanca. El modelo TS2A son de sellado automático. Hasta 9 programas preestablecidos - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto - equipado con molde multiform. Bandejas disponibles a petición.

RU Машина для термозапечатывания пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, с внутренней плитой для предотвращения ожогов, автоматическое перетаскивание пленки без помощи оператора, электронный контроль температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров – ручное пломбирование с помощью рычага давления для модели TS2 – автоматическое пломбирование для модели TS2A - до 9 предустановленных программ - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту – оснащены пресс-формами Multiform. Лотки доступны по запросу.

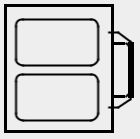
	TS2	TS2A
	0,7 kW (1 HP)	0,75 kW (1 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	220 mm - ø 200 mm - 150 mt	
mm	315 x 450 x 550(h) mm	295 x 450 x 550(h) mm
NET Kg	25 Kg	
GROSS Kg	28 Kg	
mm	320 x 460 x 570(h) mm	
m³	0,084 m³	
€		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

Combinazione vaschette – Kombinacija posuda Комбинированные лотки

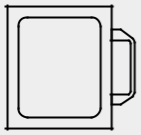
TS2 / TS2A



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm
95x137 mm



260x195 mm

TS3A

TSAVG

TS3A

TSAVG

Pakerica sa termoskupljajućom folijom

HEAT SEALERS
THERMOSCELLEUSES
Pakerica sa termoskupljajućom folijom
SELLADORAS TÉRMICAS
ТЕРМОЗАПЕЧАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

IT Macchina per termo sigillare gli alimenti dentro le vaschette, permettendo così di mantenere fragranza e gusto. Costruite in acciaio inox AISI 304 - piastra saldante interna per evitare scottature - trascinamento automatico del film senza alcun ausilio manuale - controllo elettronico della temperatura di saldatura per sigillare perfettamente le vaschette - non sono dotate di stampo di serie, è possibile sceglierne uno tra gli dodatno. Vaschette disponibili su richiesta. Il modello TSAVG può fare il vuoto all'interno della vaschetta e con l'aggiunta del gas inerte (miscela di azoto ed anidride carbonica) si possono prolungare i tempi di conservazione degli alimenti. TS3A - dai 6 agli 8 cicli al minuto di lavoro, TSAVG - dai 5 ai 10 cicli al minuto di lavoro.

EN Machine for thermo sealing of foods inside the containers allowing to maintain fra-grance and taste. Made of stainless steel AISI 304, with internal sealing plate to avoid burns, automatic film dragging with no manual aid, electronic sealing temperature control to perfectly seal the containers - not equipped with a standard mould, you can choose one among optional. Containers available on request. The TSAVG model creates a vacuum inside the container and with the addition of inert gas (mixture of nitrogen and carbon dioxide) it further extends the food storage time. TS3A - from 6 to 8 operating cycles per minute, TSAVG - from 5 to 10 operating cycles per minute.

SR Mašina za termičko zatvaranje namirnica unutar posuda koji omogućava održavanje mirisa i ukusa. Napravljena od nerđajućeg čelika AISI 304, s unutarnjom zaptivnom pločom radi izbegavanja opekotina, automatsko povlačenje filma bez ručne pomoći, elektronski nadzor temperature zaptivanja za savršeno zaptivanje posude - nisu opremljeni standardnim kalupom, možete odabrati jedan od opcionih. Posude su dostupne na zahtev. Model TSAVG stvara vakuum unutar posude i dodatkom internog gasa (mešavine azota i ugljen dioksida) dodatno produžava vreme skladištenja hrane TS3A - od 6 do 8 radnih ciklusa u minuti, TSAVG - od 5 do 10 radnih ciklusa u minuti.

DE Maschine zum thermischen Verschließen von Lebensmitteln in den Behältern, die es ermöglicht, Duft und Geschmack zu erhalten. Aus Edelstahl AISI 304, mit innenliegender Siegelplatte zur Vermeidung von Verbrennungen, automatisches Nachziehen der Folie ohne manuelle Hilfe, elektronischer Siegeltemperaturregler zum perfekten Verschließen der Behälter - sind nicht mit einer Standardform ausgestattet, Sie können eine aus dem Katalog auswählen. Behältern auf Anfrage erhältlich. Das TSAVG-Modell erzeugt ein Vakuum im Inneren des Behälters, und durch die Zugabe von Schutzgas (Gemisch aus Stickstoff und Kohlendioxid) verlängert sich die Lagerzeit der Lebensmittel weiter. TS3A - von 6 bis 8 Betriebszyklen pro Minute, TSAVG - von 5 bis 10 Betriebszyklen pro Minute.

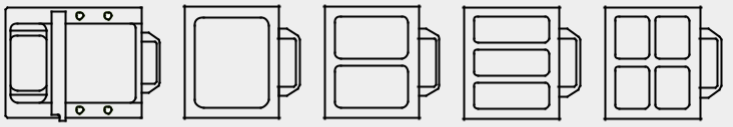
ES Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas - no están equipados con un molde estándar, puede elegir uno del catálogo. Bandejas disponibles a petición. El modelo TSAVG puede crear el vacío en el interior de la bandeja y además, añadiendo gas inerte (mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono) se pueden extender los tiempos de conservación de los alimentos. TS3A - de 6 a 8 ciclos de trabajo al minuto, TSAVG - de 5 a 10 ciclos de trabajo al minuto.

RU Машина для практичной и гигиеничной термопечати пищевых продуктов внутри емкостей, позволяющая поддерживать аромат и вкус. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - внутренней плитой для предотвращения ожогов
- автоматическим перемещением пленки без помощи оператора - электронным контролем температуры пломбы для идеальной герметизации контейнеров
- не оснащены стандартной пресс-формой, вы можете выбрать одну. Лотки доступны по запросу. Модель TSAVG создает вакуум внутри контейнера, увеличивая время хранения продуктов питания, добавление инертного газа (смеси азота и углекислого газа) еще больше увеличивает это время. TS3A - от 6 до 8 рабочих циклов в минуту, TSAVG - от 5 до 10 рабочих циклов в минуту.

	TS3A	TSAVG
	1,5 kW (2 HP)	2 kW (2,7HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz	
	380 mm - ø 200 mm - 150 mt	
POMPA VUOTO VACUUM PUMP	-	12 m³/h
mm	460 x 510 x 555(h) mm	500 x 680 x 780(h) mm
NET Kg	35 Kg	70 Kg
GROSS Kg	40 Kg	80 Kg
mm	470 x 510 x 570(h) mm	485 x 750 x 700(h) mm
m³	0,137 m³	0,255 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

Combinazione vaschette – Kombinacija posuda Комбинированные лотки

TS3A



190x260 mm
190x230 mm
190x137 mm

370x280 mm

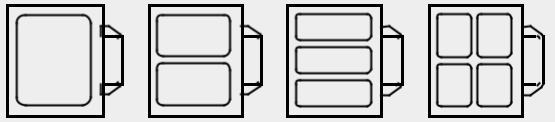
180x280 mm (2x)

115x280 mm (3x)

180x135 mm (4x)

95x137 mm

TSAVG



400x280 mm

280x190 mm (2x)

280x120 mm (3x)

190x130 mm (4x)

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

TS1

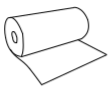
TS3A

TSAVG

Na zahtev različite kombinacije posuda
On request different container combination

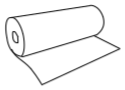
	Stampi - Moulds - Kalupi - Formen - Moldes – Штампы				
Mod.	mm		TS3A	TS3AVG	€
STAMPOTSA01	320 x 260 mm	n. 1 - Impronta - Impression Otisak - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	
STAMPOTSA02	180 x 280 mm	n. 2 - Impronte - Impression Otisak - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	
STAMPOTSA03	180 x 135 mm	n. 3 - Impronte - Impression Otisak - Vertiefung - Sellado - Оттиск	✓	-	
STAMPOTSA04	260 x 190 mm 230 x 180mm 140 x 190 mm 140 x 195 mm	multiform	✓	-	
STAMPOTSAVG01	320x260 mm	n. 1 - Impronta - Impression Otisak - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	
STAMPOTSAVG02	260x180 mm	n. 2 - Impronte - Impression Otisak - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	
STAMPOTSAVG03	260x116 mm	n. 3 - Impronte - Impression Otisak - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	
STAMPOTSAVG04	180x125 mm	n. 4 - Impronte - Impression Otisak - Vertiefung - Sellado - Оттиск	-	✓	

BOB-01
TS1 / TS1A



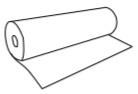
150 mm
ø 160 mm
150 mt

BOB-02
TS2 / TS2A



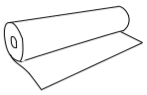
200 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-03
TS3 / TS3A + TSAVG



330 mm
ø 200 mm
150 mt

BOB-04
TSAVG



380 mm
ø 200 mm
150 mt

	Bobine film / Namotaj folije / Bobines de film Folienrolle / Bobina de película / бобины с пленкой		
Mod.	mm	Mod.	€
BOB01	150 mm	TS1 - TS1A	
BOB02	200 mm	TS2 - TS2A	
BOB03	330 mm	TS3A - TSAVG	
BOB04	380 mm	TSAVG	

ALP3000

ALP3000

Mašina za sušenje i poliranje pribora za jelo

CUTLERY DRYER-POLISHER
Mašina za sušenje i poliranje pribora za jelo
ET POLIR LES COUVERTS
BESTECKTROCKNER/-POLIERER
SECADORAS ABRILLANTADORAS DE
CUBIERTOS СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВОЧНАЯ
МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

fimar

IT Macchina per asciugare e lucidare le posate appena uscite dalla lavastoviglie rendendole asciutte e brillati senza macchie di calcare, evitando così la lunga lucidatura manuale, grazie alla sinergia della vibrazione della vasca interna e allo sfregamento della polvere di tutolo di mais (prodotto completamente vegetale, atossico, trattato con particolari agenti antibatterici). Realizzata in acciaio inox AISI 304 - dotata di una lampada UV che diminuisce la carica batterica presente nelle posate anche dopo il lavaggio - vasca interna rivestita con resina resistente agli urti e certificata ad uso alimentare - capacità di 50 posate al minuto.

EN Cutlery dryer-polisher is created to quickly dry and polish wet cutlery straight out of the dishwasher. Thanks to the synergy of the internal bowl vibrations and to the friction of the corncob powder (completely vegetable product, non-toxic, treated with Specijalni antibacterial agents), the cutlery comes out perfectly dry and shiny, with no limescale spots, thus avoiding lengthy polishing by hand. Made of stainless steel AISI 304 - equipped with a UV lamp that reduces the bacterial load in the cutlery even after washing - internal bowl coated with impact-resistant resin certified for food use - capacity of 50 pieces per minute.

SR Mašina za sušenje i poliranje pribora za jelo kreirana je za brzo sušenje i poliranje mokrog pribora direktno iz mašine za pranje posuđa.
Zahvaljujući sinergiji unutrašnjih vibracija posude i trenju kukuruznog praha (potpuno biljni proizvod, netoksičan, obrađen posebnim antibakterijskim sredstvima), pribor za jelo izlazi savršeno suv i sjajan, bez mrlja od kamenca, tako izbegavajući dugotrajno ručno poliranje. Napravljena od nerđajućeg čelika AISI 304 - opremljena je UV lampom koja smanjuje prisustvo bakterija u priboru za jelo čak i nakon pranja - unutrašnja posuda premazana epoksi smolom otpornom na udarce sertifikovana za upotrebu u prehrambenoj industriji - kapacitet 50 komada u minuti.

DE Der Bestecktrockner-Polierer dient zum schnellen Trocknen und Polieren von nassem Besteck direkt aus der Geschirrspülmaschine. Dank der Synergie der inneren Schüsselschwingungen und der Reibung des Maiskolbenpulvers (rein pflanzliches Produkt, ungiftig, mit speziellen antibakteriellen Mitteln behandelt) entsteht ein perfekt trockenes und glänzendes Besteck ohne Kalkflecken, wodurch langes Polieren von Hand vermieden wird. Aus Edelstahl AISI 304 - ausgestattet mit einer UV-Lampe, die die Bakterienbelastung im Besteck auch nach dem Waschen reduziert - Innenschüssel mit schlagfestem, lebensmitteltauglichem Harz beschichtet - Leistung 50 Stück pro Minute.

ES Máquina realizada para secar y abrillantar rápidamente cubiertos mojados, recién salidos de la lavavajillas. Gracias a la sinergia de la vibración del bol interior y al roce del granulado de mazorca maíz (producto enteramente vegetal, anti-tóxico, tratado con agentes antibacterianos), los cubiertos salen en menos de un minuto perfectamente secos y brillantes, sin manchas de cal, evitando el largo abrillantado manual. De acero inoxidable AISI 304 - dotada de lámpara UV que disminuye drásticamente la carga bacteriana presente en los cubiertos incluso después del lavado - el bol interior está revestidi con una resina especial, resistente a los golpes y certificada para uso alimentario. Capacidad 50 cubiertos al minuto.

RU Столовая сушилка-полировальная машина предназначена для быстрого высыхания и полирования столовых приборов прямо из посудомоечной машины. Благодаря синергии внутренних колебаний чаши и трения порошка коронки (полностью нетоксичный, нетоксичный, обработанный специальными антибактериальными средствами продукт) столовые приборы получаются совершенно сухими и блестящими, без пятен накипи, что позволяет избежать длительного полирования вручную. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 - оснащен УФ лампой, снижающей бактериальную нагрузку на столовые приборы даже после мойки - внутренняя чаша покрыта ударопрочной смолой, сертифицированной для пищевого использования - производительность 50 штук в минуту.

	ALP3000
	0,5 kW (0,7 HP)
1 Ph	230V/1N/50Hz
Kg	1,5 Kg (Tutolo di mais - Corn cob - Кукурузный гранулят)
h/N.	3000 h/N.
mm	500 x 600 x 400(h) mm
NET Kg	43 Kg
GROSS Kg	53 Kg
mm	550 x 650 x 500(h) mm
m³	0,179 m³
	CE
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +
	Tutolo di mais, confezione 3,5 kg Corn cob, 3.5 kg pack Kukuruzni klip, pakovanje od 3,5 kg Maisgranulat, 3,5 kg Packung Granulado de maíz, paquete de 3,5 kg Кукурузный гранулят, упаковка 3,5 кг
	Prodotto lucida argenteria, flacone da 0,5 Kg Silver polish, 0,5 Kg bottle Sredstvo za poliranje srebra, boca od 0,5 Kg Silberhochglanzmittel, 0,5 Kg Flasche Producto para pulir plata, frasco de 0,5 Kg Средство для полирования изделий из серебра, флакон 0,5 кг

Kuvanje – termička obrada hrane

COOKING
Kuvanje – termička obrada hrane
KOCHEN
COCCIÓN
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

IT

La linea cottura risponde alle esigenze di ogni tipo di richiesta, dalla più moderna cottura Sous-Vide, ai tradizionali Forni Elettrici per Pizza, Forni a Convezione o Forni a Gas, con i relativi accessori come Armadi Lievitatori, Celle per la Lievitazione e Cappe a condensazione.
Ma non solo, anche Cucine, Griglie a Pietra Lavica, Brasiere, Fry Top, Gyros Elettrici e a Gas, Friggitrici, Cuocipasta e Salamandre.

SR

Linija za kuvanje zadovoljava potrebe mnogih zahteva, od najmodernijeg Sous-Vide kuvanja, do tradicionalnih električnih pica peći, konvektomata ili gasnih peći, s njihovim dodacima kao što su komore za fermentaciju, ćelije za fermentaciju i ventilacija. Zatim, tu su i šporeti, roštilji sa lava kamenjem, roštilji sa ravnom pločom, električni i gasni girosi, friteze, pasta cookeri i salamanderi.

ES

La línea de cocción responde a diferentes necesidades, de la más moderna cocción sous-vide, a los tradicionales hornos eléctricos para pizza, hornos de convección o hornos de gas, con los relativos accesorios como armarios de fermentación, cámaras para l a fermentación, campana de condensación. Además en nuestro catálogo se encuentran cocinas, parrillas, piedras lavicas, ollas de cocción lenta, Fry Top, gyros eléctricos y de gas, freidoras, cocedor de pasta y salamandras.

EN

The cooking line meets the needs of every type of request, from the most modern Sous-Vide cooking, to the traditional Electric Pizza Ovens, Convection Ovens or Gas Ovens, with their accessories such as Proving Cabinets, Proving Cells and Condensing Hoods. Moreover, there are also ranges, lava stone grills, brat pans, fry tops, electric and gas gyros, fryers, pasta cookers and salamanders.

DE

Die Kochlinie erfüllt die Bedürfnisse aller Arten von Anforderungen, von der modernsten Sous-Vide-Küche bis zu den traditionellen elektrischen Pizzaöfen, Konvektions- oder Gasöfen, mit dem entsprechenden Zubehör wie Gärschränke, Gärzellen und Kondensationshauben. Nicht nur das, sondern auch Herde, Lavasteingrill, Fry Tops, Elektrik- und Gasgyros, Friteusen, Pastakocher und Salamander.

RU

Линия готовки отвечает всем требованиям, от самых современных духовых шкафов до традиционных электрических пиццерий, конвекционных и газовых печей, с соответствующими принадлежностями, такими как дрожжевые шкафы, дрожжевые камеры и конденсационные вытяжки. И не только это, но и кухни, каменные грили Lava, жаровни, жаровни, электрические и газовые гироскопы, фритюрницы, макаронные плиты и саламандры.

SADRŽAJ

INDEX
SADRŽAJ
INHALTSVERZEICHNIS
ÍNDICE
СОДЕРЖАНИЕ

IT	EN	SR	DE	ES	RU	
COTTURA SOUS-VIDE	SOUS-VIDE COOKING	SOUS-VIDE (VAKUM) KUVANJE	VAKUUM GAREN	COCCIÓN SOUS-VIDE	ВАКУУМНАЯ ВАРКА	250
FORNI PIZZA ELETTRICI DIGITALI	DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS	DIGITALNA ELEKTRIČNA PICA PEĆ	DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN	HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA	ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	252
FORNI PIZZA ELETTRICI	ELECTRIC PIZZA OVENS	ELEKTRIĆNA PICA PEĆ	ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN	HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	260
FORNETTO PER PIZZA	PIZZA OVEN	PICA PEĆ	PIZZAOFEN	HORNO PARA PIZZA	ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	288
FORNI PIZZA A GAS	GAS PIZZA OVENS	PICA PEĆ NA GAS	GAS PIZZAÖFEN	HORNOS A GAS PARA PIZZA	ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	290
CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI PIZZA	PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS	FERMETACIONE KOMORE ZA PICA PEĆNICE	GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN	CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA	ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ	296
CAPPE ASPIRANTI FORNI PIZZA	HOODS FOR PIZZA OVENS	VENTILACIJA ZA PICA PEĆNICE	DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN	CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA	ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ	302
FORNI MISTI A CONVEZIONE VAPORE/ DIRETTO	MIXED CONVECTION/ DIRECT STEAM OVENS	KONVEKCIONE ELEKTRIČNE PEĆNICE	KOMBINIERTE HEISSLUFT-/ DIREKTDAMPFBACKÖFEN	HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO	СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ	304
FORNI MISTI A CONVEZIONE	MECHANICAL CONVECTION OVENS	MEHANIČKE KONVEKCIONE PEĆNICE	MECHANISCHE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA	МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	310
FORNI A CONVEZIONE COMPATTI	COMPACT CONVECTION OVENS	KOMPAKTNE KONVEKCIONE PEĆNICE	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	312
FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI PER GASTRONOMIA GN2/3	COMPACT CONVECTION OVENS	KOMPAKTNE KONVEKCIONE PEĆNICE GASTRONORMA GN2/3	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	318
FORNI A CONVEZIONE A GAS PER GASTRONOMIA GN2/3	GAS CONVECTION OVENS - GASTRONOMY GN2/3	KONVEKCIONE GASNE PEĆNICE – GASTRONORMA GN2/3	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	320
ARMADI LIEVITATORI	PROVING CABINET FOR OVENS	FERMENTACIONE KOMORE ZA PEĆNICE	GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN	ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS	ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ	324
CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO	GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN	PLINSKI ŠPORET SA ELEKTRIČNOM RERNOM	GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN	COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS	КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ	334

IT	EN	SR	DE	ES	RU	
CUCINE A GAS CON FORNO A GAS	GAS RANGES WITH OVEN	PLINSKI ŠPORETI SA RERNOM	GASHERD MIT OFEN	COCINAS A GAS CON HORNO	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ	336
CUCINE SENZA FORNO	RANGES WITHOUT OVEN	ŠPORETI BEZ RERNE	HERD OHNE OFEN	COCINAS SIN HORNO	ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ	338
FRIGGITRICI ELETTRICHE	ELECTRIC FRYERS	ELEKTRIČNE FRITEZE	ELEKTRISCHE FRITEUSEN	FREIDORAS ELÉCTRICAS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ	340
FRIGGITRICI A GAS	GAS FRYERS	FRITEZE PLINSKE	GAS FRITEUSEN	FREIDORAS A GAS	ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ	352
CUOCIPASTA ELETTRICI	ELECTRIC PASTA COOKERS	ELEKTRIČNI PASTA COOKERI	ELEKTRO NUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ	360
CUOCIPASTA A GAS	GAS PASTA COOKERS	PASTA COOKERI PLINSKI	GAS NUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA DE GAS	ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ	362
GRIGLIE A PIETRA LAVICA	LAVA STONE GRILL	ROŠTILJI SA LAVA KAMENJEM	LAVASTEINGRILL	PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA	ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ	368
GRIGLIE COMBI ACQUA	WATER COMBI GRILL	ROŠTILJI SA VODENOM POSUDOM	KOMBI WASSERGRILL	PARRILLAS DE AGUA COMBINADAS	КОМБИНИРОВАНН ЫЙ ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ	372
FRY TOP ELETTRICI	ELECTRIC FRY-TOPS	ELEK. ROŠTILJ	ELEKTRISCHE FRY TOP	FRY TOP ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	374
FRY TOP GAS	GAS FRY TOP	ROŠTILJ NA GAS	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAS	ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	378
GYROS ELETTRICI	ELECTRIC GYROS	GIROS ELEKTRIČNI	ELEKTRISCHER GYROS	GYROS ELÉTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	382
GYROS A GAS	GAS GYROS	GIROS PLINSKI	GAS GYROS	GYROS DE GAS	ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	386
SALAMANDRE	SALAMANDERS	SALAMANDERI	SALAMANDER	SALAMANDRAS	ГРИЛЬ САЛАМАНДР	390

SV25
RH50

SV25

RH50

Sous-vide (vakum) kuvanje

SOUS-VIDE COOKING
SOUS-VIDE(VAKUM) KUVANJE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАРКА

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Scheda di controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C. SV25 è dotato di vasca in acciaio inox e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza. Il modello SV25 raggiungei 70°C in circa 50', il modello RH50 in circa 25'.
Dodatno: sonda al cuore.

EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Control board with 5 cooking programs - screen to display the temperature of water, core probe and timer - machine stop with no water - temperature probe with delta 0.1°C - working accuracy +/- 0.3°C. The SV25 model is equipped with casing and bowl in stainless steel and drain with safety valve. The SV25 model reaches 70°C in about 50', the RH50 model in about 25'.
Accessories: Core probe.

SR Mašina za vakum kuvanje na niskoj temperaturi (sous-vide). Upravljačka ploča s 5 programa kuvanja - ekran za prikaz temperature vode, sonde jezgra i tajmera – mašina se zaustavlja kada je bez vode - sonda temperature sa delta 0,1 ° C- tačnost u radu +/- 0,3 ° Model SV25 opremljen je kućištem i posudom od nerđajućeg čelika i odvodom sa sigurnosnim ventilom. SV25 model dostiže 70 ° C za oko 50 ', a model RH50 za oko 25'. Dodatak: sonda jezgra

DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Bedienfeld mit 5 Garprogrammen - Display zur Anzeige von Wassertemperaturen, Kerntemperaturfühler und Schaltuhr - Maschinenstopp bei Wasserausfall
- Temperaturfühler mit Delta 0,1°C - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,3°C. Gehäuse und Wanne des Modells SV25 sind aus Edelstahl, Ablaufhahn mit Sicherheitsventil. Das Modell SV25 erreicht 70°C in etwa 50', das Modell RH50 in etwa 25'.
Zubehör: Kerntemperaturfühler.

ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuadro de mandos con 5 programas de cocción - display para la visualización de la temperatura del agua, sonda y temporizador - bloqueo de la máquina en caso de ausencia de agua - sensor de temperatura con delta de 0,1 °C - precisión de tratamiento +/- 0,3 °C. El modelo SV25 está equipado con cuerpo y cuba en acero inoxidable y válvula de descarga con válvula de seguridad. El modelo SV25 alcanza los 70°C en unos 50', el modelo RH50 en unos 25'.
Accesorios: Sonda al corazón.

RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). 5программприготовления-Панельуправления-Дисплейтемпературыводы, датчиктемпературысердечникаитаймер-Остановкаприборавслучаеотказа подачиводы-Датчиктемпературысдельта0,1°C-Точностьобработки+/-0,3°C. Модель SV25 оснащена корпусом и чашей из нержавеющей стали и сливным отверстием с предохранительным клапаном. Модель SV25 достигает 70°C примерно за 50 минут, модель RH50 примерно за 25 минут.
Аксессуары: Щуп продукта.

	SV25	RH50
	2 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
L	25 L	50 L
mm	640 x 350 x 330(h) mm	240 x 150 x 390(h) mm
NET Kg	13 Kg	4,5 Kg
GROSS Kg	14 Kg	6 Kg
mm	700 x 470 x 380(h) mm	325 x 260 x 475(h) mm
m³	0,125 m³	0, 040 m³
	CE	
	Specijalni naponi - Разное питающее напряжение +	
	Sonda al cuore - Core probe – Sonda jezgra Kerntemperaturfühler - Sonda al corazón - Щуп продукта +	

FMD4
FMD4+4

FMD4+4

FMD4+4

Digitalna, električna pica peć

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS FOURS À
DIGITALNA ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN HORNOS
ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća itd..
Prednja ploča od nerđajućeg čelika - potpuno šamotom obložena komora za pečenje- digitalna upravljačka ploča - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata s pireks staklom - unutrašnje svetlo.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочнаякамера-цифроваяпанельуправления-теплоизоляцияблагодаря облицовке с минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

	FMD4	FMD4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	Digitale - Digitalna - Цифровой	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1150 x 850 x 420(h) mm	1150 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	135 Kg	235 Kg
GROSS Kg	157 Kg	262 Kg
mm	1250 x 1040 x 570(h) mm	1250 x 1040 x 920(h) mm
m³	0,741 m³	1,196 m³
	CE	
	Specijalni naponi - Разное питающее напряжение +	

FMD6
FMDW6

FMD6

FMD6

Digitalna, električna pica peć

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS FOURS À
DIGITALNA ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN HORNOS
ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća itd..
Prednja ploča od nerđajućeg čelika - potpuno šamotom obložena komora za pečenje- digitalna upravljačka ploča - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata s pireks staklom - unutrašnje svetlo.
Model "W" pećnice s obrnutim dimenzijama komore za pečenje (šire i uže).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовкс минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FMD6	FMDW6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	Digitale - Digitalna - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
mm	1150 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 850 x 420(h) mm
NET Kg	195 Kg	200 Kg
GROSS Kg	222 Kg	225 Kg
mm	1250 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1040 x 570(h) mm
m³	0,998 m³	0,978 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FMD6+6
FMDW6+6

FMDW6+6

FMDW6+6

Digitalna, električna pica peć

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS FOURS À
DIGITALNA ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN HORNOS
ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd.
Prednja ploča od nerđajućeg čelika - potpuno šamotom obložena komora za pečenje- digitalna upravljačka ploča - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata s pireks staklom - unutrašnje svetlo.
Model "W" pećnice s obrnutim dimenzijama komore za pečenje (šire i uže).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовкс минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FMD6+6	FMDW6+6
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	Digitale - Digitalna - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1150 x 1210 x 750(h) mm	1520 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	350 Kg	365 Kg
GROSS Kg	377 Kg	390 Kg
mm	1250 x 1400 x 920(h) mm	1650 x 1040 x 920(h) mm
m³	1,610 m³	1,579 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FMD9
FMD9+9

FMD9+9

Digitalna, električna pica peć

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS
DIGITALNA ELEKTRIČNA PICA PEĆ
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

fimar

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd..
Prednja ploča od nerđajućeg čelika - potpuno šamotom obložena komora za pečenje- digitalna upravljačka ploča - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata s pireks staklom - unutrašnje svetlo.

