www.italianslicers.com

Proudly
Made in Italy

ESSEDUE

RHENINGHAUS

A WORLD OF SLICERS & FOOD PREPARATION MACHINES

www.italianslicers.com

Proudly
Made in Italy

PRODOTTI CERTIFICATI DALL'ECCELLENZA
PRODUCTS CERTIFIED BY EXCELLENCE

LEGENDA - *LEGEND*

- CASA - *HOUSEHOLD*
- BAR - *BAR*
- RISTORANTE - *RESTAURANT*
- MACELLERIA - *BUTCHERS*
- ASILO NIDO / SCUOLA - *NURSERY / SCHOOLS*
  MENSA - *CANTEENS*
- HOTEL - *HOTEL*
- CATERING - *CATERING*
- SUPERMERCATO - *SUPERMARKET*
- SALUMERIA - *DELI-SHOP*
  GASTRONOMIA - *DELICATESSEN*

Essedue Srl
Headquarters & Factory
Via dell'Elettronica, 53 - 27010 Cura Carpignano (PV)

info@essedueslicers.com - www.essedueslicers.com

+39 0382 474396

P.IVA - VAT IT01213430182

Rheninghaus
Factory
Via Ciriè, 8 - 10099 San Mauro Torinese (TO)

info@rheninghaus.com - www.rheninghaus.com

+39 011 2237514

ESSEDUE RHENINGHAUS
A WORLD OF SLICERS & FOOD PREPARATION MACHINES

INDICE

ESSEDUE AFFETTATRICI PROFESSIONALI - *PROFESSIONAL SLICERS*

7 **GRAVITÀ - CINGHIA** *GRAVITY SLICERS - BELT DRIVEN*

13 **VERTICALI - CINGHIA** *VERTICAL SLICERS - BELT DRIVEN*

14 **GRAVITÀ - INGRANAGGI** *GRAVITY SLICERS - GEAR DRIVEN*

15 **VERTICALI - INGRANAGGI** *VERTICAL SLICERS - GEAR DRIVEN*

RHENINGHAUS® AFFETTATRICI PROFESSIONALI - *PROFESSIONAL SLICERS*

19 **GRAVITÀ - CINGHIA** *GRAVITY SLICERS - BELT DRIVEN*

22 **GRAVITÀ - INGRANAGGI** *GRAVITY SLICERS - GEAR DRIVEN*

24 **GRAVITÀ - CINGHIA - USCITA LIBERA DELLA FETTA** *GRAVITY SLICERS – BELT DRIVEN - CLEAR SLICE EXIT*

28 **VERTICALI - CINGHIA - USCITA LIBERA DELLA FETTA** *VERTICAL SLICERS – BELT DRIVEN - CLEAR SLICE EXIT*

30 **GRAVITÀ - INGRANAGGI - USCITA LIBERA DELLA FETTA** *GRAVITY SLICERS – GEAR DRIVEN - CLEAR SLICE EXIT*

AFFETTATRICI DOMESTICHE - *HOUSEHOLD SLICERS*

33 **LINEA CLASSIC** *CLASSIC LINE*

37 **LINEA VIVACE** *VIVACE LINE*

39 **LINEA ADAGIO** *ADAGIO LINE*

41 **LINEA ALLEGRO** *ALLEGRO LINE*

42 **LINEA GALAXY - EDIZIONE SPECIALE** *GALAXY LINE - SPECIAL EDITION*

PREPARAZIONE CIBO - *FOOD PREPARATION*

47 **LAVORAZIONE CARNE - TRITACARNE** *MEAT PROCESSING - MEAT MINCERS*

52 **LAVORAZIONE CARNE - INSACCATRICI** *MEAT PROCESSING - SAUSAGE FILLERS*

53 **LAVORAZIONE CARNE - INSACCATRICI VERTICALI** *MEAT PROCESSING - SAUSAGE FILLERS VERTICAL*

54 **LAVORAZIONE CARNE - MESCOLATRICI** *MEAT PROCESSING - MIXERS*

55 **LAVORAZIONE CARNE - HAMBURGATRICI** *MEAT PROCESSING - HAMBURGER PRESS*

56 **LAVORAZIONE CARNE - SEGAOSSI** *MEAT PROCESSING - BONE SAW*

57 **LAVORAZIONE CARNE - GRATTUGIE** *MEAT PROCESSING - GRATERS*

58 **CONFEZIONAMENTO - MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA** *PACKAGING - VACUUM MACHINES WITH EXTERNAL SUCTION*

59 **CONFEZIONAMENTO - MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA - LINEA ARYA** *PACKAGING - VACUUM CHAMBER MACHINES - ARYA LINE*

60 **CONFEZIONAMENTO - MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA - LINEA PRO** *PACKAGING - VACUUM CHAMBER MACHINES - PRO LINE*

62 **CONFEZIONAMENTO - SIGILLATRICI MANUALI DA BANCO** *PACKAGING - TRAY SEALING MACHINES*

ESSEDUE RHENINGHAUS
A WORLD OF SLICERS & FOOD PREPARATION MACHINES

Fiera Milano
1956

LA NOSTRA AZIENDA

Italian Slicers riunisce Essedue e Rheninghaus, storiche aziende italiane conosciute internazionalmente per la produzione di affettatrici domestiche e professionali d'alta gamma.

Scegliere il nostro marchio significa entrare in una realtà fatta di passione, stile e qualità noto in tutto il mondo.

- ✓ **Stile professionale 100% italiano**
- ✓ **Alta qualità dei materiali**
- ✓ **Macchine facili da usare e da pulire**
- ✓ **Garanzia di totale sicurezza d'uso**
- ✓ **Supporto e assistenza in tutto il mondo**

1950
A Torino nascono le produzioni Rheninghaus e Oberwerk di affettatrici a volano.
The Rheninghaus and Oberwerk productions of flywheel slicers were born in Turin.

1960
Rheninghaus inizia la produzione di affettatrici in alluminio anodizzato, tritacarne e segaossi. Oberwerk si specializza nelle produzioni in acciaio inossidabile.
Rheninghaus production expanded with anodized aluminium slicers, meat mincers and bone saws. Oberwerk specializes in stainless steel productions.

1970
Rheninghaus inizia la produzione delle affettatrici a uscita libera della fetta: Ministar, Mondial, Beta.
Rheninghaus begins the production of the clear slice exit slicers: Ministar, Mondial, Beta.

1980
Ha inizio l'elaborazione di nuove soluzioni per garantire la sicurezza antinfortunistica e l'igiene.
The development of new solutions to ensure accident prevention and hygiene begins.

1990
Rheninghaus e Oberwerk si uniscono. Partecipazione alla elaborazione della norma europea EN1974.
Rheninghaus and Oberwerk merge. Participation in the elaboration of the European standard EN1974.

2000
Inizia la produzione di MONDIAL EVO. Il marchio Rheninghaus è distribuito in oltre cinquanta paesi.
MONDIAL EVO production begins. The Rheninghaus brand is distributed in over fifty countries.

2010
Viene ottenuta la certificazione NSF8, la più esigente e restrittiva.
NSF8 certification, the most demanding and restrictive, is obtained.

1986
A Cura Carpignano nasce Essedue Srl.
Essedue Srl was founded in Cura Carpignano.

1990
Vengono sviluppate nuove tecnologie.
Improvements are made to all production lines introducing new technologies.

2000
Essedue esporta i suoi prodotti in tutto il mondo.
The international market grows and Essedue brings its products all over the world.

2007
Inizia la produzione di nuove affettatrici con trasmissione ad ingranaggi.
The production of new gear-driven slicers begins.

2012
Nasce la ATC 350, prima affettatrice brevettata da Essedue.
The ATC 350 is born: the first slicer patented by Essedue.

2013
Prendono il via nuovi e importanti progetti in conto terzi.
New and important OEM (original equipment manufacturer) projects start.

OUR COMPANY

Italian Slicers brings together Essedue and Rheninghaus, historic Italian companies known internationally for the production of high-end professional and household slicers.

Choosing our brand means entering a reality of passion, style and quality known all over the world.

- ✓ ***100% Italian professional style***
- ✓ ***High quality materials***
- ✓ ***Easy to use and clean machines***
- ✓ ***Guarantee of total safety of use***
- ✓ ***Worldwide support and assistance***

2016
Essedue Srl acquisisce Rheninghaus.
Essedue Srl acquires Rheninghaus.

2018
Inizia la collaborazione con Università dei Sapori.
Collaboration with Università dei Sapori starts.

2019
L'azienda ottiene la certificazione per tutte le sue affettatrici per il contatto con gli alimenti.
The company obtains the certification for all the slicers for food contact materials.

2020
Nasce X35, affettatrice con lama da 350mm completamente in acciaio inox.
A 350mm blade slicer X35 is born, completely in stainless steel.

2021
L'offerta si amplia includendo nuove attrezzature per la ristorazione.
The range of products expands to include additional equipment for the HoReCa.

AFFETTATRICI PROFESSIONALI

PROFESSIONAL SLICERS

www.italianslicers.com

ESSEDUE

MADE IN ITALY

ISABELLA 300 L - 350 L

Un nome elegante per delle affettatrici di lusso! Le affettatrici ISABELLA sono in alluminio anodizzato. Hanno ampio spazio dietro alla lama per facilitare le operazioni di pulizia. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Lama in acciaio 100CR6, disponibile nei diametri 300mm e 350mm. Affilatoio avvolgente e protettivo. Sigillo anti-infiltrazioni. Perfette per il taglio di salumi, carne, pesce, formaggi. Ideali per ristoranti, hotel, catering, supermercati.

An elegant name for the luxury slicers! ISABELLA slicers are made of anodized aluminum. They have large clearance behind the blade to facilitate cleaning. Stainless steel protection ring around the blade. 100CR6 steel blade, available in 300mm and 350mm diameters. Enveloping and protective built-in sharpener. Anti-infiltration seal. Perfect for slicing cold cuts, meat, fish, cheeses. Ideal for restaurants, hotels, catering, supermarkets.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	ISABELLA 300 L	ISABELLA 350 L
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	280x220	290x240
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	280x300	280x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	330	330
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 550 B 370 H 475	A 550 B 430 H 490
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 690 B 560 H 475	A 710 B 570 H 490
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	27	32,5
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,24/0,33	0,37/0,50

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

MADE IN ITALY

GIULIETTA 220 TB - 250 T - 300 T

Le affettatrici GIULIETTA sono caratterizzate da linee morbide. La base tondeggiante conferisce uno stile armonioso a tutta la macchina. Struttura in alluminio anodizzato. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Lama in acciaio C45, disponibile nei diametri 220mm, 250mm e 300mm. Facili da usare e da pulire grazie alle linee tonde. Perfette per il taglio di salumi, carne, verdure, formaggi. Ideali per ristoranti e bar.

The GIULIETTA slicers have smooth lines. The rounded base gives a harmonious style to the whole machine. Anodized aluminum casting construction. CE version with stainless steel protection ring around the blade and alloy sharpener. The other version has a sharpener cover in black plastic. C45 steel blade, available in 220mm, 250mm and 300mm diameters. Easy to use and clean thanks to the round lines. Perfect for slicing cold cuts, meat, vegetables, cheese. Ideal for restaurants and bars.

220 TB

300 T

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	GIULIETTA 220 TB	GIULIETTA 250 T	GIULIETTA 300 T
LAMA mm *BLADE mm*	220	250	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	175x150	230x190	230x210
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	200x220	230x250	260x270
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	205	250	260
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 400 B 310 H 380	A 475 B 340 H 400	A 475 B 340 H 420
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 390 H 380	A 580 B 470 H 400	A 580 B 480 H 420
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	14	19	21
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,15/0,18	0,21/0,29	0,21/0,29

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

MADE IN ITALY

MONICA 300 E

MONICA è un'affettatrice con struttura in alluminio anodizzato e lama in acciaio C45 dal diametro di 300mm, con anello di protezione in alluminio. Grazie alla sua base compatta è un'affettatrice che risulta leggera e maneggevole. Perfetta per il taglio di salumi, carne, verdure. Ideale per ristoranti, hotel, catering, gastronomie, bar.

MONICA is a slicer with anodized aluminum casting construction and C45 steel blade with a diameter of 300mm. CE Version with aluminum protection ring around the blade. Thanks to its compact size, it is a slicer light and easy to handle. Perfect for slicing cold cuts, meat, vegetables. Ideal for restaurants, hotels, catering, delicatessens, bars.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	MONICA 300 E
LAMA mm *BLADE mm*	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	260x210
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	270x260
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	270
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 490 B 330 H 420
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 600 B 480 H 420
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	21,5
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,21/0,29

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

MADE IN ITALY

SANDRA 300 C

SANDRA è un'affettatrice in alluminio anodizzato con lama in acciaio C45 dal diametro di 300mm. È caratterizzata da una base compatta per ottimizzare gli ingombri e trovare spazio anche in cucine di piccole dimensioni. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Perfetta per il taglio di salumi, carne, verdure. Ideale per ristorante, hotel, catering, gastronomia, bar.

