



## CATALOGO // CATALOGUE 2014



- AFFETTATRICI // SLICERS
- TAGLIAVERDURA // VEGETABLE CHOPPER
- DISCHI Ø 205 // DISC Ø 205
- MAGNUM // MAGNUM
- CHEF PIZZA // CHEF PIZZA
- PORZIONATRICI // ARROTONDATRICI
- DIVIDER // ROUNDING MACHINES
- CUTTER
- FRULLATORI // MIXER
- TRITACARNE // MINCERS



LAME PER AFFETTATRICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE CERTIFICATE A NORMA DI LEGGE E DI IGIENE  
CERTIFIED STAINLESS STEEL SLICER BLADE SUITABLE FOR FOOD CONTACT

**Reg. CE 1935/2004 - 27/10/2004**

Durezza del filo tagliente HRC 58-59 ottenuto con tempera ad induzione.

Gli scarichi speciali creati sulla fascia esterna, durante le operazioni di taglio, evitano che la pressione effettuata contro la lama abbia a creare un effetto "ventosa" causando riscaldamento ed alterazione del prodotto affettato.

Un innovativo trattamento brevettato crea alla superficie della lama un effetto antiaderente permettendo una superiore scorrevolezza di taglio ed un minore accumulo di grassi e scarto, crea inoltre una elevatissima resistenza alla corrosione evitando il crearsi di ruggine.

**Reg. CE 1935/2004 - 27/10/2004**

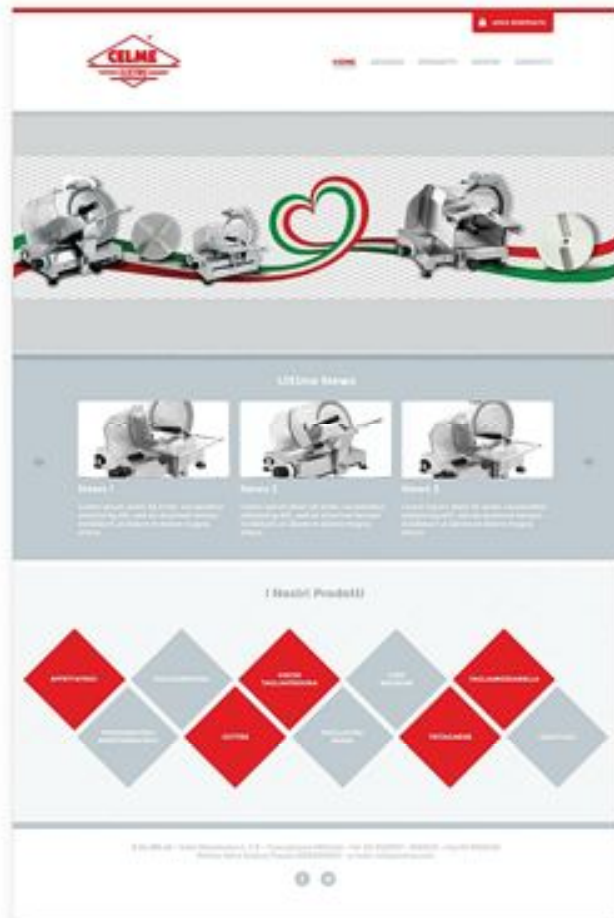
Hardness of the cutting edge HRC 58-59 obtained with induction hardening.

The special grooves created on the outside face, during the cutting work, avoid that the pressure formed against the blade created a "sucker" effect causing heating and alteration of the sliced product.

An innovative patented treatment grants on the surface a no sticking effect with a high cut smooth-ness and less accumulation of greases and high resistance to the corrosion avoiding the production of rust.



# SITO SITES



www.celme.com



## QUALITA' MADE IN ITALY MADE IN ITALY QUALITY

La ditta Celme si riserva il diritto di apportare delle modifiche alle macchine e ai dati illustrati nel presente opuscolo in qualunque istante e senza preavviso.  
Le specifiche e le immagini sono pubblicate a titolo puramente informativo e non comportano alcun obbligo da parte del costruttore.

# AFFETTATRICI A GRAVITÀ CE USO DOMESTICO CE GRAVITY DOMESTIC SLICERS

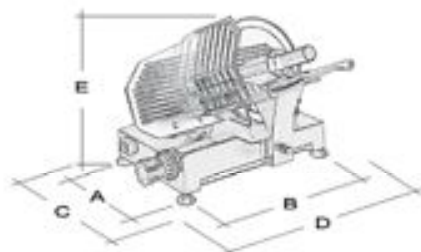




### CARATTERISTICHE TECNICHE FAMILY



- Struttura in alluminio pressofuso brillantata
- Anello fisso proteggi lama
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale
- Carrello fisso - trasmissione cinghia
- Protezione dita in alluminio Affilatoio amovibile in dotazione
- Lama acciaio antiaderente
- Robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili (220)
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore due pulsanti marcia arresto
- Spessore taglio 0-16 mm
- A normativa CE uso domestico



### TECHNICAL CHARACTERISTICS FAMILY




- Ball polished die - cast aluminium structure
- Blade protection fixed ring
- Double ball bearing blade support
- Fan professional motor
- Belt transmission - Fixed carriage
- Aluminium finger protection. Included removable sharpener
- No sticking steel blade
- Strong food holder with removable nails (220)
- Different tensions on request
- On off switch
- Slicing thickness 0-16 mm
- According to CE domestic use


MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm AxBxCxDxE DIMENSIONS cm AxBxCxDxE	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	TAGLIO UTILE mm USEFUL CUT mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Washp POWER Wash
<b>FAMILY 195</b>	ANTIADERENTE	195	28,5x38x38x44x32	9,8	44x47xH38	11,7	220x165	230x50x1	160/0,21
<b>FAMILY 220</b>	ANTIADERENTE	220	28,5x38x36x44x32	10	44x47xH38	12	220x165	230x50x1	160/0,21
<b>FAMILY 250</b>	ANTIADERENTE	250	30x44,5x44x53x34,5	13,6	56,5x48xH42	16,6	230x175	230x50x1	160/0,21
<b>FAMILY 275</b>	ANTIADERENTE	275	30x44,5x44x53x38	14,5	56,5x48xH42	17,6	230x185	230x50x1	160/0,21
<b>FAMILY 300</b>	ANTIADERENTE	300	30x44,5x44x57x39	16,5	56,5x48xH42	18,3	230x195	230x50x1	220/0,29