DE Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовкс минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

	FMD9	FMD9+9
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷500°C	
	Digitale - Digitalna - Цифровой	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
mm	1520 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 1210 x 750(h) mm
NET Kg	225 Kg	465 Kg
GROSS Kg	275 Kg	485 Kg
mm	1650 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1400 x 920(h) mm
m³	1,317 m³	2,123 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FML4
FML4+4

FML4

FML4+4

Električna pica peć

ELECTRIC PIZZA OVENS
PICA PEĆ ELEKTRIČNA
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd..
Prednja ploča od nerđajućeg čelika ili u rustičnom stilu - šamotna površina za pečenje - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata s pireks staklom - pirometri - unutrašnje svetlo – 2 termostata za svaku komoru.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FML4	FML4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	86 Kg	146 Kg
GROSS Kg	108 Kg	173 Kg
mm	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm
m³	0,657 m³	1,032 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FML6
FMLW6

FML6

Električna pica peć

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd..
Prednja ploča od nerđajućeg čelika ili u rustičnom stilu- šamotna površina za pečenje - toplotno izolovana staklenom vunom- vrata sa pireks staklom – pirometri – unutrašnje svetlo– 2 termostata za svaku komoru.
Model "W" pećnice s obrnutim dimenzijama komore za pečenje (šire i uže).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. ù
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6	FMLW6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
mm	1010 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 850 x 420(h) mm
NET Kg	116 Kg	130 Kg
GROSS Kg	143 Kg	155 Kg
mm	1090 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1040 x 570(h) mm
m³	0,885 m³	0,860 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FML6+6
FMLW6+6

Električna pica peć

FML6+6

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

POGLEDAJ VIDEO
WATCH THE VIDEO

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd..
Prednja ploča od nerđajućeg čelika ili u rustičnom stilu- šamotna površina za kuvanje - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata sa pireks staklom - pirometri - unutrašnje svetlo– 2 termostata za svaku komoru
. Model "W" pećnice s obrnutim dimenzijama komore za pečenje (šire i uže).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6+6	FMLW6+6
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1010 x 1210 x 750(h) mm	1370 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	200 Kg	215 Kg
GROSS Kg	231 Kg	240 Kg
mm	1090 x 1400 x 920(h) mm	1450 x 1040 x 920(h) mm
m³	1,389 m³	1,387 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FML9
FML9+9

Električna pica peć

SLIKA PRIKAZUJE MODEL FML 6 KOJI SE RAZLIKUJE SAMO PO DIMENZIJAMA .
THE PICTURE SHOWS THE FML 6 MODEL, WHICH DIFFERS ONLY FOR ITS DIMENSIONS.
НА РИСУНКЕ ИЗОБРАЖЕНА МОДЕЛЬ FML 6, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТОЛЬКО СВОИМИ РАЗМЕРАМИ.

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd..
Prednja ploča od nerđajućeg čelika ili u rustičnom stilu- šamotna površina za pečenje - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata sa pireks staklom – pirometri - unutrašnje svetlo – 2 termostata za svaku komoru.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FML9	FML9+9
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷500°C	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
mm	1370 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 1210 x 750(h) mm
NET Kg	170 Kg	350 Kg
GROSS Kg	190 Kg	370 Kg
mm	1450 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1400 x 920(h) mm
m^3	1,198 m^3	1,827 m^3
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FME4

FME4+4

FME4 RUSTIČNA / RUSTIC

FME4+4

Električna pica peć

ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELECTRIC PIZZA OVENS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd...
Prednja ploča od nerđajućeg čelika ili u rustičnom stilu - šamotna površina za pečenje - toplotno izolovana staklenom vunom- vrata sa pireks staklom - pirometri - unutrašnje svetlo – 2 termostata za svaku komoru.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FME4	FME4+4
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	610 x 610 x 140(h) mm	610 x 610 x 140(h) mm x2
mm	900 x 735 x 420(h) mm	900 x 735 x 750(h) mm
NET Kg	66 Kg	114 Kg
GROSS Kg	86 Kg	139 Kg
mm	1000 x 960 x 570(h) mm	1000 x 960 x 920(h) mm
m³	0,547 m³	0,883 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FME6
FMEW6

Električna pica peć

FME6

FME6

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN HORNOS
ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Prednja ploča prekrivena nerđajucim ili rustičnim čelikom - vatrostalna thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd...
Prednja ploča od nerđajućeg čelika ili u rustičnom stilu - šamotna površina za pečenje – toplotno izolovana staklenom vunom- vrata sa pireks staklom - pirometri - unutrašnje svetlo – 2 termostata za svaku komoru.
Model "W" pećnice s obrnutim dimenzijama komore za pečenje (šire i uže).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FME6	FMEW6
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	6,4 kW (1 Ph - 28A) (3 Ph - 10A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	610 x 915 x 140(h) mm	915 x 610 x 140(h) mm
mm	900 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 735 x 420(h) mm
NET Kg	85 Kg	100 Kg
GROSS Kg	110 Kg	125 Kg
mm	1210 x 960 x 570(h) mm	1250 x 960 x 570(h) mm
m³	0,669 m³	0,684 m³
€	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FME6+6
FMEW6+6

FME6+6

Električna pica peć

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd...
Prednja ploča od nerđajućeg čelika ili u rustičnom stilu - šamotna površina za pečenje – toplotno izolovana staklenom vunom- vrata sa pireks staklom - pirometri - unutrašnje svetlo – 2 termostata za svaku komoru.
Model "W" pećnice s obrnutim dimenzijama komore za pečenje (šire i uže).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FME6+6	FMEW6+6
	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)	12,8 kW (1 Ph - 55A) (3 Ph - 19A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	610 x 915 x 140(h) mm x2	915 x 610 x 140(h) mm x2
mm	900 x 1020 x 750(h) mm	1150 x 735 x 750(h) mm
NET Kg	150 Kg	187 Kg
GROSS Kg	179 Kg	212 Kg
mm	1210 x 960 x 920(h) mm	1250 x 960 x 920(h) mm
m³	1,068 m³	1,104 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение **+ 50 €**	

FME9
FME9+9

Električna pica peć

SLIKA PRIKAZUJE MODEL FME6, KOJI SE RAZLIKUJE SAMO PO DIMENZIJAMA.
THE PICTURE SHOWS THE FME6 MODEL, WHICH DIFFERS ONLY FOR ITS DIMENSIONS.
НА РИСУНКЕ ИЗОБРАЖЕНА МОДЕЛЬ FME6, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТОЛЬКО СВОИМИ РАЗМЕРАМИ.

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pireks inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd...
Prednja ploča od nerđajućeg čelika ili u rustičnom stilu - šamotna površina za pečenje - toplotno izolovana staklenom vunom- vrata sa pirex staklom - pirometri - unutrašnje svetlo – 2 termostata za svaku komoru.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FME9	FME9+9
	9,6 kW (1 Ph - 42A) (3 Ph - 16A)	19,2 kW (3 Ph - 33A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷500°C	
	910 x 910 x 140(h) mm	910 x 910 x 140(h) mm x2
mm	1150 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 1020 x 750(h) mm
NET Kg	115 Kg	252 Kg
GROSS Kg	145 Kg	275 Kg
mm	1210 x 1210 x 570(h) mm	1210 x 1210 x 920(h) mm
m^3	0,835 m^3	1,347 m^3
€	CE	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

FYL4
FYL4+4

FYL4+4

Električna pica peć

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd... Prednja ploča od nerđajućeg čelika– šamotna površina za pečenje- toplotno izolovana staklenom vunom - vrata sa pireks staklom - unutrašnja rasveta – 2 termostata za svaku komoru.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FYL4	FYL4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
mm	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm
NET Kg	86 Kg	146 Kg
GROSS Kg	108 Kg	173 Kg
mm	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm
m³	0,657 m³	1,032 m³
	CE	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

FYL6
FYL6+6

FYL6+6

Električna pica peć

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pireks inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd... Prednja ploča od nerđajućeg čelika– šamotna površina za kuvanje- toplotno izolovana staklenom vunom - vrata sa pirex staklom - unutrašnja rasveta – 2 termostata za svaku komoru.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FYL6	FYL6+6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm	720 x 1080 x 140(h) mm x2
mm	1010 x 1210 x 420(h) mm	1010 x 1210 x 750(h) mm
NET Kg	116 Kg	200 Kg
GROSS Kg	143 Kg	231 Kg
mm	1090 x 1400 x 570(h) mm	1090 x 1400 x 920(h) mm
m³	0,885 m³	1,389 m³
	CE	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

FES4
FES4+4

Električna pica peć

FES4

FES4+4

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale solo inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd... Prednja ploča prekrivena nerđajucim čelikom – šamotna površina za pečenje - toplotna izolacija presvlakom od staklene vune - vrata sa pireks staklom - unutrašnja rasveta – 2 - termostata za svaku komoru.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FES4	FES4+4
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	660 x 660 x 140(h) mm	660 x 660 x 140(h) mm x2
mm	900 x 785 x 420(h) mm	900 x 785 x 750(h) mm
NET Kg	73 Kg	123 Kg
GROSS Kg	85 Kg	136 Kg
mm	990 x 960 x 580(h) mm	990 x 960 x 930(h) mm
m³	0,551 m³	0,883 m³
	CE	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

FES6
FES6+6

FES6

FES6+6

Električna pica peć

ELECTRIC PIZZA OVENS FOURS À
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
PIZZAÖFEN HORNOS ELÉCTRICOS
PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale solo inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd... Prednja ploča prekrivena nerđajucim čelikom – šamotna površina za pečenje - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata sa pireks staklom - unutrašnja rasveta – 2 - termostata za svaku komoru.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FES6	FES6+6
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)
3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	660 x 995 x140(h) mm	660 x 995 x 140(h) mm x2
mm	900 x 1080 x 420(h) mm	900 x 1080 x 750(h) mm
NET Kg	93 Kg	159 Kg
GROSS Kg	106 Kg	174 Kg
mm	1200 x 960 x 580(h) mm	1200 x 960 x 930(h) mm
m³	0,668 m³	1,071 m³
	CE	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

MICROV1C
MICRO1C
MICROV2C
MICRO2C
MINI

Električna pica peć

MICROV1C

MICROV2C

MICRO1C

MICRO2C

ELECTRIC PIZZA OVENS FOURS À
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
PIZZAÖFEN HORNOS ELÉCTRICOS
PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

fimar

IT Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV1C - 4 termostati per modello MICROV2C. **MICROV 1C - MICROV 2C:** porte con vetro di ispezione in pirex. **MICRO1C - MICRO2C - MINI:** porta cieca.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 3 thermostats on mod. MINI - 2 thermostats on mod. MICROV1C - 4 thermostats for mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: doors with pyrex inspection glass.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: blind door.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd... Prednja ploča prekrivena nerđajucim čelikom –šamotna površina za kuvanje - toplotno izolovana staklenom vunom – 3 termostata za model MINI – 2 termostata za model MICROV1C - 4 termostata za model MICROV2C. **MICROV1C - MICROV2C:** vrata s pireks staklima. **MICRO1C - MICRO2C - MINI:** izolovana vrata.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 3 Thermostate im Mod. MINI - 2 Thermostate bei Mod. MICROV1C - 4 Thermostate für Mod. MICROV2C. **MICROV1C - MICROV2C:** Türen mit Pyrex-Schauglas. **MICRO1C - MICRO2C - MINI:** Blindtür

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 3 termostatos en el mod. MINI - 2 termostatos en el mod. MICROV1C - 4 termostatos para mod. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: puertas con cristal de inspección pyrex.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: puerta ciega.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и др. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 3 термостата на мод. MINI - 2 термостата на мод. MICROV1C - 4 термостата для мод. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: двери с закаленным смотровым стеклом.
MICRO1C - MICRO2C - MINI: слепая дверь.

	MICROV1C MICRO1C	MICROV2C MICRO2C	MINI
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	4,4 kW (1 Ph - 19A) (3 Ph - 9,6A)	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)
3 Ph	-	230-400V/3-3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷500°C		
	405 x 405 x 110(h) mm	405 x 405 x 110(h) mm x2	500 x 500 x 110(h) mm
mm	555 x 460 x 290(h) mm	555 x 460 x 530(h) mm	780 x 600 x 530(h) mm
NET Kg	27 Kg	54 Kg	66 Kg
GROSS Kg	35 Kg	63 Kg	79 Kg
mm	620 x 620 x 450(h) mm	620 x 620 x 690(h) mm	850 x 820 x 690(h) mm
m^3	0,173 m^3	0,265 m^3	0,481 m^3
€	CE		

MICROV1C		MICROV2C	
MICRO1C		MICRO2C	

Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +

MINI

MICROV18C
MICROV22C

MICROV22C

Električna pica peć

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRIČNA PICA PEĆ
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 2 termostati - porte con vetro di ispezione in pirex. Camera di altezza 18 cm per il modello MICROV18C e 22 cm per il modello MICROV22C che è dotato di luce e pirometro.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 2 thermostats - doors with pyrex inspection glass. Chamber height 18 cm on MICROV18C and height 22 cm on mod. MICROV22C also equipped with light and pyrometer.

SR Profesionalne električne pećnice za pečenje pice, fokaća, itd... Prednja ploča prekrivena nerđajucim čelikom – šamotna površina za kuvanje - toplotno izolovana staklenom vunom - 2 termostata - vrata s pireks staklima. Visina komore 18 cm za model MICROV18C i visina 22 cm za model MICROV22C takođe je opremljen svetlom i pirometrom.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - feuerfeste Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 2 Thermostate - Türen mit Pyrex-Schauglas. Kammerhöhe 18 cm bei Modell MICROV18C und Höhe 22 cm bei Modell MICROV22C auch mit Licht und Pyrometer.

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 2 termostatos - puertas con cristal de inspección pyrex. Altura de cámara 18 cm en el modelo MICROV18C y 22 cm en el modelo MICROV22C equipado con luz y pirómetro.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 2 термостата - двери с закаленным смотровым стеклом. Высота камеры 18 см у модели MICROV18C и 22 см у модели MICROV22C, оснащенной подсветкой и пирометром.

	MICROV18C	MICROV22C
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	405 x 405 x 180(h) mm	405 x 405 x 220(h) mm
mm	555 x 460 x 360(h) mm	600 x 560 x 400(h) mm
NET Kg	29 Kg	33 Kg
GROSS Kg	34 Kg	40 Kg
mm	610 x 610 x 500(h) mm	630 x 610 x 540(h) mm
m³	0,186 m³	0,208 m³
	CE	
	Specijalni Naponi- Разное питающее напряжение +	

FP

Pica peć - mini

PIZZA OVEN
PICA PEĆ - MINI
PIZZAOFEN
HORNO PARA PIZZA
ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300 °C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.

EN Small oven for heating pizzas, sandwiches, pre-cooked food, stuffed toast, piadinas, etc.. Stainless steel casing - extractable grill with folding handle - thermostat 50÷300 °C - timer 0÷15 minutes - drawer for collecting cooking waste.

SR Mala pećnica za grejanje pica, sendviča, već skuvane hrane, punjeni tost, piadine, itd. Kućište od nerđajućeg čelika – uklonjiva rešetka sa sklopivom ručkom - termostat 50 ÷ 300 ° C - tajmer 0 ÷ 15 minuta - fioka za prikupljanje otpada od kuvanja.

DE Tishofen zum Erwärmen von Pizza, Sandwiches, vorgekochten Speisen, gefülltem Toast, Piadinas, usw. Edelstahlgehäuse - herausnehmbarer Gitterrost mit Faltgriff - Thermostat 50÷300 °C - Timer 0÷15 Minuten - Kochrückständen Sammelfach.

ES Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, comida precocinada, tostadas rellenas, piadinas, etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300 °C - temporizador 0÷15 minutos - cajón para recoger los residuos de la cocción.

RU Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сандвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвижная решетка со складной рукояткой, термостат 50÷300 °C - таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.

	FP
	1,75 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	50÷300°C
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15'
	300 x 330 x 50(h) mm
mm	500 x 400 x 210(h) mm
NET Kg	14 Kg
GROSS Kg	16 Kg
mm	580 x 500 x 290(h) mm
m³	0,084 m³
	CE
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +

FGI4
FGI6
FGI9

FGI6

Pica peć na gas

GAS PIZZA OVENS
PICA PEĆ NA GAS
GAS PIZZAÖFEN
HORNOS A GAS PARA PIZZA
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT

Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale - allacciamento gas 3/4"G.
Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.

EN

Professional gas ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - piezoelectric ignition - natural gas supply, supplied with LPG set - internal lighting - digital thermostat - 3/4 "G gas connection.
Accessories: windproof connection to improve combustion - overlap connection for 2 ovens.

SR

Profesionalne gasne pećnice za pečenje pice, fokaća itd.. Prednja ploča prekrivena nerđajućim čelikom – šamotna površina za pečenje - toplotno izolovana staklenom vunom - vrata s pireks staklima – električno paljenje – dovod zemnog gasa – isporučuje se sa LPG setom – unutrašnja rasveta – digitalni termostat – gasni priključak 3/4 "G Dodaci: Vetrobranski priključak za poboljšanje sagorevanja – priključak za račvanje za dve peći.

DE

Professionelle Gasbacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - Türen mit Pyrex-Schauglas - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Set - Innenbeleuchtung - digitaler Thermostat - 3/4 "G-Gasanschluss.
Zubehör: winddichte Verbindung zur Verbesserung der Verbrennung - Stapelverbindung für 2 Öfen.

ES

Hornos profesionales a gas para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - encendido piezoeléctrico - aprovisionamiento de gas natural, provisto con juego de GLP - iluminación interior - termostato digital - conexión de gas 3/4 "G".
Accesorios: conexión cortaviento para mejorar la combustión - superposición para 2 hornos.

RU

Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п..
Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.
Комплектующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.

	FGI4	FGI6	FGI9
	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷450°C		
	Digitale - Digitalna - Цифровой		
kcal/h BTU/h	11.954 kcal/h 47.437 BTU/h	15.480 kcal/h 61.429 BTU/h	21.070 kcal/h 83.611 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h	G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h	G20 = 2,592 m³/h G25 = 3,015 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 1,087 Kg/h	G30/G31 = 1,408 Kg/h	G30/G31 = 1,917 Kg/h
	N° 4 (Gorionika - Burners - Горелки)		N° 6 (Gorionika - Burners - Горелки)
	620 x 620 x 155(h) mm	620 x 920 x 155(h) mm	920 x 920 x 155(h) mm
mm	1000 x 840 x 470(h) mm	1000 x 1140 x 470(h) mm	1300 x 1140 x 470(h) mm
NET Kg	115 Kg	146 Kg	181 Kg
GROSS Kg	131 Kg	163 Kg	201 Kg
mm	1090 x 1040 x 640(h) mm	1070 x 1340 x 640(h) mm	1370 x 1340 x 640(h) mm
m³	0,73 m³	0,92m³	1,17 m³
	CE		

Opcionalni dodaci

RSP01-02

RAVO1-02

POSTOLJE - STAND
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ МОЛЬБЕРТ

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

fimar

	Windproof connection for gas ovens **Vetrobranski priključak za poboljšanje sagorevanja** Winddichte Verbindung für Gasöfen Муфта для защиты от ветра для газовых плит	
Mod.	**RAV01**	**RAV02**
	FGI4 - FGI4+4 FGI6 - FGI9	**FGI6+6 - FGI9+9**
€		

	o per sovrapposizione forni a gas Overlap connection gas ovens Raccord à sition pour fours à gaz Anschluss für die Übereinanderstellung von Gasöfen Superposición para hornos a gas **Priključak za račvanje za dve peći**	
Mod.	**RSP01**	**RSP02**
	FGI4+4	**FGI6+6 - FGI9+9**
€		

	Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens – Postolje za pica peć Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт					
Mod.	mm	NET Kg	GROSS Kg	mm	m³	€
CAVFOFMD4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	
CAVFOFMD4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFMD6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	
CAVFOFMD6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFOFMDW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³	
CAVFOFMDW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFMD9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³	
CAVFOFMD9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFOFML4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	
CAVFOFML4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFML6	1010 x1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	
CAVFOFML6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFOFMLW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³	
CAVFOFMLW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFML9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³	
CAVFOFML9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFOFME4	900 x 735 x 980(h) mm	30 Kg	31 Kg	910 x 750 x 130(h) mm	0,088 m³	
CAVFOFME4+4	900 x 735 x 850(h) mm					
CAVF0FME6	900 x 1020 x 980(h) mm	38 Kg	39 Kg	910 x 1030 x 130(h) mm	0,122 m³	
CAVFOFME6+6	900 x 1020 x 850(h) mm					
CAVF0FMEW6	1150 x 735 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1160 x 750 x 130(h) mm	0,113 m³	
CAVFOFMEW6+6	1150 x 735 x 850(h) mm					
CAVFOFME9	1150 x 1020 x 980(h) mm	47Kg	48 Kg	1160 x 1030 x 130(h) mm	0,155 m³	
CAVFOFME9+9	1150 x 1020 x 850(h) mm					

	Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens – Postolje za pica peć Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт					
Mod.	mm	NET Kg	GROSS Kg	mm	m³	€
CAVFOFYL4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	
CAVFOFYL4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFYL6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	
CAVFOFYL6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFES4	900 x 785 x 980(h) mm	33Kg	34 Kg	740 x 890 x 130(h) mm	0,085 m³	
CAVFES4+4	900 x 785 x 850(h) mm	31 Kg	32 Kg			
CAVFOFES6	900 x 1080 x 980(h) mm	41 Kg	42 Kg	1020 x 890 x 130(h) mm	0,118 m³	
CAVFOFES6+6	900 x 1080 x 850(h) mm	39 Kg	40 Kg			
CAVFOMINI	780 x 600 x 980(h) mm	26 Kg	27 Kg	790 x 610 x 130(h) mm	0,063 m³	
CAVFGI4 **CAVFGI4+4**	1000 x 840 x 1000(h) mm	34 Kg	35 Kg	1020 x 770 x 130(h) mm	0,102 m³	
CAVFGI6 **CAVFGI6+6**	1000 x 1140 x 1000(h) mm	42 Kg	43 Kg	1020 x 1070 x 130(h) mm	0,142 m³	
CAVFGI9 **CAVFGI9+9**	1300 x 1140 x 1000(h) mm	52 Kg	53 Kg	1310 x 1070 x 130(h) mm	0,182 m³	

CL
FML-FYL-FMD
FMLW-FME-FES-MINI
FGI4-FGI6-FGI9

Komore za fermentaciju za pica peći

PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS
Komore za fermentaciju za pica peći
CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA
GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN
CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

fimar

IT Celle di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.
Accessori: porta teglie e kit ruote.

EN Proving cells for pizza ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.
Accessories: tray rack and wheel set.

SR Komore za fermentaciju za pica peći, metalnog kućišta crne boje, uključujući grejnu jedinicu. Komore se alternativno mogu koristiti umesto postolja za pećnicu.Dodaci: Stalak za posude i set točkova

DE Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.

ES Células de fermentación para hornos de pizza en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.

RU Ячейки расстроечные для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

	CL FML-FYL-FMD 4	CL FML-FYL-FMD 4+4
	1,1 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷90°C	
N.	9* 11**	7* 9**
mm	1010 x 855 x 980(h) mm	1010 x 855 x 850(h) mm
NET Kg	69 Kg* 72 Kg**	64 Kg* 65 Kg**
GROSS Kg	85 Kg* 88 Kg**	80 Kg* 81 Kg**
mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1090 x 1040 x 980(h) mm
m³	1,280 m³	1,140 m³
CE		
	Porta teglie - Tray rack – Stalak za posude - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm **+€**	
	Kit ruote per cella - Wheel set – Set točkova Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+€**	

* Con ruote.
With wheels.
Sa točkovima.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Bez točkova.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

	CL FML-FYL-FMD 6	CL FMLW-FMDW 6	CL FML-FYL-FMD 6+6	CL FMLW-FMDW 6+6	CL FML-FMD 9	CL FML-FMD 9+9
	1,1 kW					
1 Ph	230V/1N/50-60Hz					
	50÷90°C					
N.	9* 11**		7* 9**		9* 11**	7* 9**
mm	1010 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 855 x 980(h) mm	1010 x 1215 x 850(h) mm	1370 x 855 x 850(h) mm	1370 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 1215 x 850(h) mm
NET Kg	85 Kg* 90 Kg**	84 Kg* 89 Kg**	78 Kg* 81 Kg**	77 Kg* 80 Kg**	104 Kg* 110 Kg**	96 Kg* 100 Kg**
GROSS Kg	103 Kg* 108 Kg**	102 Kg* 107 Kg**	96 Kg* 99 Kg**	95 Kg* 98 Kg**	127 Kg* 133 Kg**	119 Kg* 123 Kg**
mm	1400 x 1090 x 1130(h) mm		1400 x 1090 x 980(h) mm		1400 x 1400 x 1130(h) mm	1400 x 1400 x 980(h) mm
m³	1,720 m³		1,500 m³		2,210 m³	1,920 m³
	CE					
	Porta teglie - Tray rack – **Stalak za posude** - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm **+ €**					
	Kit ruote per cella - Wheel set – **Set točkova** - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+ €**					

* Con ruote.
With wheels.
Sa točkovima
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Bez točkova.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

	CL FME 4	CL FME 4+4	CL FME 6	CL FMEW 6	CL FME 6+6	CL FMEW 6+6
	1,1 kW					
1 Ph	230V/1N/50-60Hz					
	50÷90°C					
N.	9* 11**	7* 9**	9* 11**		7* 9**	
mm	900 x 740 x 980(h) mm	900 x 740 x 850(h) mm	900 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 740 x 980(h) mm	900 x 1025 x 850(h) mm	1150 x 740 x 850(h) mm
NET Kg	60 Kg* 62 Kg**	55 Kg* 56 Kg**	71 Kg* 75 Kg**	69 Kg* 73 Kg**	63 Kg* 67 Kg**	62 Kg* 65 Kg**
GROSS Kg	74 Kg* 76 Kg**	69 Kg* 70 Kg**	87 Kg* 91 Kg**	85 Kg* 89 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	78 Kg* 81 Kg**
mm	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm		1200 x 960 x 980(h) mm	
m³	1,070 m³	0,930 m³	1,300 m³		1,130 m³	
	CE					
	Porta teglie - Tray rack – **Stalak za posude** - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm **+ €**					
	Kit ruote per cella - Wheel set – **Set točkova** - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+ €**					

	CL FME 9	CL FME 9+9	CL FES 4	CL FES 4+4	CL FES 6	CL FES 6+6	CL MINI
	1,1 kW						
1 Ph	230V/1N/50-60Hz						
	50÷90°C						
N.	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**
mm	1150 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 1025 x 850(h) mm	900 x 790 x 980(h) mm	900 x 790 x 850(h) mm	900 x 1085 x 980(h) mm	900 x 1085 x 850(h) mm	780 x 605 x 980(h) mm
NET Kg	82 Kg* 88 Kg**	74 Kg* 78 Kg**	62 Kg* 64 Kg**	57 Kg* 58 Kg**	73 Kg* 77 Kg**	65 Kg* 69 Kg**	50 Kg* 52 Kg**
GROSS Kg	105 Kg* 111 Kg**	97 Kg* 101 Kg**	76 Kg* 78 Kg**	71 Kg* 72 Kg**	89 Kg* 93 Kg**	81 Kg* 85 Kg**	60 Kg* 62 Kg**
mm	1200 x 1200 x 1130(h) mm	1200 x 1200 x 980(h) mm	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm	1200 x 960 x 980(h) mm	850 x 810 x 980(h) mm
m³	1,630 m³	1,410 m³	1,073 m³	0,931 m³	1,301 m³	1,128 m³	0,670 m³
	CE						
	Porta teglie – **Stalak za posude-** Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm - Mod. Mini 48x48 cm **+ €**						
	Kit ruote per cella - Wheel set – **Set točkova** - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+ €**						

* Con ruote.
With wheels.
Sa točkovima.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Bez točkova.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

IT Celle di lievitazione per forni pizza a gas in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.
Accessori: porta teglie e kit ruote.