SANDRA is a slicer with anodized aluminum casting construction and C45 steel blade with a diameter of 300mm. A smaller base to optimize space and find space even in small kitchens. CE version with stainless steel protection ring around the blade. Perfect for slicing cold cuts, meat, vegetables. Ideal for restaurant, hotel, catering, gastronomy, bar.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	SANDRA 300 C
LAMA mm *BLADE mm*	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	230x210
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	230x250
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	260
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 310 H 400
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 590 B 480 H 400
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	18
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,29

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

MADE IN ITALY

SOPHIA 250 - 275

Le affettatrici SOPHIA sono da sempre le più apprezzate ed utilizzate dai professionisti. Sono in alluminio anodizzato con affilatoio fisso. Lama in acciaio C45. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Robuste e durevoli, facili da utilizzare e pulire. Perfette per il taglio di salumi, carne, verdure. Ideale per ristoranti, gastronomie, bar.

SOPHIA slicers have always been the most appreciated and used by professionals.They are in anodized aluminum casting construction with fixed sharpener. C45 steel blade. CE version with stainless steel protection ring. Robust and durable, easy to use and clean. Perfect for cutting cold cuts, meat, vegetables. Ideal for restaurants, small supermarkets, deli-shops, bars.

SOPHIA 250

SOPHIA 275

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	SOPHIA 250	SOPHIA 275
LAMA mm *BLADE mm*	250	275
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	230x190	250x200
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	230x250	230x250
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	260	260
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 310 H 370	A 470 B 310 H 390
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 580 B 470 H 370	A 580 B 470 H 390
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	16	18
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,21/0,29	0,21/0,29

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

MADE IN ITALY

SOPHIA 300 - 330 - 350

Le affettatrici SOPHIA sono da sempre le più apprezzate ed utilizzate dai professionisti. Sono in alluminio anodizzato con affilatoio fisso. Lama in acciaio C45. Anello di protezione in alluminio. Robuste e durevoli, facili da utilizzare e pulire. Perfetta per il taglio di salumi, carne, verdura, formaggio. Ideale per ristoranti, gastronomie e supermercati.

SOPHIA slicers have always been the most appreciated and used by professionals. They are in anodized aluminum casting construction with fixed sharpener. C45 steel blade. CE version with aluminum protection ring around the blade. Robust and durable, easy to use and clean. Perfect for cutting cold cuts, meat, vegetables and cheese. Ideal for restaurants, small supermarkets, deli-shops.

SOPHIA 300

SOPHIA 330

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	SOPHIA 300	SOPHIA 330	SOPHIA 350
LAMA mm *BLADE mm*	300	330	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	280x220	280x230	290x240
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	280x300	280x300	280x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	330	330	330
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 550 B 370 H 440	A 550 B 370 H 460	A 550 B 430 H 470
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 640 B 560 H 440	A 700 B 560 H 460	A 710 B 570 H 470
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	26,5	28	32
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,24/0,33	0,27/0,37	0,37/0,50

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

MADE IN ITALY

GINA 300 V

GINA è un'affettatrice verticale in alluminio anodizzato con lama in acciaio C45 dal diametro di 300mm e braccio a colonne, con anello di protezione in alluminio. Gina 300 V è l'affettatrice più amata dai salumieri! Disponibile anche l'accattivante versione in rosso. Perfetta per il taglio di salumi, carne, verdure. Ideale per salumerie, ristoranti, bar.

GINA is a vertical slicer in anodized aluminum casting construction with a 300mm diameter C45 steel blade and column food pusher. CE Version with aluminum protection ring around the blade. Gina 300 V is the most loved slicer in deli-shop! Also available in the charming red version! Perfect for cutting cold cuts, meat, vegetables. Ideal for deli-shops, restaurants, bars.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	GINA 300 V
LAMA mm *BLADE mm*	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	250x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	260x280
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	300
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 500 B 375 H 475
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 655 B 520 H 475
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	24,5
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,29

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

MADE IN ITALY

GRAZIA 300 G - 350 G - 370 G

Affettatrici a gravità in alluminio anodizzato. Lama in acciaio 100CR6 disponibile con diametro di 300mm, 350mm e 370mm. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Trasmissione ad ingranaggi, perfetta anche per il taglio dei prodotti più duri.

Gravity slicers in anodized aluminum casting construction. 100CR6 steel blade available in 300mm, 350mm and 370mm diameter. Stainless steel protection ring. Gear transmission, also perfect for cutting harder products.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	GRAZIA 300 G	GRAZIA 350 G	GRAZIA 370 G
LAMA mm *BLADE mm*	300	350	370
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	270x210	300x250	300x260
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	280x300	300x300	300x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	320	320	320
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A620 B465 H460	A620 B465 H480	A620 B465 H500
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A800 B560 H460	A800 B580 H480	A800 B580 H500
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	38	42	43
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,37/0,50	0,37/0,50	0,37/0,50

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

Total QuanTanium

MADE IN ITALY

GRAZIA 350 V PC - 370 V PC

Affettatrici verticali in alluminio anodizzato con apposito piatto pensato per il taglio della carne. Lama in acciaio 100CR6 disponibile con diametro di 350mm e 370mm. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Trasmissione ad ingranaggi, perfetta anche per il taglio dei prodotti più duri. Le affettatrici verticali sono ideali per tagliare prodotti di grandi dimensioni.

Vertical slicers in anodized aluminum casting construction with a special food carriage designed for cutting meat. 100CR6 steel blade available in 350mm and 370mm diameter. Stainless steel protection ring. Gear transmission, also perfect for cutting harder products. Vertical slicers are ideal for cutting large products.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	GRAZIA 350 V PC	GRAZIA 370 V PC
LAMA mm *BLADE mm*	350	370
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	300x260	300x270
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	430x320	430x320
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	370	370
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 620 B 465 H 580	A 620 B 465 H 600
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 800 B 790 H 580	A 800 B 790 H 590
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	43	44
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,37/0,50	0,37/0,50

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

MADE IN ITALY

GRAZIA 350 V PS - 370 V PS

Affettatrici verticali in alluminio anodizzato con apposito piatto pensato per il taglio dei salumi. Lama in acciaio 100CR6 disponibile con diametro di 350mm e 370mm. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Trasmissione ad ingranaggi, perfetta anche per il taglio dei prodotti più duri. Le affettatrici verticali sono ideali per tagliare prodotti di grandi dimensioni.

Vertical slicers in anodized aluminum casting construction with a special food carriage designed for cutting cured meat. 100CR6 steel blade available in 350mm and 370mm diameter. Stainless steel protection ring. Gear transmission, also perfect for cutting harder products. Vertical slicers are ideal for cutting large products.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	GRAZIA 350 V PS	GRAZIA 370 V PS
LAMA mm *BLADE mm*	350	370
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	370x250	370x260
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	340x330	340x330
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	370	370
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 620 B 465 H 580	A 620 B 465 H 600
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 900 B 720 H 700	A 900 B 720 H 700
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	46	47
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,37/0,50	0,37/0,50

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

ATC 350

Affettatrice verticale in alluminio anodizzato. Il rivoluzionario meccanismo brevettato di spostamento carrello/blocco salume permette una perfetta tenuta del prodotto durante il taglio, reso ottimale dalla lama per volano. Il prodotto tocca solo il filo della lama mantenendone intatte le proprietà organolettiche. Velocità della lama regolabile. Lama in acciaio 100CR6 dal diametro di 350mm. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Trasmissione ad ingranaggi, perfetta anche per il taglio dei prodotti più duri.

Vertical slicer in anodized aluminum casting construction. The revolutionary patented mechanism to move the carriage/block the product allows a perfect stabilized holding of the product during slicing, made optimal thanks to the flywheel blade. The product only touches the edge of the blade, keeping its organoleptic properties intact. Adjustable blade speed. 350mm steel blade 100CR6. Stainless steel protection ring. Gear transmission, also perfect for cutting harder products.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	ATC 350
LAMA mm *BLADE mm*	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	370x250
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	340x330
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	370
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 620 B 465 H 580
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 870 B 680 H 700
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	48
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,37/0,50

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
BLADE REMOVAL TOOL

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

PIATTO CARNE
SPECIAL MEAT FOOD CHUTE

AFFETTATRICI PROFESSIONALI

PROFESSIONAL SLICERS

www.italianslicers.com

RHENINGHAUS®

MADE IN ITALY

START-L 220 - 250 - 300

START-L è una affettatrice precisa e compatta: la migliore qualità in poco spazio. Ideale per bar e piccoli ristoranti, ha tre dimensioni disponibili: con lama da 220mm, 250mm e 300mm. Costruzione in fusione di alluminio anodizzato: robusto e leggero. Lama in lega di acciaio al cromo temprato di alta qualità. Motore potente e silenzioso. Comandi elettrici isolati con sicurezza NVR. Trasmissione a cinghia multigrip: sempre la giusta trazione. Scorrimento dolce del carrello. Regolazione precisa dello spessore delle fette: meccanismo sigillato a tenuta. Bordo antigoccia della vela: il meccanismo di regolazione è protetto e sigillato. Puleggia con cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile. Affilatore incorporato, rimovibile per la pulizia.

START-L is a precision compact slicer: the best quality in a small size. Ideal for coffee shops and small restaurants. Three available sizes: with 220mm, 250mm or 300mm blade. Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight. High quality hardened chromium steel alloy blade. Powerful and noiseless motor. Insulated electric controls with safety No Volt Release. Multygrip belt drive: always the right grip. Carriage smooth glide motion. Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism. Drip deflecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected. Stainless steel ball-bearing blade pulley. Built-in sharpener, removable for cleaning purposes.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	START-L 220	START-L 250	START-L 300
LAMA mm *BLADE mm*	220	250	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	210x135	210x150	240x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	210x230	210x230	250x250
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	250	250	250
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 420 B 340 H 370	A 420 B 340 H 370	A 420 B 340 H 400
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 450 B 420 H 370	A 520 B 420 H 370	A 610 B 480 H 400
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	13	16	19
POTENZA kW *POWER kW*	0,11	0,18	0,18

MADE IN ITALY

START 300 - 350

START è un'affettatrice potente con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Questa macchina robusta e maneggevole è la miglior soluzione quando sicurezza ed igiene sono le priorità. Le protezioni speciali la rendono adatta agli ambienti umidi. Ideale per alimentari, supermercati, ristoranti, hotel, aziende di catering. Due misure disponibili: con lama da 300mm o 350mm.

START is a powerful slicer with great quality/price ratio. This handy and sturdy machine is the best solution when safety and hygiene are main priorities. The special protections make it suited for humid environments. Ideal for deli-shops, supermarkets, restaurants, hotels, catering companies. Two available sizes: with 300mm or 350mm blade.

Scorrimento dolce del carrello
Carriage smooth glide motion

Costruzione robusta per tagli precisi
Sturdy construction for precise slices

Regolazione dello spessore: guarnizione sigillata
Thickness adjustment: gasket-sealed mechanism

Ampio spazio tra lama e base. Elevata protezione contro l'umidità
Large clearance between blade and base. High protection against moisture

Motore potente e silenzioso
Powerful and noiseless motor

Ampia area di raccolta fette con bordo anti-goccia
Wide slice exit area with no-drip profile

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	START 300	START 350
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	240x160	280x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	250x255	280x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	330	330
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 565 B 380 H 470	A 565 B 380 H 470
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 650 B 560 H 470	A 710 B 600 H 470
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	29	32
POTENZA kW *POWER kW*	0,25	0,25

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
SBR (SAFE BLADE REMOVAL)

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

PIATTO PER TAGLIO INCLINATO
INCLINED PRODUCT HOLDER

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

Total QuanTanium

MADE IN ITALY

START AUTO 300 - 350

START AUTO è una potente affettatrice automatica che può anche essere utilizzata manualmente. Robusta e performante: velocità del carrello selezionabile, per tagliare da 0 a 60 fette/min. Facile da usare e da pulire. Ideale per supermercati, ristoranti, aziende di catering, laboratori.
Due misure disponibili: con lama da 300mm o 350mm. Alluminio anodizzato: robusto e leggero. Lama in lega di acciaio al cromo temprato di alta qualità. Motore ad uso continuo potente e silenzioso. Trasmissione a cinghia multigrip: sempre la giusta trazione.

START AUTO is a powerful automatic slicer that can also be used manually. Sturdy and high performing: carriage speed selection from 0 up to 60 slices/min. Ideal for supermarkets, restaurants, catering companies, laboratories. Two available sizes: with 300 mm or 350 mm blade. Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight. High quality hardened chromium steel alloy blade. Powerful and noiseless continuous use motor. Special product holder with adjustable fence and three-position heavy food pusher. Programmable slices counter available.