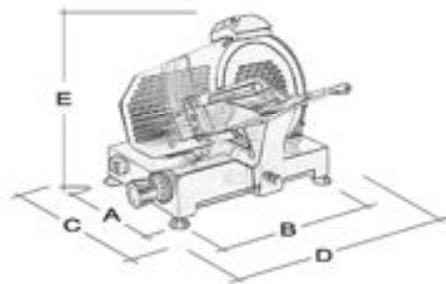
AFFETTATRICI A GRAVITÀ CE USO DOMESTICO  
CE GRAVITY DOMESTIC SLICERS



FA 220 



FA 250 



### CARATTERISTICHE TECNICHE FA



- Struttura in alluminio pressofuso brillantata
- Anello fisso protegge lama
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale
- Carrello fisso - trasmissione cinghia
- Protezione dita in alluminio. Affilatoio fisso in dotazione
- Lama acciaio antiaderente
- Robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili (220)
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore due pulsanti marcia arresto
- Spessore taglio 0-16 mm
- A normativa CE uso domestico

### TECHNICAL CHARACTERISTICS FA



- Ball polished die - cast aluminium structure
- Blade protection fixed ring
- Double ball bearing blade support
- Fan professional motor
- Belt transmission - Fixed carriage
- Aluminium finger protection. Fixed sharpener included
- No sticking steel blade
- Strong food holder with removable nails (220)
- Different tensions on request
- On off switch
- Slicing thickness 0-16 mm
- According to CE domestic use

MOD.  
MOD.

LAMA  
BLADE



DIMENSIONI cm AxBxCxDxH  
DIMENSIONS cm AxBxCxDxH

PESO Kg  
WEIGHT Kg

DIMENSIONI SCATOLA cm  
BOX DIMENSIONS cm

PESO LORDO Kg  
GROSS WEIGHT Kg

TAGLIO UTILE mm  
USEFUL CUT mm

ALLACCIAMENTO ELETTRICO  
ELECTRICAL CONNECTION

POTENZA W/Whp  
POWER W/Whp

FA 220	ANTIADERENTE	220	28,5x38x36x44x33	10,2	44x47xH38	12,3	220x165	230x50x1	160/0,21
FA 250	ANTIADERENTE	250	30x44,5x44x53x35,5	14,0	56,5x48xH42	17,0	230x175	230x50x1	160/0,21

AFFETTATRICI A GRAVITÀ - Senza Normativa CE  
GRAVITY SLICERS - Without CE Approval



GE 220



GE 275



GE 250



GE 300



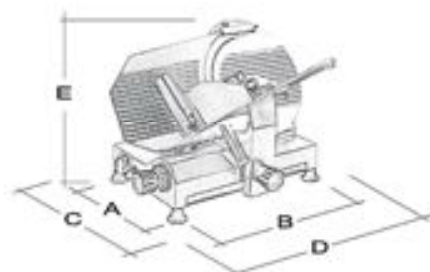


### CARATTERISTICHE TECNICHE GE

- Struttura in alluminio pressofuso brillantata
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale
- Carrello amovibile - trasmissione cinghia
- Protezione dita in alluminio Affilatoio fisso
- Lama acciaio inossidabile a richiesta
- Robusto pressamerce con puntine ferma salune smontabili (GE220 - GE300)
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Microinterruttore coprilama (GE275 - GE300)
- Interruttore due pulsanti marcia arresto
- Spessore taglio 0-16 mm
- Senza normativa CE

### TECHNICAL CHARACTERISTICS GE

- Ball polished die - cast aluminium structure
- Double ball bearing blade support
- Fan professional motor
- Belt transmission - Removable carriage
- Aluminium finger protection. Included fixed sharpener
- Stainless steel blade as option
- Strong food holder with removable nails (GE220 - GE300)
- Different tensions on request
- Cover blade micro switch (GE275 - GE300)
- On off switch
- Slicing thickness 0-16 mm
- Without CE standards



MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm AxBxCxDxE DIMENSIONS cm AxBxCxDxE	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	TAGLIO UTILE mm USEFUL CUT mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Washp POWER Washp
GE 220	ANTIADERENTE	220	28,5x38x36x44x33	9,9	44x47xH38	12,0	220x165	230x50x1	160/0,21
GE 250	ANTIADERENTE	250	30x44,5x44x53x35,5	13,8	56,5x48xH42	16,8	230x175	230x50x1	160/0,21
GE 275	ANTIADERENTE	275	30x44,5x42x53x39	15,3	56,5x48xH42	18,3	230x180	230x50x1	160/0,21
GE 300	ANTIADERENTE	300	33x47,5x47x58x42	22,5	52x66xH51	25,5	245x195	230x50x1	220/0,29

AFFETTATRICI A GRAVITÀ CE USO PROFESSIONALE  
CE GRAVITY PROFESSIONAL SLICER



GPE 250 (CE)



GPE 300 (CE)



GPE 275 (CE)



### CARATTERISTICHE LAMA (A RICHIESTA)

- Lama acciaio inossidabile
- Antiaderente
- Durezza filo tagliente hrc 58-59
- Certificata idonea al contatto per alimenti

### BLADE CHARACTERISTICS (ON DEMAND)

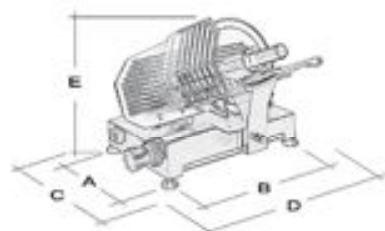
- Stainless steel blade
- No sticking
- Cutting edge hardness hrc 58-59
- Certified for food contact

### CARATTERISTICHE TECNICHE GPE

- Struttura in alluminio presso fuso brillantata
- Anello fisso proteggi lama
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Carrello fisso - trasmissione cinghia
- Protezione dita trasparente. Affilatoio amovibile in dotazione
- Lama acciaio antiaderente
- Robusto pressamerce
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore marcia arresto con riarmo
- Spessore taglio 0-16 mm
- A normativa CE professionale

### TECHNICAL CHARACTERISTICS GPE

- Ball polished die - cast aluminium structure
- Blade protection fixed ring
- Double ball bearing blade support
- Overload protection fan professional motor
- Belt transmission - Fixed carriage
- Transparent finger protection. Included removable sharpener
- No sticking steel blade
- Strong food holder
- Different tensions on request
- On off switch with relais
- Slicing thickness 0-16 mm
- According to professional CE standards



MOD.  
MOD.