EN Proving cells for pizza gas ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.
Accessories: tray rack and wheel set.

SR Komore za fermentaciju za pica peći na gas, metalnog kućišta crne boje uključujući grejnu jedinicu. Komore se alternativno mogu koristiti kao postolje za pećnicu. Dodaci: Stalak za posude i set točkova.

DE Gärzellen für Gaspizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.

ES Células de fermentación para hornos de pizza a gas en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.

RU Ячейки расстроечные для газовых печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

	CLFGI4	CLFGI6	CLFGI9
	1,1 kW		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷90°C		
N.	9* 11**		
mm	1000 x 845 x 1000(h) mm	1000 x 1145 x 1000(h) mm	1300 x 1145 x 1000(h) mm
NET Kg	67 Kg* 70 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	91 Kg* 96 Kg**
GROSS Kg	83 Kg* 86 Kg**	96 Kg* 100 Kg**	111 Kg* 116 Kg**
mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1340 x 1070 x 1130(h) mm	1370 x 1340 x 1130(h) mm
m³	1,280 m³	1,620 m³	2,070 m³
	CE		
	Porta teglie - Tray rack – Stalak za posude - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней - 60x40 cm **+€**		
	Kit ruote per cella - Wheel set – Set točkova Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс **+€**		

* Con ruote.
With wheels.
Sa točkovima.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Bez točkova.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

CAPPE

Parohvatači za pica peći

AKTIVNI FILTER SA UGLJEM- ACTIVE CARBON FILTER

PICA PEĆ SA PAROHVATAČEM
OVEN WITH COOKER HOOD

PICA PEĆ SA VENTILATOROM SA FILTEROM SA AKTIVNIM UGLJEM
OVEN WITH ACTIVE CARBON FILTER COOKER HOOD

HOODS FOR PIZZA OVENS
PAROHVATAČI ZA PICA PEĆI
DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN
CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (esclusi modelli MICRO, MINI e FES). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.

EN Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series MICRO, MINI and FES). Easy to install, they are provided with a three speeds suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.

SR Parohvatači su dostupni za sve modele električnih pećnica (osim za seriju MICRO, MINI i FES). Jednostavni za instalaciju, opremljeni su motorom za usisavanje s tri brzine. Zahvaljujući filtreru sa aktivnim ugljem moguće ih je koristiti bez spajanja na dimnjak.

DE Die Dunstabzügshauben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie MICRO, MINI und FES) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.

ES Las campanas aspiradoras son disponiblespara todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie MICRO, MINI y FES). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.

RU Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий MICRO, MINI и FES), Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.

	CAPPA FML-FYL-FMD 4/4+4	CAPPA FML-FYL-FMD 6/6+6	CAPPA FML-FMD 9/9+9	CAPPA FMLW-FMDW 6/6+6	CAPPA FMEW 6/6+6	CAPPA FME 4/4+4	CAPPA FME 6/6+6	CAPPA FME 9/9+9
	0,31 kW							
1 Ph	230V/1N/50Hz							
mm	1010 x 1085 x 240(h) mm	1010 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1085 x 240(h) mm	1150 x 970 x 240(h) mm	900 x 970 x 240(h) mm	900 x 1255 x 240(h) mm	1150 x 1255 x 240(h) mm
NET Kg	24 Kg	30 Kg	39 Kg	30 Kg	23 Kg	22 Kg	24 Kg	30 Kg
GROSS Kg	26 Kg	32 Kg	41 Kg	32 Kg	25 Kg	24 Kg	26 Kg	32 Kg
mm	1030 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1460 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1170 x 980 x 250(h) mm	920 x 980 x 250(h) mm	920 x 1060 x 250(h) mm	1170 x 1060 x 250(h) mm
m³	0,283 m³	0,382 m³	0,507 m³	0,382 m³	0,287 m³	0,225 m³	0,244 m³	0,310 m³
	CE							
	Filtro con carbone attivo - Active carbon filter - Filtre à charbon actif – **Filter sa aktivnim ugljem** - Filtro con carbòn activo - Фильтр с активированным углем **+**							

TOP4T
TOP6T
TOP10T

TOP4T

TOP6T

TOP10T

Konvekcione električne pećnice GN1/1 60x40

MIXED OVENS WITH TOUCH CONTROLS
KONVEKCIONE ELEKTRIČNE PEĆNICE
KOMBINIERTE "TOUCH" BACKÖFEN
HORNOS MIXTOS CONTROLES TÁCTILES
ПЕЧИ СМЕШАННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

fimar

IT Forni misti touch a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 per TOP4T e TOP6T, 3 per TOP10T) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione per kit lavaggio - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolatore doppia velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore.

EN Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 na modelu TOP4T i TOP6T, 3 na modelu TOP10T) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. universal holder for GN1/1 trays or 60x40 cm pastry trays (Trays not included). Touch control with 120 programs - up to 6 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - double speed regulator - steam regulator - digital water injection regulation - core probe.

SR Konvekcione električne pećnice sa upravljanjem na dodir. Kućište od nerđajućeg čelika - unutrašnje halogeno svetlo - centrifugalni ventilator s automatskom promenom smera(2 na modelu TOP4T i TOP6T, 3 na modelu TOP10T) – duplo staklo na vratima (odvojivo unutarašnje staklo) - odvod vode – podešen za set za pranje – univerzalni stalak za GN1/1 posude ili 60x40 cm posude za pecivo (posude nisu uključene). Upravljačka ploča sa 120 programa – do 6 ciklusa kuvanja u automatskom redosledu po programu – automatsko predgrevanje – dvostruki regulator brzine – regulator pare – digitalno ubrizgavanje vode –sonda jezgra.
.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4T und TOP6T, 3 für TOP10T) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit - Universalhalterung für GN1/1 Bleche oder 60x40 cm Konditoreibleche (Bleche nicht inbegriffen). Touch Steuerung mit 120 Programme - bis zu 6 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeinstellung – Kerntemperaturfühler.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo con controles táctiles. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (2 para TOP4T y TOP6T, 3 para TOP10T) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo - soporte universal para bandejas GN1/1 o pastelería de 60x40 cm (bandejas no incluidas). Control táctil con 120 programas - hasta 6 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи с сенсорньім управлением. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (2 для TOP4T и TOP6T, 3 для TOP10T) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова - универсальная опора для лотков GN1/1 или кондитерских изделий размером 60x40 см (лотки не входят в комплект поставки). Сенсорное управление с помощью 120 программ - до 6 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника.

	TOP4T	TOP6T	TOP10T
	10,8 kW		16,1 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
	50÷260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
N.	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 497 x 452(h) mm	660 x 497 x 612(h) mm	660 x 497 x 948(h) mm
mm	935 x 840 x 705(h) mm	935 x 840 x 865(h) mm	935 x 840 x 1220(h) mm
NET Kg	105 Kg	119 Kg	153 Kg
GROSS Kg	117 Kg	138 Kg	173 Kg
mm	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
m^3	0,850 m^3	0,990 m^3	1,320 m^3
	CE		
3 Ph			

* Teglie non incluse. Trays not included.
* **Posude nisu uključene**. Bleche nicht inbegriffen. Bandejas no incluidas. Противни не входят в комплект.

TOP4D
TOP6D
TOP10D

Konvekcione električne pećnice GN1/1 60x40

TOP4D

TOP6D

TOP10D

ONVECTION/DIRECT STEAM OVENS FOURS MIXTES
KONVEKCIONE ELEKTRIČNE PEĆNICE
HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN HORNOS MIXTOS
CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO СМЕШАННЫЕ
КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10D - 2 per TOP4D-6D) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità.

EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10D - 2 for TOP4D-6D) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - steam drain regulation - digital water injection regulation - core probe - 2-speed fan regulation.

SR Konvekcione električne pećnice. Kućište od nerđajućeg čelika - unutrašnje halogeno svetlo - centrifugalni ventilator s automatskim okretanjem smera (3 za TOP10D - 2 za TOP4D-6D) – duplo staklo na vratima (odvojivo unutrašnje staklo) - odvod vode – podešen za set za pranje. Upravljačka ploča sa 99 programa – do 4 ciklusa kuvanja u automatskom redosledu po programu – automatsko predgrevanje - regulator pare – digitalno ubrizgavanje vode –sonda jezgra. Podešavanje ventilatora na 2 brzine.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10D - 2 für TOP4D-6D) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 2 Stufen.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para TOP10D - 2 para TOP4D-6D) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - regulación de ventilador de 2 velocidades.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для TOP10D - 2 для TOP4D-6D) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - двухскоростное регулирование вентилятора.

	TOP4D	TOP6D	TOP10D
	10,8 kW		16,1 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		-
	50÷260°C		
	Digitale - Digitalna - Цифровой 0÷120'		
N.	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
mm	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
NET Kg	87 Kg	99 Kg	133 Kg
GROSS Kg	103 Kg	116 Kg	151 Kg
mm	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x1330(h) mm
m³	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
	CE		

* Teglie non incluse. Trays not included.
* **Posude nisu uključene**.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

TOP4M
TOP6M
TOP10M

Konvekcione električne pećnice GN1/1 60x40

TOP4M

TOP6M

TOP10M

ONVECTION/DIRECT STEAM OVENS FOURS MIXTES
KONVEKCIONE ELEKTRIČNE PEĆNICE
HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBACKÖFEN HORNOS MIXTOS
CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO СМЕШАННЫЕ
КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10, 2 per TOP4 - 6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).

EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10 - 2 for TOP4-6) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - humidifier with energy regulator (direct injection).

SR Kobinovane konvekcione pećnice/pećnice sa direktnim ubrizgavanjem pare. Kućište od nerđajućeg čelika - unutrašnje halogeno svetlo - centrifugalni ventilator s automatskim okretanjem smera rada (3 za TOP10 - 2 za TOP4-6) – duplo staklo na vratima (odvojivo unutrašnje staklo) -odvod vode -ovlaživač za s regulatorom energije (direktno ubrizgavanje).

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10 - 2 für TOP4-6) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung).

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para TOP10 - 2 para TOP4-6) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - humidificador con regulador de energía (inyección directa).

RU Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали – внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией реверса (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание).

	TOP4M	TOP6M	TOP10M
	10,8 kW		16,1 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		-
	50÷260°C		
	Mahanička - Mechanical - Механический 0÷120'		
N.	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
mm	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
NET Kg	86 Kg	97 Kg	131 Kg
GROSS Kg	102 Kg	114 Kg	149 Kg
mm	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
m³	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
	CE		

* Teglie non incluse. Trays not included.
* **Posude nisu uključene**. Bleche nicht inbegriffen. Bandejas no incluidas. Противни не входят в комплект.

STR6
STR10

Mehaničke konvekcione električne pećnice
GN1/1 i/ili 60x40

STR6

STR10

MECHANICAL CONVECTION OVENS
MEHANIČKE KONVEKCIONE PEĆNICE
MECHANISCHE KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA
МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione meccanici. Struttura in acciaio inox con porta doppio vetro (vetro interno apribile) - illuminazione interna alogena umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - ventilatori centrifughi con autoreverse (3 per STR10 e 2 per STR6).

EN Mechanical convection ovens. Stainless steel casing with glazed door (removable internal glass) - internal halogen lamp - humidifier with energy regulator (direct injection)- centrifugal fan with automatic reverse (3 for STR10 - 2 for STR6).

SR Mehaničke konvekcione električne pećnice. Kućište od nerđajućeg čelika sa duplim staklom na vratima (odvojivo unutrašnje staklo) - unutrašnje halogeno svetlo - ovlaživač s regulatorom energije (direktno ubrizgavanje)- centrifu -galni ventilator s automatskim okretanjem smera rada (3 za STR10 - 2 za STR6).

DE Mechanische Kombiöfen. Edelstahlgehäuse und Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - interne Halogenbeleuchtung - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für STR10 - 2 für STR6).

ES Hornos de convección mecánica. Estructura de acero inoxidable y puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - iluminación interior halógena - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para STR10 - 2 para STR6).

RU механические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали и дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - галогенное внутреннее освещение - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание) - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для STR10 - 2 для STR6).

	STR6	STR10
	10,8 kW	16,1 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷300°C	
	Mehanička - Mechanical - Механический 0÷120'	
N.	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 70 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	465 x 640 x 615(h) mm	465 x 640 x 950(h) mm
mm	790 x 945 x 930(h) mm	790 x 945 x 1260(h) mm
NET Kg	100 Kg	134 Kg
GROSS Kg	115 Kg	150 Kg
mm	880 x 1080 x 1080(h) mm	880 x 1080 x 1430(h) mm
m³	1,026 m³	1,359 m³
	CE	

* Teglie non incluse. Trays not included.
* **Posude nisu uključene**. Bleche nicht inbegriffen. Bandejas no incluidas. Противни не входят в комплект.

CMP423D
CMP4GPD

CMP423D

CMP4GPD

Kompaktne konvekcione peći

COMPACT CONVECTION OVENS
KOMPAKTNE KONVEKCIONE PEĆI
KOMPAKTE KOMBIÖFEN
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

КОМПАКТНЫЕ

IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per il CMP4GPD ed 1 ventilatore per il CMP423D - 4 teglie in acciaio GN2/3 incluse nel modello CMP423D.

EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - duplo staklo na vratima - digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles in automatic sequence - automatic preheating - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with automatic reverse on mod. CMP4GPD and 1 fan on mod. CMP423D - 4 GN2/3 steel trays included on model CMP423D.

SR Konvekcione peći peći s ovlaživačem. Kućište od nerđajućeg čelika - nagibna vrata unutrašnje halogeno svetlo - digitalno upravljanje sa 99 programa – do 3 ciklusa kuvanja u automatskom redosledu po programu – automatsko predgrevanje – digitalno ubrizgavanje vode - 2 centrifugalna ventilatora s automatskim okretanjem smera za model CMP4GPD i 1 ventilator na model CMP423D - 4 GN2 / 3 čelične posude su uključene za model CMP423D.

DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Abfolge - automatische Vorwärmung - digitale Wassereinspritzeinstellung - 2 Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion für Mod. CMP4GPD und 1 Gebläse für Mod. CMP423D - 4 GN2/3 Stahlbleche im Modell CMP423D enthalten.

ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - con doble acristalamiento - control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - regulación digital de la inyección de agua - 2 ventiladores centrífugos con autorreversa para el CMP4GPD y 1 ventilador para el CMP423D - 4 bandejas de acero GN2/3 incluidas en el modelo CMP423D.

RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - дверца люка - внутреннее галогенное освещение - двойное остекление - цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов готовки в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - цифровое регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с реверсом для CMP4GPD и 1 вентилятор для CMP423D - 4 стальных лотка GN2/3, включенных в модель CMP423D.

	CMP423D	CMP4GPD
	3,2 kW	6,3 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷260°C	
	Digitale - Digitalne - Цифровой 0÷120'	
N.	4 x 45 x 34 cm* GN2/3 - P= 75 mm	4 x 60 x 40 cm** GN1/1 - P= 75 mm
	475 x 430 x 325(h) mm	660 x 480 x 340(h) mm
mm	560 x 595 x 580(h) mm	750 x 695 x 560(h) mm
NET Kg	31 Kg	53 Kg
GROSS Kg	34 Kg	58 Kg
mm	600 x 700 x 670(h) mm	770 x 770 x 685(h) mm
m³	0,281 m³	0,406 m³
	CE	

* Teglie incluse.
Trays included.
Posude uključene.
Bleche inbegriffen.
Bandejas incluidas.
Листы включены.

** Teglie non incluse.
Trays not included.
Posude nisu uključene.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

DODATNO

CMP4GPM
CMP4GPMI

CMP4GPM

CMP4GPMI

Kompaktne konvekcione peći

COMPACT CONVECTION OVENS
KOMPAKTNE KONVEKCIONE PEĆI
KOMPAKTE KOMBIÖFEN
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

fimar

IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - regolazione iniezione acqua manuale - 2 ventilatori centrifughi (con autoreverse solo per il modello CMP4GPMI).

EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - manual water injection regulation - 2 centrifugal fans (with automatic reverse on mod. CMP4GPMI only).

SR Konvekcione peći s ovlaživačem. Kućište od nerđajućeg čelika - nagibna vrata - unutrašnje halogeno svetlo - duplo staklo na vratima – ručna regulacija ubrizgavanja vode – 2 cenrifugalna ventilatora (s automatskim okretanjem smera za model CMP4GPMI).

DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - manuelle Wassereinspritzeinstellung - 2 Zentrifugalgebläse (mit automatischer Wendefunktion nur für Mod. CMP4GPMI).

ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento - regulación manual de la inyección de agua - 2 ventiladores centrífugos (con autorreversa solo para el modelo CMP4GPMI).

RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением - ручное регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора (только для модели CMP4GPMI с автоматическим реверсом).

	CMP4GPM	CMP4GPMI
	3,4 kW	6,3 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷285°C	50÷260°C
	Mehaničke - Mechanical - Механический 0÷120'	
N.	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 75 mm	
	660 x 480 x 340(h) mm	
mm	750 x 650 x 560(h) mm	750 x 695 x 560(h) mm
NET Kg	39 Kg	43 Kg
GROSS Kg	45 Kg	48 Kg
mm	770 x770 x 685(h) mm	
m³	0,406 m³	
	CE	

* Teglie non incluse. Trays not included.
* **Posude nisu uključene**. Bleche nicht inbegriffen. Bandejas no incluidas. Противни не входят в комплект.

CMP332M
CMP423M

Kompaktne konvekcione peći

CMP332M

CMP423M

COMPACT CONVECTION OVENS
KOMPAKTNE KONVEKCIONE PEĆI
KOMPAKTE KOMBIÖFEN HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro. 4 teglie in acciaio incluse per il modello CPM423M - 3 teglie in alluminio incluse per il modello CMP332M.

EN Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door. 4 steel trays included on model CPM423M - 3 aluminium trays included on model CMP332M.

SR Konvekcione peći s ovlaživačem. Kućište od nerđajućeg čelika - nagibna vrata - unutrašnje halogeno svetlo - duplo staklo na vratima – 4 čelične posude za model CPM423M - 3 posude od aluminijuma za model CMP332M

DE Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung. 4 Stahlbleche enthalten für Modell CPM423M - 3 Aluminiumbleche enthalten für Modell CMP332M.

ES Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento. 4 bandejas de acero incluidas para el modelo CPM423M - 3 bandejas de aluminio incluidas para el modelo CMP332M.

RU Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением. 4 стальных лотка входят в комплект поставки модели CPM423M - 3 алюминиевых лотка входят в комплект поставки модели CMP332M.

	CMP332M	CMP423M
	2,6 kW	2,85 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷285°C	
	Mehaničke - Mechanical - Механический 0÷120'	
N.	3 x 34,6 x 26 cm* P= 75 mm	4 x 45 x 34 cm* P= 75 mm
	380 x 300 x 245(h) mm	475 x 430 x 325(h) mm
mm	465 x 500 x 455(h) mm	560 x 595 x 580(h) mm
NET Kg	20 Kg	31 Kg
GROSS Kg	22 Kg	34 Kg
mm	500 x 550 x 500(h) mm	600 x 700 x 670(h) mm
m³	0,138 m³	0,281 m³
	CE	

* Teglie incluse.
* Trays included.
* **Posude uključene**.
* Bleche inbegriffen.
Bandejas incluidas.
Листы включены.

FN423E
FN423EV

FN423EV

Konvekcione električne pećnice - gastronorma GN2/3

CONVECTION OVENS
Konvekcione električne pećnice
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione elettrici. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili - 1 griglia compresa.

EN Electric convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for model FN423EV - 8-function selector (defrost, 4 convection modes, 2 grill modes, fan only) - double-glazed door with removable internal glass - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - removable tray slides - 1 grid included.

SR Konvekcione električne peći. Kućište od nerđajućeg čelika – unutrašnje osvetljenje – 1 centrifugalni ventilator - automatski ovlaživač s regulatorom energije za model FN423EV – taster za odabir sa 8 funkcija (odmrzavanje, 4 načina konvekcije, 2 načina roštiljanja, samo ventilator) - duplo staklo na vratima sa odvojivim unutrašnjim staklom – ugrađen zaptivač na vratima – uklonjiva posuda za odvod kondenzovane vode – uklonjivi klizači za posude – 1 rešetka uključena.

DE Elektrische Heißluftöfen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - 1 Zentrifugalgebläse - automatischer Befeuchter mit Energieregler für das Modell FN423EV - 8 Funktionsschalter (Abtauen, 4 Umluftbetriebsarten, 2 Grillbetriebsarten, nur Gebläse) - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - ausziehbare Blechführungen - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos eléctricos de convección. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423EV - selector de 8 funciones (desescarche, 4 modalidades de convección, 2 modalidades de parrilla, sólo ventilador) - puerta con doble vidrio interior extraíble - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - 1 rejilla incluida.

RU Электрические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423EV - 8-функциональный селектор (оттайка, 4 режима конвекции, 2 режима решетки, только вентилятор) - дверь с двойным извлекаемым внутренним стеклом - встроенная прокладка - выдвижной ящик для сбора конденсата - выдвижной поддон с направляющими - 1 решетка в комплекте.

	FN423E	FN423EV
	3,1 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Mehaničke - Mechanical - Механический 0÷120’	
N.	4 x GN2/3* P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
mm	620 x 600 x 580(h) mm	
NET Kg	35 Kg	
GROSS Kg	46 Kg	
mm	680 x 680 x 785(h) mm	
m³	0,363 m³	
	CE	

* Teglie non incluse.
* Trays not included.
* **Posude nisu uključene**.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

FN423M
FN423MV

FN423MV

Konvekcione pećnice na gas - gastronorma GN2/3

CONVECTION OVENS
Konvekcione pećnice
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423MV defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 1/2"G - 1 griglia compresa.

EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423MV only, defrost, convection, grill). Gas connection 1/2"G - 1 grid included.

SR Konvekcione gasne pećnice. Kućište od nerđajućeg čelika – unutrašnje osvetljenje - duplo staklo na vratima sa odvojivim unutrašnjim staklom – uklonjivi klizači za posude – ugrađen zaptivač na vratima - uklonjiva posuda za odvod kondezovane vode - 1 centrifugalni ventilator - ovlaživač s regulatorom energije i dugme za odabir sa 3 funkcije (samo za model FN423MV, odmrzavanje, konvekcija, roštilj). Priključak za plin 1/2 "G - 1 rešetka uključena.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423MV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 1/2"G - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423MV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 1/2"G - 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423MV - 3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 1/2"G- 1 решетка в комплекте.

	FN423M	FN423MV
	4 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Mehaničke - Mechanical - Механический 0÷120’	
kcal/h BTU/h	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h	
	N° 1 (Gorionika - Burners - Горелки)	
N.	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
mm	620 x 645 x 615(h) mm	
NET Kg	38 Kg	
GROSS Kg	49 Kg	
mm	680 x 680 x 785(h) mm	
m³	0,363 m³	
	CE	

* Teglie non incluse.
* Trays not included.
* **Posude nisu uključene**.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

FN423G
FN423GV

FN423GV

Konvekcione pećnice na gas - gastronorma GN2/3

CONVECTION OVENS
Konvekcione pećnice na gas
KOMBIÖFEN
HORNOS DE CONVECCIÓN
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423GV defrost, convezione, grill). Allacciamento Gas 1/2"G - 1 griglia compresa.

EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423GV only, defrost, convection, grill). Gas connection 1/2"G - 1 grid included.

SR Konvekcione gasne pećnice. Kućište od nerđajućeg čelika – unutrašnje osvetljenje - duplo staklo na vratima sa odvojivim unutrašnjim staklom – uklonjivi klizači za posude – ugrađen zaptivač na vratima - uklonjiva posuda za odvod kondezovane vode - 1 centrifugalni ventilator - ovlaživač s regulatorom energije i dugme za odabir sa 3 funkcije (samo za model FN423GV, odmrzavanje, konvekcija, roštilj). Priključak za plin 1/2 "G - 1 rešetka uključena.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423GV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 1/2"G - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423GV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 1/2 "G - 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423GV - 3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 1/2"G - 1 гриль входит в комплект поставки.

	FN423G	FN423GV
	4 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Mehaničke - Mechanical - Механический 0÷120’	
kcal/h BTU/h	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
GPL LPG	G30 = 0,29 Kg/h G31 = 0,31 Kg/h	
	N° 1 (Gorionika - Burners - Горелки)	
N.	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
mm	620 x 645 x 615(h) mm	
NET Kg	38 Kg	
GROSS Kg	49 Kg	
mm	680 x 680 x 785(h) mm	
m³	0,363 m³	
	CE	

* Teglie non incluse.
* Trays not included.
* **Posude nisu uključene**.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

FOALTOP10T
FOALTOP64T
FOALTOP10
FOALTOP64
FOALSTR

Fermentacione komore za pećnice

FOALTOP64

FOALTOP10

PROVING CABINET FOR OVENS
FERMENTACIONE KOMORE ZA PEĆNICE
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN ARMARIOS
FERMENTADORES PARA HORNOS
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

IT Armadi riscaldati/lievitatori per forni. struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.
FOALTOP10T: 12 teglie - per modello forno TOP10T.
FOALTOP64T: 8 teglie - per modelli forni TOP4T e TOP6T.
FOALTOP10: 12 teglie - per modello forno TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 teglie - per modelli forni TOP4M-D e TOP6M-D.
FOALSTR: 12 teglie - per modelli forni STR6 e STR10.

EN Heated/Proving cabinets for ovens. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.
FOALTOP10T: 12 trays - for oven model TOP10T.
F**OALTOP64T:** 8 trays - for oven models TOP4T and TOP6T.
FOALTOP10: 12 trays - for oven model TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 trays - for oven models TOP4M-D and TOP6M-D.
FOALSTR: 12 trays - for oven models STR6 and STR10.

SR Tople/fermentacione komore za pećnice. Kućište od nerđajućeg čelika i staklena vrata – termostat – posuda za vodu na dnu komore.
FOALTOP10T: 12 posuda - za model pećnice TOP10T.
FOALTOP64T: 8 posuda - za modele pećnica TOP4T i TOP6T.
FOALTOP10: 12 posuda - za model pećnice TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 posuda - za model pećnica TOP4M-D i TOP6M-D.
FOALSTR: 12 posuda - za modele pećnica STR6 i STR10.

DE Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.
FOALTOP10T: 12 Bleche - für das Modell TOP10T.
FOALTOP64T: 8 Bleche - für die Modelle TOP4T und TOP6T.
FOALTOP10: 12 Bleche - für das Modell TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 Bleche - für die Modelle TOP4M-D und TOP6M-D.
FOALSTR: 12 Bleche - für die Modelle STR6 und STR10.

ES Armarios/elevadores calefaccionados para hornos. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.
FOALTOP10T: 12 bandejas - para horno modelo TOP10T.
FOALTOP64T: 8 bandejas - para hornos modelo TOP4T y TOP6T.
FOALTOP10: 12 bandejas - para horno modelo TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 bandejas - para hornos modelo TOP4M-D y TOP6M-D.
FOALSTR: 12 bandejas - para hornos modelo STR6 y STR10.

RU Отапливаемые шкафы/лифты для печей. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.
FOALTOP10T: 12 противней - для печи модели TOP10T.
FOALTOP64T: 8 противней - для печей моделей TOP4T и TOP6T.
FOALTOP10: 12 противней - для печи модели TOP10M-D.
FOALTOP64: 8 противней - для печей моделей TOP4-mD и TOP6M-D.
FOALSTR: 12 противней - для печей моделей STR6 и STR10.

	FOALTOP10T	FOALTOP64T	FOALTOP10	FOALTOP64	FOALSTR
	2 kW				
1 Ph	230V/1N/50-60Hz				
	0÷60°C				
N.	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	12 x 60 x40 cm * GN1/1 P= 80 mm
	625 x 713 x 548(h) mm	625 x 713 x 707(h) mm	610 x 820 x 540(h) mm	610 x 680 x 700(h) mm	410 x 860 x 540(h) mm
mm	935 x 803 x 708(h) mm	935 x 803 x 867(h) mm	920 x 900 x 700(h) mm	920 x 760 x 860(h) mm	790 x 900 x 760(h) mm
NET Kg	48 Kg				
GROSS Kg	62 Kg				
mm	975 x 840 x 833(h) mm	975 x 840 x 993(h) mm	950 x 1000 x 830(h) mm	950 x 940 x 1010(h) mm	860 x 1000 x 900(h) mm
m³	0,682 m³	0,813 m³	0,789 m³	0,902 m³	0,774 m³
	CE				

* Teglie non incluse.
* Trays not included.
Posude nisu uključene.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.