Spondina regolabile e pressamerce a tre posizioni
Adjustable fence and three-position heavy food pusher

Costruzione robusta per tagli precisi
Sturdy construction for precise slices

Regolazione dello spessore: guarnizione sigillata
Thickness adjustment: gasket-sealed mechanism

Ampio spazio tra lama e base. Elevata protezione contro l'umidità
Large clearance between blade and base. High protection against moisture

Motore potente e silenzioso
Powerful and noiseless motor

Ampia area di raccolta fette con bordo anti-goccia
Wide slice exit area with no-drip profile

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	START AUTO 300	START AUTO 350
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	285x165	280x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	300x300	300x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	330	330
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 575 B 390 H 595	A 575 B 390 H 595
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 660 B 725 H 595	A 720 B 725 H 595
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	43	45
POTENZA kW *POWER kW*	0,37	0,37

OPTIONAL:

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

CONTAFETTE PROGRAMMABILE
PROGRAMMABLE SLICE COUNTER

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

Total QuanTanium

MADE IN ITALY

SUPER START 300 - 350

SUPER START è una potente affettatrice con trasmissione ad ingranaggi e con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Questa macchina robusta e maneggevole è la miglior soluzione quando sicurezza ed igiene sono le priorità. Le protezioni speciali la rendono adatta agli ambienti umidi. Adatta al taglio di prodotti congelati con l'utilizzo della lama dentata. Ideale per alimentari, supermercati, ristoranti, hotel, aziende di catering. Due misure disponibili: con lama da 300mm o 350mm.

SUPER START is a powerful gear driven slicer with great quality/price ratio.This handy and sturdy machine is the best solution when safety and hygiene are main priorities. The special protections make it suited for humid environments. Ideal for deli-shops, supermarkets, restaurants, hotels, catering companies. Gear drive guarantees maximum power when cheese, frozen or hard products are sliced. Two available sizes: with 300mm or 350mm blade.

Scorrimento dolce del carrello
Carriage smooth glide motion

Costruzione robusta per tagli precisi
Sturdy construction for precise slices

Regolazione dello spessore: guarnizione sigillata
Thickness adjustment: gasket-sealed mechanism

Ampio spazio tra lama e base. Elevata protezione contro l'umidità
Large clearance between blade and base. High protection against moisture

Motore potente e nessuna manutenzione alla trasmissione ad ingranaggi
Powerful motor with maintenance-free gear drive

Ampia area di raccolta fette con bordo anti-goccia
Wide slice exit area with no-drip profile

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	SUPER START 300	SUPER START 350
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	240x160	280x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	250x255	280x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	330	330
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 565 B 380 H 470	A 565 B 380 H 470
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 650 B 560 H 470	A 710 B 600 H 470
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	29	32
POTENZA kW *POWER kW*	0,25	0,25

OPTIONAL:

ATTREZZO TOGLILAMA
SBR (SAFE BLADE REMOVAL)

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

PIATTO PER TAGLIO INCLINATO
INCLINED PRODUCT HOLDER

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

Total QuanTanium

MADE IN ITALY

SUPER START AUTO 300 - 350

SUPER START AUTO è una potente affettatrice automatica che può essere utilizzata anche manualmente. Robusta e dalle alte prestazioni: velocità del carrello da 0 a 60 fette/minuto. Ideale per supermercati, ristoranti, aziende di catering, laboratori. La trasmissione ad ingranaggi garantisce la massima potenza quando è necessario tagliare formaggio e prodotti duri o congelati. Disponibile anche con dispositivo di programmazione e conteggio del numero delle fette. Due misure disponibili: con lama da 300mm o 350mm.

SUPER START AUTO is a powerful automatic slicer that can also be used manually. Sturdy and high performing: carriage speed selection from 0 up to 60 slices/min. Ideal for supermarkets, restaurants, catering companies, laboratories. Gear drive guarantees maximum power when cheese, frozen or hard products are sliced. Serrated blade available for frozen food and programmable slices counter. Two available sizes: with 300mm or 350mm blade.

Spondina regolabile e pressamerce a tre posizioni

Adjustable fence and three-position heavy food pusher

Costruzione robusta per tagli precisi

Sturdy construction for precise slices

Regolazione dello spessore: guarnizione sigillata

Thickness adjustment: gasket-sealed mechanism

Ampio spazio tra lama e base. Elevata protezione contro l'umidità

Large clearance between blade and base. High protection against moisture

Motore potente e nessuna manutenzione alla trasmissione ad ingranaggi

Powerful motor with maintenance-free gear drive

Ampia area di raccolta fette con bordo anti-goccia

Wide slice exit area with no-drip profile

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	SUPER START AUTO 300	SUPER START AUTO 350
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	285x165	280x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	300x300	300x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	330	330
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 575 B 390 H 595	A 575 B 390 H 595
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 660 B 725 H 595	A 720 B 725 H 595
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	43	45
POTENZA kW *POWER kW*	0,37	0,37

OPTIONAL:

LAMA ANTIADERENTE

NON STICK COATED BLADE

CONTAFETTE PROGRAMMABILE

PROGRAMMABLE SLICE COUNTER

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

Total QuanTanium

MADE IN ITALY

PRIMA 250 - 300

PRIMA è una moderna affettatrice con un design unico ed ergonomico: macchina multiuso, ideale nella preparazione di sandwich e per affettare diversi prodotti. Colori vivaci e un bel design che trova il giusto spazio in bar e piccoli ristoranti attenti agli elementi di arredo. Due dimensioni disponibili: con lama da 250mm e 300mm. USCITA LIBERA DELLA FETTA: l'intera area dietro la lama è completamente libera.

PRIMA is a modern slicer with an unique and ergonomic design: multipurpose machine, ideal in the sandwich preparation and to slice different products. Fresh colours and nice design for easy installation in trendy bars and small restaurants. Two available sizes: with 250mm or 300mm blade. CLEAR SLICE EXIT DESIGN: the entire area behind the blade is completely free.

Ampia area di raccolta
Wide slice collection area

Regolazione precisa dello spessore delle fette: meccanismo sigillato a tenuta
Thickness adjustment gasket-sealed mechanism

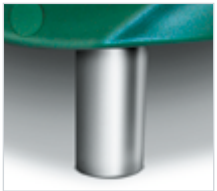
Scorrimento dolce del carrello
Carriage smooth glide motion

Piatto rimovibile con dispositivo di blocco
Removable product holder with interlock device

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	PRIMA 250	PRIMA 300
LAMA mm *BLADE mm*	250	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	215x145	245x175
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	230x240	255x280
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	260	280
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 460 B 310 H 370	A 480 B 310 H 415
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 540 B 430 H 370	A 625 B 430 H 415
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	23	25
POTENZA kW *POWER kW*	0,18	0,22

OPTIONAL:



PIEDINI SPECIALI PER FORNITURE NAVALI
SPECIAL FEET FOR CALLEY FITTING

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

ALTRI COLORI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE COLORS:

Prima Pesce:
l'inclinazione regolabile del piatto garantisce grandi fette da filetti stretti

Prima Fish:
the adjustable inclined product-holder guarantees large slices from narrow FIlets

Prima Pane:
è in grado di tagliare qualsiasi tipo di pane senza romperne la crosta. Il design con uscita libera della fetta è adatto per il taglio del pane

Prima Bread:
it can cut any type of bread without breaking the crust. Clear slice exit design is suited for bread cutting

Speciale piatto in acciaio inox
Special stainless steel product holder

Lama seghettata
Serrated blade

Rivestimento antiaderente
Non-stick coating

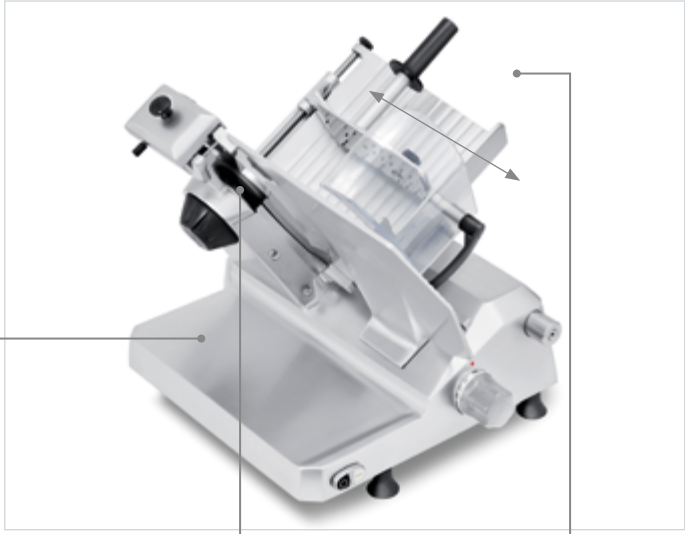
Piatto speciale
Special product holder

MADE IN ITALY

MONDIAL 300 - 350

MONDIAL è un'affettatrice a gravità con uscita libera della fetta: l'area dietro la lama è completamente libera. Conosciuta e molto apprezzata in tutto il mondo per il suo design unico e inimitabile, questa macchina offre una maggiore capacità di taglio, regolazione esatta dello spessore e scorrimento dolce del carrello. Ideale per salumerie, supermercati, ristoranti e grandi cucine. Due misure disponibili: con lama da 300mm o 350mm.

MONDIAL is a gravity slicer with clear slice exit design: the entire area behind the blade is completely free. Well known and appreciated all over the world for its unique and unbeatable design, this slicer offers larger cut capacity, exact thickness regulation and smooth carriage stroke. Ideal machine for delicatessen, supermarkets and large size kitchens. Two available sizes: with 300mm or 350mm blade.



Costruzione robusta per fette precise
Sturdy construction for precise slices

Uscita libera della fetta e ampia area di raccolta
Clear slice exit and wide sliced product storage area

Alta protezione contro l'umidità
High protection against internal component moisture

Grande capacità di taglio
Large cut capacity

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	MONDIAL 300	MONDIAL 350
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	290x140	290x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	280x300	280x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	315	315
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 540 B 360 H 460	A 540 B 360 H 500
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 650 B 540 H 460	A 700 B 540 H 500
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	30	33
POTENZA kW *POWER kW*	0,25	0,25

OPTIONAL:

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

PIATTO PER TAGLIO INCLINATO
INCLINED PRODUCT HOLDER

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

MADE IN ITALY

MONDIAL EVO 300 - 350

MONDIAL EVO è un'affettatrice professionale versatile, dal design ergonomico, in grado di offrire prestazioni eccellenti. Una delle peculiarità di MONDIAL EVO è l'ampia e completamente libera zona di raccolta fette. Il rivestimento antiaderente QuanTanium garantisce un'elevata resistenza all'abrasione e ai detergenti più aggressivi. Design moderno, efficienza, robustezza e versatilità: MONDIAL EVO è un alleato unico nella cucina professionale.

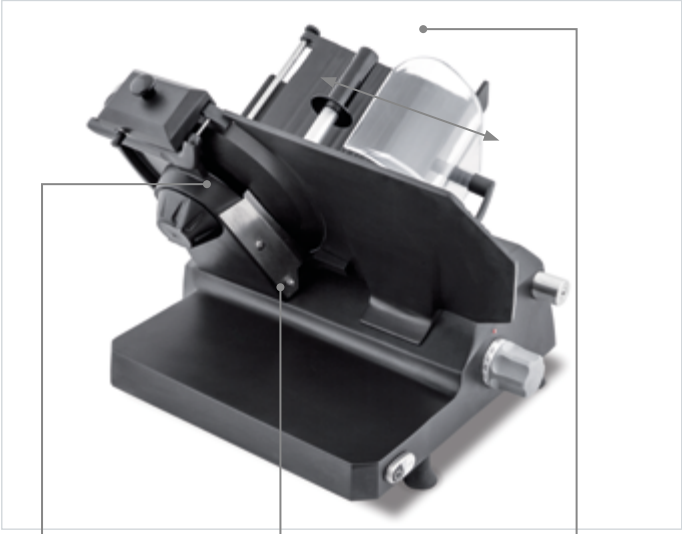
MONDIAL EVO is a versatile professional slicer, with an ergonomic design, able to offer excellent performances. One of the peculiarities of MONDIAL EVO is the large and completely free slice collection area. The QuanTanium non-stick coating guarantees high resistance to abrasion and to most aggressive detergents. Modern design, efficiency, sturdiness and versatility: MONDIAL EVO is a unique ally in the professional kitchen.

