

LISTINO PREZZI
PRICE LIST
PREISLISTE
LISTADO DE PRECIOS
2021-2022



SW
Swedlinghaus

+5%

MACCHINE ALIMENTARI FOOD PROCESSING MACHINES / MACHINES ALIMENTAIRES
LEBENSMITTMASCHINEN / MÁQUINAS ALIMENTAIRES





Swedlinghaus



AF350 GR TOP

LINEA TOP



AF350 VS PRO

LINEA PRO



AF300 HVS

LINEA HORECA

MODELLI CON UN NUOVO RESTYLING EFFICACI E SOLIDI PER UNA DURATA GARANTITA NEL TEMPO

MODELS WITH A NEW RESTYLING EFFECTIVE AND SOLID FOR ONE DURATION GUARANTEED OVER TIME
MODELLE MIT A NEUES RESTYLING EFFEKTIV UND SOLIDE FÜR EINEN DAUER IM ZEITRAUM GARANTIERT
MODÈLES AVEC UN NOUVEAU RESTYLE EFFICACE ET SOLIDE POUR UN DURÉE GARANTIE DANS LE TEMPS
MODELOS CON UN NUEVO RESTYLING EFECTIVO Y SÓLIDO PARA UNO DURACIÓN GARANTIZADA EN EL TIEMPO



ELEVATI STANDARD DI PRODUZIONE

HIGH PRODUCTION STANDARDS / HOHE PRODUKTIONSSTANDARDS / DES NORMES DE PRODUCTION ÉLEVÉES / ALTOS ESTÁNDARES DE PRODUCCIÓN

UTILIZZARE MATERIALI SCELTI, UNA CURA NEL MONTAGGIO CON UNA NUOVA LINEA DI PRODUZIONE, STUDIATA E CONCEPITA PER IL MASSIMO COMFORT PER CHI LAVORA E OTTIMIZZARE LA COSTRUZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI

USE SELECT MATERIALS, ASSEMBLY CARE WITH A NEW LINE OF PRODUCTION, DESIGNED AND DESIGNED FOR MAXIMUM COMFORT FOR THOSE WHO WORK AND OPTIMIZE THE CONSTRUCTION OF OUR PRODUCTS / VERWENDEN AUSGEWÄHLTE MATERIALIEN, MONTAGEPFLEGE MIT EINER NEUEN LINIE VONPRODUKTION, ENTWICKELT UND ENTWICKELT FÜR MAXIMALEN KOMFORT FÜR JENE, DIE ARBEITEN UND DIE KONSTRUKTION UNSERER PRODUKTE OPTIMIEREN / UTILISER DES MATÉRIAUX SÉLECTIONNÉS, UN SOIN D'ASSEMBLAGE AVEC UNE NOUVELLE LIGNE DE UNE PRODUCTION, CONÇUE ET CONÇUE POUR UN MAXIMUM DE CONFORT POUR CEUX QUI TRAVAILLENT ET OPTIMISENT LA CONSTRUCTION DE NOS PRODUITS / UTILIZAR MATERIALES SELECCIONADOS, CUIDADO DE MONTAJE CON UNA NUEVA LÍNEA DE PRODUCCIÓN, DISEÑADA PARA LA MÁXIMA COMODIDAD PARA LOS QUE TRABAJAN Y OPTIMIZAN LA CONSTRUCCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS



UN MARCHIO SOLIDO E GARANTITO

A SOLID AND GUARANTEED BRAND / EINE SOLIDE UND GARANTIERTE MARKE / UNE MARQUE SOLIDE ET GARANTIE / UNA MARCA SOLIDA Y GARANTIZADA

TUTTE LE NOSTRE MACCHINE RISPONDONO AD ELEVATI STANDARD DI COSTRUZIONE, PER GARANTIRE LA CERTEZZA E L'AFFIDABILITÀ DEL LORO UTILIZZO. SWEDLINGHAUS È SINONIMO DI CERTEZZA.

ALL OUR MACHINES RESPOND TO HIGH CONSTRUCTION STANDARDS, TO GUARANTEE THE CERTAINTY AND RELIABILITY OF THEIR USE. SWEDLINGHAUS IS SYNONYMOUS WITH CERTAINTY. / ALLE UNSERE MASCHINEN REAGIEREN AUF HOHE KONSTRUKTIONSANSPRÜCHE, UM DIE SICHERHEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT ZU GARANTIEREN VON IHREM GEBRAUCH. SWEDLINGHAUS IST EIN SYNONYM MIT SICHERHEIT. / TOUTES NOS MACHINES RÉPONDENT À DES NORMES DE CONSTRUCTION ÉLEVÉES, POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LA FIABILITÉ DE LEUR UTILISATION. SWEDLINGHAUS EST SYNONYME DE CERTITUDE. / TODAS NUESTRAS MÁQUINAS RESPONDEN A ALTOS ESTÁNDARES DE CONSTRUCCIÓN, PARA GARANTIZAR LA CERTEZA Y FIABILIDAD DE SU USO. SWEDLINGHAUS ES SINÓNIMO DE CERTEZA.



UNA ECCELLENZA ITALIANA

AN ITALIAN EXCELLENCE / EINE ITALIENISCHE EXZELLENZ / UNE EXCELLENCE ITALIENNE / UNA EXCELENCIA ITALIANA

UN' AZIENDA ITALIANA, LEADER NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE, HO.RE.CA E GRUPPI ALIMENTARI NELLA PRODUZIONE E VENDITA DI MACCHINE ALIMENTARI

AN ITALIAN COMPANY, LEADER IN THE RESTAURANT SECTOR, HO.RE.CA AND FOOD GROUP IN THE PRODUCTION AND SALE OF FOOD MACHINES / EIN ITALIENISCHES UNTERNEHMEN, FÜHREND IM RESTAURANT-SEKTOR, HO.RE.CA UND LEBENSMITTELGRUPPEN IN DER HERSTELLUNG UND VERKAUF VON LEBENSMITTELMASCHINEN / UNE ENTREPRISE ITALIENNE, LEADER DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION, HO.RE.CA ET GROUPES ALIMENTAIRES DANS LA PRODUCTION ET LA VENTE DE MACHINES ALIMENTAIRES / UNA EMPRESA ITALIANA, LÍDER EN EL SECTOR RESTAURANTE, HO.RE.CA Y GRUPOS ALIMENTARIOS EN LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE MÁQUINAS ALIMENTARIAS

INDICE
Italiano / Inglese
Tedesco

LINEA TOP - Top series - Serie Top	pag06
LINEA PRO - Pro series - Serie Pro	pag10
LINEA HORECA - Horeca series - Serie Horeca	pag20
VOLANO - Flywheel manual slicers - Schwundgrad-Aufschnittmaschinen	pag24
SEGAOSSI - Bone bandsaws - Knochenbandsäge	pag30
SOTTOVUOTO - Vacuum packing machines - Vakuumverpackungsmaschinen	pag34
TERMOSIGILLATRICI - Thermosealing machines - Thermoversiegler	pag42
ARTICOLI VARI - Various items - Verschiedene Artikel	pag46
TRITACARNE - Meat Mincers - Fleischwolfe	pag52
MESCOLATORI CARNE - Meat mixers - Fleischmischer	pag56
INSACCATRICI - Sausage stuffers - Wurstfullmaschinen	pag60
GRATTUGIE - Cheese graters - Käse Reiben	pag62
GRUPPI COMBINATI - Combined meat mincers and cheese graters Kombi-Fleischwolf und Käse Reibe	pag66
CUTTER PROFESSIONALI - Food processor - Cutter	pag68
MONDO PIZZA - Pizza World - Pizzawelt	pag76
MACCHINE PASTA FRESCA - Pasta machines - Nudelmaschinen	pag80
LA SCOTTARELLA - SISTEMI DI COTTURA VERTICALE Vertical cooking system - Vertikales Kochsystem	pag88

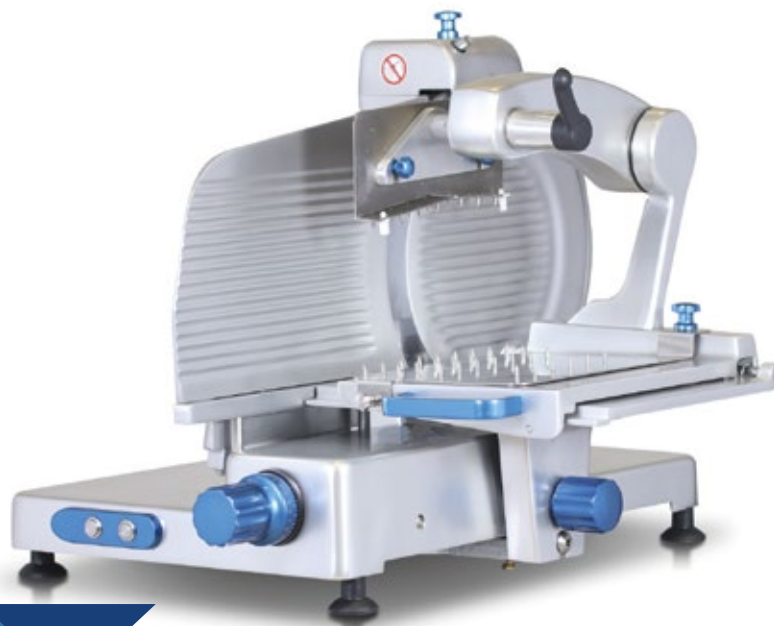
INDICE
Francesce / Spagnolo

Série Top - Serie Top	pag06
Série Pro - Serie Pro	pag10
Série Horeca - Serie Horeca	pag20
Trancheurs manuel à volant - Cortadoras de fiambres de volante	pag24
Scies à os - Sierras de cinta para huesos	pag30
Machines sous-vide - Máquinas de envasado al vacío	pag34
Thermoscelleuses - Termoselladoras	pag42
Articles divers - Varios articulos	pag46
Hachoirs à viande - Picadoras de carne	pag52
Mélangeurs à viande - Mezcladoras de carnes	pag56
Poussoirs à saucisses - Embutidoras	pag60
Râpes à fromage - Ralladoras	pag62
Combinés hachoir à viande et râpe à fromage Combinados picadora de carne y ralladora	pag66
Cutter - Cutter	pag68
Monde Pizza - Mundo Pizza	pag76
Machines à pâte - Maquinas para pasta fresca	pag80
Système de caisson vertical - Sistema de cocción vertical	pag88



SW

LINEATOP



AF350VS TOP

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE TOP



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF350VS TOP

CE
€ 2.900,00

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

AF370VS TOP

€ 3.000,00

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

OPTIONAL SERIE TOP

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

Estrattore lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film	€ 210,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ 880,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating + silver kit	€ 650,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 60,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00



AF350VM TOP

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE TOP



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF350VM TOP

€
€ 2.800,00

Lama Rasspe (Italiana) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia.