FOALCMP4GP
FOALCMP423

Fermentacione komora za pećnice

FOALCMP4GP

FOALCMP423

PROVING CABINET FOR OVENS
FERMENTACIONA KOMORA ZA PEĆNICE
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

IT Armadi riscaldati/lievitatori per forni a convezione. Struttura in acciaio inox e porta in vetro - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.
FOALCMP4GP: 8 teglie - per modelli forni CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 teglie - per modelli forni CMP423D - CMP423M.

EN Heated/Proving cabinets for convection. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.
FOALCMP4GP: 8 trays - for ovens model CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 trays - for ovens model CMP423D - CMP423M.

SR Tople/fermentacione komore za pećnice. Kućište od nerđajućeg čelika i staklena vrata – termostat – posuda za vodu na dnu komore.
FOALCMP4GP: 8 posuda – za modele pećnica CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 posuda - za modele pećnica CMP423D - CMP423M.

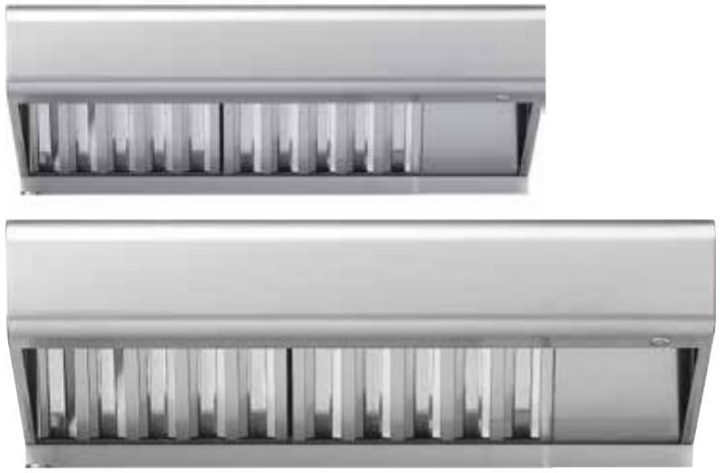
DE Warmhalteschränke/Gärschränke für Konvektions - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.
FOALCMP4GP: 8 Bleche - für die Modelle CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M.

ES Armarios/elevadores calefaccionados para hornos de convección. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.
FOALCMP4GP: 8 bandejas - para hornos modelo CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 bandejas - para hornos modelo CMP423D - CMP423M.

RU Шкафы подогрева/расстроечные для коднлвяе. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.
FOALCMP4GP: 8 противней - для печей моделей CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.
FOALCMP423: 8 противней - для печей моделей CMP423D - CMP423M.

	FOALCMP4GP	FOALCMP423
	2 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	0÷60°C	
N.	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P = 75 mm	8 x 45/47 x 34 cm* GN2/3 P = 75 mm
	610 x 610 x 700(h) mm	480 x 540 x 700(h) mm
mm	800 x 690 x 860(h) mm	600 x 690 x 860(h) mm
NET Kg	36 Kg	28 Kg
GROSS Kg	50 Kg	40 Kg
mm	860 x 800 x 1010(h) mm	660 x 700 x 1010(h) mm
m³	0,695 m³	0,467 m³
	CE	

* Teglie non incluse.
* Trays not included.
* **Posude nisu uključene**.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.



ACCAPSTR - ACCAPTOP

CAV

ACKITLAV

ACDOC

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

Cappa a condensazione in acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di estrazione.
Parohvatač od nerđajućeg čelika – dva filtera za mast od nerđajućeg čelika – dve brzine izvlačenja.
Hotte de condensation en acier Inox - deux filtres à graisse en acier Inox - deux vitesses d'extraction.
Kondensationshaube aus Edelstahl - zwei Fettfilter aus Edelstahl - zwei Absauggeschwindigkeiten.
Campana de condensación de acero inoxidable - dos filtros antigrasa de acero inoxidable - dos velocidades de extracción. Конденсационный конденсационный колпак из нержавеющей стали - два фильтра для смазки из нержавеющей стали две скорости вытяжки.

Mod.	ACCAPSTR (Mod. STR6-STR10)	ACCAPTOP (Mod. TOP4M-TOP4D-TOP6M-TOP6D-TOP10M-TOP10D)	ACCAPTOPT (Mod. TOP4T-TOP6T-TOP10T)
	0,3kW		
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz		
mm	790 x 1120 x 300(h) mm	920 x 960 x 300(h) mm	790 x 1120 x 300(h) mm
NET Kg	30 Kg		39 Kg
GROSS Kg	38 Kg		56 Kg
mm	800 x 1200 x 365(h) mm	1040 x 970 x 365((h) mm	975 x 945 x 500(h) mm
m³	0,350 m³	0,368 m³	0,460 m³
€			

Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio.
Stainless steel supports for ovens supplied in assembly kit.
Postolja za pećnice od nerđajućeg čelika isporučena u setu za montažu.
Öfengestell aus Edelstahl im Lieferumfang des Montagesatzes.
Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable incluidos en el kit de montaje.
Опоры для печей с конструкцией из нержавеющей стали, входящей в монтажный комплект.

	FOCAVSTR STR6-STR10	FOCAVTOP10 TOP10M-TOP10D-TOP10T	FOCAVTOP64 TOP4M-TOP4D-TOP6M TOP6D-TOP4T-TOP6T	FOCAVCMP4GP CMP4GPD-CMP4GPM CMP4GPMI	FOCAVCMP423 CMP423D-CMP423M
N.	6 x 60 x 40 cm GN1/1 P= 80 mm				6 x 45 x 34 cm P= 100 mm
mm	790 x 940 x 700(h) mm	920 x 620 x 700(h) mm	920 x 620 x 800(h) mm		592 x 530 x 800(h) mm
NET Kg	27 Kg	24 Kg	19,5 Kg	22 Kg	20,5 Kg
GROSS Kg	30 Kg	24,6 Kg	22,6 Kg	22,6 Kg	21 Kg
mm	1040 x 1000 x 260(h) mm	1040 x 400 x 150(h) mm		1040 x 500 x 200h) mm	
m³	0,270 m_3	0,062 m_3		0,104 m_3	
€					

	Stainless steel grill for potatoes Rešetka za grilovanje krompira od nerđajućeg čelika Edelstahl Gitter für Kartoffel Red de acero inoxidable para patatas Сетка из нержавеющей стали для картофеля	Stainless steel grill Rešetka za grilovanje od nerđajućeg čelika Rejilla de acero inoxidable Решётка из нерж. стали		
Mod.	GN1/1 h40	GN2/3	GN1/1	60 x 40 cm
€				

	Teglia acciaio inox Stainless steel tray Posuda od nerđajućeg čelika Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали							Teglia smaltata Coated tray Obložena posuda Beschichtetes Blech Bandeja esmaltada Противень эмалированный		
Mod.	GN2/3 h20	GN2/3 h40	GN2/3 h65	GN1/1 h20	GN1/1 h40	GN1/1 h65	45 x 24 cm	GN1/1 h20	GN1/1 h40	GN1/1 h65
€										

	Teglia alluminio Aluminium tray Aluminijumska posuda Blech aus Aluminium Bandeja de aluminio Противень из аллюминия		Teglia forata alluminio Aluminium perforated tray Aluminijumska posuda sa rupicama Gelochtes Blech aus Aluminium Bandeja perforada de aluminio Перфорированный противень из алюминия	Teglia alluminata Aluminium coated tray Aluminijumska obložena posuda Bandeja aluminad Алюминиевый противень
Mod.	GN1/1 h20	60 x 40 cm h20	60 x 40 cm h20	60 x 40 cm h20
€				

	Teglia alluminio sagomata 5 baguette Shaped aluminium tray for 5 baguettes Oblikovana aluminijumska posuda za 5 bageta Blech aus Aluminium mit Vertiefungen für 5 Baguettes Bandeja de aluminio perfilada para 5 baguette Алюминиевый противень, профилированный 5 багет	Teglia blurex Blurex tray Blurex posuda Blurex-Blech Bandeja de blurex Противень blurex	Detergente 3CLEAN tanica 3CLEAN detergent 3 CLEAN deterdžent-kanister Reinigungsmittel 3 CLEAN, Kanister Detergente 3CLEAN bidón Моющее средство 3CLEAN, канистра
Mod.	-	60 x 40 cm h20	6 Kg
€			

	Kit lavaggio per forni Oven washing kit Set za samopranje pećnice Spülkit Kit de lavado Моющий комплект
	ACKITLAV (Mod. TOPD - TOPT)
NET Kg	2.8 Kg
GROSS Kg	3.2 Kg
mm	850 x 180 x 125(h) mm
m³	0,019 m³
€	

	Doccetta Shower Tuš Handbrause Ducha manual Душручной
	ACDOC (Mod. TOPM - TOPD - TOPT)
NET Kg	1 Kg
GROSS Kg	1.2 Kg
mm	150 x 100 x 50(h) mm
m³	0,001 m³
€	

CC74GFEV
CC76GFEV

CC74GFEV

CC76GFEV

Šporeti na gas sa električnom rernom

GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN
Šporeti na gas sa električnom rernom
GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN COCINAS
A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS
КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ

IT Cucine a gas con forno elettrico. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato. **CC74GFEV:** 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1. **CC76GFEV:** 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with electric oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFEV:** 4 gas burners + electric oven GN1/1. **CC76GFEV:** 6 gas burners + electric oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

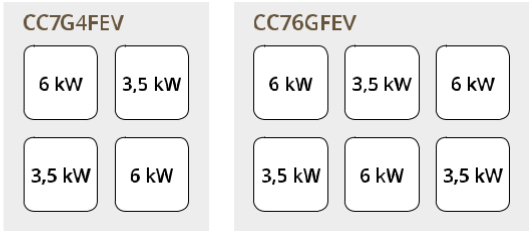
SR Šporeti na gas sa električnom rernom. Šporet od nerđajućeg čelika AISI 304. Kućište, ručke i noge, podesivi po visini, od nerđajućeg čelika AISI 430 – nezavisne rešetke - gasni priključak 1/2 "G - gorionici od livenog gvožđa sa sigurnosnim termoelementom i električnim paljenjem, podesiv za zemni gas, uključen LPG komplet - isporučuje se s 1 hromiranom čeličnom rešetkom. **CC74GFEV:** 4 gasna gorionika + električna pećnica GN1/1. **CC76GFEV:** 6 gasnih gorionika + električna pećnica GN1/1 + otvoreni element, na zahtev s vratima od nerđajućeg čelika.

DE Gasherde mit elektrischem Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G- Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter. **CC74GFEV:** 4 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1. **CC76GFEV:** 6 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno eléctrico. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado. **CC74GFEV:** 4 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1. **CC76GFEV:** 6 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

RU Газовых кухни с электрической духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектации поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFEV:** 4 газовые горелки + электрическая печь GN1/1. **CC76GFEV:** 6 газовых горелок + электрическая печь GN1/1 + открытый отсек - по запросу. с дверями из нержавеющей стали.

Potenza
Power
Puissance
Leistung
Potencia
Мощность



	CC74GFEV	CC76GFEV
	3 kW (Forno - Oven - Печь)	
	19 kW (Top - Top power – Najveća snaga)	28,5 kW (Top - Top power - Najveća snaga)
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
	50÷275°C	
	Mehaničke - Mechanical - Mehanički 0÷120'	
kcal/h BTU/h	18916 kcal/h 75065 BTU/h	27085 kcal/h 107482 BTU/h
METANO METHANE МЕТАНА	G20/25=2,00 m³/h	G20/25=3,00 m³/h
GPL LPG	G30/31=1,50 Kg/h	G30/31=2,25 Kg/h
	4 x GN1/1 638 x 394 x 356(h) mm	
mm	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm
NET Kg	71 Kg	91 Kg
GROSS Kg	82 Kg	105 Kg
mm	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm
m³	0,595 m³	0,871 m³
	CE	
	-	*

*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / **Sa vratima od nerđajućeg čelika** / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74GFG
CC76GFG

CC74GFG

Šporeti na gas sa rernom

GAS RANGES WITH OVEN
ŠPORETI NA GAS SA RERNOM
GASHERD MIT OFEN
COCINAS A GAS CON HORNO
ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ

IT Cucine a gas con forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato.
CC74GFG: 4 fuochi a gas + forno a gas GN1/1.
CC76GFG: 6 fuochi a gas + forno a gas GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid.
CC74GFG: 4 gas burners + gas oven GN1/1. **CC76GFG:** 6 gas burners + gas oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

SR Šporeti na gas sa električnom rernom. Šporet od nerđajućeg čelika AISI 304, Kućište, ručka i noge, podesivi po visini, od nerđajućeg čelika AISI 430 – nezavisne rešetke - gasni priključak 1/2 "G - gorionici od livenog gvožđa sa sigurnosnim termoelementom i električnim paljenjem, podesiv za zemni gas, uključen LPG komplet - isporučuje se s 1 hromiranom čeličnom rešetkom.
CC74GFG: 4 gasna gorionika + pećnica na gas GN1/1. **CC76GFG:** 6 gasnih gorionika + pečnica na gas GN1/1 + otvoreni element, na zahtev s vratima od nerđajućeg čelika.

DE Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 -nezavisne rešetke - gasni priključak 1/2 "G - gorionici od livenog gvožđa sa sigurnosnim termoelementom i električnim paljenjem, podesiv za prirodni gas, uključen LPG komplet - isporučuje se s 1 hromiranom čeličnom rešetkom.
CC74GFG: 4 Gasbrenner + Gasofen GN1/1. **CC76GFG:** 6 Gasbrenner + Gasofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado.
CC74GFG: 4 quemadores de gas + horno a gas GN1/1. **CC76GFG:** 6 quemadores de gas + horno a gas GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

RU Газовые плиты с духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектацию поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFG:** 4 газовые горелки + газовая печь GN1/1. **CC76GFG:** 6 газовых горелок + газовая печь GN1/1 + открытый элемент, с дверцами из нержавеющей стали по запросу.

Potenza
Power
Puissance
Leistung
Potencia
Мощность

	CC74GFG	CC76GFG
	4 kW (Forno - Oven - Печь)	
	19 kW (Top - Top power – Najveća snaga)	28,5 kW (Top - Top power - Najveća snaga)
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
	50÷275°C	
	Meccanico - Mechanical - Mehanički 0÷120'	
kcal/h BTU/h	19777 kcal/h 78478 BTU/h	22356 kcal/h 88713 BTU/h
METANO METHANE МЕТАНА	G20/25=2,43 m³/h	G20/25=3,44 m³/h
GPL LPG	G30/31= 1,80 Kg/h	G30/31= 2,56 Kg/h
	4 x GN1/1 635 x 354 x 390h (mm)	
mm	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm
NET Kg	74 Kg	94 Kg
GROSS Kg	85 Kg	108 Kg
mm	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm
m³	0,595 m³	0,871 m³
€	CE	
	-	€*

*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / **Sa vratima od nerđajućeg čelika** / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74G
CC76G
CC74P

CC74G

CC74P

Šporeti bez rerne

RANGES WITHOUT OVEN
ŠPORETI BEZ RERNE
HERDE OHNE OFEN
COCINAS SIN HORNO
ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ

IT Cucine senza forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti.
Allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica predisposte per metano, kit GPL incluso. Tutti i modelli a richiesta con sportello in acciaio inox.
CC74G: 4 fuochi a gas + vano a giorno.
CC76G: 6 fuochi a gas + vano a giorno.
CC74P: 4 piastre elettriche da ø 220 mm + vano a giorno.

EN Gas ranges withouth oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids. Gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included. All models can be delievered on request with stainless steel doors.
CC74G: 4 gas burners + open element.
CC76G: 6 gas burners + open element.
CC74P: 4 electric plates ø 220 mm + open element.

SR Šporet na gas bez rerne, na postolju. Šporet od nerđajućeg čelika AISI 304 - Kućište, ručka i noge, podesivi po visini, od nerđajućeg čelika AISI 430 – nezavisne rešetke - gasni priključak 1/2 "G - gorionici od livenog gvožđa sa sigurnosnim termoelementom i električnim paljenjem, može se podesiti za rad na zemni gas, uključen LPG set. Svi modeli se mogu na zahtev isporučiti s vratima od nerđajućeg čelika.
CC74G: 4 gasna gorionika + otvoreni element.
CC76G: 6 gasnih gorionika + otvoreni element.
CC74P: 4 električne ploče ø 220 mm + otvoreni element.

DE Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten. Alle Modelle sind auf Anfrage mit Edelstahltür erhältlich.
CC74G: 4 Gasbrenner + offenes Element.
CC76G: 6 Gasbrenner + offenes Element.
CC74P: 4 Elektroplatten ø 220 mm + offenes Element.

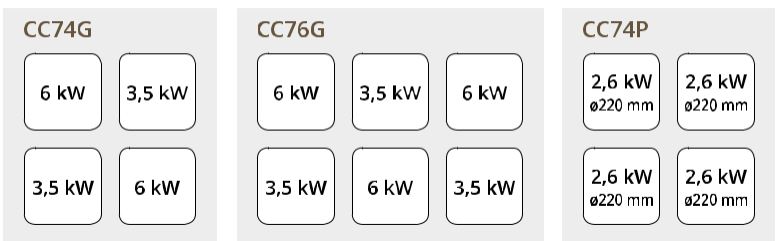
ES Cocinas a gas con horno. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido. Todos los modelos se fabrican con puertas de acero inoxidable bajo pedido.
CC74G: 4 quemadores de gas + elemento abierto.
CC76G: 6 quemadores de gas + elemento abierto.
CC74P: 4 placas eléctricas ø 220 mm + elemento abierto.

RU Газовые плиты с духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки. Все модели по запросу поставляются с дверцей из нержавеющей стали.
CC74G: 4 газовые горелки + открытый элемент.
CC76G: 6 газовых горелок + открытый элемент.
CC74P: 4 электрические пластины ø 220 мм + открытый элемент.

	CC74G	CC76G	CC74P
	-	-	10,4 kW
	19 kW	28,5 kW	
3 Ph	-	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60 Hz		-
kcal/h BTU/h	16337 Kcal/h 64830 BTU/h	24505 Kcal/h 97244 BTU/h	-
METANO METHANE METAHA	G20/25=2,00 m³/h	G20/25=3,00 m³/h	-
GPL LPG	G30/31=1,50 Kg/h	G30/31=2,25 Kg/h	-
mm	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm	800 x 700 x 900h(h) mm
NET Kg	74 Kg	94 Kg	55 Kg
GROSS Kg	85 Kg	108 Kg	65 Kg
mm	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm	860 x 760 x 915(h) mm
m³	0,595 m³	0,871 m³	0,595 m³
	CE		
	*	*	*

* Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors
Sa vratima od nerđajućeg čelika / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable С дверями из нержавеющей стали.

Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia - Мощность



FR4
FR44

FR44

Električne friteze 4L

ELEKTRISCHE FRITEUSEN
ELEKTRIČNE FRITEZE
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЫ

Friggitrici da 4 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili - raggiunge i 180°C in circa 10 minuti.

EN Fryers capacity 4 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable - reaches 180°C in about 10 minutes.

SR Friteza zapremine 4 L, stoni modeli. Kućište, posuda i poklopac od nerđajućeg čelika AISI 304 - uklonjive korpe od hromirane žice – ručke korpi i drška poklopca od termoizolacijskog materijala – grejni elementi od nerđajućeg čelika - sigurnosni termostat s tasterom za resetovanje – model sa dva korita sa dvostrukim termostatom za samostalno zagrevanje svakog korita – ploča sa tasterima i grejni element uklonjivi – dostižu 180°C za oko 10 minuta.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne - Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement - erreicht 180°C in ca. 10 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables - alcanzan los 180°C en unos 10 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами - достигают 180°C примерно за 10 минут.

	FR4	FR44
	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷190°C	
Kg/h	4,5 Kg/h	4,5 + 4,5 Kg/h
L	6 L	6+6L
L	4 L	4+4L
Kg	0,5 Kg	0,5 + 0,5 Kg
mm	175 x 440 x 310(h) mm	380 x 420 x 330(h) mm
NET Kg	4,5 Kg	9.5 Kg
GROSS Kg	5 Kg	11 Kg
mm	270 x 440 x 400(h) mm	480 x 430 x 355(h) mm
m³	0,047 m³	0,073 m³
	CE	

FR8-FR88
FR8R-FR88R

FR8

FR88

FR88R

Električne friteze 8L

IT Friggitrici da 8 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304 - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R e FR88R sono dotati di rubinetti di sicurezza. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti tempo di frittura in circa 7 minuti.

EN Fryers capacity 8 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable. The FR8R and FR88R models are equipped with safety valves. They reach 180C° in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

SR Friteza zapremine 4 L, stoni modeli. Kućište, posuda i poklopac od nerđajućeg čelika AISI 304 - uklonjive korpe od hromirane žice – ručke korpi i drška poklopca od termoizolacijskog materijala – grejni elementi od nerđajućeg čelika - sigurnosni termostat s tasterom za resetovanje – verzije sa dva korita sa dvostrukim termostatom za samostalno zagrevanje svakog korita – ploča sa tasterima i grejni element uklonjivi. Modeli FR8R i FR88R opremljeni su sigurnosnim ventilima. Dostižu do 180 ° za oko 18 minuta ,a vreme prženja je oko 7 minuta.

DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Die Modelle FR8R und FR88R sind mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Sie erreichen 180C° in etwa 18 Minuten Frittierzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Los modelos FR8R y FR88R están equipados con grifos de seguridad. Alcanzan los 180C° en unos 18 minutos de fritura en unos 7 minutos.

RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Модели FR8R и FR88R оснащены предохранительными кранами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FR8	FR8R	FR88 FR88R
	3 kW		3 + 3 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷190°C		
Kg/h	8 Kg/h		8 + 8 Kg/h
L	10 L		10 +10 L
L	8 L		8+8L
Kg	1 Kg		1 + 1 Kg
mm	270 x 490 x 365(h) mm		565 x 490 x 365(h) mm
NET Kg	7,5 Kg		17 Kg
GROSS Kg	9 Kg		18 Kg
mm	620 x 350 x 440(h) mm		630 x 620 x 440(h) mm
m³	0,095 m³		0,172 m³
	CE		

FR8		FR88	
FR8R		FR88R	

FR10R
FR1010R

FR1010R

Električne friteze sa slavinom od 10l

ELECTRIC FRYERS
ELEKTRIČNA FRITEZA
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 10 L. Modelli da banco - dotate di rubinetti di sicurezza. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inoxtermostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180° in circa 12 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN Fryers capacity 10 L Table-top models - equipped with safety valves. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable . They reach 180C° in about 12 minutes frying time about 5 minutes.

SR Friteza zapremine 10 L, stoni modeli. - opremljeni sigurnosnim ventilima Kućište, posuda i poklopac od nerđajućeg čelika AISI 304 - uklonjive korpe od hromirane žice - ručke korpi i drška poklopca od termoizolacijskog materijala – grejni elementi od nerđajućeg čelika - sigurnosni termostat s tasterom za resetovanje – verzije sa dva korita sa dvostrukim termostatom za samostalno zagrevanje – ploča sa tasterima i grejni element uklonjivi. Dostižu do 180 ° za oko 12 minuta ,a vreme prženja je oko 5 minuta.

DE Friteusen Kapazität 10 L Tischmodelle - mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Sie erreichen 180C° in etwa 12 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidoras de 10 L. Modelos de sobremesa - están equipados con grifos de seguridad. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180C° en unos 12 minutos de fritura en unos 5 minutos.

RU 10 л фритюрницы. Настольные модели - оснащены предохранительными кранами. . Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 12 минут времени обжарки примерно за 5 минут.

	FR10R	FR1010R
	6 kW	6 + 6 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz	
	50÷190°C	
Kg/h	11 Kg/h	11 + 11 Kg/h
L	12 L	12+12L
L	10 L	10+10L
Kg	1,25 Kg	1,25 + 1,25 Kg
mm	275 x 530 x 365(h) mm	565 x 530 x 365(h) mm
NET Kg	11,5 Kg	19,5 Kg
GROSS Kg	12 Kg	21 Kg
mm	620 x 350 x 440(h) mm	630 x 620 x 440(h) mm
m³	0,095 m³	0,172 m³
	CE	

SFM13

SFM13

Električna friteza
13 L

ELECTRIC FRYERS
ELEKTRIČNA FRITEZA
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrice da 13 L. Dotata di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - testata e resistenze removibili. Raggiunge i 190C° in circa 5 minuti, tempo di frittura in circa 4 minuti.

EN 13 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and heating element in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - removable head and heating elements. It reaches 190C° in about 5 minutes, frying time in about 4 minutes.

SR Friteza zapremine 13L na neutralnom elementu – kućište, korita, poklopci, korpe i grejni element od nerđajućeg čelika AISI 304, ručke korpi i drška poklopca od termoizolacijskog materijala - sigurnosni termostat s tasterom za resetovanje – opremljeni sa velikom korpom – odvodnim ventilom i posudom za prikupljnje ulja sa filterom i slavinom od nerđajućeg čelika – ploča sa tasterima i grejni element uklonjivi. Dostiže 190°C za oko 5 minuta, vreme prženja je oko 4 minuta.

DE Friteusen Kapazität 13 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizelement aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - abnehmbarer Kopf und Heizelement. Erreicht 190C° in etwa 5 Minuten Frittierzeit von etwa 4 Minuten.

ES Freidora de 13 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - cabezal extraíble y resistencias. Alcanzando 190C° in unos 5 minutos, tiempo de freír en unos 4 minutos.

RU 13-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - съемная головка и сопротивление. Температура достигает 190°C примерно за 5 минут, время обжарки - примерно за 4 минуты.

	SFM13
	9 kW
3 Ph	400V/3/50-60Hz
	50÷195°C
Kg/h	30 Kg/h
L	16 L
L	13 L
Kg	2 Kg
mm	370 x 660 x 1040(h) mm
NET Kg	29 Kg
GROSS Kg	42 Kg
mm	470 x 800 x 1210(h) mm
m³	0,455 m³
	CE

SFM18

SFM18D

SFM18

SFM18D

Električne friteze 18L

ELECTRIC FRYERS

ELEKTRIČNE FRITEZE
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 18 L. Dotate di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - resistenze ribaltabili - reti protezione in vasca. Il modello SFM18D ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente. Raggiungono i 190C° in circa 6 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN 18 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and resistances in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - tilting heating elements - protection nets in the bowl. The model SFM18D has two bowls with double thermostat for independent use. It reaches 190C° in about 6 minutes, frying time in about 5 minutes.

SR Friteza zapremine 13L na neutralnom elementu – kućište, korita, poklopci, korpe i otpornici od nerđajućeg čelika AISI 304 - ručke korpi i drška poklopca od termoizolacijskog materijala - sigurnosni termostat s tasterom za resetovanje – opremljeni sa velikom korpom – odvodnim ventilom i posudom za prikupljnje ulja sa filterom i slavinom od nerđajućeg čelika– nagibni grejni elementi – zaštitne mreže u korpi. Model SFM18D ima dva korita sa dva termostata za samostalnu upotrebu. Dostiže 190°C za oko 6 minuta, vreme prženja je oko 5 minuta.

DE Friteusen Kapazität 18 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heitzkörper aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - Kippheizelement - Schutznetze im Becken. Das Modell SFM18D verfügt über zwei Becken mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. Erreicht 190C° in etwa 6 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidora de 18 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - resistencias basculantes - redes de protección en el depósito. El modelo SFM18D dispone de dos depósitos con doble termostato para uso independiente. Alcanzando 190C° in unos 6 minutos, tiempo de freír en unos 5 minutos.

RU 18-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.
Температура достигает 190°C примерно зба минут, время обжарки - примерно за 5 минуты.