Rivestimento antiaderente in QuanTanium®

Non-stick QuanTanium® coating

Costruzione robusta per fette precise

Sturdy construction for precise slices



Elevata protezione contro l'umidità

High protection against internal component moisture

Uscita libera della fetta e ampia area di raccolta

Clear slice exit and wide sliced product storage area

Grande capacità di taglio

Large cut capacity

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	MONDIAL 300 EVO	MONDIAL 350 EVO
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	290x140	290x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	280x300	280x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	315	315
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 540 B 360 H 460	A 540 B 360 H 500
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 650 B 540 H 460	A 700 B 540 H 500
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	30	33
POTENZA kW *POWER kW*	0,25	0,25

OPTIONAL:

LAMA ANTIADERENTE

NON STICK COATED BLADE

PIATTO PER TAGLIO INCLINATO

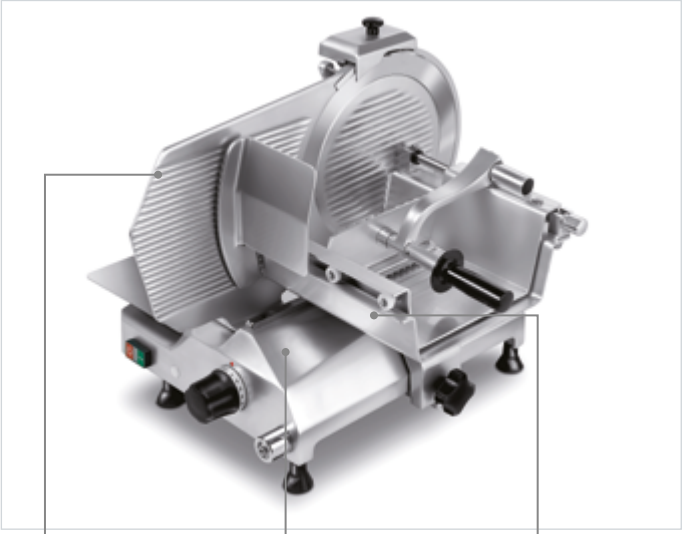
INCLINED PRODUCT HOLDER

MADE IN ITALY

BETA BN 300 - 350

BETA BN è un'affettatrice verticale con uscita libera della fetta: l'area dietro la lama è completamente libera. Spessore delle fette regolabile da 0 a 30mm. Un carpaccio sottile o una bistecca spessa sono semplici da gestire con Beta. Facile e sicura da pulire anche dopo 10 ore di utilizzo. Indicata per macellerie, supermercati e grandi cucine. Due misure disponibili: con lama da 300mm o 350mm.

BETA BN is a vertical meat slicer with clear slice exit design: the entire area behind the blade is completely free. It is possible to cut slices of thickness up to 30 mm. Thin carpaccio or thick steaks become an easy job with Beta. Easy and safe cleaning after 10 hours of hard work. Ideal machine for butcher shops, supermarkets and large size kitchens. Two available sizes: with 300mm or 350mm blade.



Alta protezione contro l'umidità
High protection against humidity

Costruzione robusta per fette precise
Wide slice collection area

Ampio carrello porta prodotto per una grande capacità di taglio
Large product holder for great cut capacity

Nessun ostacolo all'uscita delle fette
No obstacles at the slice exit

Ampia area di raccolta fette
Wide slice collection area

Motore potente e silenzioso
Powerful and noiseless motor

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	BETA BN 300	BETA BN 350
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	270x205	270x230
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	320x380	320x380
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	330	330
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 510 B 350 H 515	A 510 B 350 H 555
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 840 B 690 H 640	A 840 B 690 H 640
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	35	36
POTENZA kW *POWER kW*	0,25	0,25

OPTIONAL:

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

ALTRE CONFIGURAZIONI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE CONFIGURATIONS:

Basic QuanTanium

MADE IN ITALY

BETA BS 300 - 350

BETA BS è un'affettatrice verticale con uscita libera della fetta: l'area dietro la lama è completamente libera. Ideale per il taglio sottile di prosciutti e salumi italiani. Indicata per salumerie, ristoranti e grandi cucine. Il braccio stringisalumi garantisce la stabilità del prodotto da affettare. Ampio vassoio in acciaio inox per la raccolta delle fette, asportabile per la pulizia. Due misure disponibili: con lama da 300mm o 350mm.

BETA BS is a vertical slicer with clear slice exit design: the entire area behind the blade is completely free. It is the most suited slicer for thin cutting of prosciutto, italian hams, cold-cuts and processed meat. Ideal machine for delicatessen, supermarkets and large size kitchens. The clutch coupled food-pusher arm guarantees a stable hold of the product to be sliced. Wide receiving stainless steel tray, removable for cleaning purposes.
Two available sizes: with 300mm or 350mm blade.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	BETA BS 300	BETA BS 350
LAMA mm *BLADE mm*	300	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	290×140	290X190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	310 X 320	310X320
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	310	310
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 510 B 350 H 515	A 510 B 350 H 555
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 720 B 660 H 585	A 720 B 660 H 585
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	30	33
POTENZA kW *POWER kW*	0,25	0,25

OPTIONAL:

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

X 35

X 35 è un'affettatrice a gravità in acciaio inox dal design moderno e accattivante che garantisce produttività, precisione, polivalenza, sicurezza e igiene. Struttura solida e sovradimensionata che garantisce le massime prestazioni nella sua categoria. Ideale per carichi di lavoro ad alto volume in supermercati e ipermercati e in hotel e aziende di catering. Tutte le superfici esterne sono in acciaio inossidabile. Lama da 350mm in lega di acciaio al cromo temprato di alta qualità. Motore ad uso continuo potente e silenzioso. Comandi elettrici isolati con sicurezza No Volt Release. Trasmissione ad ingranaggi: lunga durata, nessuna manutenzione. Movimento scorrevole del carrello anche con prodotti pesanti. Grandi dimensioni per prestazioni al top e facilità di pulizia. Dotata di SBR (sistema per asportazione sicura della lama). Design elegante per un'affettatrice che non passa inosservata.

X 35 is a stainless steel gravity slicer with a modern and captivating design that provides productivity, precision, multi-purpose use, safety and hygiene. Solid and over dimensioned unit that guarantees top performances in its category. Ideal for high volume work load in super and hyper-markets and in hotels and catering companies. All external surfaces are made of stainless steel. High quality 350mm hardened chromium steel alloy blade. Powerful and noiseless continuous use motor. Insulated electric controls with safety No Volt Release. Gear drive: long life, no maintenance. Carriage smooth glide motion also with heavy products. Equipped with SBR (Safe Blade Removal). Generously sized for top performances and easy cleaning. Elegant design for a slicer that can't pass unnoticed. High quality 350mm hardened chromium steel alloy blade. Powerful and noiseless continuous use motor. Insulated electric controls with safety No Volt Release. Gear drive: long life, no maintenance. Carriage smooth glide motion also with heavy products. Equipped with SBR (Safe Blade Removal). Generously sized for top performances and easy cleaning. Elegant design for a slicer that can't pass unnoticed.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	X 35
LAMA mm *BLADE mm*	350
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	300x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	300x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	340
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 610 B 360 H 560
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 770 B 640 H 560
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	55
POTENZA kW *POWER kW*	0,5/0,40

OPTIONAL:

LAMA ANTIADERENTE
NON STICK COATED BLADE

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

LAMA SPECIALE PER PANE
SPECIAL BLADE FOR BREAD

PIATTO PER TAGLIO INCLINATO
INCLINED PRODUCT HOLDER

X 35: LA TECNOLOGIA PIÙ INNOVATIVA UNITA ALLA PRECISIONE ARTIGIANALE

PRODUTTIVITÀ
- ✔ Potente motore con raffreddamento ad aria forzata
- ✔ Trasmissione cardanica e ad ingranaggi
- ✔ Grande capacità di taglio

PRECISIONE
- ✔ Struttura robusta e sovradimensionata
- ✔ Meccanismo a tenuta stagna

USO POLIVALENTE
- ✔ Efficace con tutti i tipi di alimenti

SICUREZZA
- ✔ 100% conforme alle norme di sicurezza internazionali

IGIENE
Pulito a fondo in tempo record grazie al suo design rivoluzionario:
- ✔ Spazi liberi
- ✔ Nessun recesso inaccessibile
- ✔ Tutte le superfici esterne sono in acciaio inox
- ✔ Elevata protezione contro l'umidità
- ✔ Niente spigoli
- ✔ Niente viti
- ✔ Niente cavità

DETTAGLI DI ALTA QUALITÀ
- ✔ Comandi, maniglie e manopole in metallo
- ✔ Profilo antigoccia

X 35: THE SMARTEST TECHNOLOGY COMBINED WITH THE HANDCRAFT ACCURACY

PRODUCTIVITY
- ✔ *Powerful motor with forced air cooling*
- ✔ *Cardan & gear transmission*
- ✔ *Big cut capacity*

PRECISION
- ✔ *Robust and oversized structure*
- ✔ *Gasket sealed mechanism*

MULTI-PURPOSE USE
- ✔ *Effective with all types of food*

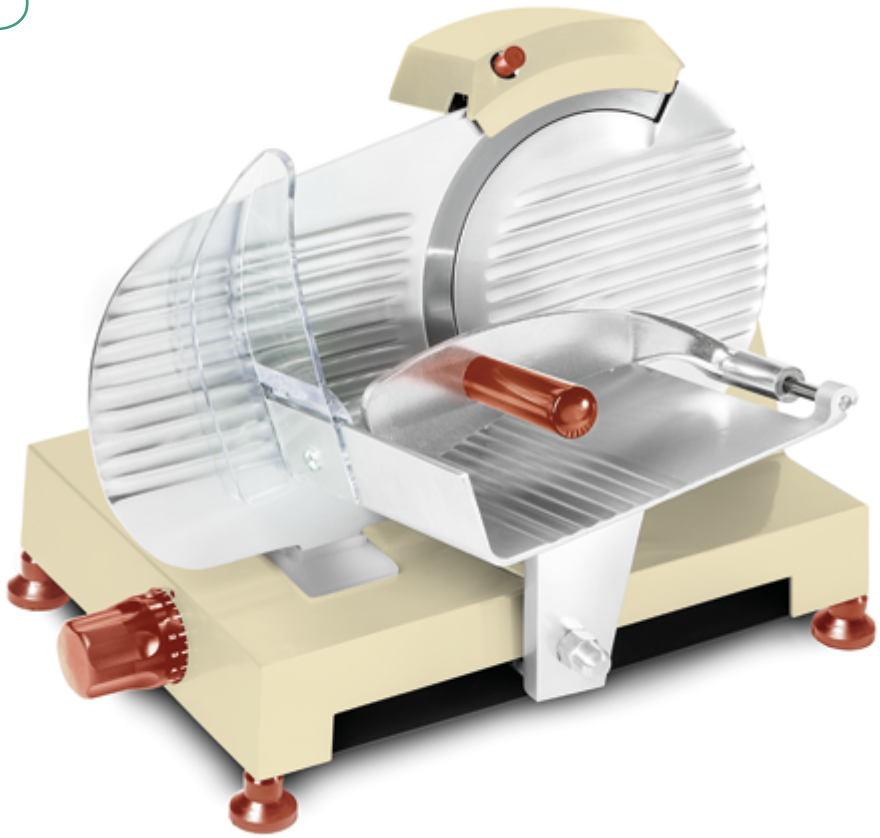
SAFETY
- ✔ *100% international safety rules compliant*

HYGIENE
Thoroughly cleaned in record time thanks to its revolutionary design:
- ✔ *Free spaces*
- ✔ *No inaccessible recess*
- ✔ *All external surfaces are in stainless steel*
- ✔ *High protection against humidity*
- ✔ *No edges*
- ✔ *No screws*
- ✔ *No cavities*

TOP QUALITY DETAILS
- ✔ *Metal controls, handles and knobs*
- ✔ *No drip profile*

AFFETTATRICI DOMESTICHE

HOUSEHOLD SLICERS



www.italianslicers.com

ESSEDUE

MADE IN ITALY

195

La piccola della famiglia! Affettatrice in alluminio anodizzato con affilatoio separato (da montare solo durante l'affilatura) e lama in acciaio dal diametro di 195mm. La sua forma ad "L" unica e inconfondibile permette di servire il prodotto tagliato direttamente nel piatto di portata. Grazie alle sue dimensioni ridotte trova spazio in tutte le cucine: perfetta per chi non vuole rinunciare ad un affettato sempre fresco e sottile.

The smallest slicer in the family! Slicer in anodized aluminum casting construction with separate blade sharpener (to be mounted only during sharpening). C45 steel blade. The unique "L" shape of the slicer base allows you to serve the cut product directly in the serving dish. Thanks to its small size this slicer fits even in the smallest kitchens and is perfect for those who do not want to renounce an always fresh and thin slicing.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	195
LAMA mm *BLADE mm*	195
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	180x135
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	155x200
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	200
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 380 B 250 H 310
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 430 B 310 H 310
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	8,6
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,11/0,15

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

220 AF - 250 AF - 275 AF - 300 AF

Affettatrici in alluminio anodizzato con affilatoio fisso e lama in acciaio disponibile con diametro di 220mm, 250mm, 275mm e 300mm. Si tratta di affettatrici molto versatili, adatte per il taglio di salumi e verdure. Queste affettatrici si distinguono per l'alta qualità dei materiali con i quali sono composte. Disponibili in varie misure, si adattano ad ogni cucina!