LAMA  
BLADE

Ø

DIMENSIONI cm AxBxCxDxE  
DIMENSIONS cm AxBxCxDxE

PESO Kg  
WEIGHT Kg

DIMENSIONI SCATOLA cm  
BOX DIMENSIONS cm

PESO LORDO Kg  
GROSS WEIGHT Kg

TAGLIO UTILE mm  
USEFUL CUT mm

ALLACCIAMENTO ELETTRICO  
ELECTRICAL CONNECTION


POTENZA Watt/Ip  
POWER Watt/Ip

MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm AxBxCxDxE DIMENSIONS cm AxBxCxDxE	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	TAGLIO UTILE mm USEFUL CUT mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Watt/Ip POWER Watt/Ip
GPE 250	ANTIADERENTE	250	30x44,5x44x53x37,5	14,5	56,5x48xH42	17,5	230x175	230x50x1	160/0,21
GPE 275	ANTIADERENTE	275	30x44,5x44x53x42	14,9	56,5x48xH42	18,0	230x180	230x50x1	160/0,21
GPE 300	ANTIADERENTE	300	33x47,5x47x60x45	23,0	52x66xH51	26,0	245x195	230x50x1	220/0,29


# AFFETTATRICI A GRAVITÀ CE USO PROFESSIONALE

## CE GRAVITY PROFESSIONAL SLICERS



FAP 220 




FAP 250 




FAP 300 

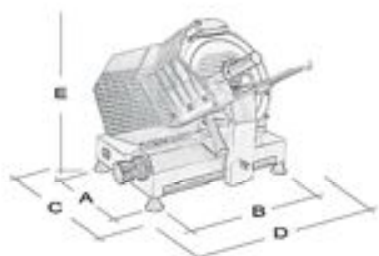


GPR 250 



GPR 300 SG 

## CARATTERISTICHE TECNICHE FAP

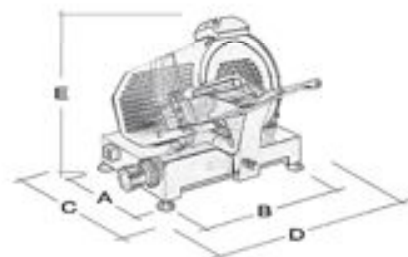


- Struttura in alluminio pressofuso brillantata
- Anello fisso proteggi lama
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Carrello fisso - trasmissione cinghia
- Protezione dita trasparente. Affilatoio fisso
- Lama acciaio antiaderente
- Robusto pressamerce
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore marcia arresto con riarmo
- Spessore taglio 0-16 mm
- A normativa CE professionale

## TECHNICAL CHARACTERISTICS FAP

- Ball polished die - cast aluminium structure
- Blade protection fixed ring
- Double ball bearing blade support
- Overload protection fan professional motor
- Belt transmission - Fixed carriage
- Transparent finger protection. Fixed sharpener
- No sticking steel blade
- Strong food holder
- Different tensions on request
- On off switch with relais
- Slicing thickness 0-16 mm
- According to professional CE standards

## CARATTERISTICHE TECNICHE GPR



- Struttura in alluminio pressofuso brillantata
- Anello fisso proteggi lama
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Carrello fisso - trasmissione cinghia
- Carrello smontabile con dispositivo blocco vela su GPR 300
- Protezione dita trasparente Affilatoio fisso in dotazione
- Lama acciaio inossidabile a richiesta
- Robusto pressamerce con puntine ferma salume smontabili
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24 V
- Spessore taglio 0-16 mm
- A normativa CE professionale

## TECHNICAL CHARACTERISTICS GPR

- Ball polished die - cast aluminium structure
- Blade protection fixed ring
- Double ball bearing blade support
- Overload protection fan professional motor
- Belt transmission - Fixed carriage
- On mod GPR 300 dismantling carriage with locking sail device
- Transparent finger protection. Fixed sharpener included
- Stainless steel blade as option
- Strong food holder with removable nails
- Different tensions on request
- On off switch with NVR 24 Volts
- Slicing thickness 0-16 mm
- According to professional CE standards

MOD.  
MOD.

LAMA  
BLADE



DIMENSIONI cm AxBxCxDxH  
DIMENSIONS cm AxBxCxDxH

PESO Kg  
WEIGHT Kg

DIMENSIONI SCATOLA cm  
BOX DIMENSIONS cm

PESO LORDO Kg  
GROSS WEIGHT Kg

TAGLIO UTILE mm  
USEFUL CUT mm

ALLACCIAMENTO ELETTRICO  
ELECTRICAL CONNECTION

POTENZA Wv/Ip  
POWER Wv/Ip

MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm AxBxCxDxH DIMENSIONS cm AxBxCxDxH	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	TAGLIO UTILE mm USEFUL CUT mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Wv/Ip POWER Wv/Ip
FAP 220	ANTIADERENTE	220	28,5x38x36x44x33	11,5	44x47xH38	13,2	220x165	230x50x1	150/0,20
FAP 250	ANTIADERENTE	250	30x44,5x44x53x37,5	14,7	56,5x48xH42	18,0	230x175	230x50x1	160/0,21
FAP 300	ANTIADERENTE	300	33x47,5x47x60x45	23,0	52x66xH51	26,0	245x195	230x50x1	220/0,29
GPR 250	ANTIADERENTE	250	30x44x42x55x37,5	14,4	56,5x48xH42	17,4	230x175	230x50x1	160/0,21
GPR 300 SG MN	ANTIADERENTE	300	33x47,5x47x60x43	23,7	52x66xH51	26,7	245x195	230x50x1	220/0,29
GPR 300 SG TR	ANTIADERENTE	300	33x47,5x47x60x43	23,7	52x66xH51	26,7	245x195	400x50x3	220/0,29