	SFM18	SFM18D
	11,5 kW	11,5 + 11,5 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz	
	50÷195°C	
Kg/h	30 Kg/h	60 Kg/h
L	22 L	22+22L
L	18 L	18+18L
Kg	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
mm	400 x 700 x 978(h) mm	800 x 700 x 978(h) mm
NET Kg	40 Kg	72 Kg
GROSS Kg	51 Kg	85 Kg
mm	470 x 800 x 1210(h) mm	870 x 800 x 1210(h) mm
m³	0,455 m³	0,842 m³
	CE	

SF25P

Električne stone friteze 25L

SF25P

ELECTRIC FRYERS
ELEKTRIČNE FRITEZE
ELEKTRISCHE FRITEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrice da 25 L per pasticceria. Modello da banco - struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili - rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotata di un cestello grande. Raggiunge i 190C° in circa 16 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.

EN 25 L fryer for pastry. Counter-top model - casing, tank, lid, basket and heating elements in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - removable head and heating elements - external safety tap with bayonet frontal plug-in discharge system - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 16 minutes, frying time in about 6 minutes.

SR Friteza zapremine 25L za peciva. Stoni model - kućište, rezervoar, poklopac, korpa i grejni elementi od nerđajućeg čelika AISI 304 - ručke korpe i tasteri od termoizolacijskog materijala - sigurnosni termostat s tasterom za resetovanje – uklonjiva ploča sa tasterima i grejni elementi – spoljašnja sigurnosna slavina sa ventilom za pražnjenje sistema - opremljen velikom korpom. Dostiže 190°C za oko 16 minuta, vreme prženja oko 6 minuta.

DE 25 L Fritteuse für Konditorei. Tischmodell - Gehäuse, Tank, Deckel, Korb und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und - knöpfe aus Isolierstoff - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - abnehmbarer Kopf und Heizelemente - externer Sicherheitshahn mit Bajonett-Stecksystem - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 16 Minuten, Frittierzeit ca. 6 Minuten.

ES Freidora de 25 litros para pastelería. Modelo de mostrador - carcasa, depósito, tapa, cesta y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - manijas y pomos de cesta en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - cabezal y elementos calefactores extraíbles - grifo de seguridad externo con sistema de descarga frontal de bayoneta - equipado con una cesta grande. Alcanza los 190°C en unos 16 minutos y se fríe en unos 6 minutos.

RU Фритюрница на 25 литров для выпечки кондитерских изделий. Модель столешницы - корпус, бак, крышка, корзина и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки корзины из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - съемная головка и нагревательные элементы - внешний предохранительный кран с байонетным передним сливом - оснащен большой корзиной. Температура достигает 190°C примерно за 16 минут, время обжарки - около 6 минут.

	SF25P
	9 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz
	50÷195°C
Kg/h	45 Kg/h
L	29 L
L	25 L
Kg	7 Kg
mm	585 x 660 x 475(h) mm
NET Kg	22,5 Kg
GROSS Kg	26 Kg
mm	660 x 730 x 480(h) mm
m³	0,231 m³
	CE

SF10M
SF10DM

SF10M

SF10DM

Friteza na gas 10L

GAS FRYERS
FRITEZA NA GAS
GAS FRITEUSEN
FREIDORAS A GAS
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 10 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190C° in circa 10 minuti. Modello SF10DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 10 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

SR Friteza na gas zapremine 10L. Konstrukcija, poklopci, korpe i grejni elementi od nerđajućeg čelika AISI 304 - oblikovanja radna ploča i korita od nerđajućeg čelilka debljine 15/10 – ručke i tasteri od termoizolacijskog materijala - 1/2"G priključak za plin – termostat 110÷190°C sa 7 opcija – cevasti gorionici od nerđajućeg čelika sa cevastim sistemom koji usporava protok plamena time povećavajuci prinos za oko 50%, , sagorevanje optimizovano sa sigurnosnim termoelementom i termostatom - bezbedni pilot plamen - Piezo paljenje - opremljeno LPG setom - slavina za odvod - opremljena je velikom korpom. Dostiže 190 ° C za oko 10 minuta. Model SF10DM s dva korita i dva termostata za samostalnu upotrebu.

DE Gas-Fritteusen 10 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7-stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo – dovod za zemni gas, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 10 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentaciòn de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 10 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционнымматериалом- подключениегаза1/2"G-7-позиционныйтермостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан P, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SF10M	SF10DM
	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW
kcal/h BTU/h	5934 kcal/h 23543 BTU/h	5934 + 5934 kcal/h 23543 + 23543 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,73 m³/h G25 = 0,85 m³/h	G20 = 0,73 + 0,73 m³/h G25 = 0,85 + 0,85 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,53 Kg/h	G30/G31 = 0,53 + 0,53 Kg/h
	N° 2 (Gorionici - Burners - Горелки)	N°2+2 (Gorionici - Burners - Горелки)
Kg/h	12 Kg/h	12 + 12 Kg/h
L	13 L	13+13L
L	10 L	10+10L
Kg	1 Kg	1 + 1 Kg
mm	400 x 700 x 370(h) mm	800 x 700 x 370(h) mm
NET Kg	24 Kg	41 Kg
GROSS Kg	31 Kg	55 Kg
mm	480 x 780 x 600(h) mm	880 x 800 x 600(h) mm
m³	0,225 m³	0,423 m³
€	CE	

SFM20M
SFM20DM

SFM20M

SFM20DM

Friteza na gas 20L

GAS FRYERS

FRITEZA NA GAS
FRITEUSEN FREIDORAS
A GAS ГАЗОВЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 20 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190C° in circa 10 minuti. Modello SF20DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 20 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

SR Friteza na gas zapremine 20L. Konstrukcija, poklopci, korpe i grejni elementi od nerđajućeg čelika AISI 304 - oblikovana radna ploča i korita od nerđajućeg čelilka debljine 15/10 – ručke i tasteri od termoizolacijskog materijala - 1/2"G priključak za gas – termostat 110÷190°C sa 7 opcija – cevasti gorionici od nerđajućeg čelika sa cevastim sistemom koji usporava protok plamena time povećavajući prinos za oko 50%, sagorevanje optimizovano sa sigurnosnim termoelementom i termostatom - zaštićeni pilot plamen - Piezo paljenje - opremljeno LPG setom - slavina za odvod - opremljena je velikom korpom. Dostiže 190 ° C za oko 10 minuta. Model SF20DM s dva korita i dva termostata za samostalnu upotrebu.

DE Gas-Fritteusen 20 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7- stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 20 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentaciòn de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 20 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционнымматериалом- подключениегаза1/2"G-7-позиционныйтермостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан P, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SFM20M	SFM20DM
	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
kcal/h BTU/h	14190 kcal/h 56300 BTU/h	14190 + 14190 kcal/h 56300 + 56300 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 1,75 m³/h G25 = 2,03 m³/h	G20 = 1,75 + 1,75 m³/h G25 = 2,03 + 2,03 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 1,29 Kg/h	G30/G31 = 1,29 + 1,29 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N°3+3 (Bruciatori - Burners - Горелки)
Kg/h	25 Kg/h	25 + 25 Kg/h
L	24 L	24+24L
L	20 L	20+20L
Kg	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
mm	400 x 700 x 980(h) mm	800 x 700 x 980(h) mm
NET Kg	47 Kg	83 Kg
GROSS Kg	57 Kg	98 Kg
mm	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
m³	0,449 m³	0,845 m³
	CE	

SFM20M

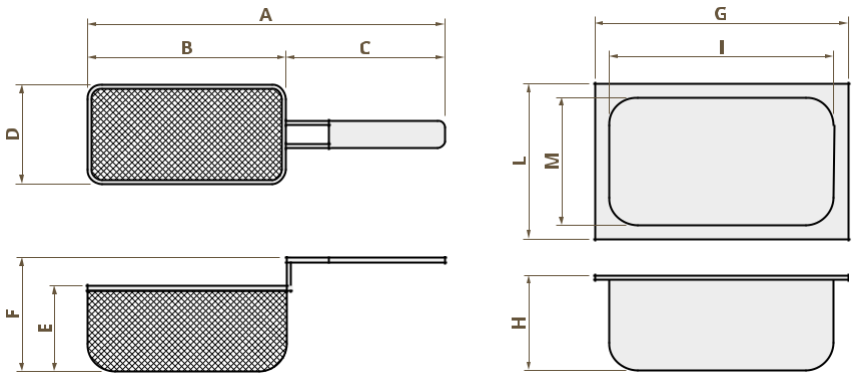
FR8

FR88R

Opcionalni dodaci

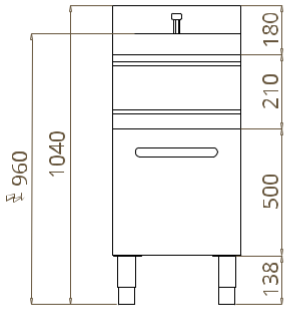
ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

	Friggitrici elettriche - Electric fryers – Električne friteze Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы								Friggitrici a gas - Gas fryers – Friteze na gas Gasfritteusen - Freidoras a gas Газовые фритюрницы			
Mod.	FR4 FR44	FR8 FR88 FR8R FR88R	FR10R FR1010R	SFM13 standard 1 basket	SFM13 standard 2 baskets	SFM18 SFM18D standard 1 basket	SFM18 SFM18D standard 2 baskets	SF25P standard 1 basket	SF10 SF10DM standard 1 basket	SF10M SF10DM standard 2 baskets	SFM20M SFM20DM standard 1 basket	SF20M SF20DM standard 2 baskets
A	430 mm		500 mm	530 mm		545 mm		-	550 mm		545 mm	
B	240 mm	255 mm	295 mm	300 mm		315 mm		480 mm	300 mm		360 mm	
C	190 mm	175 mm	205 mm	210 mm		210 mm		55x2 mm	190 mm		180 mm	
D	133 mm	207 mm		245 mm	110 mm	270 mm	124 mm	450 mm	245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E	92 mm	110 mm		115 mm				125 mm	115 mm		150 mm	
F	230 mm	235 mm	275 mm	255 mm				265 mm	210 mm		220 mm	
G	320 mm		347 mm	-								
H	200 mm	209 mm		270 mm		215 mm		-	210 mm		250 mm	
I	298 mm		370 mm	330 mm		400 mm		-	345 mm		405 mm	
L	170 mm	260 mm		-								
M	149 mm	237 mm		280 mm		300 mm		-	260 mm		300 mm	

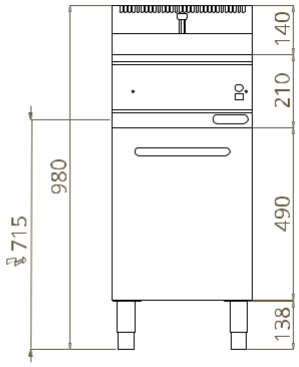


	1 mezzo cesto - 1 half basket 1 polovina/ korpa - 1 halber Korb 1 cesta pequeña - 1 полу-корзина для			
Mod.	SF10M SF10DM	SF20M SF20DM	SFM13	SFM18 SFM18D
€				

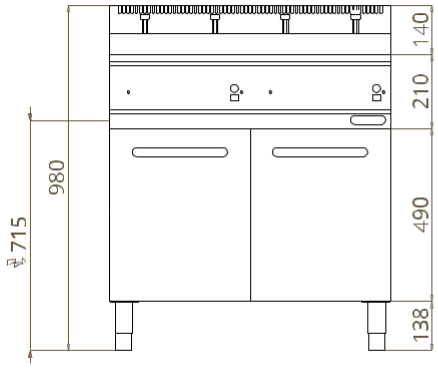
SFM13



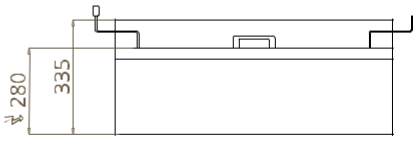
SFM18

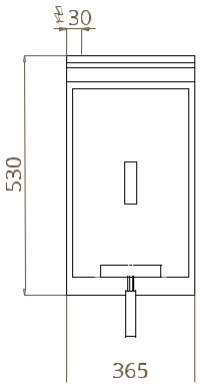


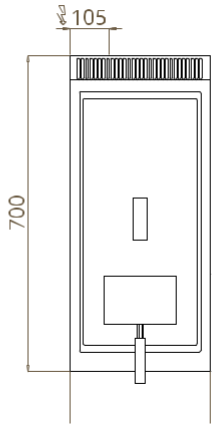
SFM18D

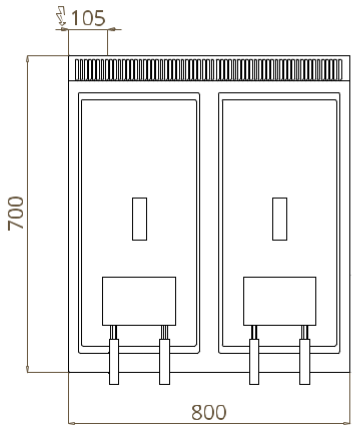


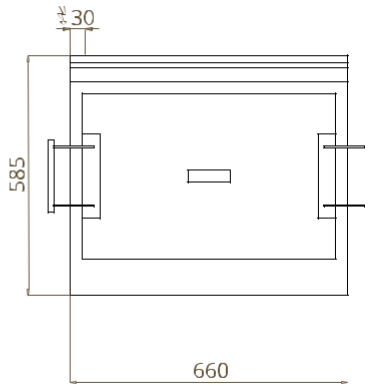
SF25P



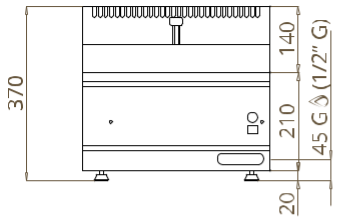






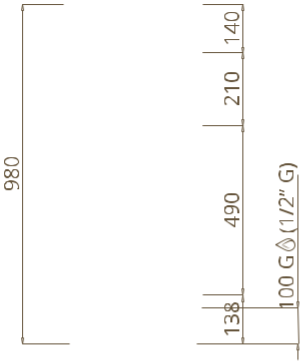


SF10M

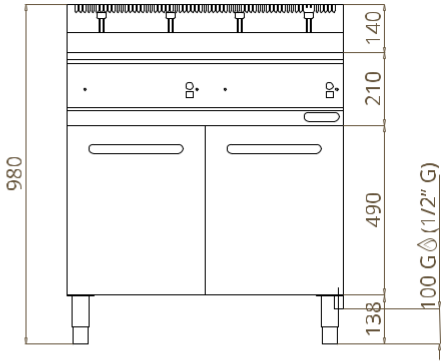


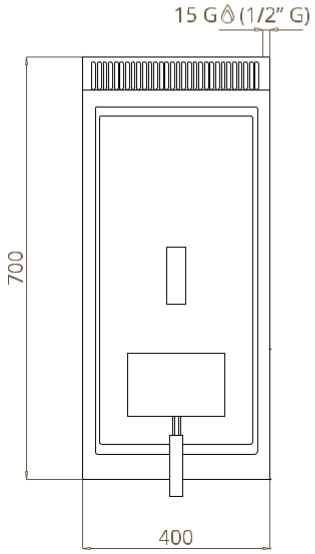
SF10DM

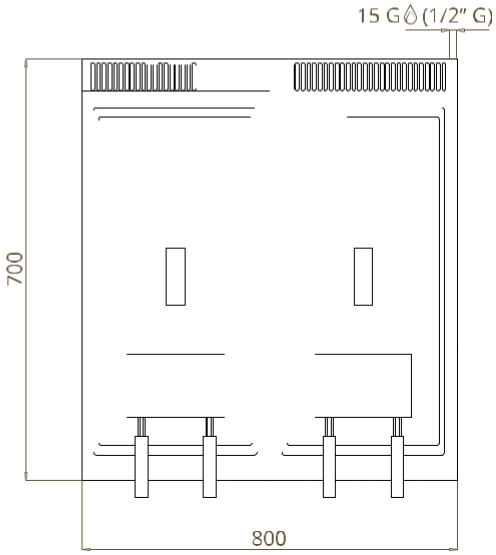
SFM20M

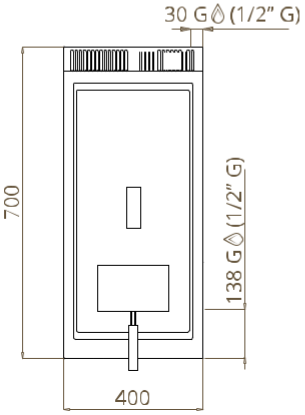


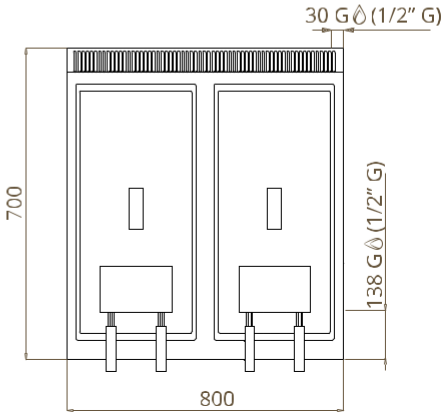
SFM20DM











CP11N
CPM30

CP11N

CPM30

Pasta cooker - električni

ELECTRIC PASTA COOKERS
PASTA COOKER ELEKTRIČNI
ELEKTRO NUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Cuocipasta elettrici. Struttura e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 - manici cestelli in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi. Il modello CPM30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta.

EN Electric pasta cooker. Casing and baskets in stainless steel - bowl in stainless steel AISI 316 thickness 15/10 - basket handles in insulating material - armored heating elements in stainless steel incoloy - water loading tap connectable to the network - external safety valve - raised chimney with backsplash function. The CPM30 model is equipped with neutral element, a drainage system connected to the network and a touch system to remove pasta starch deposits.

SR Električni pasta cooker. Kućište i korpe od nerđajućeg čelika - korito od nerđajućeg čelika AISI 316 debljine 15/10 – ručke korpe od izolacionog materijala – zaštićeni grejni elementi od nerđajućeg čelika „incoloy“– slavina za punjenje vodom može se spojiti na mrežu – spoljni sigurnosni ventil – izdignuti „dimnjak“ služi i kao zaštita od prskanja. Model CPM30 opremljen je neutralnim elementom, sistemom za odvod spojenim na mrežu i sistemom sa upravljanjem na dodir za uklonjanje naslaga skroba od testenine.

DE Elektrischer Nudelkocher. Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wanne aus Edelstahl AISI 316 Schichtdicke 15/10 - Korbgriffe aus Isoliermaterial - verstärkte Heizelemente aus Edelstahl incoloy - Wasserladeventil netzwerkfähig - externes Sicherheitsventil - erhöhter Kamin mit Aufkantung. Das Modell CPM30 ist mit einem neutralen Element, einem an das Netzwerk angeschlossenen Drainagesystem und einem Touch-System zum Entfernen von Pastastärkeablagerungen ausgestattet.

ES Cocedor de pasta eléctrico. Carcasa y cestas de acero inoxidable - cuba de acero inoxidable AISI 316 espesor 15/10 - mangos de cesta de material aislante - elementos calefactores reforzados de acero inoxidable - grifo de carga de agua conectable a la red - válvula de seguridad externa - chimenea elevada con función backsplash. El modelo CPM30 está equipado con un elemento neutro, un sistema de drenaje conectado a la red y un sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta.

RU Электрическая плита для приготовления макарон. Корпус и корзины из нержавеющей стали - чаша из нержавеющей стали толщиной 15/10 AISI 316 - ручки корзины из изоляционного материала - бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой - кран подачи воды, подключаемый к сети - внешний клапан безопасности - поднятая дымоход с функцией защиты от брызг. Модель CPM30 оснащена нейтральным элементом, дренажной системой, подключенной к сети, и сенсорной системой для удаления отложений крахмала макарон.

	CP11N	CPM30
	3,5 kW	8 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
	20÷100°C ~20'	20÷100°C ~30'
Kg/h	7 Kg/h	15 Kg/h
L	11 L	30 L
Kg	1 Kg	3 Kg
mm	300 x 600 x 410(h) mm	400 x 700 x 1040(h) mm
NET Kg	17 Kg	49 Kg
GROSS Kg	25 Kg	59 Kg
mm	370 x 660 x 570(h) mm	480 x 780 x 1200(h) mm
m³	0,139 m³	0,449 m³
	CE	

CPM30M
CPM30DM

CPM30M

CPM30DM

Pasta cooker - gasni

GAS PASTA COOKERS
PASTA COOKER - GASNI
GAS NUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA DE GAS
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsfere in ceramica - sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione parasprUzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.

EN Stainless steel casing and baskets - AISI 316 stainless steel bowls, thickness 15/10, sandblasted with Specijalni ceramic microspheres - touch system to remove pasta starch deposits - basket handles and knobs made of insulating material - handy water filling tap that can be connected to the main network on the front panel - raised chimney with backsplash function - high-performance stainless steel burners, with optimized combustion, placed under the bowl, equipped with safety valve and thermocouple - ignition with piezoelectric and pilot flame - independent power regulation for each bowl - natural gas ready, supplied with LPG kit - with false bottom for baskets support on a neutral element.

SR Kućište i korpe od nerđajućeg čelika - korito od nerđajućeg čelika AISI 316, debljine 15/10, koji je obrađen posebnim keramičkim mikro-kuglicama – sistem za upravljanje na dodir za uklanjanje skroba od testenine. Ručke korpe i tasteri napravljeni od termoizolacionog materijala – slavina za punjenje vode koja se može povezati na glavnu mrežu na prednjoj ploči – izignuti „dimnjak“ koji služi i kao zaštita od prskanja - gorionici od nerđajućeg čelika visokih performansa, sa optimiziranim sagorevanjem, smešteni ispod korita, opremljeni sigurnosnim ventilom i termoelementom – paljenje piezoelektričnim i pilot plamenom – nezavisno regulisanje snage za svako korito, podesiv za rad na zemni gas, isporučuje se sa LPG setom – sa lažnim dnom na neutralnom elementu koji služi kao postolje za korpe.

DE Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wannen aus Edelstahl AISI 316, Dicke 15/10, sandgestrahlt mit speziellen keramischen Mikrokugeln - Touch-System zum Entfernen von Nudelstärkeablagerungen - Korbgriffe und -knöpfe aus Isoliermaterial - praktischer Wasserfüllhahn, der an das Hauptnetz auf der Vorderseite angeschlossen werden kann - erhöhter Schornstein mit Aufkantungsfunktion - Hochleistungs-Edelstahlbrenner, mit optimierter Verbrennung, unter der Wanne angebracht, mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet - Zündung mit piezoelektrischer und Pilotflamme - unabhängige Leistungsregelung für jede Wanne - erdgasbereit, geliefert mit LPG-Kit - mit Doppelboden für Korbablage auf einem neutralen Element.

ES Carcasa y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI 316, espesor 15/10, tratadas con chorro de arena con microesferas de cerámica eSpecijalni - sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - manijas de las cestas y pomos de material aislante - práctico grifo de llenado de agua que puede conectarse a la red principal a través del panel frontal - chimenea levantada con función de rebaba de salpicaduras - quemador de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocado debajo de la cuba, equipado con válvula de seguridad y termopar - encendido con llama piezoeléctrica y piloto - regulación de potencia independiente para cada cuba - preparado para gas natural, suministrado con kit GLP - con falso fondo para el apoyo de las cestas sobre un elemento neutro.

RU Корпус и корзины из нержавеющей стали - Чашки из нержавеющей стали AISI 316, толщина 15/10, пескоструйная обработка специальными керамическими микросферами - сенсорная система для удаления отложений крахмала макарон - ручки и ручки из изоляционного материала - удобный кран для наполнения водой, который можно подключить к основной сети на лицевой панели - поднятая труба с функцией обратного рассеяния - высокоэффективные конфорки из нержавеющей стали, с оптимизированным сжиганием, помещенный под чашу, оснащенный предохранительным клапаном и термопарой - зажигание с пьезоэлектрическим и пилотным пламенем - независимое регулирование мощности для каждой чашки - готовый природный газ, поставляется с комплектом для подключения сжиженного газа - с двойным дном для поддержки корзин на нейтральном элементе.

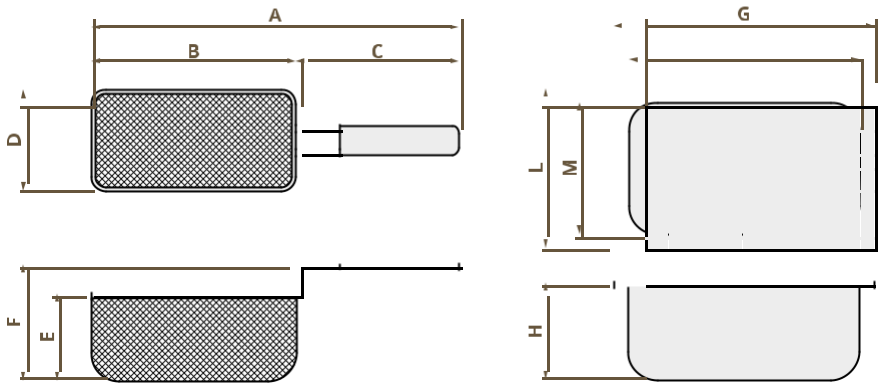
	CPM30M	CPM30DM
	10 kW	10 kW + 10 kW
kcal/h BTU/h	8600 kcal/h - 34120 BTU/h	8600 + 8600 kcal/h 34120 + 34120 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h	G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,78 Kg/h	G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h
	N° 1 (Gorionici - Burners - Горелки)	N° 2 (Gorionici - Burners - Горелки)
	20÷100°C ~25'	
Kg/h	15 Kg/h	15 + 15Kg/h
L	25 L	25+25L
Kg	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
mm	400 x 700 x 1040(h) mm	800 x 700 x 1040(h) mm
NET Kg	49 Kg	76 Kg
GROSS Kg	59 Kg	91 Kg
mm	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
m³	0,449 m³	0,844 m³
	CE	

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

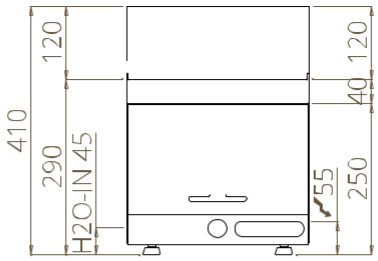
	Cuocipasta elettrici - Electric pasta cookers – Električni pasta cookeri Elektronudelkocher - Cocedores de pasta eléctricos Электрические макароноварки						Cuocipasta a gas - Gas pasta cookers Pasta cookeri na gas - Gasnudelkocher Cocedores de pasta a gas - Газовые макароноварки			
Mod.	CP11N	CP11N	CPM30				CPM30M - CPM30DM			
	standardno 2 korpe	dodatno 1 korpa	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6
A	520 mm		420 mm	550 mm	410 mm	195 mm	420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B	325 mm		330 mm		290 mm	140 mm	330 mm		290 mm	140 mm
C	190 mm		60 x 2 mm	220 mm	60 x 2 mm	60 mm	60 x 2 mm	220 mm	60 x 2 mm	60 mm
D	100 mm	210 mm	290 mm	140 mm	105 mm		290 mm	140 mm	105 mm	
E	170 mm		205 mm				205 mm			
F	225 mm		400 mm	380 mm	400 mm		400 mm	380 mm	400 mm	
G	-						-			
H	200 mm		285 mm				285 mm			
I	345 mm		340 mm				340 mm			
L	-						-			
M	225 mm		310 mm				310 mm			

	Velika korpa	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6
Mod.	CP11	CPM30 - CPM30M - CPM30DM			
€					