Anodized aluminum slicers with fixed sharpener and steel blade available in 220mm, 250mm. 275mm and 300mm diameter. This is a very versatile slicers, suitable for cutting cured meats and vegetables. This slicer, adapting to any kitchen, is distinguished by the high quality of the materials with which they are made.

220 AF

300 AF

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	220 AF	250 AF	275 AF	300 AF
LAMA mm *BLADE mm*	220	250	275	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	200x150	230x190	250x200	280x220
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	200x220	230x250	230x250	280x300
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	205	260	260	330
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 400 B 280 H 360	A 470 B 310 H 370	A 470 B 310 H 390	A 550 B 370 H 440
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 400 H 360	A 580 B 470 H 370	A 580 B 470 H 390	A 690 B 560 H 440
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	12,5	15	17	25,5
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,15/0,23	0,17/0,23	0,17/0,23	0,24/0,33

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

250 C - 300 C

Affettatrici in alluminio anodizzato con affilatoio fisso e lama in acciaio disponibile con diametro di 250mm e 300mm.
Perfette se vuoi una buona capacità di taglio ma hai poco spazio in cucina: queste affettatrici sono più compatte a livello di ingombri.

Anodized aluminum slicer with fixed sharpener and steel blade available with diameter of 250mm and 300mm.
Perfect if you want a good cutting capacity but have little space in the kitchen: this slicer is more compact in terms of dimensions.

250 C

300 C

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	250 C	300 C
LAMA mm *BLADE mm*	250	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	190x160	230x210
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	200x220	230x250
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	205	260
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 400 B 280 H 365	A 470 B 310 H 400
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 400 H 365	A 590 B 480 H 400
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	13	18
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,15/0,20	0,17/0,23

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

300 E

Affettatrice in alluminio anodizzato con affilatoio fisso e lama in acciaio dal diametro di 300mm. Perfetta se vuoi una buona capacità di taglio abbinata ad una macchina leggera e compatta. Ideale per il taglio di salumi anche di grandi dimensioni e per cucine con un buono spazio da dedicare all'affettatrice.

Anodized aluminum slicer with fixed sharpener and steel blade with a diameter of 300mm. Perfect if you want a good cutting capacity combined with a light and compact machine. Ideal for cutting cold cuts, even large ones, and for kitchens with a good space to devote to the slicer.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	300 E
LAMA mm *BLADE mm*	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	260 x210
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	270x260
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	270
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 490 B 330 H 420
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 600 B 480 H 420
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	20,5
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,21/0,29

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

220 AFP - 250 AFP

Affettatrici in alluminio pressofuso con base e affilatoio disponibili in 4 colorazioni diverse: grigio, rosso, avorio, nero. Lama in acciaio disponibile con diametro di 220mm e 250mm. La disponibilità di colori diversi permette a queste affettatrici di adattarsi a qualsiasi cucina diventando un elemento di arredo. Maneggevoli, versatili e compatte, sono ideali per il taglio di prodotti di piccole e medie dimensioni.

Die-cast aluminum slicers with base and sharpener available in 4 different colors: gray, red, ivory, black. C45 Steel blade available with 220mm and 250mm diameter. The availability of different colors allows these slicers to adapt to any kitchen becoming a piece of furniture. Handy, versatile and compact, they are ideal for cutting small and medium-sized products.

220 AFP

250 AFP

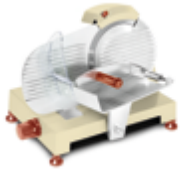
CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	220 AFP	250 AFP
LAMA mm *BLADE mm*	220	250
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	200x150	200x160
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	200x220	200x230
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	205	205
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 420 B 300 H 360	A 420 B 300 H 370
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 510 B 380 H 360	A 510 B 380 H 370
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	12,5	13
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,13/0,18	0,13/0,18

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

ALTRI COLORI DISPONIBILI:
OTHER AVAILABLE COLORS:



AVORIO *IVORY*

NERO *BLACK*

ROSSO *RED*

MADE IN ITALY

220 AVP

Affettatrice in alluminio pressofuso con affilatoio separato e lama in acciaio dal diametro di 220mm. Sceglila se vuoi un'affettatrice compatta ma robusta che trova spazio in ogni cucina. Perfetta per affettare salumi di piccole dimensioni.

Die-cast aluminum slicer with separate sharpener and steel blade with a diameter of 220mm. Choose it if you want a compact but sturdy slicer that finds space in any kitchen. Perfect for slicing small cured meats.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	220 AVP
LAMA mm *BLADE mm*	220
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	180x140
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	200x220
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	205
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 420 B 300 H 340
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 380 H 340
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	12
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,13/0,18

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

220 TB - 250 TB

Affettatrici in alluminio anodizzato con affilatoio fisso e lama in acciaio disponibile con diametro di 220mm e 250mm. Affilatoio in elegante plastica nera opaca. Le linee arrotondate della base conferiscono sinuosità a queste affettatrici di piccole dimensioni. Perfette per tutte le cucine, si inseriscono bene sia in un contesto vintage che moderno.

Anodized aluminum slicers with fixed sharpener and steel blade available with 220mm and 250mm diameter. Sharpener in elegant matt black plastic. The rounded lines of the base give sinuosity to these small slicers. Perfect for all kitchens, they fit well in both a vintage and modern context.

220 TB

250 TB

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	220 TB	250 TB
LAMA mm *BLADE mm*	220	250
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	180x155	170x165
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	200x220	200x220
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	200	200
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 400 B 310 H 390	A 400 B 310 H 390
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 500 B 400 H 390	A 500 B 400 H 390
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	17	17,5
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,15/0,23	0,15/0,23

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

250 T - 300 T

Affettatrici in alluminio anodizzato con affilatoio fisso e lama in acciaio disponibile con diametro di 250mm e 300mm. Affilatoio in elegante plastica nera opaca. Le linee arrotondate della base conferiscono sinuosità a queste affettatrici molto versatili e adatte per il taglio di prodotti di medie e grandi dimensioni. Perfette per cucine di medie dimensioni, si inseriscono bene sia in un contesto vintage che moderno.

Anodized aluminum slicers with fixed sharpener and steel blade available with a diameter of 250mm and 300mm. Sharpener in elegant matt black plastic. The rounded lines of the base give sinuosity to these very versatile slicers and suitable for cutting medium and large products. Perfect for medium-sized kitchens, they fit well in both a vintage and modern context.

250 T

300 T

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	250 T	300 T
LAMA mm *BLADE mm*	250	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	230x190	230x210
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	230x250	260x270
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	250	260
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 475 B 340 H 400	A 475 B 340 H 420
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 580 B 470 H 400	A 580 B 480 H 420
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	18	20
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,17/0,23	0,21/0,29

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

GINA 275 V - 300 V

Affettatrici verticali in alluminio anodizzato con affilatoio fisso e lama in acciaio disponibile con diametro di 275mm e 300mm.
Le affettatrici verticali sono le preferite dai salumieri e sono ideali per il taglio di prodotti di grandi dimensioni.
Se hai una cucina spaziosa e vuoi un'affettatrice tipica da salumeria sempre pronta a farti gustare salumi appena tagliati, questo modello fa al caso tuo! È disponibile anche la versione con base e affilatoio rossi.

Vertical slicers in anodized aluminum with fixed sharpener and steel blade available with a diameter of 275mm and 300mm.
Vertical slicers are a favorite of delicatessens and are ideal for cutting large products. If you have a spacious kitchen and you want a typical delicatessen slicer always ready to make you enjoy freshly cut cold cuts, this model is for you! The version with red base and sharpener is also available.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	GINA 275 V	GINA 300 V
LAMA mm *BLADE mm*	275	300
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	280x180	250x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	260x280	260x280
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	300	300
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 500 B 375 H 475	A 500 B 375 H 475
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 655 B 520 H 475	A 655 B 520 H 475
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	23	24
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,21/0,29	0,21/0,29

OPTIONAL:

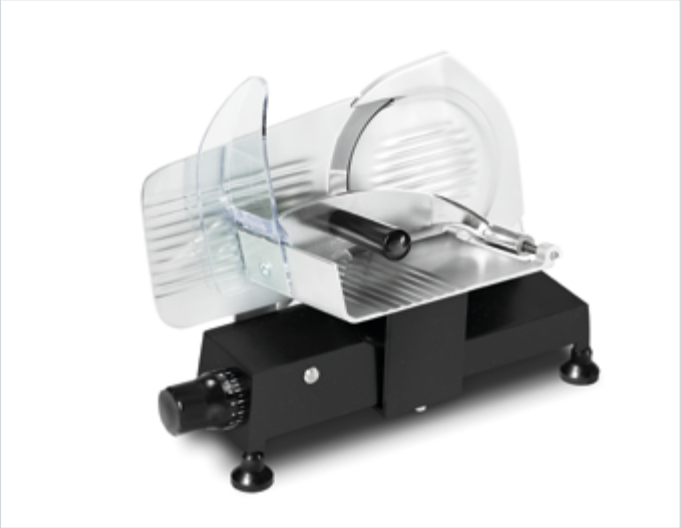
LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

VEGA 195

La piccola della famiglia con il nome di una stella! Speciale la superficie della base simile ad un cielo stellato, effetto ottenuto grazie ad un particolare trattamento dell'alluminio. Vega diventa così un elemento di arredo nella tua cucina. Affettatrice in alluminio anodizzato con affilatoio separato (da montare solo durante l'affilatura) e lama in acciaio dal diametro di 195mm. La sua forma unica e inconfondibile permette di servire il prodotto tagliato direttamente nel piatto di portata. Grazie alle sue dimensioni ridotte trova spazio in tutte le cucine: perfetta per chi non vuole rinunciare ad un affettato sempre fresco e sottile.

The smallest slicer of the Galaxy family with the name of a star! The surface of the base similar to a starry sky is a special effect obtained thanks to a particular aluminum treatment. Vega thus becomes a piece of furniture in your kitchen. Anodized aluminum slicer with separate sharpener (to be mounted only during sharpening) and C45 steel blade with a diameter of 195mm. Its unique and unmistakable shape allows you to serve the cut product directly in the serving dish. Thanks to its small size it finds space in all kitchens: perfect for those who do not want to give up an always fresh and thin sliced.



CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	VEGA 195
LAMA mm *BLADE mm*	195
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	180x135
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	155x200
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	200
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 380 B 250 H 310
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 430 B 310 H 310
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	8,6
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,11/0,15

OPTIONAL:

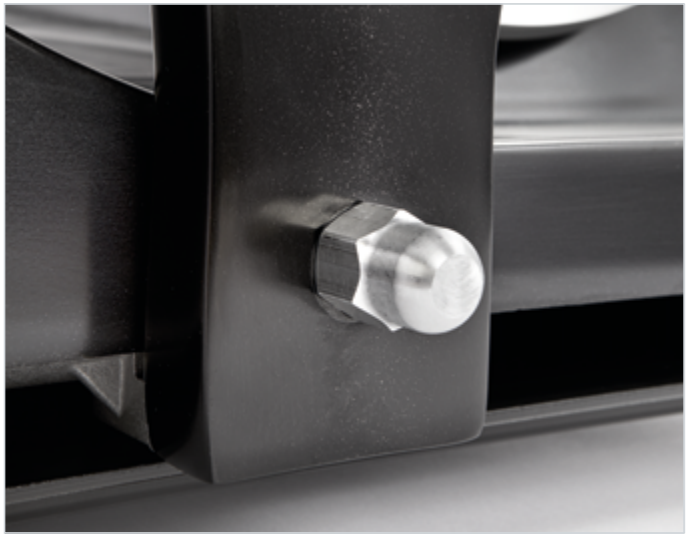
LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

SIRIO 220

SIRIO 220 porta il nome di una stella! Speciali la superficie della base e dell'affilatoio simili ad un cielo stellato, effetto ottenuto grazie ad un particolare trattamento dell'alluminio. Sirio diventa così un elemento di arredo nella tua cucina. Affettatrice versatile e maneggevole, adatta ad affettare anche i tagli medi di prosciutto crudo e fette intere di roastbeef, SIRIO 220 è una affettatrice di piccole dimensioni ma dalle grandi prestazioni. Completamente realizzata in alluminio anodizzato nero, è allo stesso tempo garanzia di igiene alimentare e di design ricercato grazie all'effetto stardust. Un'affettatrice che durerà una vita: i materiali di alta qualità e l'affilatoio in dotazione rendono l'affettatrice semplice da manutenere nel corso degli anni. Facile da usare: con pochi accorgimenti è possibile affettare i vostri prodotti preferiti, scegliendo lo spessore della fetta tra 0 e 14.5mm, con pochissimo scarto e semplicemente spingendo il carrello.