AFFETTATRICI A GRAVITÀ CE USO PROFESSIONALE TRASMISSIONE INGRANAGGIO  
CE GRAVITY PROFESSIONAL GEAR TRANSMISSION SLICERS



TOP 220 (CE)



TOP 250 (CE)



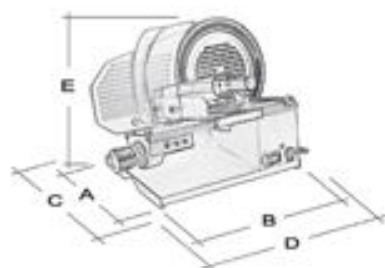
TOP 275 (CE)



**NEW** TOP 275 XXL (CE)



TOP 300 (CE)



### CARATTERISTICHE TECNICHE TOP

- Struttura in alluminio anodizzato
- Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile
- Copri lama in acciaio inossidabile
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Carrello removibile con blocco vela - trasmissione ingranaggio
- Carrello scorrevole con 4 cuscinetti
- Protezione dita trasparente Affilatoio amovibile in dotazione
- Sulla TOP 300 affilatoio fisso
- Robusto pressamerce
- Lama acciaio antiaderente
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore marcia arresto con riarmo
- Spessore taglio 0-15 mm
- A normativa CE professionale

### TECHNICAL CHARACTERISTICS TOP

- Anodic oxidation aluminium structure
- Stainless steel blade protection fixed ring
- Stainless steel cover blade
- Double ball bearing blade support
- Overload protection fan professional motor
- Removable carriage with locking sail device. Gear transmission
- Sliding carriage with 4 ball bearings
- Transparent finger protection. Included removable sharpener
- Fixed sharpener on TOP 300
- Strong food holder
- No sticking steel blade
- Different tensions on request
- On off switch with relais
- Slicing thickness 0-15
- According to professional CE standards

MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm AxBxCxDxE DIMENSIONS cm AxBxCxDxE	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	TAGLIO UTILE mm USEFUL CUT mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Washp POWER Washp
TOP 220	ANTIADERENTE	220	27,5x37,5x38x44,5x37	12,5	57x45,5xH47	14,5	195x155	230x50x1	200/0,27
TOP 250	ANTIADERENTE	250	27,5x43x42,5x52,5x38	14,0	57x45,5xH47	16,0	230x175	230x50x1	200/0,27
TOP 275	ANTIADERENTE	275	27,5x48x42,5x53,5x40,5	15,0	57x45,5xH47	17,0	230x180	230x50x1	200/0,27
TOP 275 XXL	ACCIAIO INOSSIDABILE	275	35x49x48x51x40	18,0	54x62xH56,5	21,0	230x180	230x50x1	220/0,29
TOP 300	ANTIADERENTE	300	35x49x48x58x51,5	20,8	54x62xH56,5	23,4	265x210	230x50x1	220/0,29

AFFETTATRICI A GRAVITÀ CE - CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO  
CE GRAVITY SLICERS - VACUUM PACKING MACHINES



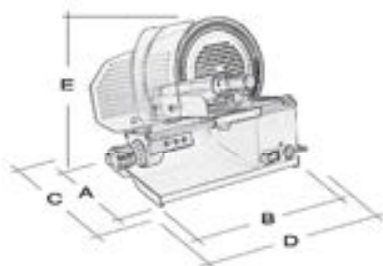
**TOPVAC TOPVAC**  
PER CONSERVARE A LUNGO I CIBI  
TO PRESERVE FOOD FOR LONG TIME





Affetta e confeziona sottovuoto, **un grosso vantaggio di spazio e di costo** con la possibilità di utilizzare le 2 funzioni anche separatamente.

To slice and vacuum pack, **a great advantage in space and cost** with the possibility to use the two machines also separately.



### CARATTERISTICHE TECNICHE TOPVAC

- Struttura in alluminio anodizzato
- Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile
- Copri lama in acciaio inossidabile
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Carrello removibile con blocco vela - trasmissione ingranaggio
- Carrello scorrevole con 4 cuscinetti
- Protezione dita trasparente Affilatoio amovibile in dotazione
- Robusto pressamerce
- Lama acciaio antiaderente
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore marcia arresto con riarmo
- Spessore taglio 0-15 mm
- Confezionatrice sottovuoto a scomparsa
- Pompa per vuoto a secco
- Controllo elettronico ciclo e saldatura elettronica
- Possibilità di uso affettatrice e vuoto separatamente
- A normativa CE professionale

### TECHNICAL CHARACTERISTICS TOPVAC

- Anodic oxidation aluminium structure
- Stainless steel blade protection fixed ring
- Stainless steel cover blade
- Double ball bearing blade support
- Overload protection fan professional motor
- Removable carriage with locking sail device. Gear transmission
- Sliding carriage with 4 ball bearings
- Transparent finger protection. Included removable sharpener
- Strong food holder
- No sticking steel blade
- Different tensions on request
- On off switch with relais
- Slicing thickness 0-15
- Included vacuumpacking machine
- Dry vacuum pump
- Electronic cycle board
- Possibility to use slicer or vacuum machine separately
- According to professional CE standads

MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm AxBxCxDxH DIMENSIONS cm AxBxCxDxH	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	POTENZA POMPA m/h PUMP POWER m/h	BARRA SALDANTE mm SEALING BAR mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION
TOPVAC 220	ANTIADERENTE	220	27,5x43x38x44,5x41	17	57x45,5xH50	19	1	330	230x50x1
TOPVAC 250	ANTIADERENTE	250	27,5x43x44x52x42	18	57x45,5xH50	20	1	330	230x50x1
TOPVAC 275	ANTIADERENTE	275	27,5x43x44x53x46	19	57x45,5xH50	21	1	330	230x50x1