Rasspe blade (italian) blade 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit

AF370VM TOP

€ 2.900,00

Lama Rasspe (Italiana) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia

Rasspe blade (italian) 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit

OPTIONAL SERIE TOP

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

Estrattore lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film	€ 210,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ 880,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating + silver kit	€ 650,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 60,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00



AF350GR TOP

AFFETTATRICE A GRAVITA' SERIE TOP



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF350GR TOP	€ 2.400,00
--------------------	-------------------

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

AF370GR TOP	€ 2.500,00
--------------------	-------------------

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

OPTIONAL SERIE TOP

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

Estrattore lama - <i>Blade removing tool</i>	€ 60,00
Verniciatura + trasparente - <i>Color paint + Clear protective film</i>	€ 210,00
Bilancia solo peso - <i>Weight-only scale</i>	€ 880,00
Teflonatura completa + silver - <i>Complete teflon coating + silver kit</i>	€ 650,00
Kit piedini rientranti - <i>Optional inward supporting feet</i>	€ 60,00
Sgancio rapido lama mod.350 - <i>Fast blade removing tool mod.350</i>	€ 650,00



SW

LINEAPRO



AF 350 VS
PRO



AF 350 VS
PRO S

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE PRO



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 350 VS PRO	€ 2.300,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF 370 VS PRO	€ 2.400,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF 380 VS PRO	€ 2.450,00
Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 350 VS PRO S	€ 2.450,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF 370 VS PRO S	€ 2.550,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF 380 VS PRO S	€ 2.650,00
Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	

OPTIONAL SERIE PRO

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

Estrattore lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film	€ 210,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ 880,00
Lama Teflon (formaggio) - Teflon coated blade for cheese	€ 90,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating +silver kit	€ 650,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) o teflonata (formaggi) Optional teflon coated blade for cheese or toothed blade for bread or frozen food	€ 90,00
Teflonatura lama, vela e coprilama Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and bladeguard	€ 155,00
Piatto inox asportabile - Removable s/steel plate	€ 100,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 60,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00



AF 350VM
PRO



AF 350VM
PRO S

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE PRO



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 350VM PRO	€ 2.100,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF 370VM PRO	€ 2.150,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF 380VM PRO	€ 2.200,00
Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF 350VM PRO S	€ 2.300,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF 370VM PRO S	€ 2.350,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	
AF 380VM PRO S	€ 2.400,00
Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs	

OPTIONAL SERIE PRO

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

Estrattore lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura + trasparente - Color paint + clear protective film	€ 210,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Bilancia solo peso - Weight-only scale	€ 880,00
Maggiorazione lama dentata congelati - Optional toothed blade frozen products	€ 90,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating + silver kit	€ 650,00
Teflonatura lama, vela, coprilama - Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard	€ 155,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 60,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00



AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	DOM
AF 220GR	€ 710,00	€ 570,00
Lama 220 mm - 230V monofase Blade 220 mm - 230V monophase		
AF 250GR		€ 630,00
Lama 250 mm - 230V monofase Blade 250 mm - 230V monophase		
AF 250GR L	€ 820,00	€ 680,00
Lama 250 mm lunga - 230V monofase Blade 250 mm extended - 230V monophase		
AF 275GR	€ 890,00	€ 780,00
Lama 275 mm lunga - 230V monofase Blade 275 mm - 230V monophase		

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

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

Verniciatura - Color paint	€ 160,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00
Maggiorazione lama teflon (formaggio) - Optional teflon coated blade for cheese	€ 90,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00



AF300GR



AF300GRL

AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF300GR **€ 1.200,00**

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

AF330GR **€ 1.300,00**

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF300GRL **€ 1.480,00**

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

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optional - Options gamme gravité - Serie Schwkraft Optionals - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint	€ 160,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Teflonatura completa + silver esclusa AF300 GRL - Complete teflon coating + silver kit except AF300 GRL	€ 650,00
Teflonatura lama, vela, coprilama esclusa AF300 GRL - Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard except AF300 GRL	€ 155,00
Maggiorazione lama teflon (formaggio) - Optional teflon coated blade (cheese)	€ 90,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00
Sistema blocca carrello - Carriage realease device	€ 90,00



AF350GR



AF300SGR

AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF350GR

€ 1.900,00

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

AF370GR

€ 1.950,00

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

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

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

Verniciatura - Color paint	€ 210,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00
Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating +silver kit	€ 650,00
Teflonatura lama, vela e coprilama Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard	€ 155,00
Micro su paralama Blade guard safety microswitch	€ 60,00
Maggiorazione lama teflon per formaggio Optional teflon coated blade for cheese	€ 90,00
Maggiorazione Lama dentata (pane e congelati) Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 60,00
Sgancio rapido lama mod.350 Fast blade removing tool for mod.350	€ 650,00

AFFETTATRICI GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE SILVER



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF300SGR

€ 1.350,00

Lama 300 mm - 230V monofase - 230V monofas
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF330SGR

€ 1.450,00

Lama 330 mm - 230V monofase - 230V monofase
Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF350SGR

€ 2.050,00

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

AF370SGR

€ 2.100,00

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



AF300SH



AF350SH

AFFETTATRICE GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA PER CONGELATI SERIE SHABU



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF300SH €
€ 1.200,00

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF350SH €
€ 1.900,00

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

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

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

Verniciatura - Color paint	€ 210,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00
Micro su paralama - Balde guard safety microswitch	€ 60,00
Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet	€ 60,00



AF300 INGR



AF350TFL
INGR

AFFETTATRICI A GRAVITA' SERIE INGRANAGGI

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF300 INGR € 1.830,00

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

AF350 INGR € 2.150,00

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

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

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

Maggiorazione verniciatura - <i>Optional painting</i>	€ 210,00
Prodotto di pulizia - <i>Cleansing detergent</i>	€ 15,00
Kit bilancia solo peso - <i>Weight-only scale</i>	€ 880,00
Micro su paralama - <i>Blade guard safety microswitch</i>	€ 60,00
Maggiorazione lama teflon (formaggio) - <i>Optional teflon coated blade (cheese)</i>	€ 90,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - <i>Optional toothed blade for bread or frozen products</i>	€ 90,00
Maggiorazione manopole silver per AF300 - 350 INGR <i>Optional anodized aluminium knobs and feet for AF300 - 350 INGR</i>	€ 200,00
Carrello in acciaio inox - <i>S/steel carriage</i>	€ 280,00
Kit piedini rientranti - <i>Optional inward supporting feet</i>	€ 60,00
Sgancio rapido lama mod.350 - <i>Fast blade removing tool for mod.350</i>	€ 650,00

AFFETTATRICE A GRAVITA' SERIE INGRANAGGI TEFLON

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF300TFL INGR € 2.400,00

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

AF350TFL INGR € 2.700,00

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





AF300GR SA



AF350GR A

AFFETTATRICI A GRAVITA' SERIE AUTOMATICA



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

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	C€
AF300GR SA	€ 2.560,00
Lama 300 mm automatica - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm automatic - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	C€
AF350GR A	€ 4.100,00
Lama 350 mm - automatica - 230V monofase Blade 350 mm - automatic - 230V monophase	

OPTIONAL SERIE AUTOMATICA

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

Maggiorazione lama teflon per formaggio - Optional teflon coated blade for cheese	€ 90,00
Maggiorazione Lama dentata - Optional toothed blade	€ 90,00
Maggiorazione manopole silver - Optional anodized aluminium knobs	€ 200,00
Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350	€ 650,00
Prodotto pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00



AF350GR I



AF350GRA I

AFFETTATRICI A GRAVITA' SERIE INOX



*S/steel belt driven gravity slicer
Trancheur gravité courroie en acier inox
Edelstahl Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnit-
maschine / Cortadora de fiambres de gravedad
transmisión a correa en acero inoxidable*

*S/steel gear driven gravity slicer
Trancheur gravité à pignon en acier inox
Edelstahl Getriebe-antrieb Schwerkraft-Aufschnit-
maschine / Cortadora de fiambres de gravedad
transmisión a engranajes en acero inoxidable*

*S/steel automatic gear driven gravity slicer
Trancheur gravité automatique à pignon en
acier inox / Edelstahl automatische Getriebe-
antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine
Cortadora de fiambres automática de grave-
dad transmisión a engranajes en acero
inoxidable*

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

AF350GR I

€ 3.500,00

Lama 350 mm – 230V monofase
Blade 350 mm – 230V monophase

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

AF350INGR I

€ 3.550,00

Lama 350 mm – 230V monofase
Blade 350 mm – 230V monophase

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

AF350GRA I

€ 5.350,00

Lama 350mm - Automatica - 230V Monofase
Blade 350mm - Automatic - 230V Monophase

Supplemento voltaggio trifase (esclusa AF350 GRA I) - *Optional Threephase Motor (Except for AF350 GRA I)*

€ 40,00



SW

LINEA HORECA



AF300H VS



AF330
HVS ABK

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE HORECA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300H VS	€ 1.600,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330H VS	€ 1.900,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF350H VS	€ 2.000,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF370HVS	€ 2.100,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300H VSC ABK	€ 1.620,00
Lama 300 mm compatta - 230V monofase - 400V trifase Compact version Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330H VS ABK	€ 2.100,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	
AF350H VS ABK	€ 2.200,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	
AF370H VS ABK	€ 2.250,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip	

OPTIONAL SERIE HORECA

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

Estrattore Lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura - Color Paint	€ 210,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00



AFFETTACARNE VERTICALE SERIE HORECA



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

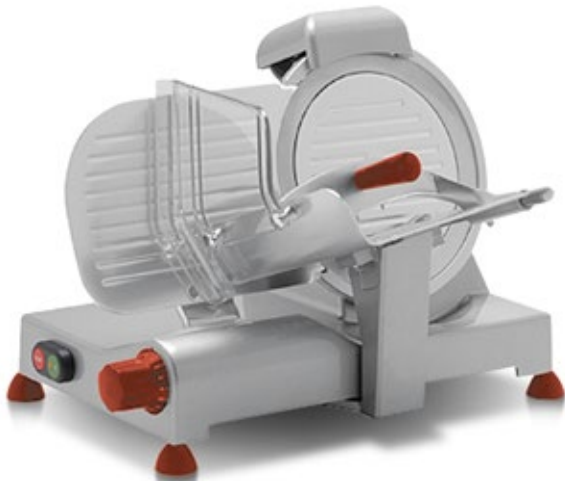
INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
AF300 H VM	€ 1.600,00
Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF330 H VM	€ 1.850,00
Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF350 H VM	€ 2.000,00
Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase	
AF370 H VM	€ 2.100,00
Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase	

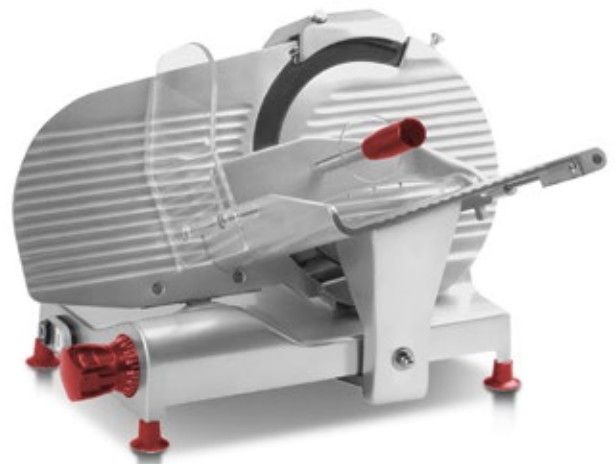
OPTIONAL SERIE HORECA

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

Estrattore Lama - Blade removing tool	€ 60,00
Verniciatura - Color Paint	€ 210,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00