SIRIO 220 bears the name of a star! The surface of the base and the sharpener similar to a starry sky is a special effect obtained thanks to a particular treatment of aluminum. Thus, Sirio becomes a piece of furniture in your kitchen. Versatile and handy slicer, suitable for slicing even medium cuts of raw ham and whole slices of roast beef, SIRIO 220 is a small but high performance slicer. Completely made of black anodized aluminum, it is at the same time a guarantee of food hygiene and refined design thanks to the stardust effect. A slicer that will last a lifetime: the high quality materials and the built-in sharpener make the slicer easy to maintain over the years. Easy to use: with a few tricks, you can slice your favorite products, choosing the slice thickness between 0 and 14.5mm, with very little waste and simply by pushing the carriage.



CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	SIRIO 220
LAMA mm *BLADE mm*	220
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	200x150
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	200x220
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	205
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 400 B 280 H 360
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 400 H 360
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	12,5
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,15/0,23

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

ANTARES 250

ANTARES: la stella più conosciuta e famosa! Affettatrice in alluminio anodizzato con il diametro di lama più venduto, 250mm, capace di farvi preparare piatti unici facendosi notare nella vostra cucina. Speciali la superficie della base e dell'affilatoio simili ad un cielo stellato: effetto ottenuto grazie ad un particolare trattamento dell'alluminio. ANTARES diventa così un elemento di arredo nella tua cucina. ANTARES 250 è l'affettatrice punta della nostra gamma. Realizzata con materiali di qualità, è robusta e resistente, adatta a tagliare prodotti di medie dimensioni.

ANTARES: the best known and most famous star! Anodized aluminum slicer with the best-selling blade diameter, 250mm, capable of making you prepare unique dishes that stand out in your kitchen. The surface of the base and the sharpener similar to a starry sky is a special effect obtained thanks to a particular treatment of aluminum. ANTARES thus becomes a piece of furniture in your kitchen. ANTARES 250 is the top slicer of our GALAXY range. Made with quality materials, it is sturdy and resistant, suitable for cutting medium-sized products.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	ANTARES 250
LAMA mm *BLADE mm*	250
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	230x190
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	230x250
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	260
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 310 H 370
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 580 B 470 H 370
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	15
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,17/0,23

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

MADE IN ITALY

POLARIS 275

La stella polare, perno della volta celeste: con questa affettatrice potrete preparare tutte le vostre specialità più impegnative, tagliando anche prodotti di grandi dimensioni. Affettatrice in alluminio anodizzato con lama in acciaio dal diametro di 275mm. Speciali la superficie della base e dell'affilatoio simili ad un cielo stellato, effetto ottenuto grazie ad un particolare trattamento dell'alluminio.
POLARIS diventa così un elemento di arredo nella tua cucina.

The North Star, pivot of the celestial vault: with this slicer you can prepare all your most demanding specialties, even cutting large products. Anodized aluminum slicer with 275mm diameter C45 steel blade. The surface of the base and the sharpener similar to a starry sky are special: effect obtained thanks to a particular treatment of aluminum. POLARIS thus becomes a piece of furniture in your kitchen.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	POLARIS 275
LAMA mm *BLADE mm*	275
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	250x200
PIATTO mm *FOOD CHUTE mm*	230x250
CORSA CARRELLO mm *CHUTE STROKE mm*	260
DIMENSIONI MINIME mm *MINIMUM DIMENSIONS mm*	A 470 B 310 H 390
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 580 B 470 H 390
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	17
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,17/0,23

OPTIONAL:

LAMA SEGHETTATA
SERRATED BLADE

PREPARAZIONE CIBO

FOOD PREPARATION

www.italianslicers.com

ESSEDUE RHENINGHAUS

A WORLD OF SLICERS & FOOD PREPARATION MACHINES

MADE IN ITALY

EVE/2000 12 - EVE/2000 22

EVE/2000-12 e EVE/2000-22 sono tritacarne affidabili in grado di lavorare la carne in modo efficiente, sicuro e igienico. Macchine sicure e solide che non vi deluderanno. Ideali per ristoranti, asili nido / scuole, mense. Corpo monoblocco in acciaio inossidabile. Potente motore ad uso continuo. Riduttore a bagno d'olio silenzioso e impermeabile con ingranaggi elicoidali. Piastra e coltello in acciaio inossidabile di alta qualità inclusi. Gruppo di macinazione in acciaio inossidabile facilmente asportabile. Tramoggia e vassoio di raccolta in acciaio inossidabile. Pulizia facile.

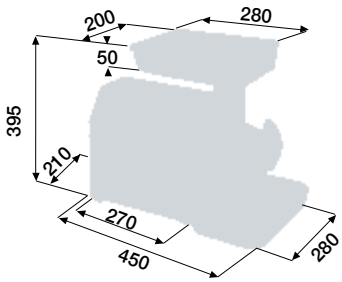
EVE/2000-12 and EVE/2000-22 are reliable meat mincers able to process meat efficiently, safely and hygienically. Trustworthy and solid machines that won't let you down. Ideal for restaurants, nursery/schools, canteens. Seamless stainless steel body. Powerful continuous use motor. Noiseless and waterproof oil bath gear box. Top quallity stainless steel plate and knife included. Mincing group available in Cast Iron or in Stainless Steel. Easy to remove mincing group. Stainless steel hopper and receiving tray. Easy cleaning.

EVE/2000 12

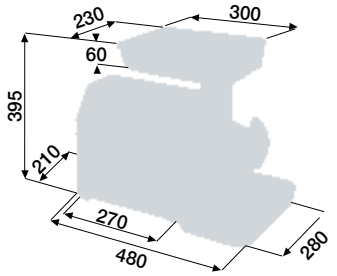
EVE/2000 22

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	EVE/2000-12	EVE/2000-22
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	25	27
STRUTTURA *STRUCTURE*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*
PRODUZIONE ORARIA kg *OUTPUT kg/h*	180	280
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,73/1,00	1,10/1,50
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 450 B 280 H 395	A 480 B 280 H 395
PIASTRA mm *PLATE mm*	70	82



EVE/2000 12



EVE/2000 22

MADE IN ITALY

EVE/ALL G12/G22 - EVE/2000 G12/G22

Grattugia-tritacarne: macchina multifunzione disponibile nelle dimensioni 12 o 22. Può efficientemente tritare carne, grattugiare formaggio e pane. Utilizzo: ristoranti, scuole, mense. Due misure disponibili: 12 o 22. Due configurazioni disponibili: alluminio o acciaio inossidabile. Potente motore ad uso continuo. Riduttore a bagno d'olio silenzioso e impermeabile con ingranaggi elicoidali. Piastra e coltello in acciaio inossidabile di alta qualità inclusi. Gruppo di macinazione facile da rimuovere. Grattugia in acciaio inossidabile. Facile da pulire.

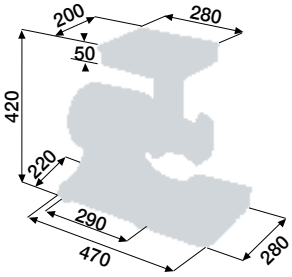
Meat-mincer-Grater: multifunction machine available in 12 or 22 size. It can process meat efficiently and grate cheese or bread. Use: restaurants, schools, canteens. Two available sizes: 12 or 22. Two available configurations: alluminium casting or stainless steel. Powerful continuous use motor. Noiseless and waterproof oil bath gear box. Top quality stainless steel plate and knife included. Easy to remove mincing group. Stainless steel grater roll. Easy cleaning.

EVE/ALL G12/G22

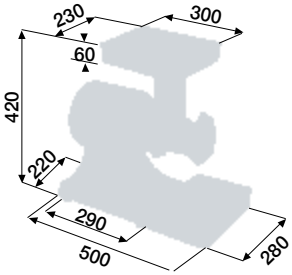
EVE/2000 G12/G22

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	EVE/2000-G12	EVE/2000-G22	EVE/ALL- G12	EVE/ALL-G22
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	27	37	25	31
PRODUZIONE ORARIA kg *OUTPUT kg/h*	200	300	200	300
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,74/1,00	1,10/1,50	0,74/1,00	1,10/1,50
PIASTRA mm *PLATE mm*	70	82	70	82



EVE/ALL
G12/G22



EVE/2000
G12/G22

MADE IN ITALY

EVE/ALL-12 - EVE/ALL-22

EVE/ALL-12 e EVE/ALL-22 sono tritacarne affidabili in grado di lavorare la carne in modo efficiente, sicuro e igienico. Macchine sicure e solide che non vi deluderanno. Ideali per ristoranti, asili nido/scuole, mense. Robusta struttura in fusione di alluminio anodizzato. Potente motore ad uso continuo. Riduttore a bagno d'olio silenzioso e impermeabile con ingranaggi elicoidali. Piastra e coltello in acciaio inossidabile di alta qualità inclusi. Gruppo di macinazione in acciaio inossidabile facilmente asportabile. Tramoggia e vassoio di raccolta in acciaio inossidabile. Pulizia facile.

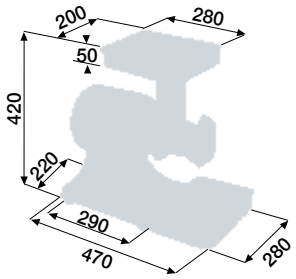
EVE/ALL-12 and EVE/ALL-22 are reliable meat mincers able to process meat efficiently, safely and hygienically. Trustworthy and solid machines that won't let you down. Ideal for restaurants, nursery/schools, canteens. Sturdy anodyzed aluminium casting construction. Powerful continuous use motor. Noiseless and waterproof oil bath helical gear box. Top quallity stainless steel plate and knife included. Mincing group available in Cast Iron or in Stainless Steel. Easy to remove mincing group. Stainless steel hopper and receiving tray. Easy cleaning.

EVE/ALL-12

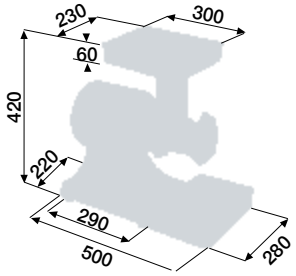
EVE/ALL-22

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	EVE/ALL-12	EVE/ALL-22
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	24	26
STRUTTURA *STRUCTURE*	FUSIONE DI ALLUMINIO *ANODYZED ALUMINIUM CASTING CONSTRUCTION*	FUSIONE DI ALLUMINIO *ANODYZED ALUMINIUM CASTING CONSTRUCTION*
PRODUZIONE ORARIA kg *OUTPUT kg/h*	180	280
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	0,73/1,00	1,10/1,50
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 470 B 280 H 420	A 500 B 280 H 420
PIASTRA mm *PLATE mm*	70	82



EVE/ALL-12



EVE/ALL-22

MADE IN ITALY

URANO 8 - 12 - 22 INOX

URANO sono tritacarne elettrici con corpo, elica, ghiera, tramoggia, carter motore, piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox. La struttura del tritacarne è molto resistente e facile da smontare, per una facile e veloce pulizia. Il motore è a induzione asincrono monofase da 220-240 Volts – 50Hz ed è certificato per uso continuo.

URANO 8 INOX - URANO 12 INOX
Adatti al recupero degli avanzi, alla macinatura di carni magre per l'uso immediato e alla preparazione di miscelati, anche da stagionatura, con modeste quantità di grasso.

URANO 22 INOX
La possibilità di utilizzare la marcia indietro fa sì che, in caso di bloccaggio della macchina, si possa ripartire senza dover smontare piastra e coltello. Adatto per macinati da stagionatura anche contenenti cotiche.

URANO are electric meat mincers with body, auger, retaining ring, hopper, motor casing, plate and self-sharpening blade in stainless steel. The structure of the meat mincer is very resistant and easy to disassemble for easy and quick cleaning. The motor is a 220-240 Volts - 50Hz asynchronous single-phase induction motor and is certified for continuous use.

URANO 8 INOX - URANO 12 INOX
Suitable for the recovery of leftovers, for the grinding of lean meats for immediate use and for the preparation of mixes, even for seasoning, with modest amounts of fat.

URANO 22 INOX
The possibility of using the reverse gear means that, in the event of a blockage of the machine, it can be restarted without having to remove the plate and knife. Suitable for seasoning mince also containing pork rinds.