# AFFETTATRICI A GRAVITA' USO PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

## GRAVITY STAINLESS STEEL PROFESSIONAL SLICERS



GPR 350  
GPR 370



AUTO 350



GI 350  
GI 370

( Senza Approvazione CE )  
( Without CE approval )

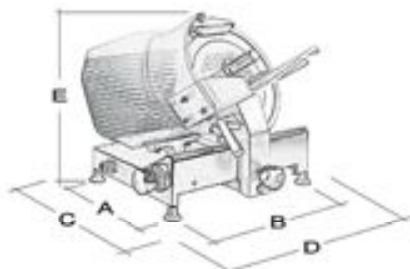


### CARATTERISTICHE LAMA

- Lama acciaio inossidabile
- Antiaderente
- Durezza filo tagliente hrc 58-59
- Certificata idonea al contatto per alimenti

### BLADE CHARACTERISTICS

- Stainless steel blade
- No sticking
- Cutting edge hardness hrc 58-59
- Certified for food contact

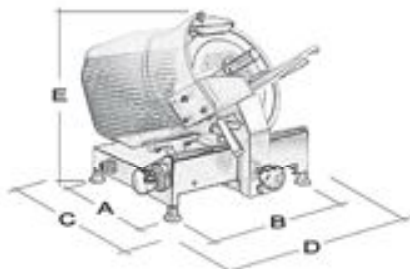


## CARATTERISTICHE TECNICHE GPR



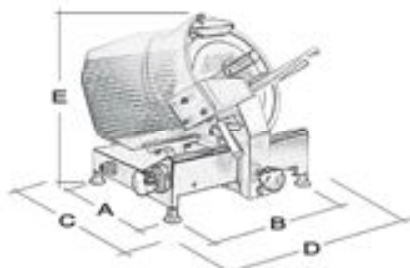
- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica.
- Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile
- Coprilama in acciaio inossidabile
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere e protezione anti acqua
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Trasmissione cinghia
- Carrello smontabile con dispositivo blocco vela di serie
- Protezione dita trasparente Affilatoio fisso in dotazione
- Robusto pressamerce con puntine ferrosalume smontabili
- Lama acciaio inossidabile di serie
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24 V
- Spessore taglio 0-16 mm
- A normativa CE professionale

## CARATTERISTICHE TECNICHE GI



- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica.
- Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile
- Coprilama in acciaio inossidabile
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
- Motore ventilato professionale
- Trasmissione cinghia - carrello smontabile
- Protezione dita trasparente Affilatoio fisso in dotazione
- Robusto pressamerce con puntine ferrosalume smontabili
- Lama acciaio inossidabile di serie
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore orologio
- Spessore taglio 0-16 mm
- Senza approvazione CE

## CARATTERISTICHE TECNICHE AUTO 350



- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica.
- Anello fisso protegge lama
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere e protezione anti acqua
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Protezione dita trasparente Affilatoio fisso in dotazione
- Doppio pressamerce con puntine ferrosalume smontabili
- Trasmissione cinghia
- Lama acciaio inossidabile di serie
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Carrello smontabile con dispositivo blocco vela di serie
- Programmatore fette nr 10 - 50 e continuo
- Selettore mezza corsa
- Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24 V
- Spessore taglio 0-16 mm
- A normativa CE professionale

## TECHNICAL CHARACTERISTICS GPR



- Stainless steel structure with patented surface finish without corrosion and aluminium with anodic oxidation
- Stainless steel blade protection fixed ring
- Stainless steel cover blade
- Double ball bearing blade support with water protection
- Overload protection fan professional motor
- Belt transmission
- Dismounting carriage with locking sail device as standard
- Transparent finger protection. Included fixed sharpener
- Strong food holder with removable nails
- Stainless steel blade as standard
- Different tensions on request
- On off switch with NVR 24 Volts
- Slicing thickness 0-16
- According to professional CE standards

## TECHNICAL CHARACTERISTICS GI

- Stainless steel structure with patented surface finish without corrosion and aluminium with anodic oxidation
- Stainless steel blade protection fixed ring
- Stainless steel cover blade
- Double ball bearing blade support
- Fan professional motor
- Belt transmission - removable handle carriage
- Transparent finger protection. Included fixed sharpener
- Strong food holder with removable nails
- Stainless steel blade as standard
- Different tensions on request
- Rotary switch
- Slicing thickness 0-16
- Without CE approval

## TECHNICAL CHARACTERISTICS AUTO 350




- Stainless steel structure with patented surface finish without corrosion and aluminium with anodic oxidation
- Blade protection fixed ring
- Double ball bearings blade support with water protection
- Overload protection fan professional motor
- Transparent finger protection. Included fixed sharpener
- Double strong food holder with removable nails
- Belt transmission
- Stainless steel blade as standard
- Different tensions on request
- Dismounting carriage with locking sail device as standard
- Slice selector nr 50 - 10 continuous cut
- Half carriage run selection
- On off switch with NVR 24 Volts
- Slicing thickness 0 - 16
- According to professional CE standards


MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	TAGLIO UTILE mm USEFUL CUT mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Washp POWER Washp
GPR 350 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x55,5x59x74x51,5	39,0	69x81xH59	44,0	280x245	230x50x1	250/0,33
GPR 350 TR	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x55,5x59x74x51,5	39,0	69x81xH59	44,0	280x245	400x50x3	300/0,40
GPR 370 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x55,5x59x75x53	40,0	69x81xH59	45,0	285x250	230x50x1	250/0,33
GPR 370 TR	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x55,5x59x75x53	40,0	69x81xH59	45,0	285x250	400x50x3	300/0,40
AUTO 350	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x55,5x57x71x63	48,0	69x81xH70	53,0	280x245	230x50x1	250/0,33
GI 350 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x55,5x57x74x51,5	38,5	69x81xH59	43,5	280x245	230x50x1	250/0,33
GI 370 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x55,5x59x75x53	40,0	69x81xH59	45,0	280x250	230x50x1	250/0,33

AFFETTATRICI VERTICALE SALUMI USO PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOSSIDABILE  
VERTICAL HAM STAINLESS STEEL PROFESSIONAL SLICERS