AF 220E



AF300EGR

AFFETTATRICI A GRAVITA' LACCATE TRASMISSIONE A CINGHIA

AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA



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

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	DOM
AF 220E	€ 580,00	€ 480,00
Lama 220 mm - 230V monofase Blade 220 mm - 230V monophase		
AF 250E	€ 630,00	€ 520,00
Lama 250 mm - 230V monofase Blade 250 mm - 230V monophase		
AF 275E	€ 760,00	€ 660,00
Lama 275 mm - 230V monofase Blade 275 mm - 230V monophase		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
AF300EGR	€ 980,00
Lama 300 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase Blade 300 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase	
AF350EGR	€ 1790,00
Lama 350 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase Blade 350 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase	

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

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

Verniciatura - Color paint *	€ 160,00
Prodotto di pulizia - Cleansing detergent	€ 15,00
Micro su paralama - Blade guard safety microswitch *	€ 60,00
Maggiorazione lama teflon (formaggio) * Optional teflon coated blade (cheese)	€ 90,00
Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) * Optional toothed blade for bread or frozen products	€ 90,00
Sistema blocca carrello - Carriage release device *	€ 90,00

* (Escluse AF220-250-275E) - (Except for AF220-250-275E)



SW

VOLANO



AF 300VOL



AF 350VOL

AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	ETL
AF 250VOL	€ 3.700,00	€ 4.450,00
Lama 250 mm manuale Blade 250 mm hand operated		
AF 300VOL	€ 4.000,00	€ 4.780,00
Lama 300 mm manuale Blade 300 mm hand operated		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	ETL
AF 350VOL	€ 6.550,00	€ 7.400,00
Lama 350 mm manuale Blade 350 mm hand operated		
AF 370VOL	€ 6.700,00	€ 7.500,00
Lama 370 mm manuale Blade 370 mm hand operated		

OPTIONAL AFFETTATRICE MANUALE VOLANO

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

Maggiorazione Volano Fiorato 250-300 - Optional flower wheel for 250 - 300	€ 250,00
Maggiorazione Volano Fiorato 350-370 - Optional flower wheel for 350 - 370	€ 500,00
Maggiorazione filettatura mod. 250-300 - Optional gold border for 250 - 300	€ 300,00
Maggiorazione filettatura mod. 350-370 - Optional gold border for 350 - 370	€ 330,00
Maggiorazione greche - Optional decorations	€ 300,00
Piano in marmo mod. 250-300 - Marble slice receiving surface for 250-300	€ 200,00
Piano in marmo mod. 350-370 - Marble slice receiving surface for 350-370	€ 250,00
Maggiorazione kit legno 250-300 - Optional wooden kit for 250-300	€ 450,00
Maggiorazione kit legno 350-370 - Optional wooden kit for 350-370	€ 550,00

Le volano possono essere realizzate in diversi colori della scala Ral con un supplemento di € 360,00
Flywheel manual slicers may be produced in any ral colour; surcharge € 360,00





AF 300 STILE

AFFETTATRICE MANUALE SERIE VOLANO STILE



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF 300 STILE

Lama 300 mm manuale
Blade 300 mm hand operated

CE

€ 5.250,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

AF 350 STILE

Lama 350 mm manuale
Blade 350 mm hand operated

CE

€ 8.200,00





PIEDISTALLO

Pedestal - Piétement - Sockel - Soporte

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
PIED	€ 1.200,00
<i>Piedistallo AF250 - 300 VOL Pedestal for AF250 - 300 VOL</i>	
PIED1	€ 1.230,00
<i>Piedistallo AF350 - 370 VOL Pedestal for AF350 - 370 VOL</i>	
PIED 300S	€ 1.250,00
<i>Piedistallo AF300 Stile Pedestal for AF300 Stile</i>	
PIED 350S	€ 1.300,00
<i>Piedistallo AF350 Stile Pedestal for AF350 Stile</i>	

PIEDISTALLO CON RUOTE

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



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
PIEDR	€ 1.640,00
<i>Piedistallo con ruote AF250 - 300 VOL Caster wheeled pedestal for AF250 - 300 VOL</i>	
PIED1R	€ 1.700,00
<i>Piedistallo con ruote AF350 - 370 VOL Caster wheeled pedestal for AF350 - 370 VOL</i>	
PIED 300SR	€ 1.640,00
<i>Piedistallo con ruote AF300 Stile Caster wheeled pedestal for AF300 Stile</i>	
PIED 350SR	€ 1.700,00
<i>Piedistallo con ruote AF350 Stile Caster wheeled pedestal for AF350 Stile</i>	





SW

LINEASEGAOSSI



SEG1600 V
CE



SEG1600 V
EXPORT

SEGAOSI SERIE VERNICIATA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SEG1600V

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

SEG 1800V

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

CE EXPORT
€ 1.500,00 € 1.250,00

€ 1.600,00 € 1.300,00

OPTIONAL SEGAOSI SERIE VERNICIATA

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

Lama per segaossi tipo 1600-1800 - Bone bandsaw blade 1600-1800	€ 14,00
Cavalletto per segaossi completo di base - Bone bandsaw base with legs	€ 360,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP - Optional 1,5 HP motor	€ 100,00
Piano maggiorato inox 500x500 - 500x500 s/steel worktop	€ 350,00



SEG1600A CE



SEG 1800 A
EXPORT



SEG1800ASB

HO.RE.CA.

SEGAOSI SERIE ANODIZZATA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	EXPORT
SEG1600A	€ 1.700,00	€ 1.400,00
Lama 1600 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase		
SEG1800A	€ 1.800,00	€ 1.430,00
Lama 1800 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase		

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
SEG1600ASB	€ 1.600,00
Lama 1600 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase	
SEG1800ASB	€ 1.730,00
Lama 1800 mm - anodizzato - 230 monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm - anodized - 230 monophase - 400 V threephase	

OPTIONAL SEGAOSI SERIE ANODIZZATA

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

Lama per segaossi tipo 1600-1800 - Bone bandsaw blade 1600-1800	€ 14,00
Cavalletto per segaossi completo di base modello Export e Horeca - Bone bandsaw base with legs (for export and horeca version)	€ 360,00
Cavalletto per segaossi per SEG1600A e SEG1800A - Bone bandsaw legs (SEG1600A and SEG1800A)	€ 220,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP - Optional 1,5 HP motor	€ 100,00
Piano maggiorato inox 500x500 - 500x500 s/steel worktop	€ 350,00



SEG1600I



SEG2400I

SEGAOSSI SERIE INOX



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
SEG1600I	€ 2.400,00
Lama 1600 mm inox - 230 V monofase - 400 V trifase Blade 1600 mm s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase	
SEG1800I	€ 2.500,00
Lama 1800 mm inox - 230 V monofase - 400 V trifase Blade 1800 mm s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase	

OPTIONAL SEGAOSSI INOX

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

Lama per segaossi tipo 1600-1800 Bone bandsaw blade 1600-1800	€ 14,00
Cavalletto per segaossi Bone bandsaw legs	€ 220,00
Maggiorazione motore potenziato 1,5 HP Optional 1,5 HP motor	€ 100,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
SEG2400I-T	€ 6.300,00
Lama 2400 mm inox - 400 V trifase Blade 2400 mm s/steel - 400 V threephase	
SEG2400I-M	€ 6.400,00
Lama 2400 mm inox - 230 V monofase Blade 2400 mm s/steel - 230 V monophase	
SEG3100I-T	€ 7.800,00
Lama 3100 mm inox - 400 V trifase Blade 3100 mm s/steel - 400 V threephase	

OPTIONAL SEGAOSSI INOX

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

Lama per segaossi tipo 2400-3100 Bone bandsaw blade 2400-3100	€ 18,00
Supplemento piano scorrevole tipo SEG2400I Optional sliding worktop for SEG2400I	€ 650,00
Supplemento piano scorrevole tipo Seg 3100I Optional sliding worktop for SEG3100I	€ 750,00



SwedInfactory

SW

SOTTOVUOTO



SVNICO



SV 31F

HO.RE.CA.

MACCHINE SOTTOVUOTO ASPIRAZIONE ESTERNA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SVNICO

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

CE

€ 280,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SV 31F

Automatica ABS - barra saldante 310 mm
ABS automatic vacuum packing machine - 310 mm seal bar

€ 260,00



SV STAR33



SV AUT33

MACCHINE SOTTOVUOTO ASPIRAZIONE ESTERNA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
SV STAR33	€ 490,00
<i>Automatica inox - barra saldante 330 mm S/steel automatic vacuum packing machine - 330 mm seal bar</i>	
SV STAR43	€ 850,00
<i>Automatica inox - barra saldante 430 mm S/steel automatic vacuum packing machine - 430 mm seal bar</i>	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
SV AUT33	€ 720,00
<i>Automatica inox con filtro - barra saldante 330 mm display LCD retroilluminato / S/steel automatic vacuum packing machine with filter 330 mm seal bar - backlit LCD display</i>	
SV AUT43	€ 1.245,00
<i>Automatica inox con filtro - barra saldante 430 mm doppia saldatura - display LCD retroilluminato S/steel automatic vacuum packing machine with filter - 430 mm seal bar backlit LCD display - Double sealing bar - backlit</i>	



BUSTE SOTTOVUOTO GOFFRATE

bags for external suction vacuum

BUSTE GOFFRATE PER ASPIRAZIONE ESTERNA

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

formato cm size cm	pezzi / confezione pcs / pack	prezzo € / confezione price € / pack	Formato cm size cm	Pezzi / cartone pcs / box	prezzo € / cartone price € / box
15x30	100	€ 15,00	15x30	2000	€ 245,00
20x30	100	€ 20,00	20x30	1600	€ 260,00
25x35	100	€ 25,00	25x35	1000	€ 235,00
30x40	100	€ 35,00	30x40	800	€ 260,00
40x60	100	€ 65,00	40x60	400	€ 260,00
20x600 rotoli/roll	2	€ 10,00	20x600 rotoli/roll	50	€ 215,00
30x600 rotoli/roll	2	€ 15,00	30x600 rotoli/roll	50	€ 295,00

BUSTE GOFFRATE COTTURA PER ASPIRAZIONE ESTERNA

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

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	prezzo € / confezione price € / pack	Formato size	Pezzi / cartone pcs / box	prezzo € / cartone price € / box
15x30	100	€ 21,00	15x30	2000	€ 370,00
20x30	100	€ 28,00	20x30	1600	€ 390,00
25x35	100	€ 40,00	25x35	1000	€ 360,00
30x40	100	€ 54,00	30x40	800	€ 390,00



SV330



SV-530 CAR

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SV330

€ 3.350,00

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

SV430

€ 4.250,00

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

SV530

€ 4.800,00

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

OPTIONAL MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO ESCLUSA SERIE MPM

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

Maggiorazione seconda barra saldante escluso mod.SV330
Optional second sealing bar except mod.SV330 € 760,00

Impianto a gas
Gas system € 560,00

Piano inclinato per liquidi
Tilted plate for liquid products € 250,00

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

SV-530 CAR

€ 6.800,00

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

SV-660 CAR

€ 9.800,00

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

SV-760 CAR

€ 11.000,00

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

SV-960 CAR

€ 12.500,00

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

OPTIONAL MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE

Wheeled vacuum chamber machine optionals / Options Machine sous-vide sur roulettes
Optional Hauben-Verpackungsmaschine Mit Lenkrollen / Optionals Máquina de envasado al vacío de campana con ruedas

Maggiorazione seconda barra saldantesolo per SV530 CAR
Optional second sealing bar only for SV530 CAR € 760,00

Maggiorazione terza barra saldante - Optional third sealing bar* € 850,00

Impianto a gas - Gas system € 560,00

Piano inclinato per liquidi - Tilted plate for liquid products** € 250,00

*Eccetto SV530 CAR - Except for SV 530 CAR

**Solo per SV530 CAR - Only for SV 530 CAR





SV 30E

HO.RE.CA.