URANO 12 INOX

URANO 22 INOX

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	URANO 8 INOX	URANO 12 INOX	URANO 22 INOX
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	8,5	13	18
PRODUZIONE ORARIA kg *OUTPUT kg/h*	60	100	160
POTENZA W *POWER W*	300	480	600
GIRI ELICA rpm *WORM REVOLUTIONS PER MINUTE rpm*	160	160	80
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 39,5 B 34,6 H 16,5	A 47,5 B 24,0 H 37,0	A 24,0 B 50,5 H 40,0

OPTIONAL:

IMBUTI
FUNNELS

MADE IN ITALY

SATURNO 22 - LABOR 32

SATURNO 22 e LABOR 32 sono tritacarne affidabili in grado di macinare grandi quantità di carne in modo efficiente, sicuro e igienico. Macchine sicure e solide che non vi deluderanno. Ideali per macellerie e supermercati. Corpo monoblocco in acciaio inossidabile. Potente motore ad uso continuo. Riduttore a bagno d'olio silenzioso e impermeabile con ingranaggi elicoidali. Piastra e coltello in acciaio inossidabile di alta qualità inclusi. Gruppo di macinazione in acciaio inossidabile facilmente asportabile. Tramoggia e vassoio di raccolta in acciaio inossidabile. Pulizia facile. LABOR 32: grazie al motore da 3 Hp è in grado di macinare anche carne congelata.

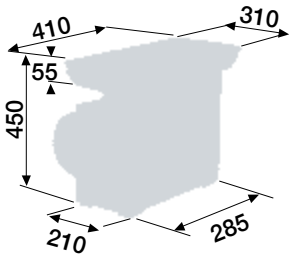
SATURNO 22 and LABOR 32 are reliable meat mincers able to process massive volume of meat efficiently, safely and hygienically. Trustworthy and solid machines that won't let you down. Ideal for butcheries and supermarkets. Seamless stainless steel body. Powerful continuous use motor. Noiseless and waterproof oil bath helical gear box. Top quallity stainless steel plate and knife included. Stainless steel mincing group. Easy to remove mincing group. Stainless steel hopper and receiving tray. Easy cleaning. LABOR 32: thanks to 3 Hp motor is able to mince frozen meat too.

SATURNO 22

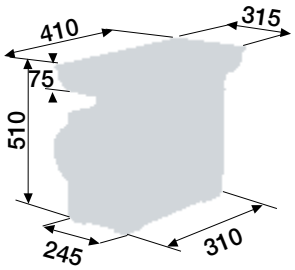
LABOR 32

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	SATURNO 22	LABOR 32
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	31	42
STRUTTURA *STRUCTURE*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*
PRODUZIONE ORARIA kg *OUTPUT kg/h*	300	500
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	1,17/1,60	2,20/3,00
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 285 B 210 H 450	A 310 B 245 H 510
PIASTRA mm *PLATE mm*	82	100



SATURNO 22



LABOR 32

MADE IN ITALY

STELLA 5 - 7 - 10

Le STELLA sono insaccatrici manuali con carrozzeria, cilindro e viterie in acciaio inox. Il pistone a doppia velocità offre la possibilità di velocizzare il procedimento e limitare le perdite di tempo. Grazie alla qualità dei materiali e delle finiture, sono macchine pensate per durare nel tempo. L'utilizzo di queste insaccatrici è ideale in cucine professionali.

STELLA are manual sausage fillers with stainless steel body, cylinder and screws. The double speed piston offers the possibility to speed up the process and limit wasted time. Thanks to the quality of materials and finishes, these machines are designed to last over time.
The use of these sausage fillers is ideal in professional kitchens.

STELLA 5

STELLA 10

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	STELLA 5	STELLA 7	STELLA 10
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	10,5	16	20,5
CAPACITÀ lt *CAPACITY lt*	5	7	10
STRUTTURA *STRUCTURE*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 52 B 23 H 22	A 60 B 24 H 22	A 73 B 24 H 22

MADE IN ITALY

STELLA 5V - 7V - 15V

Le STELLA V sono insaccatrici verticali in acciaio inox ideali per impasti molto morbidi. Il pistone a doppia velocità offre la possibilità di velocizzare il procedimento e limitare le perdite di tempo. L'insaccatrice verticale ha numerosi vantaggi: permette innanzitutto di ridurre lo spazio occupato sul banco di lavoro, sfrutta la forza di gravità per lavorare anche impasti molto liquidi e offre all'operatore maggiore autonomia.
Le carrozzerie, il cilindro, le viterie sono in acciaio inox e la posizione della manovella sulla parte posteriore della macchina ne rende più facile e comodo l'utilizzo. Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato, il blocco riduttore è in alluminio con boccole autolubrificanti, il pistone è in Moplen con guarnizione in silicone e valvola di sfiato.
Nella confezione sono incluse quattro taglie di imbuti in plastica dai diametri 10, 20, 30, 40mm. Grazie alla qualità dei materiali e delle finiture sono macchine pensate per durare nel tempo. L'utilizzo di queste insaccatrici è ideale in cucine professionali.

STELLA V are vertical stainless steel sausage fillers ideal for very soft doughs. The double speed piston offers the possibility to speed up the process and limit wasted time.The vertical sausage filler has numerous advantages: first of all, it allows to reduce the space occupied on the work bench; it uses the force of gravity to work even very liquid doughs and offers the operator greater autonomy.
Body, cylinder and screws are in stainless steel and the position of the crank on the rear of the machine makes it easier and more comfortable to use. The gears are in pressed and hardened steel, the reducer block is in aluminum with self-lubricating bushings, the piston is in Moplen with silicone gasket and breather valve.
The package includes four sizes of plastic funnels with diameters of 10, 20, 30, 40mm. Thanks to the quality of materials and finishes, these machines are designed to last over time. The use of these sausage filler is ideal in professional kitchens.

STELLA 5V

STELLA 15V

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	STELLA 5V	STELLA 7V	STELLA 15V
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	12	16,5	35,5
CAPACITÀ lt *CAPACITY lt*	5	7	15
STRUTTURA *STRUCTURE*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 25 B 29 H 58	A 32 B 26 H 69,5	A 38 B 34 H 83

MADE IN ITALY

MIXY ONE - 20 - 50

Le mescolatrici o impastatrici MIXY sono utili per preparare l'impasto per insaccati e hamburgers. MIXY ONE e MIXY 20 sono mescolatrici manuali, mentre MIXY 50 è elettrica. Le mescolatrici MIXY hanno struttura, carter, vasca, pala e albero in acciaio inox. La pala è amovibile, per facilitare le operazioni di pulizia.

MIXY 50 è inoltre dotata di:

- ✔ Vasca basculante per uno svuotamento più rapido
- ✔ Interruttore di emergenza e pulsante di temporanea rotazione inversa
- ✔ Ruote per spostamenti più agevoli

MIXY mixers are useful for preparing the mixture for sausages and hamburgers. MIXY ONE and MIXY 20 are manual mixers, while MIXY 50 is electric. MIXY mixers have structure, casing, tank, blade and shaft in stainless steel. The blade is removable to facilitate cleaning operations.

***MIXY 50** is also equipped with:*

- ✔ *Tilting tank for faster emptying*
- ✔ *Emergency switch and button for temporary reverse rotation*
- ✔ *Wheels for easier movement*

MIXY ONE

MIXY 50

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	MIXY ONE	MIXY 20	MIXY 50
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	7	12	75
VOLUME DELLA VASCA lt *TANK CAPACITY lt*	15,7	27,7	73
QUANTITÀ IMPASTO LAVORABILE kg *DOUGH WEIGHT kg*	8	20	50
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	-	-	1100
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 25 B 54 H 32	A 31 B 63 H 47	A 48 B 80 H 107

MADE IN ITALY

SPEEDY 100 - 130

SPEEDY è un pressa hamburger manuale. Facile da usare per la produzione rapida di hamburger fatti a mano, è molto durevole grazie a materiali di prima qualità. Ideale per preparare hamburger personalizzati davanti ai clienti. Due dimensioni disponibili: diametro 100mm o 130mm.
Corpo in alluminio anodizzato. Non necessita di particolare manutenzione. Superfici a contatto con alimenti in acciaio inossidabile.
Sistema di estrazione rapida degli hamburger. Facile da pulire. Perfetto per macellerie e laboratori.

SPEEDY is a manual hamburger press/patty machine. Easy to use for rapid production of hand made hamburgers. Long life is guaranteed by first quality materials. Ideal to prepare customised hamburgers in front of your customer. Use: butcheries, restaurants, laboratories.
Two available sizes: 100mm or 130mm diameter. Seamless anodyzed aluminium body. No maintenance mechanism. Food contact surfaces in stainless steel. Hamburger rapid extraction system. Easy to clean.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	SPEEDY 100	SPEEDY 130
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	5	6

MADE IN ITALY

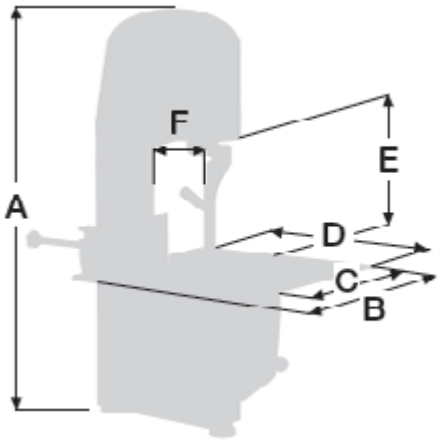
VELOX 1830

VELOX 1830 è un segaossi da banco. Il corpo in fusione di alluminio anodizzato assicura una rotazione lineare della lama, senza flessioni.
Ideale per macellerie, supermercati e cucine di grandi dimensioni.
Corpo in alluminio anodizzato. Superficie di lavoro e porzionatore in acciaio inossidabile. Tendilama. Raschietto lama e guida lama. Microinterruttore di sicurezza.

VELOX 1830 is a bench band bone saw. Anodyzed aluminium casting body ensures blade linear rotation, without flections.
Ideal for butcheries, supermarkets, galley and large size kitchens.
Seamless anodyzed aluminium body. Stainless steel working surface and portioner. Blade tensioner. Blade scraper and blade guide. Safety microswitch on casing door. Compliant to European safety rules, CE marked

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	VELOX 1830
LAMA mm *BLADE mm*	1830
CAPACITÀ DI TAGLIO mm *CUTTING CROSS SECTION mm*	210x270
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	40
STRUTTURA *STRUCTURE*	ALLUMINIO ANODIZZATO *ANODYZED ALUMINIUM*
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	1,5
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 870 B 445 C 375 D 345 E 295 F 207



MADE IN ITALY

EVE

Grattugia adatta per grattugiare pane raffermo e formaggio stagionato. Perfetta per il parmigiano italiano. Ideale per ristoranti, scuole, mense, gastronomie. Robusta struttura in fusione di alluminio anodizzato. Potente motore ad uso continuo. Rullo grattugia in acciaio inox. Facile pulizia.

Grater suitable to grate stale bread and wheatered cheese. Perfect with Italian parmesan-cheese. Use: restaurants, schools, canteens, deli shops. Sturdy anodyzed aluminium casting construction. Powerful continuous use motor. Stainless steel grater roll. Easy cleaning.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	EVE
DIMENSIONI MASSIME mm *MAXIMUM DIMENSIONS mm*	A 420 B 320 H 440
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	20
POTENZA kW/Hp *POWER kW/Hp*	1,00/0,74

MADE IN ITALY

VAYU 33 - 43

Le macchine sottovuoto ad aspirazione esterna della linea VAYU sono perfette per appassionati di cucina e per piccole attività. È possibile scegliere tipo di vuoto e saldatura. Vengono generalmente utilizzate buste goffrate, ma possono essere utilizzate anche con barattoli, tramite i quali è possibile gestire i liquidi. Queste macchine sottovuoto sono facili da usare, robuste e affidabili.

The vacuum machines with external suction of the VAYU line are perfect for cooking enthusiasts and for small businesses. You can choose type of vacuum and welding. Embossed bags are generally used but they can also be used with jars, through which liquids can be managed. These vacuum machines are easy to use, robust and reliable.

VAYU 33

VAYU 43

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	VAYU 33	VAYU 43
STRUTTURA *STRUCTURE*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 385 B 300 H 170	A 470 B 305 H 180
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	6	8
VOLTAGGIO v-hz *VOLTAGE V-HZ*	110-60 - 230-50	110-60 - 230-50
CONSUMO kW *CONSUMPTION kW*	0,38	0,45
MODALITÀ FUNZIONAMENTO *WORKING MODE*	AUTOMATIC	AUTOMATIC
VUOTO IN BARATTOLI *VACUUM IN JARS*	✔	✔
SALDATURA BUSTE COTTURA *SEALING OF COOKING BAGS*	✔	✔
LIVELLI DI SALDATURA *SEALING LEVELS*	3	3
POMPA *PUMP*	MADE IN ITALY	MADE IN ITALY
LUNGHEZZA BARRA SALDANTE mm *WELDING BAR mm*	33	43
VUOTO FINALE mbar *FINAL VACUUM mbar*	250	250

MADE IN ITALY

ARYA 32 - 42 - 52

Le macchine sottovuoto a campana della linea ARYA sono pensate per le esigenze base di packaging all'interno di cucine professionali. Le vasche sono totalmente senza spigoli e la barra saldante senza fili può essere rimossa, tutto per una maggior igiene e facilità di pulizia. Queste macchine sottovuoto a campana sono dotate di un unico programma per offrire grande immediatezza. Possono essere utilizzate buste lisce o goffrate.