VPR 350  
VPR 370 



VPR 300 



VI 350  
VI 370  
( Senza Approvazione CE )  
( Without CE approval )

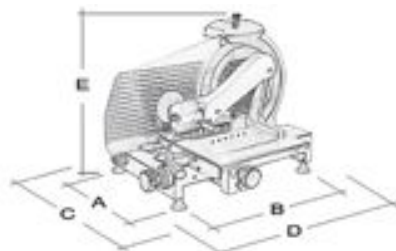


## CARATTERISTICHE LAMA

- Lama acciaio inossidabile
- Antiaderente
- Durezza filo tagliente hrc 58-59
- Certificata idonea al contatto per alimenti

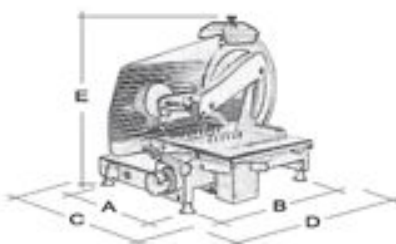


## CARATTERISTICHE TECNICHE VPR



- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica.
- Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere e protezione anti acqua
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Trasmissione cinghia
- Carrello smontabile con dispositivo blocco vela di serie
- Protezione dita trasparente Affilatoio fisso in dotazione
- Braccio pressamerce salumi con puntine smontabili
- Lama acciaio inossidabile di serie
- Voltaggi a tensioni speciali a richiesta
- Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V
- Spessore taglio 0 - 16 mm
- A normativa CE professionale

## CARATTERISTICHE TECNICHE VI



- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica.
- Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile
- Coprilama in acciaio inossidabile
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere e protezione anti acqua
- Motore ventilato professionale
- Trasmissione cinghia - carrello smontabile
- Protezione dita trasparente Affilatoio fisso in dotazione
- Braccio pressamerce salumi con puntine smontabili
- Lama acciaio inossidabile di serie
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore orologio
- Spessore taglio 0-16 mm
- Senza approvazione CE

## BLADE CHARACTERISTICS

- Stainless steel blade
- No sticking
- Cutting edge hardness hrc 58-59
- Certified for food contact



## TECHNICAL CHARACTERISTICS VPR

- Stainless steel structure with patented surface finish without corrosion and aluminium with anodic oxidation
- Blade protection fixed ring
- Double ball bearing blade support with water protection
- Overload protection for professional motor
- Belt transmission
- Dismounting carriage with locking sail device as standard
- Transparent finger protection. Included fixed sharpener
- Strong food holder with removable nails
- Stainless steel blade as standard
- Different tensions on request
- On off switch with NVR 24 Volts
- Slicing thickness 0 - 16
- According to professional CE standards

## TECHNICAL CHARACTERISTICS VI

- Stainless steel structure with patented surface finish without corrosion and aluminium with anodic oxidation
- Stainless steel blade protection fixed ring
- Stainless steel cover blade
- Double ball bearing blade support
- Fan professional motor
- Belt transmission - removable handle carriage
- Transparent finger protection. Included fixed sharpener
- Strong food holder with removable nails
- Stainless steel blade as standard
- Different tensions on request
- Rotary switch
- Slicing thickness 0-16
- Without CE approval

MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm AxBxCxDxE DIMENSIONS cm AxBxCxDxE	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	TAGLIO UTILE mm USEFUL CUT mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Watt/tp POWER Watt/tp
VPR 300 MN	ANTIADERENTE	300	40x48,5x52x59x50	31,9	61x67,5xH57	36,9	280x210	230x50x1	220/0,29
VPR 300 TR	ANTIADERENTE	300	40x48,5x52x59x50	31,9	61x67,5xH57	36,9	280x210	400x50x3	220/0,29
VPR 350 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x56,5x60x72x55	45,0	69x81xH59	50,0	335x260	230x50x1	250/0,33
VPR 350 TR	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x56,5x60x72x55	45,0	69x81xH59	50,0	335x260	400x50x3	300/0,40
VPR 370 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x56,5x60x73x57	46,0	69x81xH59	51,0	340x265	230x50x1	250/0,33
VPR 370 TR	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x56,5x60x73x57	46,0	69x81xH59	51,0	340x265	400x50x3	300/0,40
VI 350 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x56,5x60x72x55	45,0	69x81xH59	50,0	335x260	230x50x1	250/0,33
VI 370 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x56,5x60x73x57	46,0	69x81xH59	51,0	340x265	230x50x1	250/0,33

AFFETTATRICI VERTICALE CARNE USO PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOSSIDABILE  
VERTICAL MEAT STAINLESS STEEL PROFESSIONAL SLICERS



MPR 350  
MPR 370



MPR 300



CI 350  
CI 370

( Senza Approvazione CE )  
( Without CE approval )



## CARATTERISTICHE LAMA

- Lama acciaio inossidabile
- Antiaderente
- Durezza filo tagliente hrc 58-59
- Certificata idonea al contatto per alimenti

## CARATTERISTICHE TECNICHE MPR



- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica.
- Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile
- Coprilama in acciaio inossidabile
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere e protezione anti acqua
- Motore ventilato professionale con protezione termica
- Trasmissione cinghia
- Carrello smontabile con dispositivo blocco vela di serie
- Protezione dita trasparente Affilatoio fisso in dotazione
- Doppio carrello per carni
- Lama acciaio inossidabile di serie
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24 V
- Spessore taglio 0-16 mm
- A normativa CE professionale

## CARATTERISTICHE TECNICHE CI

- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica.
- Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile
- Coprilama in acciaio inossidabile
- Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere e protezione anti acqua
- Motore ventilato professionale
- Trasmissione cinghia - carrello smontabile
- Protezione dita trasparente Affilatoio fisso in dotazione
- Doppio carrello per carni
- Lama acciaio inossidabile di serie
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Interruttore orologio
- Spessore taglio 0-16 mm
- Senza approvazione CE

## BLADE CHARACTERISTICS

- Stainless steel blade
- No sticking
- Cutting edge hardness hrc 58-59
- Certified for food contact