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO



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

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

SV 30E

€ 2.100,00

Pompa vuoto TBF 8 mc/h – barra saldante 300 mm
– 230V 50/60HZ
8cbm/h TBF vacuum pump – 300 mm seal bar
– 230V 50/60HZ

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

SV 40E

€ 2.600,00

Pompa vuoto TBF 16 mc/h – barra saldante 400 mm
– 230V 50/60HZ
16cbm/h TBF vacuum pump – 400 mm seal bar
– 230V 50/60HZ

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

SV 50E

€ 3.000,00

Pompa vuoto TBF 20 mc/h – barra saldante 500 mm
– 230V 50/60HZ
20cbm/h TBF vacuum pump – 500 mm seal bar
– 230V 50/60HZ



BUSTE SOTTOVUOTO LISCE

bags for external suction vacuum

BUSTE LISCE PER SOTTOVUOTO A CAMPANA

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

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	prezzo € / confezione price € / pack	Formato size	Pezzi / cartone pcs / box	prezzo € / cartone price € / box
15x30	100	€ 15,00	15x30	2500	€ 255,00
20x30	100	€ 18,00	20x30	2000	€ 275,00
25x35	100	€ 20,00	25x35	1600	€ 315,00
30x40	100	€ 30,00	30x40	1000	€ 275,00
40x50	100	€ 50,00	40x50	600	€ 275,00
40x60	100	€ 55,00	40x60	500	€ 270,00

BUSTE LISCE COTTURA A CAMPANA

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

formato size	pezzi / confezione pcs / pack	prezzo € / confezione price € / pack	Formato size	Pezzi / cartone pcs / box	prezzo € / cartone price € / box
15x30	100	€ 16,00	15x30	2500	€ 370,00
20x30	100	€ 21,00	20x30	2000	€ 395,00
25x35	100	€ 30,00	25x35	1600	€ 460,00
30x40	100	€ 41,00	30x40	1000	€ 395,00



SK WIFI



SK CHEF

HO.RE.CA.



SKS

TERMOCIRCOLATORE DINAMICO

TERMOCIRCOLATORE DINAMICO

TERMOCIRCOLATORE STATICO



*Thermocirculator - Thermoplongeur
Wärme-Umwälzthermostat -
Termocirculador*

*Thermocirculator - Thermoplongeur
Wärme-Umwälzthermostat -
Termocirculador*

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

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

SK WIFI **€ 1.200,00**

Softcooker per la cottura sous-vide – 2000W – VL230/50HZ
For sous-vide cooking - 2000W – VL230/50HZ

SK CHEF **€ 280,00**

Softcooker per la cottura sous-vide – 1200 W – VL230/50HZ
For sous-vide cooking – 1200 W – VL230/50HZ

SKS **€ 850,00**

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

OPTIONAL

Vasca Softcooker GN 1/1 con coperchio
S/steel container with lid 1/1GN

€ 350,00

Vasca Softcooker GN 2/1 con coperchio
S/steel container with lid 2/1GN

€ 450,00



SW

TERMOSIGILLATRICI



TS300



TS400

TERMOSIGILLATRICI



Thermosealing machine - Thermoscelleuse - Thermoversiegler - Termoselladora

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TS300

Sigillatura manuale - bobina film 150-200 mm - stampo escluso
Manual sealing - 150-200 mm film - Mould not included

€

€ 1.840,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TS400

Sigillatura manuale - bobina film 370 mm - stampo escluso
Manual sealing - 370 mm film - Mould not included

€

€ 2.460,00



STAMPO/MOULD
138x96mm
€ 133,00



STAMPO/MOULD
193x138mm
€ 133,00



STAMPO/MOULD
1/2 GN 265x320mm
€ 300,00



STAMPO/MOULD
1/4 GN 265x160mm
€ 350,00



STAMPO/MOULD
180x180mm
€ 133,00



STAMPO/MOULD
195x260mm
€ 150,00



STAMPO/MOULD
1/8 GN 160x130mm
€ 370,00



STAMPO/MOULD
2 X 180x180mm
€ 370,00



MM1/150



MA1/150

TERMOSIGILLATRICI PROFESSIONALI MANUALI

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MM1/150	€ 2.900,00
Sigillatura manuale - bobina film 150 mm stampo multiform di serie (190x137-137x95-137x125) Manual sealing, 150 mm film, multiform mould included (190x137-137x95-137x125)	
MM2/220	€ 3.800,00
Sigillatura manuale - bobina film 220 mm stampo multiform di serie (260x190-230x190-190x137-137x95) Manual sealing, 220 mm film, multiform mould included (260x190-230x190-190x137-137x95)	
MM3/380	€ 4.050,00
Sigillatura manuale - bobina film 380 mm stampo escluso Manual sealing, 380 mm film, Multiform mould not included	

TERMOSIGILLATRICI PROFESSIONALI AUTOMATICHE

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MA1/150	€ 3.600,00
Sigillatura automatica - bobina film 150 mm stampo multiform di serie (190x137-137x95-137x125) Automatic sealing, 150 mm film, multiform mould included (190x137-137x95-137x125)	
MA2/220	€ 4.650,00
Sigillatura automatica - bobina film 220 mm stampo multiform di serie (260x190-230x190-190x137-137x95) Automatic sealing, 220 mm film, multiform mould included (260x190-230x190-190x137-137x95)	
MA3/380	€ 5.150,00
Sigillatura automatica - bobina film 380 mm stampo escluso Automatic sealing, 380 mm film Multiform mould not included	



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

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

	€
SF1 stampo fisso 1 impronta - Fixed mould, 1 tray	€ 650,00
SF2 stampo fisso 2 impronte - Fixed mould, 2 trays	€ 750,00
SF4 stampo fisso 4 impronte - Fixed mould, 4 trays	€ 770,00

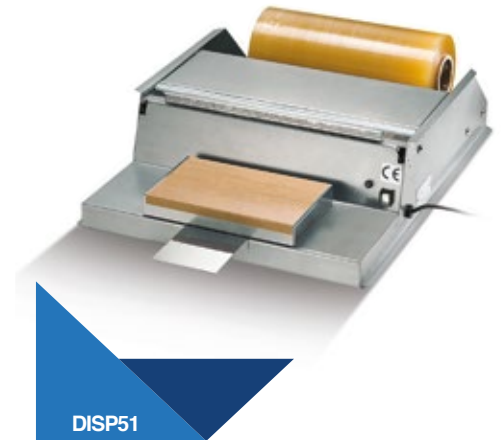
Si realizzano stampi personalizzati, quotazione su richiesta
 Customized Moulds available upon request





SW

ARTICOLIVARI



DISPENSER



Wrapping machine - Dispenser - Verpackungsmaschine - Empacadora de film

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

DISP45

€ 390,00

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

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

DISP50

€ 755,00

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

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

DISP51

€ 800,00

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



AMB 100



AMB 150



MULTI AMB

AMBURGATRICE



Manual Hamburger Press - Presse-hamburger manuelle - Hamburger presser - Maquina para hamburguesas

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

AMBURG 100 € 380,00

Hamburger Ø 100 mm - manuale
Ø 100 mm hamburger press - manual

AMBURG 130 € 450,00

Hamburger Ø 130 mm - manuale
Ø 130 mm hamburger press - manual

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

AMBURG 150 € 550,00

Hamburger Ø 150 mm - manuale
Ø 150 mm hamburger press - manual

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

MULTI AMBURG € 700,00

Amburgatrice manuale
con stampi intercambiabili (stampi non inclusi)
Manual hamburger press
with changeable moulds (moulds not included)

OPTIONAL AMBURGATRICE

Manual Hamburger Press Optionals / Options Presse - Hamburger Manuelle
Hamburger Presser Optional / Optionals Máquina Para Hamburguesas

Carta per hamburger kg 1 (Ø 100 - Ø 130 - Ø 150) € 50,00
Hamburger paper kg 1 (Ø 100 - Ø 130 - Ø 150)

OPTIONAL MULTI AMBURG

Accessories for MULTI AMBURG
Accessoires pour MULTI AMBURG
Zubehöre für MULTI AMBURG
Accesorios para MULTI AMBURG

Stampo 100 Ø 100 mm mould	€ 150,00
Stampo 130 Ø 130 mm mould	€ 150,00
Stampo 150 Ø 150 mm mould	€ 150,00
Stampo 180 Ø 180 mm mould	€ 150,00



AMB AUTO

AMBURGATRICE AUTOMATICA



Automatic hamburger forming machine – Presse-hamburger automatique
 Automatische Hamburgerpresse – Máquina para hamburguesas automática

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AMBURG AUTO

€ 11.000,00

Amburgatrice automatica, Ø 100 mm, VL400/50HZ
 Automatic hamburger forming machine, Ø 100 mm, VL400/50HZ

OPTIONAL

Accessories for automatic hamburger forming machine-Accessoire
 Accessoires pour presse-hamburger automatique
 Zubehör für automatische Hamburgerpresse
 Accesorios para máquina para hamburguesas automática

Nastro trasporto lungo 900 mm Conveyor belt, 900mm	€ 1.500,00
Stampo supplementare 1 figura Extra mould, 1 shape	€ 2.100,00
Stampo supplementare 2/3 figure Extra mould, 2/3 shapes	€ 2.350,00
Interfogliatore Feeding paper attachment	€ 750,00
Pedale Pedal control	€ 650,00



CEPPO 40



CEPPO 40 LE

CEPPO IN POLITILENE

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
CEPPO 40	€ 630,00
Ceppo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 400x400x900h <i>Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 400x400x900h</i>	
CEPPO 50	€ 750,00
Ceppo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 500x500x900h <i>Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 500x500x900h</i>	
CEPPO 60	€ 850,00
Ceppo in polietilene sp 80 mm completo di sgabello inox 600x600x900h <i>Food grade polyethylene th. 80 mm equipped with s/steel support, 600x600x900h</i>	