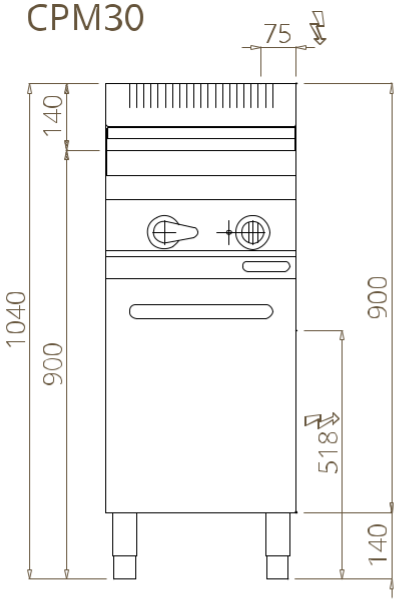


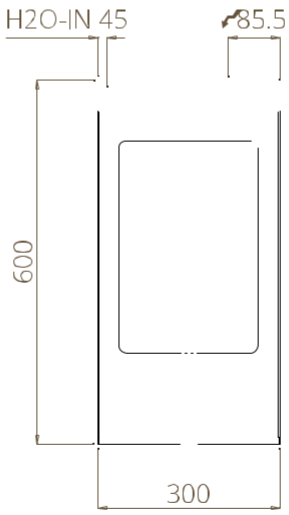
CE 1/1	CE 1/2	CE 1/2	CE 1/3	CE 1/6	CE 1/3	CE 1/3	CE 1/6	CE 1/3	CE 1/3	CE 1/6	CE 1/6
			CE 1/3		CE 1/6		CE 1/6		CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6
			CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6

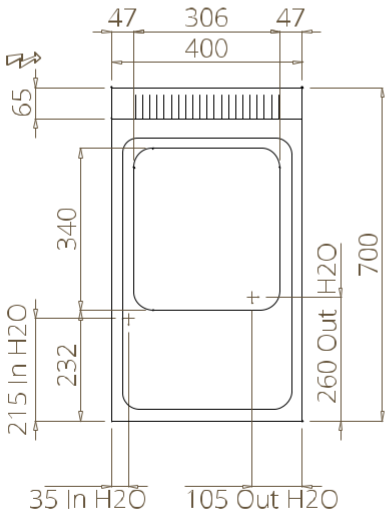
CP11N


120
410
290
H2O-IN 45
120
40
55
250

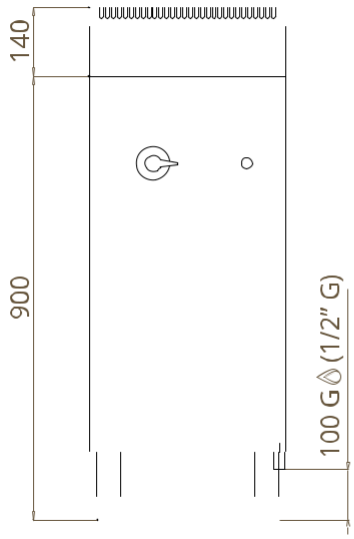
CPM30


75
140
1040
900
900
518
140

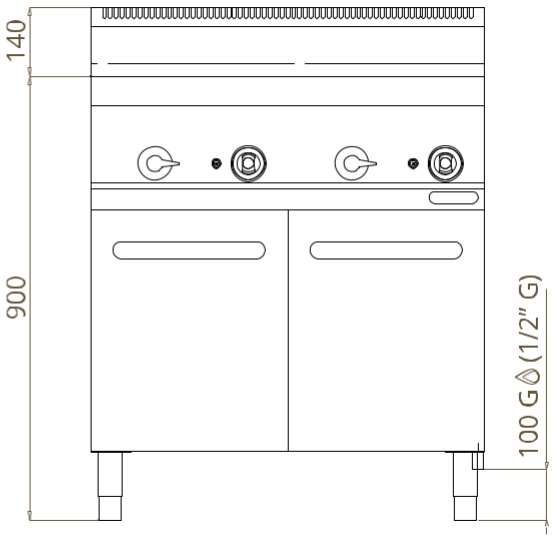

H2O-IN 45
85.5
600
300

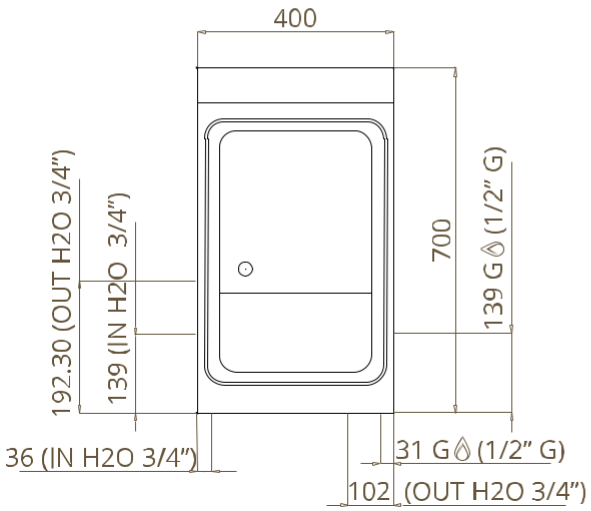

47
306
47
400
65
340
700
H2O
215 In H2O
232
260 Out H2O
35 In H2O
105 Out H2O

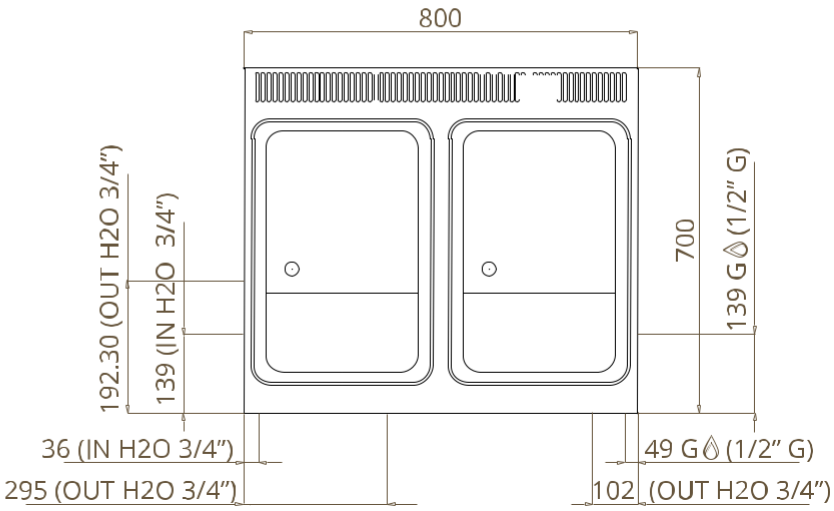
CPM30M



CPM30DM







GL33
GL66

GL33

GL66

Roštilj sa lava kamenjem

LAVA STONE GRILL
GRIL SA LAVA KAMENJEM
LAVASTEINGRILL
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

fimar

IT Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiere piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - cassetto raccolta residui di cottura.

EN Tabletop appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. Stainless steel casing - stainless steel V-folded cooking grid - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - drawer for collecting cooking waste.

SR Stoni roštilj za grilovanje mesa, ribe, povrća itd. Cilj je da se zagreje lava kamenje koje je stavljeno na čeličnu potpornu rešetku. Kućište od nerđajućeg čelika – rešetka savijena u „V“ od nerđajućeg čelika - piezoelektrično paljenje - podesiv na zemni gas – obezbeđeno sa LPG setom -priključak za plin 1/2 "G - posuda za prikupljanje otpada od kuvanja.

DE Aufstellgerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Edelstahlgehäuse - Edelstahl V-förmig gefaltetes Gargitter - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - 1/2"G Gasanschluss - Kochreste Sammelfach

ES Máquina sobre-mesa para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. Estructura de acero inoxidable - rejilla de cocción en V de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - alimentada con gas natural, suministrada con kit GLP - conexión de gas 1/2"G - cajón para la recogida de los residuos de cocción.

RU Настольная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция заключается в нагревании лавового камня, помещенного на стальную опорную решетку. Конструкция из нержавеющей стали - V-образная складная решетка из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - комплект ддля подключения природного газа, для подключения сжиженного газа 1/2"G - выдвижной ящик для сбора остатков пищи.

REŠETKA ZA RIBU - FISH GRID

	GL33	GL66
	6,5 kW	13 kW
kcal/h BTU/h	5589 kcal/h 22179 BTU/h	11178 kcal/h 44358 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20=0,71 m³/h G25= 0,79 m³/h	G20=1,42 m³/h G25=1,59 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,49 Kg/h	G30/G31 = 0,98 Kg/h
	N° 1 (Gorionici - Burners - Горелки)	N° 2 (Gorionici - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelektrično - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelektrično - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
mm	312 x 483 mm	312 x 483 + 312 x 483 mm
mm	330 x 540 x 220(h) mm	660 x 540 x 220(h) mm
NET Kg	24 Kg	49 Kg
GROSS Kg	30 Kg	55 Kg
mm	395 x 670 x 370(h) mm	725 x 670 x 426(h) mm
m³	0,097 m³	0,206 m³
€	CE	
	Confezione lava - Pack of lava stone – Pakovanje lava kamenja Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg €	
	Griglia per carne - Meat grid – Rešetka za meso - Fleischgrill Parrilla para carne - Решетка для мяса 31,2 x 48,3 cm €	
	Griglia per pesce - Fish grid – Rešetka za ribu - Fischgrill Parrilla para pescado - Решетка для рыбы 31,2 x 48,3 cm €	

B50-B80
B115

B80

B115 – ELEMENT SA VRATIMA
WHITH HOUSING UNIT /
ШКАФ С ДВЕРЦЕЙ И ЗАДНИМ
ЗАКРЫТИЕМ

B50

Roštilj sa lava kamenjem - model B

LAVA STONE GRILL
GRIL SA LAVA KAMENJEM
LAVASTEINGRILL
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

	Mobile - Postolje - Meuble - Möbel - Mueble - шкаф		
	M50	M80	M115
mm	490 x 630 x 530h (mm)	810 x 630 x 530h (mm)	1140 x 630 x 530h (mm)
NET Kg	16 Kg	21 Kg	27 Kg
GROSS Kg	18 Kg	23 Kg	31 Kg
mm	720 x 510 x 150h (mm)	820 x 680 x 150h (mm)	1150 x 680 x 150h (mm)
m^3	0,057 m^3	0,093 m^3	0,129 m^3

IT Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL -allacciamento da 1/2"G - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. The machine is equipped with a cast-iron matte enamelled cooking grid that can be used on one side for meat and on the other for fish. Stainless steel casing - double layer of insulation - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G connection - patented cooking grid, tiltable in 4 positions - drawer to collect cooking waste. Models 80 and 115 allow independent adjustment and ignition of half-cooking plate.

SR Roštilj za grilovanje mesa, ribe, povrća itd... Cilj je da se zagreje lava kamenje koje je postavljeno na čeličnu potpornu rešetku. Roštilj je opremljen emajliranom rešetkom za kuvanje od livenog gvožđa koja se može sa jedne strane može koristiti za meso, a s druge za ribu. Kućište od nerđajućeg čelika – dvoslojna izolacija - piezoelektrično paljenje – podesiv za rad na zemni gas, isporučuje se sa LPG setom - priključak 1/2 "G - patentirana rešetka za kuvanje, podesiva u 4 položaja, posuda sa sakupljanje otpada od kuvanja.Modeli 80 i 115 omogućavaju nezavisno podešavanje i paljenje roštilja za kuvanje na samo jednoj polovini.

DE Gerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Die Maschine ist mit einem matt lackierten Gusseisengitter ausgestattet, das auf der einen Seite für Fleisch und auf der anderen Seite für Fisch verwendet werden kann. Edelstahlgehäuse - doppelte Isolierwand - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, Lieferung mit LPG-Kit - 1/2"G - Anschluss - patentiertes Gargitter, in 4 Positionen schwenkbar - Kochreste Sammelfach. Die Modelle 80 und 115 ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquinapara cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. La máquina está equipada con una rejilla de cocción de hierro fundido esmaltado mate que se puede utilizar en un lado para la carne y en el otro lado para el pescado. Cuerpo de acero inoxidable - doble pared aislante - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, suministrado con el kit GLP - conexión 1/2"G - rejilla de cocción patentada, inclinable en 4 posiciones - cajón para la recogida de los residuos de cocción. Los modelos 80 y 115 permiten el ajuste independiente y la ignición de la mitad de la superficie de cocción.

RU Кулинарная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция состоит из нагреть лавовый камень, помещенный на стальную опорную решетку. Машина оснащена матовой решеткой из эмалированного чугуна, которую можно использовать с одной стороны для приготовления мяса, а с другой - для рыбы. Корпус из нержавеющей стали - двойная изолирующая стенка - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, поставляется с комплектом LPG - подключение 1/2"G - запатентованная решетка, наклоняемая в 4 положения - выдвижной ящик для сбора остатков пищи. Модели 80 и 115 позволяют независимо регулировать и зажигать половину рабочей поверхности.

	B50	B80	B115
	8,5 kW	17 kW	23 kW
kcal/h BTU/h	7.309 kcal/h 29.002 BTU/h	14.617 kcal/h 58.004 BTU/h	19.776 kcal/h 78.476 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,90 m³/h G25 = 1,05 m³/h	G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h	G20 = 2,43 m³/h G25 = 2,83 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,67 Kg/h	G30/G31 = 1,34 Kg/h	G30/G31 = 1,81 Kg/h
	N° 3 (Gorionici - Burners Горелки)	N° 6 (Gorionici - Burners Горелки)	N° 8 (Gorionici - Burners Горелки)
	N° 1 (Piezoelektično - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelektično - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
mm	320 x 540 mm	640 x 540 mm	960 x 540 mm
mm	490 x 700 x 380(h) mm	810 x700 x 380(h) mm	1140 x 700 x 380(h) mm
NET Kg	44 Kg	76 Kg	108 Kg
GROSS Kg	50 Kg	83 Kg	115 Kg
mm	720x 540 x 420(h) mm	850 x 740 x 420(h) mm	1180 x 740 x 420(h) mm
m³	0,163 m³	0,264 m³	0,036 m³
€	CE		
	Confezione lava - Pack of lava stone - Pakovanje lava kamena Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg - €		
	Mobile con portina e chiusura posteriore - Cabinet with door and rear closure – Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten – **Postolje sa vratima i zatvorena zadnja strana**- Шкаф с дверцей и задним закрытием		
	Mobile aperto - Mobile – Otvoreno postolje Offenües Möbel - Mueble abierto - Открытый шкаф		

GW40
GW80

OPCIONALNO
GW40 – SA VRATIMA /
WITH DOOR / ДВЕРЬ

Roštilj sa posudom za vodu

WATER COMBI GRILL
ROŠTILJ SA VODENOM POSUDOM
KOMBI WASSERGRILL
PARRILLAS DE AGUA COMBINADAS
КОМБИНИРОВАННЫЙ ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ

IT Macchina per cuocere in modo naturale carne, pesce, verdure, ecc..
I grassi di cottura cadono dentro al contenitore dell'acqua eliminando i fumi e rendendo molto più facile la pulizia della macchina (è possibile utilizzare la macchina anche senza acqua). Griglia in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano - in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - fiamma pilota - valvola di sicurezza a termocoppia.

EN Natural cooking machine for meat, fish, vegetables, etc. the cooking grease drips into the water container, eliminating fumes and making the machine much easier to clean (the machine can also be used without water). Stainless steel grill - piezoelectric ignition - natural gas ready - LPG kit included - 1/2"G gas connection - pilot flame - thermocouple and safety valve.

SR Roštilj za prirodno pečenje mesa, ribe, povrća, itd. Mast od kuvanja kapa u posudu sa vodom, i tako ne proizvodi dim i čini roštilj mnogo lakšim za čišćenje (može se koristiti i bez vode). Rešetke od nerđajućeg čelika - piezoelektrično paljenje – podesiv za rad na zemni gas – isporučuje se sa LPG setom - priključak za gas 1/2 "G - pilot plamen - termoelement i sigurnosni ventil.

DE Maschine zum natürlichen Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. das in den Wasserbehälter fallende Fett beseitigt den Rauch und gestattet eine sehr leichte Reinigung der Maschine (diese kann auch ohne Wasser benutzt werden). Edelstahlgrill - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung - LPG-Kit inklusive - 1/2"G - Gasanschluss - Pilotflamme - Thermoelement und Sicherheitsventil

ES Máquina de cocción natural para carne, pescado, verduras, etc. las grasas de la cocción cayendo dentro de la bandeja eliminan los humos y facilitan la limpieza (es posible usar la máquina incluso sin agua). Parrilla de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural - kit GLP incluido - conexión de gas 1/2"G - llama piloto - válvula de seguridad de termopar.

RU Приготовление на гриле - это натуральный способ приготовления; образующиеся при приготовлении жиры попадают в емкость с водой, что позволяет устранить дымы и значительно облегчает очистку машины (машину можно использовать и без воды). Гриль из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа - В комплект поставки входит комплект для подключения газа - 1/2"G - пилотное пламя - предохранительный клапан и термопара.

	GW40	GW80
	9 kW	18 kW
kcal/h BTU/h	7.738 kcal/h 30.709 BTU/h	15.477 kcal/h 61.418 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 =0,71 m³/h G25 = 0,95 m³/h	G20 =1,42 m³/h G25=1,90 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,71 Kg/h	G30/G31 = 1,42 Kg/h
	N° 1 (Gorionici - Burners - Горелки)	N° 2 (Gorionici - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelektično - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelektično - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
mm	344 x 500 mm	708 x 500 mm
mm	700 x 400 x 1040(h) mm	700 x 800 x 1040(h) mm
NET Kg	45 Kg	85 Kg
GROSS Kg	56 Kg	96 Kg
mm	790 x 470 x 1210(h) mm	790 x 880 x 1210(h) mm
m³	0,450 m³	0,842 m³
€	CE	
	Porta - Door - Vrata - Tür - Puerta - Дверь	
	+€	+€

FRY1L-FRY1LC
FRY1R-FRY1RC

FRY1L

FRY1LC

Električni roštilj

ELECTRIC FRY-TOPS
ELEKTRIČNI ROŠTILJ
ELEKTRISCHE FRY TOP
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato, liscio o rigato - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.

EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer.

SR Električni roštilj koji može da peče sa i bez ulja. Kućište od nerđajućeg čelika – glatka, rebrasta ili hromirana površina za pečenje -50 ÷ 300 °C - termostati za podešavanje temperature - posuda za okapavanje.

DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten.

ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado - termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción.

RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированная. Термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов.

	FRY1L FRY1LC	FRY1R FRY1RC
	3 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷300°C	
	Glatka - Smooth - Гладкий	Rebrasta - Grooved - Рифлёный
mm	325 x 480 mm	
mm	335 x 570 x 300(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	30 Kg	
mm	670 x 410 x 430(h) mm	
m³	0,118 m³	
	CE	

	FRY1L		FRY1R	
	FRY1LC		FRY1RC	

FRY2L-FRY2LC
FRY2LR-FRY2LRC
FRY2VCE

FRY2LR

FRY2LRC

FRY2VCE

Električni roštilj - dvostruki

ELECTRIC FRY-TOPS
ELEKTRIČNI ROŠTILJ
ELEKTRISCHE FRY TOP
FRY TOP ELÉCTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vetroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura - regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface or ceramic glass (mod. FRY2VCE only) - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer - adjustment and independent ignition of half of the cooking surface.

SR Električni roštilj koji može da peče sa i bez ulja. Kućište od nerđajućeg čelika – glatka, rebrasta ili mešana površina za pečenje brušena ili hromirana ili staklenokeramička (samo model FRY2VCE) Termostati za podešavanje temperature 50 ÷ 300 ° C - posuda za okapavanje - podešavanje i nezavisno paljenje polovine površine za pečenje.

DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt, kombiniert order Glaskeramik (nur Mod. FRY2VCE) - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten. Unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitrocerà mica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción. Regulación independiente y encendido de la mitad de la superficie de cocción.

RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

	FRY2L FRY2LC	FRY2LR FRY2LRC	FRY2VCE
	6 kW		1,7 kW
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		-
1 Ph	-		230V/1N/50-60Hz
	50÷300°C		
	Glatka Smooth Гладкий	Mešano Mixed комбинированная	Glatka staklenokeramička Smooth glass ceramic Стекло - керамика Гладкий
mm	650 x 480 mm		600 x 400 mm
mm	665 x 570 x 300(h) mm		680 x 450 x 150(h) mm
NET Kg	40 Kg		13 Kg
GROSS Kg	53 Kg		22 Kg
mm	750 x 670 x 430(h) mm		740 x 600 x 330(h) mm
m³	0,216 m³		0,146 m³
	CE		

FRY2L		FRY2LR	
FRY2LC		FRY2LRC	

FRY1LM
FRY1LMC
FRY1RM
FRY1RMC

Roštilj na gas

FRY1LMC

GAS FRY TOP
ROŠTILJ NA GAS
GAS FRY TOP
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition.

SR Roštilj na gas za pečenje sa ili bez ulja. Kućište od nerđajućeg čelika – glatka, rebrasta, ili mešana brušena ili hromirana površina za pečenje, podesiv za rad na zemni gas, isporučuje se sa LPG setom - priključak za gas 1/2 "G - tasteri za podešavanje snage plamena- posuda za prikupljanje otpada od pečenja - piezoelektrično paljenje.

DE Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте 1/2"G для подключения газа, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание.

	FRY1LM FRY1LMC	FRY1RM FRY1RMC
	4 kW	
kcal/h BTU/h	3.308 kcal/h 13.235 BTU/h	
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,41 m³/h G25 = 0,51 m³/h	
GPL LPG	G30/G31 = 0,31 Kg/h	
	N° 1 (Gorionici - Burners - Горелки)	
	N° 1 (Piezoelektrično - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
	Glatka - Smooth - Гладкий	Rebrasta - Grooved - Рифлёный
mm	325 x 480 mm	
mm	355 x 600 x 300(h) mm	
NET Kg	24 Kg	
GROSS Kg	31 Kg	
mm	410 x 670 x 430(h) mm	
m³	0,118 m³	
	CE	

FRY1LM		FRY1RM	
FRY1LMC		FRY1RMC	

FRY2LM
FRY2LMC
FRY2LRM
FRY2LRMC

FRY2LM

Roštilj na gas - dvostruki

GAS FRY TOP

ROŠTILJ NA GAS
FRY TOP A GAS
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition. Dual models allow independent adjustment and ignition of the two cooking surface halves.

SR Roštilj na gas za pečenje sa ili bez ulja. Kućište od nerđajućeg čelika – glatka, rebrasta, ili mešana,brušena ili hromirana površina za pečenje, podesiv za rad na zemni gas, isporučuje se sa LPG setom - priključak za gas 1/2 "G - tasteri za podešavanje snage plamena- posuda za prikupljanje otpada od pečenja - piezoelektrično paljenje. Dvostruki modeli omogućavaju nezavisno podešavanje i rad obe polovine ploče za pečenje.

DE Gasgerät zum Trocken - oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik. Doppelmodelle ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der beiden Kochflächenhälften.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten el ajuste y la ignición independientes de las dos mitades de la superficie de cocción.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхностьизнержавеющейстали,подвергнутойпескоструйнойобработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

	FRY2LM FRY2LMC	FRY2LRM FRY2LRMC
	8 kW	
kcal/h BTU/h	3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h	
METANO METHANE METAHA	G20= 0,41 + 0,41 m³/h G25= 0,51 + 0,51 m³/h	
GPL LPG	G30/G31 = 0,31 + 0,31 Kg/h	
	N° 2 (Gorionici - Burners - Горелки)	
	N° 2 (Piezoelektrično - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
	Glatka - Smooth - Гладкий	Mešana - Mixed - комбинированная
mm	650 x 480 mm	
mm	665 x 600 x 300(h) mm	
NET Kg	42 Kg	
GROSS Kg	55 Kg	
mm	750 x 670 x 430(h) mm	
m³	0,216 m³	
	CE	

FRY2LM		FRY2LRM	
FRY2LMC		FRY2LRMC	

GYR40
GYR60

GYR40

GYR60

Giros eléctricni

ELECTRIC GYROS
ELEKTRIČNI GIROS
ELEKTRISCHER GYROS
GYROS ELÉTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (4 per il modello GYR40 e 6 per il modello GYR60), con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox – diametro max. carne consentito 470 mm - 3 livelli di potenza.

EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (4 for the GYR40 model and 6 for the GYR60 model) with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm -3 power levels.

SR Giros - kućište, ražanj i viljuška za prikupljanje mesa od nerđajućeg čelika - keramički infracrveni grejni elementi (4 za model GYR40 i 6 za model GYR60), staklo otporno na visoke temperature koje olakšava čišćenje i smanjuje potrošnju - podešavanje grejnih elemenata po zonama - podešavanje udaljenosti ražnja od grejnih elemenata - posuda za okapavanje - maksimalni dozvoljeni prečnik mesa 470 mm - 3 nivoa snage.

DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl- keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (4 für Modell GYR40 und 6 für Modell GYR60), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (4 para el modelo GYR40 y 6 para el modelo GYR60), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпажка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (4 для модели GYR40 и 6 для модели GYR60), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

	GYR40	GYR60
	2,8 kW	4,2 kW
3 Ph	-	230-400V/3-3N/50Hz
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
mm	280÷320 mm	410÷460 mm
	5÷10 Kg - ø 470 mm	10÷30 Kg - ø 470 mm
	N° 4	N° 6
mm	510 x 530 x 750÷1220*(h) mm	510 x 530 x 870÷1340*(h) mm
NET Kg	21,5 Kg	26 Kg
GROSS Kg	56,5 Kg	61 Kg
mm	625 x 625 x 1130(h) mm	
m³	0,441 m³	
	CE	

* **+ 470 mm**
Dimensione di imballo con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Veličina pakovanja sa parohvatačem .
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

GYR80
GYR100

GYR80

GYR100

Giros eléctricos

ELECTRIC GYROS
ELEKTRIČNI GIROS

ELEKTRISCHER GYROS
GYROS ELÉTRICOS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ
ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (8 per il modello GYR80 e 10 per il modello GYR100) - vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne 470 mm - 3 livelli di potenza.

EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (8 for the GYR80 model and 10 for the GYR100 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.

SR Giros uređaj, ražanj i viljuška za prikupljanje mesa od nerđajućeg čelika keramički infracrveni grejni elementi (8 za model GYR80 i 10 za model GYR100), staklo otporno na visoke temperature koje olakšava čišćenje i smanjuje potrošnju - podešavanje grejnih elemenata po zonama - podešavanje udaljenosti ražnja od grejnih elemenata - posuda za okapavanje - maksimalni dozvoljeni prečnik mesa 470 mm - 3 nivoa snage.

DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl- keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (8 für Modell GYR80 und 10 für Modell GYR100), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (8 para el modelo GYR80 y 10 para el modelo GYR100), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпажка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (8 для модели GY480 и 10 для модели GYR100), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

	GYR80	GYR100
	5,6 kW	7 kW
3 Ph	230-400V/3-3N/50Hz	
mm	590÷640 mm	710÷760 mm
	30÷65 Kg - ø 470 mm	50÷85 Kg - ø 470 mm
	N° 8	N° 10
mm	510 x 530 x 1060÷1530*(h) mm	510 x 530 x 1220÷1690*(h) mm
NET Kg	29,5 Kg	33,5 Kg
GROSS Kg	64,5 Kg	68,5 Kg
mm	625 x 625 x 1130(h) mm	720 x 650 x 1400(h) mm
m³	0,441 m³	0,655 m³
	CE	

* **+ 470 mm**
Dimensione di imballo con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Veličina pakovanja sa parohvatačem.
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

GYR60M
GYR80M
GYR80MD

GYR60M

GYR80M

GYR80MD

Giros na gas

GAS GYROS
GIRO NA GAS
GAS GYROS
GYROS DE GAS
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ
ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox. Allacciamento gas 1/2"G.

EN Kebab cooker - stainless steel casing, skewer and meat collection fork - infrared burners with ceramic plate - removable burner protection net - burner regulation by sectors - ignition with piezoelectric - natural gas ready, supplied with LPG kit - skewer distance adjustment from heating elements - stainless drip tray. 1/2"G gas connection.

SR Giros uređaj, ražanj i viljuška za prikupljanje mesa od nerđajućeg čelika - infracrveni gorionici s keramičkom pločom - uklonjiva zaštitna mreža gorionika - regulacija gorionika po zonama – piezoelektrično paljenje – podesiv za rad na zemni gas – isporučuje se sa LPG set – podešavanje rastojanja ražnja od grejnih elemenata – posuda za okapavanje - priključak za plin 1/2 "G.

DE Kebabherd - Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl- Infrarotbrenner mit Keramikplatte - abnehmbares Brennerschutznetz - Sektorbrennerregelung - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, LPG-Kit mitgeliefert - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten. Gasanschluss 1/2"G.