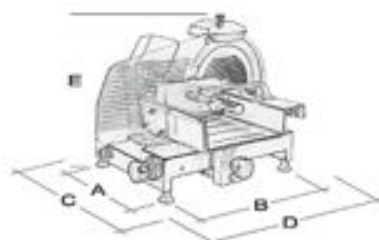
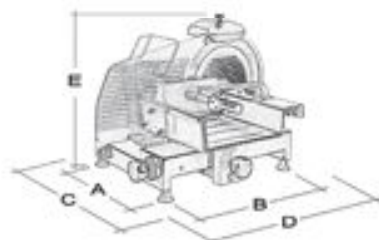
## TECHNICAL CHARACTERISTICS MPR



- Stainless steel structure with patented surface finish without corrosion and aluminium with anodic oxidation
- Stainless steel blade protection fixed ring
- Stainless steel cover blade
- Double ball bearings blade support with water protection
- Overload protection fan professional motor
- Belt transmission
- Dismounting carriage with locking sail device as standard
- Transparent finger protection. Included fixed sharpener
- Double meat carriage
- Stainless steel blade as standard
- Different tensions on request
- On off switch with NVR 24 Volts
- Slicing thickness 0 - 16
- According to professional CE standards

## TECHNICAL CHARACTERISTICS CI

- Stainless steel structure with patented surface finish without corrosion and aluminium with anodic oxidation
- Stainless steel blade protection fixed ring
- Stainless steel cover blade
- Double ball bearings blade support with water protection
- Fan professional motor
- Belt transmission - removable handle carriage
- Transparent finger protection. Included fixed sharpener
- Double meat carriage
- Stainless steel blade as standard
- Different tensions on request
- Rotary switch
- Slicing thickness 0-16
- Without CE approval



MOD. MOD.	LAMA BLADE	Ø	DIMENSIONI cm AxBxCxDxE DIMENSIONS cm AxBxCxDxE	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	TAGLIO UTILE mm USEFUL CUT mm	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Watt/tp POWER Watt/tp
MPR 300 MN	ANTIADERENTE	300	38x48,5x50x57x57	34,0	61x67,5xH57	38,5	260x210	230x50x1	220/0,29
MPR 300 TR	ANTIADERENTE	300	38x48,5x50x57x57	34,0	61x67,5xH57	38,5	260x210	400x50x3	220/0,29
MPR 350 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x56,5x58x72x54	45,0	69x81xH59	50,0	320x230	230x50x1	250/0,33
MPR 350 TR	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x56,5x58x72x54	45,0	69x81xH59	50,0	320x230	400x50x3	300/0,40
MPR 370 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x56,5x58x72x55	47,0	69x81xH59	52,0	330x250	230x50x1	250/0,33
MPR 370 TR	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x56,5x58x72x55	47,0	69x81xH59	52,0	330x250	400x50x3	300/0,40
CI 350 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	350	42,5x56,5x58x72x51	45,0	69x81xH59	50,0	320x230	230x50x1	250/0,29
CI 370 MN	ACCIAIO INOSSIDABILE	370	42,5x56,5x58x72x52	48,0	69x81xH59	53,0	330x250	230x50x1	250/0,29

TAGLIAVERDURA CHEF ACCIAIO INOSSIDABILE  
STAINLESS STEEL VEGETABLE PREPARATION MACHINE CHEF



CHEF GSG INOX GRAVITA'  
( Senza Approvazione CE )  
( Without CE approval )



CHEF VE 800 



CHEF 600 



CHEF 800 





### CARATTERISTICHE TECNICHE CHEF 600 - CHEF 800



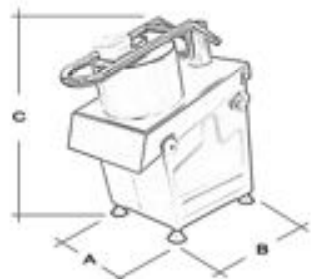
- Ideale per ristoranti, mense, pizzerie fino a 1500 pasti
- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione antiaderente idoneo al contatto per alimenti
- Costruzione robusta coperchio smontabile per facile pulizia
- Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica
- Microinterruttore su coperchio e maniglia
- Uso intermittente (CHEF 600) uso continuo (CHEF 800)
- Produzione orario Kg 100-300 (CHEF 600), Kg 150-350 (CHEF 800)
- Trasmissione cinghia
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- A normativa CE professionale

### CARATTERISTICHE TECNICHE CHEF INOX GRAVITA'



- Ideale per ristoranti, mense, pizzerie fino a 1500 pasti
- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione antiaderente idoneo al contatto per alimenti
- Costruzione robusta coperchio smontabile per facile pulizia
- Motore ventilato professionale di grande potenza
- Microinterruttore su coperchio
- Uso intermittente
- Produzione orario Kg 100-300
- Trasmissione cinghia
- Interruttore orologio
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Senza approvazione CE

### CARATTERISTICHE TECNICHE CHEF VE 800



- Ideale per ristoranti, mense, pizzerie fino a 2000 pasti
- Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione antiaderente idoneo al contatto per alimenti
- Costruzione robusta coperchio smontabile per facile pulizia
- Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica
- Microinterruttore su coperchio e maniglia
- Uso continuo
- Produzione orario Kg 100-450
- Trasmissione cinghia
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- A normativa CE professionale

### TECHNICAL CHARACTERISTICS CHEF 600 - CHEF 800



- For restaurants, canteens, pizzerias up to 1500 meals
- Stainless steel structure with patented treatment against corrosion. No sticking surface for food contact
- Strong structure, removable cover for easy cleaning
- Overload control high power fan professional motor
- Cover and handle micro switch
- Intermittent use (CHEF 600) continuous use (CHEF 800)
- Hourly output Kg 100-300 (CHEF 600), Kg 150-350 (CHEF 800)
- Belt transmission
- Start stop switch with 24V NVR
- Different tensions on request
- According to CE professional standards

### TECHNICAL CHARACTERISTICS CHEF INOX GRAVITY

- For restaurants, canteens, pizzerias up to 1500 meals
- Stainless steel structure with patented treatment against corrosion. No sticking surface for food contact
- Strong structure, removable cover for easy cleaning
- Fan professional motor
- Cover micro switch
- Intermittent use
- Hourly output Kg 100-300
- Belt transmission
- Rotary switch
- Different tensions on request
- Without CE approval

### TECHNICAL CHARACTERISTICS CHEF VE 800



- For restaurants, canteens, pizzerias up to 2000 meals
- Stainless steel structure with patented treatment against corrosion. No sticking surface for food contact
- Strong structure, removable cover for easy cleaning
- Overload control high power fan professional motor
- Cover and handle micro switch
- Continuous use
- Hourly output Kg 100-450
- Belt transmission
- Start stop switch with 24V NVR
- Different tensions on request
- According to CE professional standards

MOD.  
MOD.