CEPPO IN LEGNO

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
CEPPO 40 LE	€ 780,00
Ceppo in legno di acacia sp. 25 cm completo di sgabello 400x400x900h <i>Acacia wood chopping block, 25cm th equipped with support, 400x400x900h</i>	
CEPPO 50 LE	€ 930,00
Ceppo in legno di acacia sp. 25 cm completo di sgabello 500x500x900h <i>Acacia wood chopping block, 25cm th equipped with support, 500x500x900h</i>	
CEPPO 60 LE	€ 1.130,00
Ceppo in legno di acacia sp. 25 cm completo di sgabello 600x600x900h <i>Acacia wood chopping block, 25cm th equipped with support, 600x600x900h</i>	





STE 14C



INT

STERILIZZATORE

INTENERITRICE



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

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

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

STE 14C

€
€ 480,00

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

INT

€
€ 2.500,00

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



SW

TRITACARNE



TS 12



TC 12

TRITACARNE SEMPLICE

Meat Mincer - Hachoir à viande
Fleischwolf - Picadora de carne

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TS 8	€ 650,00	€ 590,00
Mod 8 semplice - 230 V monofase - gruppo macinazione inox Mod 8 - 230 V monophase - s/steel mincing unit		
TS 12	€ 1.050,00	€ 1.000,00
Mod 12 semplice - 230 V monofase - 400 V trifase - gruppo macinazione inox Mod 12 - 230 V monophase - 400 V threephase - s/steel mincing unit		
TS 22	€ 1.300,00	€ 1.220,00
Mod 22 semplice - 230 V monofase - 400 V trifase - gruppo macinazione inox Mod 22 - 230 V monophase - 400 V threephase - s/steel mincing unit		

OPTIONAL

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

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 8 MEAT MINCER 8	€ 38,00	€ 35,00	€ 33,00	€ 29,00	€ 18,00
TRITACARNE 12 MEAT MINCER 12	€ 49,00	€ 36,00	€ 34,00	€ 33,00	€ 22,00
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22	€ 64,00	€ 46,00	€ 42,00	€ 40,00	€ 24,00

TRITACARNE CARENATO

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



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TC 12	€ 1.320,00	€ 1.250,00
Mod 12 carenato - 230 V monofase - 400 V trifase Mod 12 s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase		
TC 22	€ 1.500,00	€ 1.400,00
Mod 22 carenato - 230 V monofase - 400 V trifase Mod 22 s/steel - 230 V monophase - 400 V threephase		

OPTIONAL

Supplemento inversione di marcia per mod. 12/22 Optional reverse gear switch for mod. 12/22	€	200,00
Supplemento passapomodoro per mod. 12 Optional tomato strainer attachment for mod. 12	€	300,00
Supplemento passapomodoro per mod. 22 Optional tomato strainer attachment for mod. 22	€	350,00
Supplemento passapurea per mod. 12 Optional puree maker attachment for mod. 12	€	450,00
Supplemento passapurea per mod. 22 Optional puree maker attachment for mod. 22	€	450,00
Supplemento kit 3 imbuto (mm 15/20/25) per insaccare per tutti i modelli Optional 3 sausage stuffer funnels kit (mm 15/20/25) suitable for all models	€	25,00
Supplemento anello per insaccare per mod 8 Optional stuffer ring for mod. 8	€	35,00
Supplemento anello per insaccare per mod 12 Optional stuffer ring for mod. 12	€	20,00
Supplemento anello per insaccare per mod 22 Optional stuffer ring for mod. 22	€	20,00



TC 32



TC 42

TRITACARNE CARENATO BOCCA CORTA

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

TRITACARNE INDUSTRIALE

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



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE	EXPORT
TC 22BC	€ 1.850,00	€ 1.650,00

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

TC 32	€ 2.200,00	€ 2.040,00
--------------	-------------------	-------------------

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

Supplemento voltaggio monofase Optional monophase	€ 200,00
--	-----------------

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
TC 42	€ 5.950,00

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

Supplemento carrello Optional carriage	€ 950,00
---	-----------------

OPTIONAL

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

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22	€ 64,00	€ 46,00	€ 42,00	€ 40,00	€ 24,00
TRITACARNE 32 MEAT MINCER 32	€ 90,00	€ 58,00	€ 57,00	€ 52,00	€ 30,00
TRITACARNE 42 MEAT MINCER 42	€ 182,00	€ 132,00	€ 110,00	€ 94,00	€ 38,00



TC 22 REFR



TC 22E REFR

HO.RE.CA.

TRITACARNE REFRIGERATO



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
TC 22 REFR	€ 4.100,00
Mod 22 refrigerato inox - 400 V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia asportabile <i>S/steel refrigerated meat mincer mod 22 - 400V threephase - removable hopper</i>	

TC 32 REFR	€ 4.800,00
Mod. 32 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia asportabile <i>Mod 32 s/steel - reverse gear switch 400 V threephase - removable hopper</i>	

Supplemento voltaggio monofase Optional monophase motor	€ 200,00
--	-----------------

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
TC 22E REFR	€ 3.700,00
Mod 22 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia fissa <i>S/steel refrigerated meat mincer mod. 22 - 400V threephase - 1,5 Hp CE - fixed hopper</i>	

TC 32E REFR	€ 4.400,00
Mod 32 refrigerato inox - 400V trifase - gruppo macinazione inox - tramoggia fissa <i>S/steel refrigerated meat mincer mod 32 - 400V threephase - 2,5 Hp CE - fixed hopper</i>	

Maggiorazione voltaggio monofase Optional monophase voltage	€ 200,00
--	-----------------

OPTIONAL

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

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22	€ 64,00	€ 46,00	€ 42,00	€ 40,00	€ 24,00
TRITACARNE 32 MEAT MINCER 32	€ 90,00	€ 58,00	€ 57,00	€ 52,00	€ 30,00



SW

MESCOLATORICARNE



MES 30



MES 30E

HO.RE.CA.

MESCOLATORI PER CARNI DA BANCO



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

MES 30

€ 3.900,00

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

Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor

€ 150,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

MES 10E

€ 1.680,00

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

MES 20E

€ 1.900,00

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

MES 30E

€ 3.000,00

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

MES 50E

€ 3.300,00

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

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

€ 100,00



MES 50



MES 50P2E

HO.RE.CA.



MESCOLATORE PER CARNI CARRELLATO

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MES 30C	€ 4.300,00
30 Kg. monopala carrellata - 400V trifase 30 Kg single-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	
MES 50	€ 4.550,00
50 Kg. monopala - 400V trifase 50 Kg single-paddle meat mixer - 400V threephase	
MES 50P2	€ 5.300,00
50 Kg. bipala - 400V trifase 50 Kg double-paddle meat mixer - 400V threephase	
MES 75	€ 5.000,00
75 Kg. monopala - 400V trifase 75 Kg single-paddle meat mixer - 400V threephase	
MES 100P2	€ 5.700,00
100 Kg. bipala - 400V trifase 100 Kg double-paddle meat mixer - 400V threephase	

Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor € 150,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
MES 50P2E	€ 5.250,00
50kg bipala carrellata - 400V trifase 50 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	
MES 80P2E	€ 5.800,00
80kg bipala carrellata - 400V trifase 80 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	
MES 120P2E	€ 7.000,00
120kg bipala carrellata - 400V trifase 120 kg double-paddle wheeled meat mixer - 400V threephase	

Supplemento 220Vmonofase / Optional 220V monophase motor € 280,00





SW

INSACCATRICI



INS 5



INS 15V-I

INSACCATRICI MANUALI

Manual sausage stuffer - Pousoir à saucisses manuel
Manuelle Wurstfullmaschine - Embutidora manual

INSACCATRICI IDRAULICHE

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



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

INS 5 € 550,00

Lt. 5 orizzontale / 5 Lt horizontal

INS 70 € 650,00

Lt. 7 orizzontale / 7 Lt horizontal

INS 150 € 950,00

Lt. 15 orizzontale / 15 Lt horizontal

INS 7V € 750,00

Lt. 7 verticale / 7 Lt vertical

INS 15V € 1.100,00

Lt. 15 verticale / 15 Lt vertical

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

INS 15V-I € 3.350,00

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

INS 25V-I € 4.450,00

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

INS 35V-I € 6.000,00

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

INS 50V-I € 7.100,00

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



SW

GRATTUGIE



GM



GS

GRATTUGIE



Cheese grater - Râpe à fromage - Käse Reibe - Ralladora

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

GM

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

CE

€ 500,00

GS

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

CE

€ 1.000,00



GD



GGT

GRATTUGIE DOPPIE

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

GD

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

CE

€ 1.310,00

GRATTUGIE GIGANTI

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

GGT

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



CE

€ 1.860,00

Supplemento voltaggio monofase
Optional monophase voltage

€ 160,00





SW

GRUPPICOBINATI



TG 8S



TG 12C

GRUPPI COMBINATI SEMPLICI

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TG 8S	€ 750,00	-
Tritacarne-grattugia mod 8 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 8 - 230V monophase - 400V threephase		
TG 12S	€ 1.450,00	€ 1.400,00
Tritacarne-grattugia mod 12 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 12 - 230V monophase - 400V threephase		
TG 22S	€ 1.550,00	€ 1.500,00
Tritacarne-grattugia mod 22 semplice - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 22 - 230V monophase - 400V threephase		

GRUPPI COMBINATI CARENATI

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€	EXPORT
TG 12C	€ 1.750,00	€ 1.700,00
Tritacarne-grattugia mod 12 carenato - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 12 with s/steel case 230V monophase - 400V threephase		
TG 22C	€ 1.950,00	€ 1.900,00
Tritacarne-grattugia mod 22 carenato - 230V monofase - 400V trifase Combined meat mincer and grater mod 22 with s/steel case 230V monophase - 400V threephase		



OPTIONAL

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

	piastra grid plate Ø mm. 2	piastra grid plate Ø mm. 3	piastra grid plate Ø mm. 3,5	piastra grid plate Ø mm. 4/8	coltelli knives
TRITACARNE 8 MEAT MINCER 8	€ 38,00	€ 35,00	€ 33,00	€ 29,00	€ 18,00
TRITACARNE 12 MEAT MINCER 12	€ 49,00	€ 36,00	€ 34,00	€ 33,00	€ 22,00
TRITACARNE 22 MEAT MINCER 22	€ 64,00	€ 46,00	€ 42,00	€ 40,00	€ 24,00



Swedlin

SW

CUTTERPROFESSIONALI





BC 6



BC 12



BC 20

BOWL CUTTER



Horizontal Cutter - Cutter Horizontal - Horizontal Cutter - Cutter Horizontal

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

BC 6

€ 4.000,00

Cutter orizzontale - LT6 - 230 monofase
380 trifase

Horizontal cutter - LT6 - 230V monophase
380V threephase

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

BC 12

€ 4.300,00

Cutter orizzontale - LT12 - 230 monofase
380 trifase

Horizontal cutter - LT12 - 230V monophase
380V threephase

BC 12 con inversione

€ 4.500,00

Cutter orizzontale - LT12 - 230 monofase
380 trifase con inversione di marcia
Horizontal cutter - LT12 - 230V monophase
380V threephase with reverse

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

CE

BC 20

€ 5.700,00

Cutter orizzontale - LT20 - 230 monofase
380 trifase

Horizontal cutter - LT20 - 230V monophase
380V threephase

OPTIONAL

Mozzo completo di 3 lame non affilate Mod.6 - Shaft with 3 unsharpened blades Mod.6	€ 400,00
Mozzo completo di 3 lame dentate Mod.6 - Shaft with 3 toothed blades Mod.6	€ 400,00
Mozzo completo di 3 lame smussate Mod.6 - Shaft with 3 smooth edge blades Mod.6	€ 400,00
Mozzo completo di 3 lame non affilate Mod.12 - Shaft with 3 unsharpened blades Mod.12	€ 420,00
Mozzo completo di 3 lame dentate Mod.12 - Shaft with 3 toothed blades Mod.12	€ 420,00
Mozzo completo di 3 lame smussate Mod.12 - Shaft with 3 smooth edge blades Mod.12	€ 420,00
Mozzo completo di 3 lame non affilate Mod.20 - Shaft with 3 unsharpened blades Mod.20	€ 450,00
Mozzo completo di 3 lame dentate Mod.20 - Shaft with 3 toothed blades Mod.20	€ 450,00
Mozzo completo di 3 lame smussate Mod.20 - Shaft with 3 smooth edge blades Mod.20	€ 450,00



Lame non Affilate
Unsharpened Blades



Lame Dentate
Toothed Blades



Lame Smussate
Smoothed Edge Blades



CUT3 VS



CUT3 E

HO.RE.CA.