ES Estufa de Kebab - cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - quemadores infrarrojos con placa cerámica - red desmontable de protección de los quemadores - regulación de los quemadores del sector - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, kit GLP incluido- regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción. Conexión de gas 1/2"G.

RU Кабинная печь - корпус из нержавеющей стали, барбекю-бар и лопатка - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка горелки - регулирование секторных горелок - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, в комплект поставки входит набор LPG - регулирование расстояния гриль-барбекю от нагревательных элементов - ящик для сбора отходов приготовления. Подключение газа 1/2 "G.

	GYR60M	GYR80M	GYR80MD
	10,2 kW	13,6 kW	13,6 + 13,6 kW
kcal/h BTU/h	8772 kcal/h 34810 BTU/h	11696 kcal/h 46413 BTU/h	11696 + 11696 kcal/h 46413 + 46413 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h	G20 = 1,27 m³/h G25 = 1,48 m³/h	G20 = 1,27 + 1,27 m³/h G25 = 1,48 + 1,48 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,71 Kg/h	G30/G31 = 0,95 Kg/h	G30/G31 = 0,95 + 0,95 Kg/h
	N° 6 (Gorionici - Burners - Горелки)	N° 8 (Gorionici - Burners - Горелки)	N°8+8 (Gorionici - Burners - Горелки)
mm	470÷520 mm	630÷680 mm	620÷670 mm
	10÷30 Kg ø 500 mm	30÷65 Kg ø 500 mm	50÷80 Kg ø 580 mm
mm	480 x 500 x 940÷1210*(h) mm	480 x 500 x 1105÷1375*(h) mm	570 x 620 x 1120÷1590*(h) mm
NET Kg	26 Kg	32 Kg	39 Kg
GROSS Kg	61 Kg	67 Kg	74 Kg
mm	625 x 625 x 1130(h) mm		720 x 650 x 1400(h) mm
m³	0,441 m³		0,655 m³
	CE		

* **+ 470 mm**
Dimensione di imballo con cappa con filtro.
Packing size with filtered hood.
Veličina pakovanja sa parohvatačem.
Verpackungsgröße mit Filterhaube.
Embalaje con campana de filtro opcional.
Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

GYR100

GYR80M

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

	Coltello elettrico Electric knife **Električni nož** Elektrisches Messer Cuchilla eléctrica Электрический нож MADE IN CHINA	Coltello elettrico professionale con trasformatore. Professional electric knife with transformer. **Profesionalni električni nož** **s transformatorom.** Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler. Cuchilla eléctrica profesional con transformador. Электрический профессиональный нож с трансформатором.	Coltello elettrico professionale con trasformatore, regolazione automatica potenza motore. **Profesionalni električni nož s transformatorom,,** **automatsko upravljanje motorom.** Couteau électrique professionnel avec transformateur, régulation automatique de la puissance du moteur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler, automatische Motorleistungseinstellung. Cuchilla eléctrica profesional con transformador, regulación automática de la potencia del motor. Электрический профессиональный нож с трансформатором, автоматической регулировкой мощности двигателя.
Mod.	**ACCOLGYR100**	**ACCOLGYR80D**	**ACCOLGYR80HM**
	ø 100 mm	ø 80 mm	ø 80 mm
	270 €	**980 €**	**1230 €**

	Kit vetri di protezione Safety glass set **Set zaštitnog stakla** Schutzglas-Set Kit de cristales de protección Набор защитных стёкол		Cappa con filtro a carboni attivi Hood with active carbon filter **Parohvatač s filterom od aktivnog uglja** Haube mit Aktivkohlefilter Campana con filtro de carbón activo Вытяжка с фильтром из активированного угля
Mod.	**GYR40 - GYR60**	**GYR80 - GYR100**	**ZA GIROS / FOR GYROS**
	Dodatak - Cena na upit + ... RSD	**Dodatak - Cena na upit + ... RSD**	**Dodatak - Cena na upit + ... RSD**

RS40-RS70
SAL600MB

Salamanderi

RS40

RS70

SAL600MB

SALAMANDERS
SALAMANDERI
SALAMANDER
SALAMANDRAS
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

fimar

IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare piatti. Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati con 3 regolazioni di potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.

EN Heating, grating and toasting appliance. Stainless steel casing - chrome-plated grill and removable cooking waste collection drawer - thermostats with 3 power settings - grill position settings. The model SAL600MB has a tilting top.

SR Uređaj za grejanje, gratiranje i pečenje/tostiranje hrane. Kućište od nerđajućeg čelika - hromirana rešetka i uklonjiva posuda za prikupljanje otpada od hrane -termostati sa 3 podesive jačine rada– podešavanje položaja salamandera.Model SAL600MB ima pokretnu glavu.

DE Maschine zum Erwärmen, Gratinieren und Toasten von Speisen. Edelstahlgahäuse - verchromter Grill und herausnehmbare Kochrückständen Sammelfach - Thermostate mit 3 Leistungsstufen - Grillpositionseinstellungen. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.

ES Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.

RU Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.

	RS40	RS70	SAL600MB
	2,2 kW	3,2 kW	4,7 kW
3 Ph	-		400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		-
mm	70÷210 mm		110÷270 mm
mm	400 x 290 mm	670 x 290 mm	530 x 325 mm
mm	600 x 370 x 400(h) mm	880 x 370 x 400(h) mm	600 x 560 x 620(h) mm
NET Kg	15 Kg	21 Kg	47 Kg
GROSS Kg	17 Kg	23 Kg	59 Kg
mm	650 x 450 x 460(h) mm	930 x 470 x 470(h) mm	670 x 630 x 880(h) mm
m³	0,138 m³	0,205 m³	0,371 m³
	CE		

Barska oprema

SNACK BAR
BARSKA OPREMA

IT

Ultima sezione è quella dedicata alla piccola ristorazione e ai bar.

Macchinari di alta qualità italiana per preparare freschi e gustosi cocktail, frappè, spremute ma anche gustosi panini, toast, crepé o hotdog. Macchine per Frappè, Frullatori, Spremiagrumi, Tritaghiaccio, Gruppi Multipli, Piastre Elettriche, Crepiere, Toastiere, Hot Dog e Pressagelato.

SR

Poslednje poglavlje posvećeno je malim restoranima i barovima.

Italijanski kvalitetni uređaji za pripremu svežih i ukusnih koktela, milkšejkova, sokova, ali i ukusnih sendviča, tostova, palačinaka ili hotdogova. Uređaji za milkšejkove, blenderi, cediljke za citruse, drobilice za led, multi grupe, električni gril tosteri, palačinkare, tosteri, hot dogovi i prese za sladoled.

ES

La última sección es la que dedicamos a los bares y pequeños restaurantes.

Máquinas de calidad italiana para preparar cocteles frescos y sabrosos, batidos, zumos y también bocadillos, tostadas, crepes o perritos calientes. Batidoras para granizados o batidos, licuadoras, exprimidores, picadoras de hielo, grupo múltiples, placas eléctricas, máquina para crepes, tostadoras, máquina para perritos calientes y prensadores para helado.

EN

The last section is dedicated to small restaurants and bars.

Italian quality machinery to prepare fresh and tasty cocktails, milkshakes, juices but also delicious sandwiches, toasts, crêpes or hotdogs. Milkshake Machines, Blenders, Juicers, Ice Crushers, Multiple Groups, Electric Plates, Crêpes Machines, Toasters, Hot Dogs and Ice Cream Presses.

DE

Im letzten Abschnitt geht es um kleine Restaurants und Bars.

Maschinen von italienischer Qualität zur Zubereitung von frischen und leckeren Cocktails, Milchshakes, Säften, aber auch von köstlichen Sandwiches, Toasts, Crepes oder Hotdogs. Maschinen für Frappè, Mixer, Entsafter, Eisbrecher, Multizweckanlagen, Elektroplatten, Crêpes-Maschinen, Toaster, Hot Dogs und Eis-Pressen.

RU

Последний раздел посвящен небольшим ресторанам и барам.

Машины итальянского качества для приготовления свежих и вкусных коктейлей, молочных коктейлей, соков, а также вкусных сэндвичей, тостов, блинов или хот-догов. Машины для фраппе, блендеров, соковыжималок, ледяных дробилок, нескольких групп, электроплит, блинов, тостеров, хот-догов и прессов.

SADRŽAJ

INDEX
INDEX
ÍNDICE
УКАЗАТЕЛЬ

fimar

IT	EN	SR	DE	ES	RU	
FRULLATORI	MIXERS	BLENDERI	MIXER	BATIDORAS	БЛЕНДЕРЫ	396
FRULLATORI FRAPPÈ	MILKSHAKER	FRAPE ŠEJKERI	MILKSHAKERS	LICUADORAS FRAPPÉ	БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ	402
SPREMIAGRUMI	JUICE SQUEEZER	CEDILJKE ZA CITRUSE	ZITRUSPRESSE	EXPRIMIDOR	СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ	404
TRITAGHIACCIO	ICE CRUSHER	DROBILICE ZA LED	EISMÜHLE	PICADORA DE HIELO	ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА	406
GRUPPI MULTIPLI	MULTIPLE GROUP	MULTI GRUPA	MULTI-EINHEIT	GRUPO MÚLTIPLE	БАРНЫЙ КОМБАЙН	408
TOSTIERE SERIE TOP	TOASTER	TOSTERI	TOASTER	PARILLA-TOSTADORA DE BANDEJA	ТОСТЕР	410
TOSTAPANE CONTINUO	CONTINUOUS TOASTER	KONTINUALNI TOSTERI	DURCHLAUF-TOASTER	TOSTADORA DE PAN CONTINUA	НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР	412
PIASTRE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA	PYROCERAM GRILLS	GRIL TOSTERI / PIROKERAMIČKI	GLASKERAMIKPLATTEN	PLACAS DE VITROCERÁMICA	СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА	414
PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA	CAST IRON ELECTRICAL GRILLS	El. GRIL TOSTERI OD LIVENOG GVOŽĐA	GUSSEISENELEKTRO-PLATTEN	PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ	420
CREPIERE ELETTRICHE	ELECTRIC CRÊPES MACHINES	ELEKTRIČNE PALAČINKARE	ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN	MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	426
CREPIERE A GAS	GAS CRÊPES MACHINES	PALAČINKARE NA GAS	GAS CRÊPES-MASCHINEN	MÁQUINA PARA CREPES DE GAS	ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ	430
CUOCI HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	HOT DOG	PERRITO CALIENTE	АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ	432
PRESSAGELATO	ICE CREAM PRESS	PRESE ZA SLADOLED	EISPRESSE	PRENSADOR PARA HELADO	ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО	436

FR150I
FR150P
FR200P

FR150I

FR150P

Blenderi

MIXERS
BLENDERI
MIXER
BATIDORAS
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. Il modello FR200P è dotato di variatore di velocità
Dodatno: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. The FR200P model is equipped with a speed controller.
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

SR Uređaj za pravljenje voćnih mikseva i milkšejkova itd. Kućište obloženo aluminijumskom legurom – mikroprekidač na pokopcu – uklonjivi nož sa četiri oštrice od nerđajućeg čelika – otvor na glavnom poklopcu za dodavanje sastojaka u toku rada– dostupan sa leksan posudom (P) ili posudom od nerđajućeg čelika(I). Model FR200P je opremljen sa regulatorom brzine.
Dodaci: Posuda od nerđajućeg čelika ili leksana .

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl.
Dodatnos: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. El modelo FR200P tiene un variador de velocidad.
Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - модель FR200P имеет регулятор скорости - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали.
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

	FR150I FR150P	FR200P
	0,35 kW	0,75 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	16000 rpm	14000÷24000 rpm
L	1,5 L	2 L
mm	210 x 210 x 490(h) mm	210 x 215 x 485(h) mm
NET Kg	4 Kg	5 Kg
GROSS Kg	5,4 Kg	6,5 Kg
mm	300 x 300 x 530(h) mm	
m³	0,048 m³	
	CE	
FR150I		
FR150P		
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

FR2150I
FR2150P

FR2150I

Blenderi

MIXERS
BLENDERI
MIXER
BATIDORAS
БЛЕНДЕРЫ

IT Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox. I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore. Dodatno: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.

EN Smoothie & milkshake maker etc. Coated aluminium alloy casing - microswitch on lid - removable four-blade knife in stainless steel - cap on lid to add extra ingredients during processing - available with lexan or stainless steel cup. Dual models are equipped with blades unit and mixing unit.
Optional: Stainless steel or lexan cup for smoothies or milkshakes.

SR Uređaj za pravljenje voćnih mikseva i milkšejkova itd. Kućište obloženo legurom aluminijuma – mikroprekidač na pokopcu – uklonjivi nož sa četiri oštrice od nerđajućeg čelika – otvorna glavnom poklopcu za dodavanje sastojaka u toku rada – dostupan sa leksan posudom(P) ili posudom od nerđajučeg čelika(I). Dvostruki modeli opremljeni su jedinicom za usitanjavanje i jedinicom za mešanje.
Dodaci: Posuda od nerđajućeg čelika ili leksana.

DE Maschine zur Zubereitung von Mixgetränken, Milkshakes usw. Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - das Modell FR200P verfügt über einen Geschwindigkeitsregler - Mikroschalter auf dem Deckel - abnehmbares Messer mit vier Klingen ausEdelstahl -Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten in der Arbeitsphase - erhältlich mit Becher aus Lexan oder Edelstahl. Die Doppelte-Modelle sind mit einer Messergruppe und einer Mixer- Gruppe ausgestattet.
Dodatnos: Becher aus Edelstahl oder Lexan für Mixgetränke oder Milkshakes.

ES Máquina para preparar batidos, granizados, etc. Estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - cuchillo extraíble de cuatro cuchillas de acero inoxidable - tapón en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable. Los modelos dobles tienen un grupo cuchilla y un grupo mezclador. Accesorios: vaso de acero inoxidable o de lexan para batidos o para granizados.

RU Прибор для приготовления коктейлей, фраппе и т.д. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - четырехлопастной съемный нож из нержавеющей стали - пробка на крышке для добавления ингредиентов в ходе работы - предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали. Двухстаканные модели оснащены одним ножевым блоком и одним смесительным.
Аксессуары: стакан из нержавеющей стали или из лексана для приготовления коктейлей или фраппе.

	FR2150I	FR2150P
	0,35 + 0,35 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	2 x 16000 rpm	
L	1,5 + 1,5 L	
mm	380 x 210 x 490(h) mm	
NET Kg	8,5 Kg	
GROSS Kg	10 Kg	
mm	530 x 310 x 530(h) mm	
m³	0,087 m³	
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

FR150I

FR150P

FR2150I

Opcionalni dodaci

ACCESSORIES
DODACI
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
АКСЕССУАРЫ

1,5 L	Bicchiere lexan gruppo coltelli. Lexan container with blades. **Posuda od leksana** **sa oštricama.** Becher aus Lexan für Messereinheit. Vaso de lexan con grupo de cuchillas. Стаканы из лексана, узел ножей.	Bicchiere lexan gruppo mescolatore. **Posuda od leksana** **sa mutilicom.** Verre lexan du groupe mélangeur. Becher aus Lexan für Mixereinheit. Vaso de lexan con grupo mezclador. Стаканы из лексана, узел смесителя.	Bicchiere inox gruppo coltelli. Stainless steel container with blades. **Posuda od nerđajućeg** **čelika sa oštricama.** Becher ausEdelstahl für Messereinheit. Vaso de acero inoxidable con grupo de cuchillas. Стаканы из нержавеющей стали, узел ножей.	Bicchiere inox gruppo mescolatore. Stainless steel container with shaker. **Posuda od nerđajućeg** **čelika sa mutilicom.** Becher aus Edelstahl für Mixereinheit. Vaso de acero inoxidable congrupo mezclador. Стаканы из нержавеющей стали, узел смесителя.
€	**Dodatak - Cena na upit +.... RSD**		**Dodatak- Cena na upit +.... RSD**	

2 L	Bicchiere lexan gruppo coltelli Lexan container with blades **Posuda od leksana sa oštricama** Becher aus lexan für Messereinheit Vaso de lexan con grupo cuchilla Стаканы из лексана, узел ножей	Bicchiere lexan gruppo mescolatore Lexan container with shaker **Posuda od leksana sa mutilicom** Becher aus lexan für Mixereinheit Vaso de lexan con grupo mezclador Стаканы из лексана, узел смесителя
€	**Dodatak-Cena na upit + ... RSD**	

FP1I-FP1P
FP2I-FP2P

FP1I

FP1P

FP2I

FP2P

Frape šejkeri

MILKSHAKERS
FRAPE ŠEJKERI
MILKSHAKER
LICUADORAS FRAPPÉ
БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАППЕ

IT Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.

EN Machine to make milkshakes, cocktails, sorbets etc. Aluminum alloy structure - available with lexan or stainless steel cup - automatic ignition system only with cup inserted.

SR Uređaj za pripremu frape šejkova, koktela, sorbea itd.. Kućište od legure aluminijuma – posude dostupne od leksan stakla (P) ili nerđajućeg čelika (I) - automatski sistem paljenja samo kada je umetnuta posuda u ležište.

DE Gerät zur Zubereitung von Milchshakes, Cocktails, Sorbets, etc. Gehäuse aus Aluminiumlegierung - erhältlich mit Lexan- oder Edelstahlbecher - automatische Zündung nur mit eingelegtem Becher.

ES Máquina para realizar batidos, cócteles, sorbetes, etc. Estructura de aleación de aluminio - disponible con vaso de lexan o de acero inoxidable - sistema de encendido automático sólo con el vaso enganchado.

RU Прибор для приготовления фраппе, коктейлей, сорбета и т.п. Корпус из легкого алюминиевого сплава, предлагается в исполнении со стаканом из лексана или из нержавеющей стали, автоматическая система включения, срабатывающая только при установленном стакане.

	FP1I FP1P	FP2I FP2P
	0,12 kW	0,12 + 0,12 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	16000 rpm	
L	0,5 L	0,5 + 0,5 L
mm	150 x 195 x 485(h) mm	300 x 195 x 485(h) mm
NET Kg	2,5 Kg	5 Kg
GROSS Kg	3,5 Kg	6,5 Kg
mm	210 x 250 x 570(h) mm	370 x 250 x 530(h) mm
m³	0,030 m³	0,049 m³
	CE	

FP1I	FP1P	FP2I	FP2P
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +			

SPM
SPL

SPM

SPL

Cediljke za citruse

JUICE SQUEEZER
CEDILJKE ZA CITRUSE
ZITRUSPRESSE EXPRIMIDOR
СОКОВЫЖИМАЛКИ
ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

fimar

IT Spremiagrumi elettrici professionali in lega di alluminio verniciato - vasca, filtro e pigna estraibili - doppia pigna in ABS alimentare. SPM accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - SPL accensione e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta.

EN Professional electric juicer in coated aluminium alloy - removable bowl, filter and cone - double cone in alimentary ABS. SPM automatic switching on and off by pressing on the cone - SPL automatic switching on and off by using the fruit-press lever.

SR Profesionalna električna cediljka za citruse od legure aluminijuma - uklonjiva posuda ,filter i cediljka – dve veličine nastavka za ceđenje od ABS - a. SPM automatsko uključivanje i isključivanje potiskivanjem na zonu cediljke - SPL automatsko uključivanje i isključivanje pomoću poluge za presovanje voća.

DE Professioneller elektrischer Entsafter aus lackierter Aluminiumlegierung - abnehmbarer Behälter, Filter und Kegel - Doppelkegel aus lebensmitteltauglichem ABS. SPM automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Kegels - SPL automatisches Ein- und Ausschalten durch Drücken des Fruchtpressenhebels.

ES Exprimidores eléctricos profesionales de aleación de aluminio pintado - recipiente, filtro y cono extraíbles - doble cono de ABS de uso alimentario.SPM: encendido y apagado automáticos presionando el cono. SPL: accionamiento y apagado automáticos con la palanca empujadora de la fruta.

RU Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - съемные чаша и фильтр - автоматическое включение и выключение путем нажатия на выжимной конус - двойной выжимной конус из пищевого АБС-пластика.
SPL: Профессиональная электрическая соковыжималка для цитрусовых из окрашенного алюминиевого сплава - автоматическое включение и выключение при нажатии и отпускании прижимного рычага для фруктов - съемные чаша, фильтр и выжимной конус.

	SPM	SPL
	0,15 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	500 rpm	
mm	210 x 305 x 330(h) mm	210 x 305 x 365(h) mm
NET Kg	4 Kg	4,5 Kg
GROSS Kg	5 Kg	5,5 Kg
mm	300 x 390 x 440(h) mm	
m³	0,051 m³	
€		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

TRL
ROGM

Drobilica za led

TRL

ROGM

ICE CRUSHER
DROBILICA ZA LED
EISMÜHLE
PICADORA DE HIELO
ЛЕДОВАЯ ДРОБИЛКА

IT Tritaghiaccio professionali adatti per la preparazione di granite e cocktails.
ROGM: Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato. Produzione di ghiaccio a pezzi per cocktails.
TRL: Struttura in ABS - microinterruttore su leva - tramoggia in lega leggera - lama in acciaio inox - espulsione ghiaccio a gravità. Produzione di ghiaccio tritato per granite.

EN Professional ice crusher perfect to prepare granite and cocktails.
ROGM: casing in coated aluminium alloy - microswitch on lid - cup and blade group made of stainless steel - crushed ice size adjustment. Production of ice in pieces for cocktails.
TRL: ABS casing - microswitch on lever - light alloy hopper - stainless steel blade - gravity ice ejection. Production of crushed ice for granite.

SR Profesionalna drobilica za led savršena za pripremu drobljenog leda i koktela.
ROGM: - kućište od legure aluminijuma - mikroprekidač na poklopcu – posuda i oštrice izrađeni od nerđajućeg čelika - podešavanje veličine leda. Izrada leda u komadima za koktele.
TRL: ABS poklopac - mikroprekidač na ručki – posuda za led od legure - oštrica od nerđajućeg čelika – izbacivanje leda pomoću gravitacije. Proizvodnja drobljenog leda za pripremu pića.

DE Professioneller Eisbrecher für die Zubereitung von Granite und Cocktails.
ROGM: Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Mikroschalter am Deckel - Becher- und Klingengruppe aus Edelstahl - Eisgrößenverstellung. Herstellung von Eis in Stücken für Cocktails.
TRL: Gehäuse aus ABS - Mikroschalter am Hebel - Trichter aus Leichtmetall - Edelstahlklinge - Schwerkraft-Eisauswurf. Produktion von Scherbeneis für Granit.

ES Picadoras de hielo profesionales para granizados y cócteles. deshacer el hielo en delicadas
ROGM: estructura de aleación de aluminio pintado - microinterruptor en la tapa - vaso y grupo cuchillas de acero inoxidable - regulador de la medida del hielo triturado. Produce hielo en pedazos para cócteles.
TRL: Estructura de ABS - microinterruptor en la palanca - tolva de aleación ligera - cuchilla de acero inoxidable - expulsión del hielo por gravedad. Produce hielo tridurado para granizados.

RU Профессиональная дробилка для измельчения льда, подходящая для приготовления гранита и коктейлей. **ROGM:** Конструкция из окрашенного алюминиевого сплава - микровыключатель на крышке - стекло и группа лопаток из нержавеющей стали - регулировка размера измельченного льда. Производство льда кусочками для коктейлей. **TRL:** Структура ABS - микровыключатель на рычаге - бункер из легкого сплава - лезвие из нержавеющей стали - гравитационный выброс льда. Производство щебня для гранита.

	ROGM	TRL
	0,15 kW	0,35 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
RPM	800 rpm	1200 rpm
Kg/h	~120 Kg/h	
L	3 L	-
mm	210 x 380 x 490(h) mm	210 x 465 x 310(h) mm
NET Kg	5 Kg	8 Kg
GROSS Kg	6 Kg	9 Kg
mm	300 x 300 x 530(h) mm	280 x 540 x 310(h) mm
m³	0,047 m³	0,046 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

GP2SF
GP2FR
GP3SFF

Multi grupa

GP2SF

GP2FR

GP3SFF

MULTIPLE GROUP
MULTI GRUPA
MULTI-EINHEIT
GRUPO MÚLTIPLE
БАРНЫЙ КОМБАЙН

IT Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti.
GP2SF: composto da spremiagrumi e frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan.
GP2FR: composto da frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e rompighiaccio con bicchiere in acciaio inox.
GP3SFF: composto da spremiagrumi a leva, frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e frullatore -frappè con bicchiere in lexan.

EN Multi-purpose appliances. Painted aluminium alloy casing - independent motors.
GP2SF: composed of a citrus juicer and mixer with 1.5 L lexan cup.
GP2FR: composed of a mixer with 1.5 L lexan cup and ice crusher with stainless steel cup.
GP3SFF: composed of a citrus juicer, mixer with 1.5 L lexan cup and milkshaker with lexan cup.

SR Multi-grupa. Kućište od obojene aluminijske legure - nezavisni motori.
GP2SF: sastavljen od cediljke za citruse i blendera s 1,5 L posudom od leksana.
GP2FR: sastoji se od blendera sa posudom od leksana od 1,5 L i drobilice leda s posudom od nerđajućeg čelika.
GP3SFF: sastoji od cediljke za citruse, blendera sa 1,5 L posudom od leksana i frapešejkera sa posudom od leksana.

DE Machines pour préparer simultanément plusieurs recettes. Corps en alliage d'aluminium léger verni - moteurs indépendants.
GP2SF: composé d'une presse-fruits et d'un mélangeur avec verre lexan de 1,5 L **GP2FR:** composé d'un mixer avec verre lexan de 1,5 L et d'un brise-glace avec verre en acier Inox.
GP3SFF: composé d'un presse-fruits à levier, d'un mixeur avec verre de 1,5 L en lexan et mixeur Milkshakes avec verre lexan.

ES Máquinas para varias preparaciones simultáneas. Estructura de aleación ligera de aluminio pintado - motores independientes.
GP2SF: compuesto por exprimidor y batidora con vaso de 1,5 L de lexan.
GP2FR: compuesto por batidora con vaso de 1,5 Lde lexan y rompe hielo con vaso de acero inoxidable.
GP3SFF: compuesto por exprimidor, batidora con vaso de 1,5 L de lexan y batidoras para batidos con vaso de lexan.

RU Машины для одновременного выполнения различных типов обработки. Окрашенный корпус из легкого алюминиевого сплава - независимые двигатели.
GP2SF: состоит из соковыжималки для цитрусовых и блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана.
GP2FR: состоит из блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и льдодробителя со стаканом из нержавеющей стали.
GP3SFF: состоит из соковыжималки для цитрусовых, блендера со стаканом объемом 1,5 л из лексана и прибор для приготовления фраппе со стаканом из лексана.

	GP2SF	GP2FR	GP3SFF
	0,15 + 0,35 kW		0,15 + 0,35 + 0,12 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
RPM	500 - 16000 rpm	800 - 16000 rpm	500 - 16000 - 16000 rpm
mm	380 x 240 x 490(h) mm		510 x 240 x 500(h) mm
NET Kg	9 Kg		11 Kg
GROSS Kg	10 Kg		12 Kg
mm	530 x 310 x 530(h) mm		
m³	0,087 m³		
€			
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

TOP3D
TOP6D

TOP3D

TOP6D

Toster - TOP

TOASTER
GRILLE-PAIN
TOSTER SA HVATALJKAMA
TOSTADORA
ТОСТЕР

IT Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti – capacità toast 3 (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).

EN Machine to heat pizzas, sandwiches, precooked foods, hamburger, sausages, stuffed toast, piadine, etc. Stainless steel casing - quartz tube heating element operation - timer from 0 to 15 minutes - heating capacity of 3 toasts (mod. TOP3D) and 6 toasts (mod. TOP6D).

SR Uređaj za zagrevanje pica, sendviča, gotove hrane, hamburgera, kobasica, punjenog tosta, piadina itd. Kućište od nerđajućeg čelika – grejni elemenati od kvarcne cevi - tajmer od 0 do 15 minuta - kapacitet grejanja 3 tosta (model TOP3D) i 6 tostova (model TOP6D).

DE Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Gehäuse aus Edelstahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten. Toastkapazität 3 (mod. TOP3D) und 6 (mod. TOP6D).

ES Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, salchichas, tostadas, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos. Capacidad 3 tostadas (mod. TOP3D) e 6 (mod. TOP6D).