The vacuum chamber machines of the ARYA line are designed for basic packaging needs in professional kitchens. The tanks are totally without edges and the wireless welding bar can be removed, all for greater hygiene and ease of cleaning. These vacuum chamber machines are equipped with a single program to offer great immediacy. Smooth or embossed bags can be used.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO *MODEL*	ARYA 32	ARYA 42	ARYA 52
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 460 B 460 H 460	A 555 B 550 H 515	A 660 B 660 H 530
PESO NETTO kg *NET WEIGHT kg*	39	62	78
VOLTAGGIO v-hz *VOLTAGE V-HZ*	110-60 - 230-50/60	110-60 - 230-50/60	110-60 - 230-50/60
CONSUMO kW *CONSUMPTION kW*	1,0 / 1,0	1,05	1,15
DIMENSIONI CAMERA mm *CHAMBER DIMENSIONS mm*	A 330 B 330 H 215	A 430 B 430 H 220	A 530 B 530 H 235
POMPA A BAGNO D'OLIO *OIL LUBRICATED PUMP*	10 M3/H VALUE® 8 M3/H BUSCH®	20 M3/H VALUE® 16 M3/H BECKER®	20 M3/H VALUE® 21 M3/H BECKER®
BARRA SALDANTE mm *WELDING BAR mm*	320	420	520
SECONDA BARRA SALDANTE (opz.) *SECOND WELDING BAR (opt.)*	✗	✓	✓
PIANO INCLINATO PER LIQUIDI (acc.) *LIQUIDS INCLINED SHELF (acc.)*	✓	✓	✓
VUOTOMETRO (opz.) *VACUUM GAUGE (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*	INCLUSO - *INCLUDED*	INCLUSO - *INCLUDED*
PREDISPOSIZIONE VUOTO TEGLIE GN (opz.) *VACUUM IN GN PANS PREARRANGEMENT (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*	INCLUSO - *INCLUDED*	INCLUSO - *INCLUDED*

MADE IN ITALY

CYMBA

CYMBA è una macchina sottovuoto a campana con barra da 320mm. Sensore a vuoto, programma speciale che consente di impostare manualmente la percentuale di vuoto desiderata. Funzione marinatura. Atmosfera protettiva. Soft Air, manopola esterna che permette di regolare l'intensità dell'aria limitando la compressione del prodotto confezionato. Barre saldanti senza fili, per facilitare le operazioni di pulizia.

CYMBA is a 320mm bar vacuum chamber machine. Vacuum sensor, special program that allows you to manually set the desired vacuum percentage. Marinating function. Protective atmosphere. Soft Air, external knob that allows you to adjust the intensity of the air by limiting the compression of the packaged product. Wireless welding bars, to facilitate cleaning operations.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO - *MODEL*	CYMBA
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 460 B 460 H 460
PESO NETTO kg - *NET WEIGHT kg*	36
VOLTAGGIO v-hz - *VOLTAGE V-HZ*	110-60 - 230-50/60
CONSUMO kW - *CONSUMPTION kW*	1,1
DIMENSIONI CAMERA mm *CHAMBER DIMENSIONS mm*	A 330 B 330 H 215
POMPA A BAGNO D'OLIO - *OIL LUBRICATED PUMP*	8 M3/H BUSCH®
BARRA SALDANTE mm - *WELDING BAR mm*	320
SECONDA BARRA SALDANTE (opz.) - *SECOND WELDING BAR (opt.)*	✗
BARRA TAGLIO SFRIDO (opz.) - *CUT-OFF SEAL BAR (opt.)*	✓
BARRA DOPPIA SALDATURA (opz.) - *DOUBLE WELDING BAR (opt.)*	✓
ATMOSFERA PROTETTIVA (opz.) - *PROTECTIVE ATMOSPHERE (opt.)*	✓
SENSORE DI VUOTO (opz.) - *VACUUM SENSOR (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*
FUNZIONE MARINATURA (opz.) - *MARINATING FUNCTION (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*
PIANO INCLINATO PER LIQUIDI (acc.) - *LIQUIDS INCLINED SHELF (acc.)*	✓
STAMPANTE (opz.) - *PRINTER (opt.)*	✗
SOFT AIR (opz.) - *SOFT AIR (opt.)*	✓
PREDISPOSIZIONE VUOTO TEGLIE GN (opz.) *VACUUM IN GN PANS PREARRANGEMENT (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*

MADE IN ITALY

NOLA

NOLA è una macchina sottovuoto a campana con barra da 420mm singola o doppia. Sensore a vuoto, programma speciale che consente di impostare manualmente la percentuale di vuoto desiderata. Seconda barra saldante. Funzione marinatura. Atmosfera protettiva. Soft Air, manopola esterna che permette di regolare l'intensità dell'aria limitando la compressione del prodotto confezionato. Barre saldanti senza fili, per facilitare le operazioni di pulizia. Stampante termica di etichette alimentari per facilitare le operazioni di tracciabilità dei prodotti imbustati.

NOLA is a vacuum chamber machine with single or double 420mm bar. Vacuum sensor, special program that allows you to manually set the desired vacuum percentage. Second sealing bar. Marinating function. Protective atmosphere. Soft Air, external knob that allows you to adjust the intensity of the air by limiting the compression of the packaged product. Wireless welding bars, to facilitate cleaning operations. Thermal printer of food labels to facilitate the traceability of packaged products.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO - *MODEL*	NOLA
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 560 B 595 H 560
PESO NETTO kg - *NET WEIGHT kg*	62
VOLTAGGIO v-hz - *VOLTAGE V-HZ*	110-60 230-50/60
CONSUMO kW - *CONSUMPTION kW*	1,1 / 1,4
DIMENSIONI CAMERA mm *CHAMBER DIMENSIONS mm*	A 430 B 430 H 220
POMPA A BAGNO D'OLIO - *OIL LUBRICATED PUMP*	16/21M3/H BUSCH®
BARRA SALDANTE mm - *WELDING BAR mm*	420 - 420/420
SECONDA BARRA SALDANTE (opz.) - *SECOND WELDING BAR (opt.)*	✔
BARRA TAGLIO SFRIDO (opz.) - *CUT-OFF SEAL BAR (opt.)*	✔
BARRA DOPPIA SALDATURA (opz.) - *DOUBLE WELDING BAR (opt.)*	✔
ATMOSFERA PROTETTIVA (opz.) - *PROTECTIVE ATMOSPHERE (opt.)*	✔
SENSORE DI VUOTO (opz.) - *VACUUM SENSOR (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*
FUNZIONE MARINATURA (opz.) - *MARINATING FUNCTION (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*
PIANO INCLINATO PER LIQUIDI (acc.) - *LIQUIDS INCLINED SHELF (acc.)*	✔
STAMPANTE (opz.) - *PRINTER (opt.)*	✔
SOFT AIR (opz.) - *SOFT AIR (opt.)*	✔
PREDISPOSIZIONE VUOTO TEGLIE GN (opz.) *VACUUM IN GN PANS PREARRANGEMENT (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*

MADE IN ITALY

SINA

SINA è una macchina sottovuoto a campana con barra da 520mm singola o doppia. Sensore a vuoto, programma speciale che consente di impostare manualmente la percentuale di vuoto desiderata. Seconda barra saldante. Funzione marinatura. Atmosfera protettiva. Soft Air, manopola esterna che permette di regolare l'intensità dell'aria limitando la compressione del prodotto confezionato. Barre saldanti senza fili, per facilitare le operazioni di pulizia. Stampante termica di etichette alimentari per facilitare le operazioni di tracciabilità dei prodotti imbustati.

SINA is a vacuum chamber machine with single or double 520mm bar. Vacuum sensor, special program that allows you to manually set the desired vacuum percentage. Second sealing bar. Marinating function. Protective atmosphere. Soft Air, external knob that allows you to adjust the intensity of the air by limiting the compression of the packaged product. Wireless welding bars, to facilitate cleaning operations.Thermal printer of food labels to facilitate the traceability of packaged products.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO - *MODEL*	SINA
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 660 B 695 H 565
PESO NETTO kg - *NET WEIGHT kg*	78
VOLTAGGIO v-hz - *VOLTAGE V-HZ*	110-60 230-50/60
CONSUMO kW - *CONSUMPTION kW*	1,3 / 1,2
DIMENSIONI CAMERA mm *CHAMBER DIMENSIONS mm*	A 530 B 530 H 235
POMPA A BAGNO D'OLIO - *OIL LUBRICATED PUMP*	21/25 M3/H BUSCH®
BARRA SALDANTE mm - *WELDING BAR mm*	520 520/520
SECONDA BARRA SALDANTE (opz.) - *SECOND WELDING BAR (opt.)*	✔
BARRA TAGLIO SFRIDO (opz.) - *CUT-OFF SEAL BAR (opt.)*	✔
BARRA DOPPIA SALDATURA (opz.) - *DOUBLE WELDING BAR (opt.)*	✔
ATMOSFERA PROTETTIVA (opz.) - *PROTECTIVE ATMOSPHERE (opt.)*	✔
SENSORE DI VUOTO (opz.) - *VACUUM SENSOR (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*
FUNZIONE MARINATURA (opz.) - *MARINATING FUNCTION (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*
PIANO INCLINATO PER LIQUIDI (acc.) - *LIQUIDS INCLINED SHELF (acc.)*	✔
STAMPANTE (opz.) - *PRINTER (opt.)*	✔
SOFT AIR (opz.) - *SOFT AIR (opt.)*	✔
PREDISPOSIZIONE VUOTO TEGLIE GN (opz.) *VACUUM IN GN PANS PREARRANGEMENT (opt.)*	INCLUSO - *INCLUDED*

MADE IN ITALY

GIL 1 - 2 - 3

La linea GIL comprende sigillatrici manuali da banco che consentono di sigillare una o due vaschette alla volta con estrema facilità grazie alla forma ergonomica e ai componenti di qualità. È possibile saldare diverse dimensioni di vaschette con un unico stampo dotato di una barretta di alluminio sulla base che si adatta alla dimensione della vaschetta da sigillare, scorrendo sui binari dello stampo stesso. Il film viene poi tagliato in automatico da una lama sul fondo della piastra. Sono disponibili anche stampi fissi standard e su misura. La linea GIL è ideale per piccole attività con servizio di take away e piccole gastronomie.

The GIL line included manual table top tray sealers that allow you to seal one or two trays at the same time in a very simple way thanks to the ergonomic shape and quality components. It is possible to seal different sizes of trays with a single mold, equipped with an aluminum bar on the base, which adapts to the size of the tray to be sealed, simply scrolling on the tracks of the mold itself. The film is then automatically cut by a blade at the bottom of the plate. Standard and tailor-made fixed molds are also available. The GIL line is ideal for small take-away activities and small delis.

CARATTERISTICHE:
SPECIFICATIONS:

MODELLO - *MODEL*	GIL 1	GIL 2	GIL 3
STRUTTURA - *STRUCTURE*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*	ACCIAIO INOSSIDABILE *STAINLESS STEEL*
DIMENSIONI MACCHINA mm *DIMENSIONS mm*	A 220 B 490 H 450	A 275 B 580 H 600	A 240 B 400 H 690
PESO NETTO kg - *NET WEIGHT kg*	8,5	12	17
VOLTAGGIO v-hz - *VOLTAGE V-HZ*	110-60 - 220/230-50	110-60 - 220/230-50	110-60 - 220/230-50
CONSUMO kW - *CONSUMPTION kW*	0,7	0,7	1,2
DIMENSIONI BOBINA mm - *FILM RELLE DIMENSIONS mm*	MAX. 150 x Ø200	MAX. 200 x Ø200	MAX. 280 x Ø200
DIMENSIONI MAX VASCHETTA mm *MAX TRAY DIMENSIONS mm*	MULTIFORM 137x190x100 137x92x100	MULTIFORM 190x137x100 190x230x100 190x260x100	(OPTIONAL) MULTIFORM 320x260x100 260x150x100
MODALITÀ FUNZIONAMENTO - *WORKING MODE*	MANUALE *MANUAL*	MANUALE *MANUAL*	MANUALE *MANUAL*
STAMPO FISSO - *FIXED MOULD*	SU RICHIESTA *ON REQUEST*	SU RICHIESTA *ON REQUEST*	SU RICHIESTA *ON REQUEST*
STAMPO PERSONALIZZATO - *CUSTOMIZED MOULDS*	SU RICHIESTA *ON REQUEST*	SU RICHIESTA *ON REQUEST*	SU RICHIESTA *ON REQUEST*

LE NOSTRE ATTIVITÀ ASSOCIATIVE
OUR ASSOCIATIVE ACTIVITIES

COLLABORAZIONI
COLLABORATIONS

ESSEDUE RHENINGHAUS

A WORLD OF SLICERS & FOOD PREPARATION MACHINES