CUTTER PROFESSIONALI VASCA STACCATA

CUTTER



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

Food processor - Cutter - Cutter - Cutter

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
CUT3 VS	€ 1.200,00
Lt. 3 - 230V monofase - 400V trifase 3 Lt - 230V monophase - 400V threephase	
CUT5 VS	€ 1.600,00
Lt. 5 - 230V monofase - 400V trifase 5 Lt - 230V monophase 400V threephase	
CUT8 VS	€ 1.750,00
Lt. 8 - 230V monofase - 400V trifase 8 Lt - 230V monophase 400V threephase	
Supplemento 2 vel. 700/1400 per mod. CUT 5 e CUT 8 (solo trifase) Optional 2-speed 700/1400 on CUT5/CUT8 (3-phase only)	€ 250,00
Supplemento 2 vel. 1400/2800 per mod. CUT 5 e CUT 8 (solo trifase) Optional 2-speed 1400/2800 on CUT5/CUT8 (3 phase only)	€ 750,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
CUT 3E	€ 800,00
Lt. 3 - 0,50 hp - 230V monofase 3 Lt professional cutter - 0,50 Hp 230V monophase	
CUT 5E	€ 1.250,00
Lt. 5 - 1 hp - 230V monofase 5 Lt professional cutter - 1 Hp 230V monophase	
CUT 8E	€ 1.300,00
Lt. 8 - 1 hp - 230V monofase 8 Lt professional cutter - 1 Hp 230V monophase	
Variatore di velocità per mod. CUT5E e CUT8E Variable speed device for mod. CUT5E and CUT8E	€ 200,00

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



TAGL



TAGL/CUT

TAGLIAVERDURE

Vegetable cutter - Coupe - légumes
Gemüsechneider - Cortaverdura

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TAGL

1.360,00

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

COMBINATO TAGLIAVERDURE CUTTER



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TAGL/CUTT

2.730,00

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



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

		C €
	Disco E 1-2-3-4-5-6-8-10-14mm per taglio fette <i>Disc E (1-2-3-4-5-6-8-10-14mm slicer)</i>	€ 95,00
	Dischi H - 2,5-4-6-8-10mm per taglio a listelli ricurvi <i>Disc H (2,5-4-6-8-10mm curved stick slicer)</i>	€ 130,00
	Dischi D 8x8 - 10x10 12x12 - 20x20mm per cubettare <i>Disc D (8x8 - 10x10 - 12x12 - 20x20mm dicer/cuber)</i>	€ 150,00 *
	Dischi B 6-8-10mm per taglio a listelli <i>Disc B (6-8-10mm baton slicing)</i>	€ 120,00 *
	Dischi S 1-2mm taglio a fette per prodotti delicati <i>Disc S (1-2mm deli food slicer)</i>	€ 95,00
	Disco V per grattugiare pane e formaggio <i>Disc V grating disc for bread and cheese</i>	€ 90,00
	Dischi Z 2 - 3 - 4 - 7 mm per sfilacciare <i>Disc Z 2 - 3 - 4 - 7 mm (shredder / julienne)</i>	€ 90,00
	Disco X1 - 8 inox per taglio fette da mm. 1 a 8 regolabile <i>Disc X (s/steel adjustable 1 to 8mm / slicer)</i>	€ 250,00

Disco plastica espulsore € 30,00
Plastic ejector disc

Contenitore porta dischi € 60,00
Disc storage case

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



MIXER AD IMMERSIONE



Immersion blender - Mixeur à immersion
Stabmixer - Batidora de inmersión

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€		€
MIX 250L	€ 370,00	MIX 350V	€ 770,00
Motore da 250W completo di mescolatore da 250mm velocità fissa <i>fissa 250W motor - equipped with 250 mm mixer - 1 speed</i>		Motore 350W completo di frusta e mescolatore da 400mm velocità variabile <i>350W motor equipped with whisk and 400mm mixer variable speed</i>	
BM 250	€ 250,00	BM 350	€ 390,00
Motore 250W - velocità fissa <i>250W motor - 1 speed</i>		Motore 350W velocità variabile <i>350W motor - variable speed</i>	
MESC 20	€ 130,00	FRUSTA	€ 250,00
Mescolatore 200 mm <i>200mm mixer</i>		Frusta <i>Whisk</i>	
MESC 25	€ 150,00	MESC 30	€ 180,00
Mescolatore 250 mm <i>250mm mixer</i>		Mescolatore 300 mm <i>300mm mixer</i>	
		MESC 40	€ 185,00
		Mescolatore 400 mm <i>400mm mixer</i>	
		MESC 50	€ 200,00
		Mescolatore 500 mm <i>500mm mixer</i>	
		MESC 60	€ 230,00
		Mescolatore 600 mm <i>600mm mixer</i>	



PEL 5



LAV 10

PELATATE CON CASSETTO COMPLETO DI FILTRO

LAVACOZZE CON CASSETTO COMPLETO DI FILTRO



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

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
PEL 5B	€ 1.950,00
Kg. 5 da banco - 230V monofase - 400V trifase 5kg capacity - countertop - 230V monophase - 400V threephase	
PEL 5	€ 2.050,00
Kg. 5 - 230V monofase - 400V trifase 5kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	
PEL 10	€ 2.300,00
Kg. 10 - 230V monofase - 400V trifase 10kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	
PEL 18	€ 2.450,00
18 - 230V monofase - 400V trifase 18kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	€
LAV 5B	€ 2.150,00
Kg. 5 da banco - 230V monofase - 400V trifase 5kg capacity - countertop - 230V monophase - 400V threephase	
LAV 5	€ 2.250,00
Kg. 5 - 230V monofase - 400V trifase 5kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	
LAV 10	€ 2.450,00
Kg 10 - 230V monofase - 400V trifase 10kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	
LAV 18	€ 2.800,00
Kg 18 - 230V monofase - 400V trifase 18kg capacity - freestanding - 230V monophase - 400V threephase	





SW

MONDOPIZZA



IMP 5



IMP 18S

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

IMP 5	€ 1.100,00
5 Kg. una velocità - 230V monofase 5 Kg 1-speed - 230V monophase	
IMP 8	€ 1.190,00
8 Kg. una velocità - 230V monofase 8 Kg 1-speed - 230V monophase	
IMP 12	€ 1.480,00
12 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase 12 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase	
IMP 18	€ 1.600,00
18 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase 18 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase	
IMP 25	€ 1.900,00
25 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase 25 Kg 1 speed - 230V monophase - 400V threephase	
IMP 38	€ 2.200,00
38 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase 38kg capacity - 1 speed - 230V monophase - 400V threephase	

OPTIONAL

Kit ruote - Wheel kit	€ 100,00
Supplemento doppia velocità (solo trifase) Optional 2-speed (3-phase only)	€ 350,00
Supplemento testa ribaltabile e vasca estraibile dal mod. IMP 12 Optional lift-up tilting head and removable bowl from mod IMP 12	€ 450,00

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA SERIE SPECIAL



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

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

IMP 18S	€ 1.950,00
18 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase 18 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase	
IMP 25S	€ 2.300,00
25 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase 25 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase	
IMP 38S	€ 2.500,00
38 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase 38 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase	
IMP 44S	€ 2.730,00
44 Kg. una velocità - 230V monofase - 400V trifase 44 Kg 1-speed - 230V monophase - 400V threephase	

OPTIONAL

Supplemento doppia velocità (solo trifase) Optional 2-speed (3-phase only)	€ 350,00
Supplemento testa ribaltabile e vasca estraibile dal mod. IMP 12 Optional lift-up tilting head and removable bowl from mod IMP 12	€ 450,00



PIZZA 30



PIZZA 40 RP

STENDIPIZZA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

PIZZA 30

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

CE

€ 1.300,00

PIZZA 40

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

CE

€ 1.550,00

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

PIZZA 40 RP

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

€ 1.650,00

OPTIONAL

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

€ 100,00



TAGLIAMOZZARELLA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

TAGL/MOZZ

€ 1.100,00

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

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

€ 150,00

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

€ 150,00

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

€ 150,00

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

€ 150,00



SW

MACCHINE PASTA FRESCA



CALIPSO



EUNICE



EUNICE INOX

MACCHINA PER PASTA FRESCA



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

CALIPSO

€ 1.830,00

230V monofase – trafile escluse
230V monophase – moulds not included

EUNICE

€ 2.700,00

230V monofase – trafile escluse
230V monophase – moulds not included

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

€

CALIPSO INOX

€ 1.960,00

230V monofase – trafile escluse
230V monophase – moulds not included

EUNICE INOX

€ 2.900,00

230V monofase – trafile escluse
230V monophase – moulds not included

OPTIONAL*

Coltello tagliapasta elettronico Calipso – *Electronic knife for Calipso* € 450,00

Coltello tagliapasta elettronico Eunice – *Electronic knife for Eunice* € 550,00

Carrello in acciaio inox completo di 5 crivelli raccogli pasta in plastica
S/steel trolley equipped with 5 plastic pasta collection trays € 1.220,00



Coltello tagliapasta elettronico
Electronic knife



Carrello in acciaio inox
S/steel trolley



PF 104

MACCHINA PER PASTA FRESCA



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

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

	C€
PF 104	€ 9.000,00
400V trifase – trafilare escluse 400V threephase – moulds not included	
PF 106	€ 10.500,00
400V trifase – trafilare escluse 400V threephase – moulds not included	
PF 108	€ 12.000,00
400V trifase – trafilare escluse 400V threephase – moulds not included	
Maggiorazione voltaggio monofase per PF 104 / <i>Optionl monophase motor for PF 104</i>	€ 300,00
OPTIONAL	
Coltello tagliapasta elettronico / <i>Electronic knife</i>	€ 900,00