RU Машина для разогрева пиццы, сэндвичей, полуфабрикатов, гамбургеров, колбас, фаршированных тостов, пиадин и др. Корпус из нержавеющей стали - кварцевый трубчатый нагревательный элемент - таймер от 0 до 15 минут - мощность нагрева 3 тостов (модель TOP3D) и 6 тостов (модель TOP6D).

	TOP3D	TOP6D
	2,2 kW	3,3 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	Mehanička - Mechanical - Механический 0÷15'	
	370 x 230 x 90(h) mm	370 x 230 x 180(h) mm
mm	490 x 250 x 230(h) mm	490 x 250 x 350(h) mm
NET Kg	8 Kg	9,5 Kg
GROSS Kg	10 Kg	11,5 Kg
mm	590 x 360 x 340(h) mm	590 x 370 x 490(h) mm
m³	0,073 m³	0,107 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	
	Griglia - Grill – Rešetka - Rost - Parrilla - Решётка + RSD	

TOC
TOCS

Kontinualni toster

TOC

CONTINUOUS TOASTER
KONTINUIRANI TOSTER
DURCHLAUF-TOASTER
TOSTADORA DE PAN CONTINUA
НЕПРЕРЫВНЫЙ ТОСТЕР

IT Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.

EN Continuous bread slice toaster. Stainless steel casing - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

SR Kontinualni toster. - Kućište od nerđajućeg čelika – rotirajuća podloga za tostiranje od nerđajućeg čelika - komora za pečenje presvučena izolacionim materijalom - motor koji se sam hladi sa ugrađenim zupčastim motorom - Podešavanje brzine okretanja podloge za tostiranje – funkcija otpornika sa kvarcnim cevima - snaga blok cevi za bolje podešavanje potrebne toplote - Ventilator za raspodelu toplote.

DE Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Gehäuse aus Edelstahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

ES Máquina para tostar rebanadas de pan en proceso continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor con autoventilado y reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para regular el calor necesario - ventilador para disipar el calor.

RU Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотная обжарочная поверхность из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочной поверхности, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.

	TOC	TOCS
	3 kW	2,6 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	305 x 410 mm	220 x 330 mm
Kg/h	150÷480 (n°)	80÷360 (n°)
	100÷360''	75÷270''
mm	450 x 680 x 390(h) mm	370 x 480 x 340(h) mm
NET Kg	22 Kg	16 Kg
GROSS Kg	25 Kg	18 Kg
mm	550 x 720 x 480(h) mm	420 x 560 x 450(h) mm
m³	0,190 m³	0,106 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение **+ RSD**	

PV27LL
PV27LR

PV27LR

Preklopni gril tosteri – staklenokeramičke ploče

PYROCERAM GRILLS

Preklopni gril tosteri-staklokeramičke ploče
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

SR Električni preklopni gril toster sa staklenokeramičkim pločama pogodan je za zagrevanje sendviča i za pečenje mesa, ribe, povrća, itd. Zahvaljujući upotrebi infracrvenih elemenata, oni brzo dostižu zadatu temperaturu. Konstrukcija od nerđajućeg čelika i stakleno-keramičke površine za pečenje od eurokera čine postupak čišćenja vrlo jednostavnim. Automatsko balansirane gornje površine, glatke ili rebraste - glatka donja površina, debljina 5 mm - toplotna izolacija od keramičkih vlakana - električni sistem od silikonskog stakla - sigurnosni termostat.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelsstah und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV27LL	PV27LR
	1,7 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	270 x 300 mm	
	Glatka - Glatka Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Glatka - Rebrasta Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50÷300°C	
mm	340 x 450x190/600(h) mm	
NET Kg	11,5 Kg	
GROSS Kg	13,5 Kg	
mm	430 x 540 x 270(h) mm	
m³	0,062 m³	
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
Donja površina za pečenje je uvek glatka.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PV40LL
PV40LR

PV40LR

PV40LL

Preklopni gril tosteri – staklenokeramičke ploče

PYROCERAM GRILLS PLAQUE
Preklopni gril tosteri-staklokeramičke ploče
GLASKERAMIKPLATTEN PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

SR Električni preklopni gril toster sa staklenokeramičkim pločama pogodan je za zagrevanje sendviča i za pečenje mesa, ribe, povrća, itd. Zahvaljujući upotrebi infracrvenih elemenata, oni brzo dostižu zadatu temperaturu. Konstrukcija od nerđajućeg čelika i stakleno-keramičke površine za pečenje od eurokera čine postupak čišćenja vrlo jednostavnim. Automatsko balansiranje gornje površine, glatke ili rebraste - glatka donja površina, debljina 5 mm - toplotna izolacija od keramičkih vlakana - električni sistem od silikonskog stakla - sigurnosni termostat.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV40LL	PV40LR
	2 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	400 x 300 mm	
	Glatka - Glatka Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Glatka - Rebrasta Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный
	50÷300°C	
mm	490 x 450 x190/600(h) mm	
NET Kg	15,5 Kg	
GROSS Kg	17 Kg	
mm	530 x 580 x 360(h) mm	
m³	0,110 m³	
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
Donja površina za pečenje je uvek glatka.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PV55LL
PV55LR

PV50LR

Preklopni gril tosteri – staklenokeramičke ploče

PYROCERAM GRILLS
Preklopni gril tosteri-staklokeramičke ploče
GLASKERAMIKPLATTEN
PLACAS DE VITROCERÁMICA
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, lisce o rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceramica - impianto elettrico in siliconvetro - termostato di sicurezza.

EN The electric contact grill in glass ceramic are suitable to warm sandwiches up and to cook meat, fish, vegetables, etc.. Thanks to the utilisation of the infrared elements, they rapidly reach the temperature set. The stainless steel structure and the glass ceramic cooking surfaces by eurokera make the cleaning operation very easy. Auto-balanced upper surfaces, smooth or ribbed - smooth bottom surface, 5 mm thick - thermal insulation in ceramic-fibre - electrical system in silicon-glass - safety thermostat.

SR Električni preklopni gril toster sa staklenokeramičkim pločama pogodan je za zagrevanje sendviča i za pečenje mesa, ribe, povrća, itd. Zahvaljujući upotrebi infracrvenih elemenata, oni brzo dostižu zadatu temperaturu. Konstrukcija od nerđajućeg čelika i stakleno-keramičke površine za pečenje od eurokera čine postupak čišćenja vrlo jednostavnim. Automatski balansirane gornje površine, glatke ili rebraste - glatka donja površina, debljina 5 mm - toplotna izolacija od keramičkih vlakana - električni sistem od silikonskog stakla - sigurnosni termostat.

DE Die Elektroplatten aus Glaskeramik werden zum Rösten von Toastbrot und Brötchen und zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. verwendet. Dank dem Gebrauch von Infrarotheizelementen erreichen sie die eingestellte Temperatur äußerst schnell. Dank des Gehäuse aus Edelstahl und den Kochplatten aus Glaskeramik eurokera sind sie äußerst einfach zu reinigen. Glatte oder gestreifte selbstausgleichende obere Platten - Glatte untere Platte, Dicke 5 mm - Wärmeisolierung aus Keramikfaser - Elektroanlage aus Siliconglas - Sicherheitsthermostat.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placas de cocción vitrocerámicas "eurokera" - resistencias de infrarrojos. Placas superiores auto-equilibradas, lisas o rayadas - placa inferior lisa, espesor 5 mm - aislamiento térmico de fibrocerámica - instalación eléctrica de vidrio siliconado - termostato de seguridad.

RU Электрические стеклокерамические плиты предназначены для быстрого разогревания тостового хлеба и бутербродов или приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Они быстро достигают заданной температуры благодаря инфракрасным сопротивлениям. Корпус из нержавеющей стали и плиты из стеклокерамики eurokera способствуют быстрой очистке при уходе. Верхние плиты с автоматической балансировкой и гладкой или рифлёной жарочной поверхностью - гладкая нижняя плита толщиной 5 мм - теплоизоляция из фиброкерамики - электропроводка из стеклосиликона - предохранительный термостат.

	PV55LL	PV55LR
	3,4 kW	
3 Ph	230V/3N/50-60Hz - 400V/3N/50-60Hz	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	550 x 300 mm	
	Glatka- Glatka Smooth-Smooth Гладкий-Гладкий	Glatka - Rebrasta Smooth- Grooved Гладкий / Рифлёный
	50÷300°C	
mm	630 x 450 x 190/600(h) mm	
NET Kg	23 Kg	
GROSS Kg	32 Kg	
mm	730 x 530 x 410(h) mm	
m³	0,159 m³	
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

* La superficie di cottura inferiore è sempre liscia.
The lower cooking surface is always smooth.
Donja površina za pečenje je uvek glatka.
Die untere Kochfläche ist immer glatt.
La superficie de cocción inferior es siempre lisa.
Нижняя варочная поверхность всегда гладкая.

PE25LN
PE25RN

PE25LN

Preklopni gril tosteri od livenog gvožđa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
Preklopni gril tosteri od livenog gvožđa
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

fimar

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.

EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth or ribbed cooking surface.

SR Uređaj za pečenje i grejanje mesa, ribe, jaja, povrća, sira, punjenog tosta, sendviča itd. Kućište od nerđajućeg čelika - ploča za pečenje od livenog gvožđa, koja dugo održava temperaturu - grejni elementi smešteni direktno na ploče kako bi se garantovala bolja provodljivost - sigurnosni termostat – samo-balansirana preklopna gornja ploča - dostupan s glatkom ili rebrastom površinom za pečenje.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Машина для приготовления и нагрева мяса, рыбы, яиц, овощей, сыра, фаршированных тостов, сэндвичей и т.д.. Конструкция из нержавеющей стали - чугунная варочная панель, подвергнутая пескоструйной обработке, способная поддерживать температуру в течение длительного времени - сопротивление контакту с варочной панелью для обеспечения лучшей проводимости - безопасный термостат - самобалансирующаяся верхняя панель - предлагается с гладкой или полосатой поверхностью.

	PE25LN	PE25RN
	1,8 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	240 x 230 mm	
	Glatka dole- Rebrasta Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный	Rebrasta dole - Rebrasta Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный
	50÷300°C	
mm	320 x 360 x 200/520(h) mm	
NET Kg	16 Kg	
GROSS Kg	18 Kg	
mm	450 x 460 x 300 (h) mm	
m³	0,062 m³	
€	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение + €	

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
Gornja površina za pečenje uvek je rebrasta.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

PE35LN
PE35RN

PE35LN

PE35RN

Preklopni gril tosteri
od livenog gvožđa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
Preklopni gril tosteri od livenog gvožđa
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

fimar

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - la superficie di cottura superiore rigata - disponibili con piano di cottura liscio o rigato.

EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - ribbed upper cooking surface - available with smooth or ribbed cooking surface.

SR Uređaj za pečenje i grejanje mesa, ribe, jaja, povrća, sira, punjenog tosta, sendviča itd. Kućište od nerđajućeg čelika - ploča za kuvanje od livenog gvožđa, koja dugo održava temperaturu - grejni elementi smešteni direktno na ploče kako bi se garantovala bolja provodljivost - sigurnosni termostat – samo-balansirana preklopna gornja ploča - rebrasta gornja ploča za grejanje - dostupan s glatkom ili rebrastom površinom za pečenje
.

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw.Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heitzelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - Die obere Kochfläche ist immer gerillt- erhältlich mit glatter oder gerillter Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сандвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости
- предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой или рифленой.

	PE35LN	PE35RN
	2,2 kW	
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
mm	340 x 230 mm	
	Glatka- Rebrasta Smooth-Grooved Гладкий / Рифлёный	Rebrasta - Rebrasta Grooved-Grooved Рифлёный-Рифлёный
	50÷300°C	
mm	420 x 360 x 200/520(h) mm	
NET Kg	22 Kg	
GROSS Kg	24 Kg	
mm	560 x 470 x 300(h) mm	
m³	0,079 m³	
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
Gornja površina za pečenje uvek je rebrasta.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

PE50LN
PE50RN
PE50MN

PE50LN

PE50RN

PE50MN

Preklopni gril tosteri od livenog gvožđa

CAST IRON ELECTRICAL GRILLS
Preklopni gril tosteri od livenog gvožđa
GUSSEISENELEKTROPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS DE FUNDICIÓN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

IT Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa sabbiata, in grado di mantenere a lungo la temperatura - resistenze a contatto con le piastre per garantire una migliore conducibilità - termostato di sicurezza - piastra superiore auto-bilanciata - disponibili con piano di cottura liscio, rigato o misto.

EN Machine for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, stuffed toast, sandwiches, etc. Stainless steel casing - sandblasted cast iron cooking plate, which maintains the temperature for a long time - heating elements placed directly on the plates to guarantee better conductivity - safety thermostat - self-balanced upper plate - available with smooth, ribbed or mixed cooking surface.

SR Uređaj za pečenje i grejanje mesa, ribe, jaja, povrća, sira, punjenog tosta, sendviča itd. Kućište od nerđajućeg čelika - ploča za kuvanje od livenog gvožđa, koja dugo održava temperaturu - grejni elementi smešteni direktno na ploče kako bi se garantovala bolja provodljivost - sigurnosni termostat – samo-balansirana preklopna gornja ploča – dostupan s glatkom, rebrastom ili mešovitom površinom za pečenje

DE Maschine zum Garen und Erhitzen von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, gefüllten Toasts, Broten usw. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem Gusseisen, geeignet zur langfristigen Beibehaltung der Temperatur - Heizelemente zur besseren Wärmeleitfähigkeit - Sicherheitsthermostat - obere selbsttätige ausbalancierte Platte - erhältlich mit glatter, gerillter oder Kombi Kochfläche.

ES Máquina para cocinar y calentar carne, pescados, huevos, verdura, queso, tostadas, bocadillos. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido arenado, que permite mantener la temperatura - resistencias en contacto con las placas para la mejor conductibilidad - termostato de seguridad. Placa superior auto-equilibrada rayada. Diponible con plano de cocción liso o rayado.

RU Прибор для приготовления и разогревания мяса, рыбы, овощей - сыров, сандвичей - бутербродов и т.п. Корпус из нержавеющей стали - жарочная плита из чугуна с пескоструйной обработкой - которая способна сохранять тепло в течение длительного времени - нагревательные элементы - контактирующие с плитами для обеспечения лучшей проводимости - предохранительный термостат- верхняя плита с автоматической балансировкой - жарочная плита предлагается гладкой, рифленой или комбинированной.

	PE50LN	PE50RN	PE50MN
	3,6 kW		
3 Ph	400V/3N/50-60Hz		
1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
mm	480 x 230 mm		
	Glatka -Rebrasta Smooth-Grooved	Rebrasta - Rebrasta Grooved-Grooved	Mešana - Rebrasta Mixed-Grooved
	50÷300°C		
mm	570 x 360 x 200/520(h) mm		
NET Kg	27 Kg		
GROSS Kg	34 Kg		
mm	690 x 450 x 380(h) mm		
m³	0,118 m³		
	CE		
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +		

* La superficie di cottura superiore è sempre rigata.
The upper cooking surface is always ribbed.
Gornja površina za pečenje uvek je rebrasta.
Die obere Kochfläche ist immer gerillt.
La superficie de cocción superior siempre es rayada.
Верхняя варочная поверхность всегда рифлёная.

CRPN
CRP2N

CRPN

CRP2N

Palačinkare električne

ELECTRIC CRÊPES MACHINES
PALAČINKARE ELEKTRIČNE
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3’ circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.

EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.

SR Uređaj za pripremu slatkih ili slanih palačinki. Kućište od nerđajućeg čelika - ploča za pečenje od livenog gvožđa s neklizajućom površinom - dostupna s jednom ili dve ploče za pečenje - vreme pečenja od oko 1' do 3' - termostat za regulaciju temperature na svakoj ploči - dvostruke ploče s nezavisnim radom.

DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.

RU Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

	CRPN	CRP2N
	2,4 kW	2,4 + 2,4 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
mm	ø 350 mm	ø 350 mm x 2
	50÷300°C	
mm	370 x 370 x 140(h) mm	760 x 370 x 140(h) mm
NET Kg	12 Kg	23 Kg
GROSS Kg	14 Kg	25 Kg
mm	500 x 430 x 214(h) mm	810 x 430 x 214(h) mm
m³	0,046 m³	0,074 m³
	CE	

Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +

CRP4
CRP42

CRP42

Palačinkare električne

ELECTRIC CRÊPES MACHINES
PALAČINKARE ELEKTRIČNE
ELEKTRISCHE CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

fimar

IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - tempo di cottura da 1 a 3’ circa - termostato per la regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.

EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - cooking time from about 1 to 3' - thermostat for the temperature regulation on each plate - double plates with independent operation.

SR Uređaj za pripremu slatkih ili slanih palačinki. Kućište od nerđajućeg čelika - ploča za pečenje od livenog gvožđa s neklizajućom površinom - dostupna s jednom ili dve ploče za pečenje - vreme pečenja od oko 1' do 3' - termostat za regulaciju temperature na svakoj ploči - dvostruke ploče s nezavisnim radom.

DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - tiempo de cocción de 1 a 3 minutos - termostato para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.

RU Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, время приготовления от 1 до 3 футов - термостат для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

	CRP4	CRP42
	2,75 kW	2,75 + 2,75 kW
3 Ph	-	400V/3N/50-60Hz
1 Ph	230V/1N/50-60Hz	-
mm	ø 400 mm	ø 400 mm x 2
	50÷300°C	
mm	400 x 470 x 120(h) mm	810 x 470 x 120(h) mm
NET Kg	16 Kg	29 Kg
GROSS Kg	18 Kg	35 Kg
mm	530 x 580 x 230(h) mm	960 x 540 x 360(h) mm
m³	0,070 m³	0,187 m³
	CE	
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +	

CR400G1
CR400G2

CR400G1

CR400G2

Palačinkare na gas

GAS CRÊPES MACHINES
PALAČINKARE NA GAS
CRÊPES-MASCHINEN
MÁQUINA PARA CREPES DE GAS
ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

IT Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a GPL, in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente- temperatura di cottura da 1 a 3' circa - allacciamento gas standard 1/2"G.

EN Machines for the preparation of sweet or savoury crepes. Stainless steel casing - cast iron cooking plate with non-slip multi-line surface - available with one or two cooking plates - LPG power supply, supplied with natural gas set - eight position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - double hobs with independent operation - cooking time from approx. 1 to 3' - standard gas connection 1/2"G.

SR Mašine za pripremu slatkih ili slanih palačinki. Kućište od nerđajućeg čelika - ploča za pečenje od livenog gvožđa s neklizajućom površinom - dostupna s jednom ili dve ploče za pečenje – LPG napajanje ,opremljeno sa setom za prirodni gas – regulator sa osam pozicija snage plamena - piezoelektrično paljenje – podesive nogare - dvostruke ploče za pečenje sa samostalnim radom - vreme pečenja oko 1' do 3' - standardni priključak za gas 1/2 "G.

DE Gehäuse aus Edelstahl. Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Versorgung, geliefert mit Erdgas-Kit - Flammenleistungsregler mit acht Positionen - Zündung mit Piezoelektrik - verstellbare Füße - Doppelkochfelder mit unabhängiger Bedienung - Garzeit von ca. 1 bis 3' - Standard-Gasanschluss 1/2"G.

ES Máquina para preparar crepes dulces o saladas. Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de fundición con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en la dotación kit para metano - regulador de la potencia de la llama con ocho opciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente - temperatura de cocción de 1 a 3 minutos - conexión gas estándar 1/2"G.

RU Машины для приготовления сладких или соленых блинчиков. Корпус из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности - температура приготовления прибл. от 1 до 3' - стандартное газовое соединение 1/2"G.

	CR400G1	CR400G2
	3,6 kW	3,6 + 3,6 kW
	50÷280°C	
kcal/h BTU/h	3600 kcal/h 14286 BTU/h	3600 + 3600 kcal/h 14286 + 14826 BTU/h
METANO METHANE METAHA	G20 = 0,34 m³/h G25 = 0,41 m³/h	G20 = 0,34 + 0,34 m³/h G25 = 0,41 + 0,41 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 0,23 Kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 Kg/h
	N° 1 (Gorionici - Burners - Горелки)	N° 2 (Gorionici - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelektrično - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelektrično - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
mm	ø 400 mm	ø 400 mm x 2
mm	480 x 480 x 270(h) mm	900 x 480 x 270(h) mm
NET Kg	23 Kg	46 Kg
GROSS Kg	26 Kg	52 Kg
mm	530 x 530 x 330(h) mm	960 x 540 x 450(h) mm
m³	0,093 m³	0,233 m³
	CE	

WD3

WD3

Hot Dog

HOT DOG
HOT DOG
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

IT Macchina per riscaldare e cuocere panini e würstel. Struttura in acciaio inox - tre punzoni per riscaldare il pane - termostato 30÷90°C - campana in vetro con all'interno cestello inox per cottura würstel a bagno maria.

EN Machine for heating and cooking hot dog buns and sausages. Stainless steel casing - three buns heating plots - thermostat from 30 to 90°C - glass cylinder with internal stainless steel bowl to heat sausages in a water bath.

SR Uređaj za grejanje i kuvanje hot dog-ova, kobasica i kifli za hot dog. Kućište od nerđajućeg čelika, tri grejača za hot dog kifle – termostat od 30 do 90°C . Stakleni cilindar sa unutrašnjom posudom od nerđajućeg čelika za grejanje kobasica i viršli u vodi.

DE Maschine zum Erwärmen und Kochen von Brötchen und Würstchen. Gehäuse aus Edelstahl - drei Heizstiften zum Erwärmen des Brotes - Thermostat von 30 bis 90°C - Glaszylinder mit innenliegender Edelstahlwanne fürs Heizen von Würsten im Wasserbad.

ES Máquina para calentar y cocinar pan y salchichas. Estructura de acero inoxidable - tres punzones para calentar el pan - termostato 30÷90 °C - campana de vidrio con cesta interna de acero inoxidable para calentar salchichas en baño maría.

RU Прибор для разогревания и приготовления булочек и сосисок. Корпус из нержавеющей стали, три штыря для разогревания булочек, термостат на 30÷90°C, стеклянный колпак, внутри которого помещена корзинка из нержавеющей стали для приготовления сосисок на пару.

WD3
1,1 kW
230V/1N/50-60Hz
30÷90°C
480 x 300 x 350(h) mm
10 Kg
11 Kg
540 x 350 x 380(h) mm
0,072 m³
CE
Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +

RW8

RW8

Wurstel hot dog – roler za pečenje kobasica i viršli

HOT DOG
Wurstel hot dog – roler za pečenje kobasica i viršli
АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

IT Macchina per riscaldare e cuocere würstel e salsicce - cottura rapida ed uniforme che conferisce ai prodotti il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia senza che sia necessario rigirarli manualmente - carcassa in acciaio inox - rulli in acciaio inox AISI 304 - resistenze elettriche corazzate poste all'interno dei rulli - cassetto raccolta residui di cottura - 3 livelli di potenza - 8 rulli di ø 25 mm con possibilità di cottura fino ad un massimo di 14 Wurstel.

EN Hot dog and sausage heating and cooking machine - fast and even cooking that confers products the flavour and colour typical of grilling with no need for manual intervention - stainless steel casing - AISI 304 stainless steel rollers - reinforced electric heating elements inside the rollers - cooking residue drip tray - 3 cooking power levels - 8 rollers ø 25 mm to cook up to a maximum of 14 sausages.

SR Roler za grejanje i pečenje kobasica i viršli – brzo i ravnomerno pečenje koje proizvodima daje ukus i boju karakterističnu za roštilj bez potrebe za ručnim radom - kućište od nerđajućeg čelika – valjci od nerđajućeg čelika AISI 304 – ojačani grejni elementi u valjcima – posuda za kapanje ostataka od pečenja – 3 nivoa pečenja – 8 valjaka ø 25 mm za pečenje do 14 kobasica.

DE Maschine zum Erwärmen und Garen verschiedener Würstchen - schnelles und gleichmäßiges Garen, um den Produkten den typischen Geschmack und die typische Farbe des Grillens ohne manuelles Eingreifen zu verleihen - Edelstahlgehäuse - Rollen aus Edelstahl AISI 304 - verstärkte elektrische Heizstäbe in den Rollen - Schublade zum Sammeln von Garrückständen - 3 Leistungsstufen - 8 Rollen mit einem ø von 25 mm für das Kochen von bis zu maximal 14 Würstchen.

ES Máquina para calentar y cocinar perritos calientes y salchichas - cocción rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente - carcasa de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable AISI 304 - resistencias eléctricas blindadas colocadas dentro de los rodillos - cajón de recolección de los residuos de la cocción - 3 niveles de potencia de cocción. 8 rodillos de ø 25 mm. Capacidad hasta 14 salchichas.

RU Машина для нагрева и выпечки колбас и колбас - быстрая и равномерная выпечка, придающая продуктам вкус и цвет, характерные для приготовления на гриле. без необходимости поворачивать их вручную - корпус из нержавеющей стали - валики из нержавеющей стали AISI 304 - бронированные электрические сопротивления внутри валиков - ящик для сбора остатков пищи - 3 уровня мощности - 8 валиков диаметром 25 мм с возможностью приготовления до 14 колбас.

	RW8
	1,8 kW
1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	ø 25 mm - 350 mm
mm	460 x 350 x 200(h) mm
NET Kg	11 Kg
GROSS Kg	12 Kg
mm	590 x 440 x 270(h) mm
m³	0,070 m³
	CE
	Specijalni Naponi - Разное питающее напряжение +

PGEL

PGEL

Presa za sladoled

ICE CREAM PRESS
PRESA ZA SLADOLED-ŠPAGETI AJS
EISPRESSE
PRENSADOR PARA HELADO
ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

fimar

IT Macchina per pressare il gelato in grado di ottenere diversi tipi di forme come spaghetti, tagliatelle o asparagi grazie all'utilizzo di diversi bicchieri. Struttura in alluminio - bicchiere in lega speciale anodizzata - dotato di bicchiere per spaghetti.
Dodatno: bicchiere tagliatelle e bicchiere asparagi.

EN Manual small press to make ice-cream spaghetti, tagliatelle or asparagus using different cups. Aluminium casing - Specijalni anodized alloy cup - equipped with spaghetti cup.
Dodatno: tagliatelle and asparagus cup.

SR Ručna presa za pravljenje špageta od sladoleda, taljateli ili debljih špageta koristeći različite kalupe. Kućište od aluminijuma – specijalni kalup od anodizirane legure – opremljena sa kalupom za špagete.
Dodaci: kalup za taljatele i špagete.

DE Kleine manuelle Presse zur Herstellung von Spaghetti-, Tagliatelle- oder Spargeleis durch verschiedene Bechern. Aluminiumgehäuse - spezieller eloxierter Aluminiumbecher - ausgestattet mit Spaghettibecher.
Zubehör: Tagliatelle und Spargelbecher.

ES Pequeño prensador manual para moldear el helado y obtener fideos, tallarines o espárragos de helado, dependiendo del vaso que se usa. Estructura de aluminio - vaso de aleación eSpecijalni anodizada - Vaso para fideos.
Accesorios: Vaso para tallarines y vaso para espárragos.

RU Небольшой ручной пресс при помощи которого, используя различные стаканы, можно получать мороженое различных форм типа “спагетти”, “лапша” или “спаржа”. Алюминиевый каркас, стакан из специального сплава с анодированием, оснащен стаканом для “спагетти”.
Аксессуары: стакан для мороженого типа “лапша” и стакан для мороженого типа “спаржа”.

	PGEL
mm	205 x 245 x 520(h) mm
NET Kg	3 Kg
GROSS Kg	4 Kg
mm	230 x 220 x 520(h) mm
m^3	0,026 m^3
	CE
	Bicchiere per asparagi - Asparagus cup – Kalup za deblje špagete Spargelbechern - Vaso para espárragos - Стакан для “спаржи”
	Bicchiere per tagliatelle - Tagliatelle cup – Kalup za taljatele Tagliatellebechern - Vaso para tallarines - Стакан для “тальятелле"

tatticadv.it

fimar®

JUBILEJ I TRADICIJA

Fimar S.p.a.
Autorizovani diler i serviser MONERA export-import d.o.o., 21000 Novi Sad, Srbija
t. +38163502208,+381638066432,+38121493059,+38121493706
office@monera.rs – www.monera.rs

FIMARSPA.IT