TRAFILE PER MACCHINA PASTA

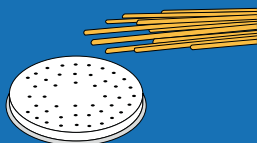
pasta machine
moulds



SPAGHETTI 2mm

(più frequente - ord.min.5 pz)

CALIPSO	€ 75,00
EUNICE	€ 115,00
PF104/106/108	€ 80,00



TAGLIATELLE 8mm

(più frequente - ord.min.5 pz)

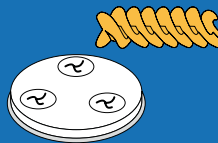
CALIPSO	€ 75,00
EUNICE	€ 115,00
PF104/106/108	€ 80,00



FUSILLI

(più frequente - ord.min.5 pz)

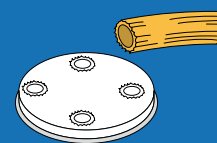
CALIPSO	€ 80,00
EUNICE	€ 115,00
PF104/106/108	€ 100,00



MACCHERONI 8,5mm

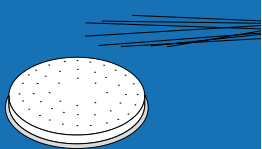
(più frequente - ord.min.5 pz)

CALIPSO	€ 80,00
EUNICE	€ 115,00
PF104/106/108	€ 100,00



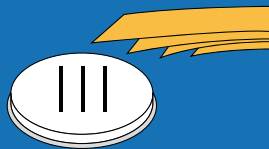
CAPELLI D'ANGELO 1mm

CALIPSO	€ 85,00
EUNICE	€ 120,00
PF104/106/108	€ 110,00



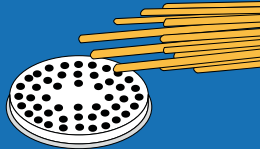
PAPPARDELLE 16mm

CALIPSO	€ 85,00
EUNICE	€ 120,00
PF104/106/108	€ 90,00



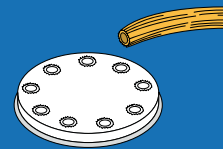
BIGOLI/Pici 3mm

CALIPSO	€ 85,00
EUNICE	€ 120,00
PF104/106/108	€ 110,00



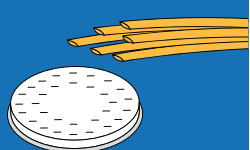
BUCATINI 4mm

CALIPSO	€ 85,00
EUNICE	€ 120,00
PF104/106/108	€ 110,00



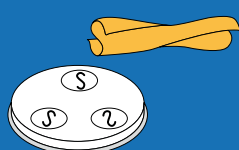
TAGLIOLINI 3,5mm

CALIPSO	€ 85,00
EUNICE	€ 120,00
PF104/106/108	€ 110,00



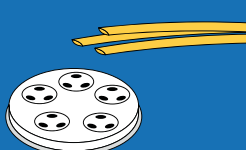
CASERECCHE

CALIPSO	€ 85,00
EUNICE	€ 120,00
PF104/106/108	€ 110,00



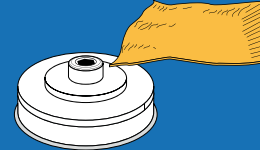
LINGUINE / TRENETTE

CALIPSO	€ 85,00
EUNICE	€ 120,00
PF104/106/108	€ 110,00



PASTA SFOGLIA

CALIPSO	€ 115,00
EUNICE	€ 165,00
PF104/106/108	€ 145,00





RAV 30

RAVIOLATRICE



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

RAV 30

230V - a doppia sfoglia - produce raviolo in nastro (1 stampo incluso)
230V - double sheet - produces ravioli in strips (1 mould included)

CE

€ 7.700,00

OPTIONAL

Carrello con aste porta crivello - Trolley with plastic tray support rods

€ 500,00

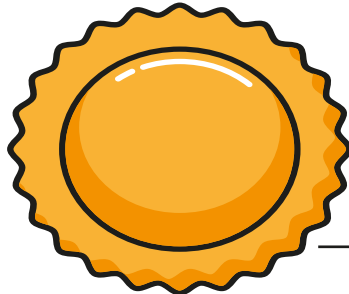
STAMPI RAVIOLATRICE

Ravioli machine moulds – Moules pour machine à raviolis – Ravioliform – Molde para maquina para hacer raviolis

28mm	€ 1.250,00
43mm	€ 1.250,00
55mm	€ 1.250,00
83x70mm ovale - <i>Oval</i>	€ 1.250,00
42mm rotondo - <i>Round</i>	€ 1.250,00
70x40mm mezzaluna – <i>Half moon shape</i>	€ 1.250,00
60x50mm triangolare - <i>Triangle</i>	€ 1.250,00



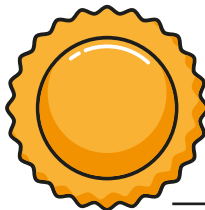
_____ 28mm



_____ 83x70mm Ovale - Oval



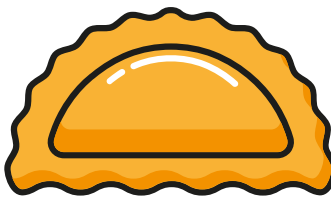
_____ 43mm



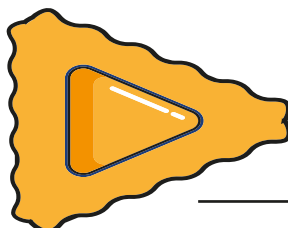
_____ 42mm Rotondo - Round



_____ 55mm



_____ 70x40mm Mezzaluna - Half Moon Shape



_____ 60x50mm Triangolare - Triangle



SF 220



SF 320

SFOGLIATRICI



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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
SF 220	€ 2.360,00
Rullo inox o legno - 230V monofase S/steel or wooden roll 230V monophase	

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

	CE
SF 320	€ 2.600,00
Rullo inox 320 mm - 400V trifase 320mm s/steel roll - 400V threephase	
SF 420	€ 2.720,00
Rullo inox 420 mm - 400V trifase 420mm s/steel roll - 400V threephase	
SF 520	€ 2.850,00
Rullo inox 520 mm - 400V trifase 420mm s/steel roll- 400V threephase	
Supplemento per tagliafoglia trafile singola disponibile con larghezza 2-4-6-12 solo per mod. SF 320-420-520 Optional dough divider available width: 2/4/6/12mm only for mod.SF 320-420-520	
	€ 400,00
Supplemento monofase Optional monophase motor	
	€ 150,00



Sistemi di Cottura Professionionali



SW

LA *Scottarella*



SISTEMI DI COTTURA PROFESSIONALI

PROFESSIONAL COOKING SYSTEMS

La Scottarella è il risultato di un progetto di ricerca della migliore modalità di cottura multipla, sana e non invadente che al tempo stesso coniuga una irripetibile sensazione all'assaggio grazie al mantenimento dell'inalterato sapore del cibo.

Le conoscenze acquisite durante una pluriennale esperienza nel settore HO.RE.CA., domestico e nell'organizzazione di eventi pubblici, posiziona il prodotto nel panorama nazionale e internazionale come la migliore tecnologia di cucina in verticale ad irraggiamento.

Tutte le macchine sono realizzate in acciaio inox di altissima qualità, possono essere pulite e sanificate con semplicità.

Le graticole hanno la caratteristica di essere contenitive e sono disponibili in quattro misure differenti; inoltre sono facili da pulire e possono essere lavate in lavastoviglie.

La Scottarella è una macchina alimentare semplice ed estremamente efficace e può sostenere la cottura di grandi quantità di alimenti in poco tempo.

Le nuove colorazioni e uno styling più morbido donano alle macchine una immagine dinamica e attuale, belle da vedere e divertenti nel loro utilizzo.

La Scottarella is the result of a research project for the best multiple cooking methods, healthy and unobtrusive, which at the same time combines an unrepeatable sensation of tasting due to the preservation of the unaltered flavor of the food.

The knowledge acquired during many years of experience in the HO.RE.CA. sector, domestic area and in organization of public events, puts the product on the national and international scene as the best vertical radiant cooking technology.

All the machines are made of very high-quality stainless steel, they can be cleaned and sanitized easily. The grills have the characteristic of containment and are available in four different sizes; they are easy to clean and can be washed in the dishwasher.

La Scottarella is a simple and extremely effective food machine and can support the cooking of large quantities of food in a short time.

The new colors and softer styling give the machines a dynamic and current image, beautiful to look at and fun to use.

PRINCE

[S-20 G / S-20 E]



Colore / Color : **OLTREMARE**

Sistema di cottura verticale ideale per un uso sia professionale che domestico. Cuoce contemporaneamente su 2 griglie senza che i sapori di differenti cibi si confondano. E' disponibile in versione gas e su richiesta per la ristorazione professionale anche elettrica. In dotazione base due graticole inox.

Vertical cooking system ideal for both professional and domestic use. It cooks simultaneously on 2 grids without the flavors of different foods taking place confuse. It is available in gas version and on request for catering professional also electric. Two stainless steel gratings are supplied with the base.

Modello / Model PRINCE	ALIMENTAZIONE Power supply	DOTAZIONE DI SERIE Standard Equipment	ACCESSORI Accessories
Prezzo / Price 4.300€	GAS METANO / GPL	4 GRIGLIE A SCELTA 4 GRILL OF YOUR CHOICE	CARRELLO 600,00 € Support Trolley
	ELETTRICA 4KW	SPESSORI / THICKNESS 2 / 10 / 20 / 50 mm	GRIGLIA AGGIUNTIVA 150,00 € Additional Grill
			VERNICIATURA 120,00 € Painting

PRODOTTO CERTIFICATO / CERTIFIED PRODUCT



QUEEN

[S-40 G / S-40 E]



Colore / Color: **PIOMBO**

Sistema di cottura verticale per l'uso professionale nella ristorazione. Cuoce su quattro griglie senza che i sapori di differenti cibi si confondano. Cuoce uniformemente, permette di girare e regolare la cottura di grandi quantità di cibo nello stesso momento. La soluzione ideale per Ristoranti, Pub, Bistrot, Chalet, Associazioni e grandi Gruppi. È disponibile in versione Gas e su richiesta anche Elettrica. Nella versione Elettrica è possibile accendere anche solo metà piano e cuocere su due griglie.

Vertical cooking system for professional use in catering. It cooks on four grids without confusing the flavors of different foods. It cooks evenly, allows you to turn and adjust the cooking of large quantities of food at the same time. The ideal solution for Restaurants, Pubs, Bistros, Chalets, Associations and large Groups. It is available in the Gas version and on request also Electric. In the Electric version It is possible to turn on even only half of the top and cook on two grills.

Modello / Model QUEEN	ALIMENTAZIONE Power supply	DOTAZIONE DI SERIE Standard Equipment	ACCESSORI Accessories
Prezzo / Price 6.300 €	GAS METANO / GPL	4 GRIGLIE A SCELTA 4 GRILL OF YOUR CHOICE	CARRELLO Support Trolley 600,00 €
	ELETTRICA 8KW	SPessori / THICKNESS 2 / 10 / 20 / 50 mm	GRIGLIA AGGIUNTIVA Additional Grill 150,00 €
			VERNICIATURA Painting 170,00 €

PRODOTTO CERTIFICATO / CERTIFIED PRODUCT



KING

[S-80 G]



Colore / Color: **TIZIANO**

Sistema di cottura verticale nato per l'uso professionale nella ristorazione. Cuoce su quattro griglie 82x25 cm senza che i sapori di differenti cibi si confondano. È uno strumento idoneo a grandi strutture o eventi con notevoli necessità di carico di lavoro e velocità operativa. È disponibile in versione gas.

Vertical cooking system created for professional use in catering. It cooks on four 82x25 cm racks without confusing the flavors of different foods. It is a suitable tool for large structures or events with significant workload and operational speed requirements. It is available in the gas version.

Modello / Model

KING

Prezzo / Price

8.300€

ALIMENTAZIONE
Power supply

GAS METANO / GPL

DOTAZIONE DI SERIE
Standard Equipment

4 GRIGLIE A SCELTA
4 GRILL OF YOUR CHOICE

SPESSORI / THICKNESS
2 / 10 / 20 / 50 mm

ACCESSORI
Accessories

CARRELLO 800,00 €
Support Trolley

GRIGLIA AGGIUNTIVA 200,00 €
Additional Grill

VERNICIATURA 240,00 €
Painting

PRODOTTO CERTIFICATO / CERTIFIED PRODUCT



SISTEMI DI COTTURA PROFESSIONALI
PROFESSIONAL COOKING SYSTEMS

Per cucinare / To cook:

Carne / Meat



Pesce / Fish

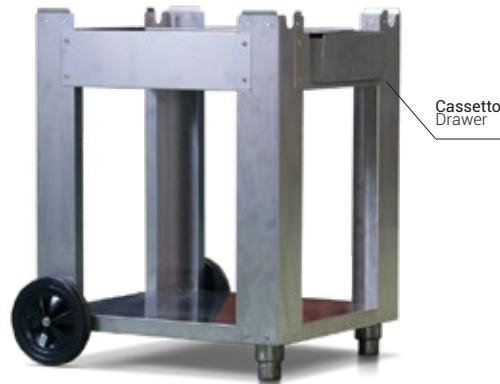


Verdure / Vegetables

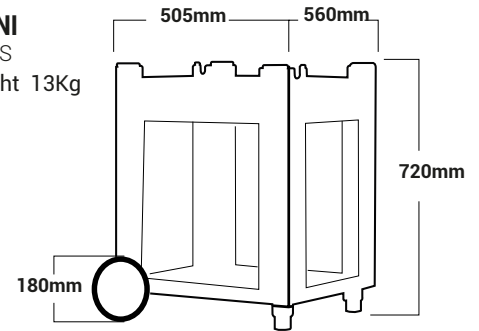


CARRELLO
SUPPORT TROLLEY

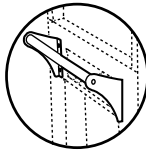
Prince 600,00 €
Queen 600,00 €
King 800,00 €



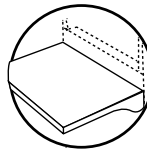
DIMENSIONI
DIMENSIONS
Peso / Weight 13Kg



OPTIONAL



MANIGLIA / HANDLE
Art. Prince / Queen
Prezzo / Price: 60,00 €



ALETTA / SUPPORT FLOOR
Prezzo / Price: 120,00 €

COPERTURA IN NYLON / NYLON COVER
Prince 120,00 €
Queen 240,00 €
King 360,00 €

PORTA GRIGLIA
Prince 170,00 €
Queen 170,00 €
King 170,00 €

Prezzo VERNICIATURA Prince 170,00 € Queen 170,00 € King 240,00 €	TIZIANO	OLTREMARE	PIOMBO	GHIACCIO	SKY	NATURA

PRODOTTO CERTIFICATO / CERTIFIED PRODUCT



GRIGLIA
GRILL

SPESSORI / THICKNESS

2 mm
10 mm
20 mm
50 mm

MODELLI / MODELS

PRINCE

QUEEN

KING

PREZZO / PRICE

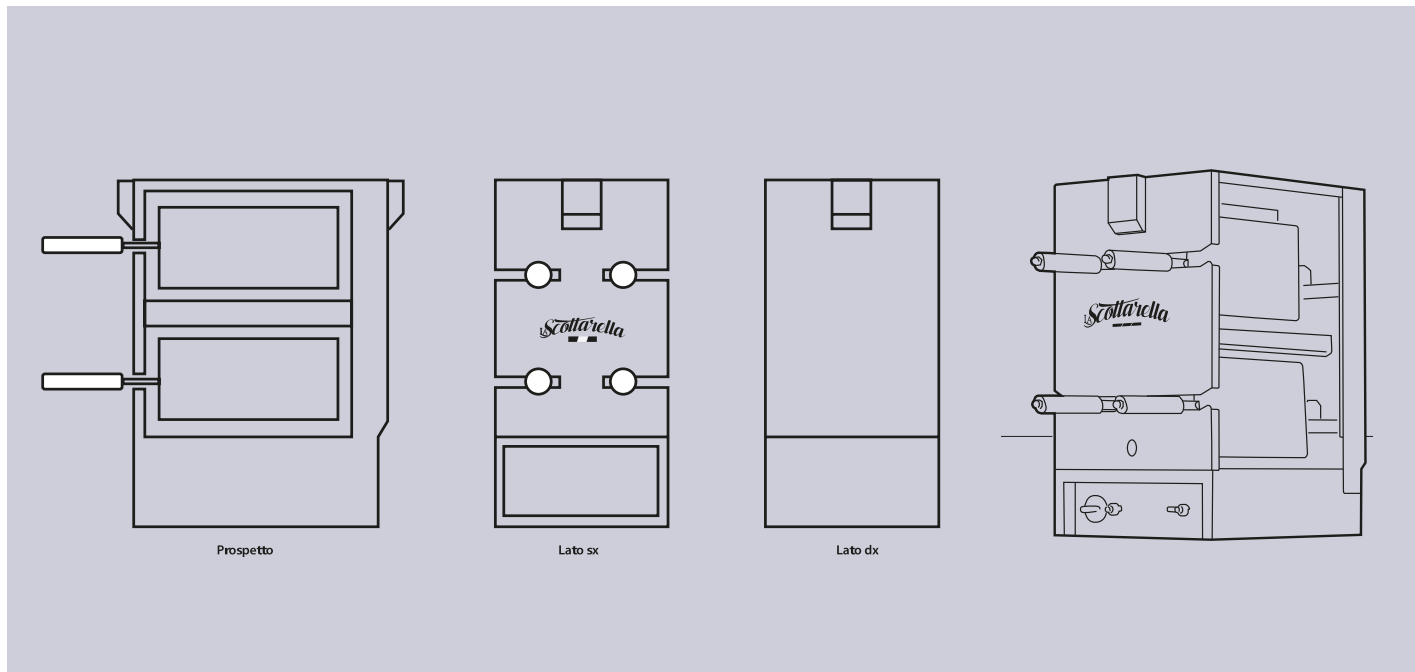
150,00 €

150,00 €

200,00 €

PRODOTTO CERTIFICATO / CERTIFIED PRODUCT





DISEGNO TECNICO Modello QUEEN | Brevetto Italiano
TECHNICAL DRAWING Model QUEEN | Italian patent

Dimensioni Dimensions	PRINCE	QUEEN	KING
	ALTEZZA / HEIGHT	580 cm	880 cm
LARGHEZZA / WIDTH	440 cm	505 cm	505 cm
LUNGHEZZA / LENGTH	560 cm	585 cm	1090 cm
PESO / WEIGHT	28 Kg	48 Kg	75 Kg





SKY



ACQUAMARINA



OLTREMARE



NATURA



GHIACCIO



PIOMBO



CAPPUCCINO



LIGHT



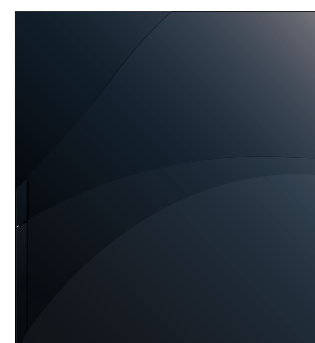
TIZIANO



CAFFÉ



TESTA DI MORO



DEEP BLACK

TEMPI DI COTTURA

	Appetizer	olive ripiene	10-15 min
	Pane	bruschette, panini (hamburger)	3-5 min
	Pollo	coscia, sovra-coscia, ala di pollo	20-25 min
		petto di pollo (di spessore medio/basso)	10-15 min
		galletto (2 persone)	20-25 min
	Maiale	costata di maiale	20-30 min
		salsiccia, bistecca, involtino, fegato, luganiga	10-15 min
		bistecca di maiale con cotenna	15-20 min
		maialino	2,5-3 hr
	Agnello	bistecca, costarella di agnello	10-15 min
	Pecora	arrosticini di pecora	10-15 min
	Manzo	bistecca, tagliata, fiorentina, costata, picanha, filetto	10-20 min
		hamburger	10-15 min
		asado	2-2,5 hr
	Vitello	fegato	10-15 min
	Preparazioni	bombetta pugliese, arrostitino piccante di pancetta	10-15 min
		mazzancolle con pancetta	5-10 min
	Pesce	pepite di pesce, cozze gratinate	7-12 min
		bistecche di tonno, pesspada	7-12 min
		tranci vari, pesce intero (pescato)	7-12 min
		spiedini di seppie, scorfano, calamari, mazzancolle	7-12 min
		arrosticini di pesce (totano, salmone, merluzzo)	7-12 min
		cotoletta di pesce gratinata, hamburger di pesce (tonno, spada, salmone)	7-12 min
		scampi, mazzancolle, sardoni "scottadito"	7-12 min
	Verdura	peperone, zucchina, melanzana, patate, carciofi, cipolla	10-15 min
		radicchio, pomodoro	7-12 min



Per le foto:
[SeaWavestock-adobe.com.com](#)
[HandmadePictures-stock.adobe.com](#)
[bernardbodo-stock.adobe.com](#)
[Prostock-studio-stock.adobe.com](#)
[Igor Normann-stock.adobe.com](#)
[Alexander Raths-stock.adobe.com](#)
[New Africa-stock.adobe.com](#)
[Pavlo Kuchеров-stock.adobe.com](#)
[dontree-stock.adobe.com](#)
[denio109-stock.adobe.com](#)
[alex.pih-stock.adobe.com](#)
[denio109-stock.adobe.com](#)



VIA E. BERLINGUER 5 - 63844 GROTTAZZOLINA (FM) - ITALY

TEL. +39 0734 631346 FAX +39 0734 632560



www.swedlinghaus.com