DIMENSIONI cm AxBxC      PESO Kg      DIMENSIONI SCATOLA cm      PESO LORDO Kg      USO      GIRI DISCO      ALLACCIAMENTO ELETTRICO      POTENZA Watt/Php  
DIMENSIONS cm AxBxC      WEIGHT Kg      BOX DIMENSIONS cm      GROSS WEIGHT Kg      USER RPM      REVOLUTION      ELECTRICAL CONNECTION      POWER Watt/Php

CHEF 600 MN	26,5x53x42	19,0	30x64xH50	21,0	Intermittent	400	230x50x1	380/0,51
CHEF 600 TR	26,5x53x42	19,0	30x64xH50	21,0	Intermittent	400	400x50x3	400/0,53
CHEF 800 MN	26,5x53x49	20,0	30x64xH55	22,0	Continuous	400	230x50x1	550/0,73
CHEF 800 TR	26,5x53x49	20,0	30x64xH55	22,0	Continuous	400	400x50x3	600/0,80
CHEF GSG GRAVITA' INOX	26,5x53x42	19,0	30x64xH50	21,0	Intermittent	400	230x50x1	380/0,51
CHEF VE800 TR	26,5x58x52	21,0	30x64xH55	23,0	Continuous	400	400x50x3	600/0,80

# TAGLIAVERDURA CHEF VEGETABLE PREPARATION MACHINE CHEF



CHEF 300

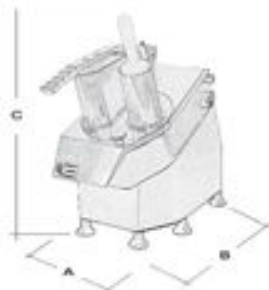


CHEF GSG GRAVITA'  
( Senza Approvazione CE )  
( Without CE approval )



CHEF 400





### CARATTERISTICHE TECNICHE CHEF 300 - CHEF 400

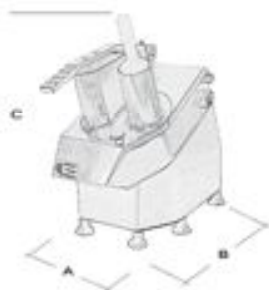


- Ideale per ristoranti, mense, pizzerie fino a 1500 pasti
- Struttura in alluminio ed acciaio inossidabile, idoneo al contatto per gli alimenti
- Costruzione robusta coperchio smontabile per facile pulizia
- Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica
- Uso intermittente (CHEF 300) uso continuo (CHEF 400)
- Produzione orario Kg 100-300 (CHEF 300) Kg 150-350 (CHEF 400)
- Trasmissione cinghia
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V - Micro interruttore coperchio e maniglia
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- A normativa CE professionale

### TECHNICAL CHARACTERISTICS CHEF 300 - CHEF 400



- For restaurants, canteens, pizzerias up to 1500 meals
- Aluminium and Stainless steel structure, for food contact
- Strong structure, removable cover for easy cleaning
- Overload control high power fan professional motor
- Intermittent use (CHEF 300) continuous use (CHEF 400)
- Hourly output Kg 100-300 (CHEF 300) Kg 150-350 (CHEF 400)
- Belt transmission
- Start stop switch with 24V NVR - Micro switch cover and handle
- Different tensions on request
- According to CE professional standards



### CARATTERISTICHE TECNICHE CHEF GSG GRAVITA'

- Ideale per ristoranti, mense, pizzerie fino a 1500 pasti
- Struttura in alluminio ed acciaio inossidabile, idoneo al contatto per gli alimenti
- Costruzione robusta coperchio smontabile per facile pulizia
- Motore ventilato professionale di grande potenza
- Uso intermittente
- Produzione orario Kg 100-300
- Trasmissione cinghia
- Interruttore orologio
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta
- Senza approvazione CE

### TECHNICAL CHARACTERISTICS CHEF GSG GRAVITY

- For restaurants, canteens, pizzerias up to 1500 meals
- Aluminium and Stainless steel structure, for food contact
- Strong structure, removable cover for easy cleaning
- Fan professional motor
- Intermittent use
- Hourly output Kg 100-300
- Belt transmission
- Rotary switch
- Different tensions on request
- Without CE approval

MOD. MOD.	DIMENSIONI cm AxBxC DIMENSIONS cm AxBxC	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	USO USER P.M.	GIRI DISCO REVOLUTION	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Watt/tp POWER Watt/tp
CHEF 300 MN	24x57x47	18,5	31x54,5xH65	21,0	Intermittent	300	230x50x1	380/0,51
CHEF 300 TR	24x57x47	18,5	31x54,5xH65	21,0	Intermittent	300	400x50x3	400/0,53
CHEF 400 MN	24x57x47	18,5	31x54,5xH65	21,0	Continuous	300	230x50x1	550/0,73
CHEF 400 TR	24x57x47	17,5	31x54,5xH65	20,0	Continuous	300	400x50x3	600/0,80
CHEF GSG GRAVITA'	24x57x47	18,5	31x54,5xH65	21,0	Intermittent	300	230x50x1	380/0,51

# DISCHI PER TAGLIAVERDURA ø 205 PER TUTTI I MODELLI CHEF ø 205 VEGETABLE PREPARATION BLADES FOR ALL MOD CHEF



1 mm → 5 mm

- Dischi per affettare prodotti morbidi
- Soft products slice discs

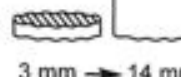
**Serie ES AK** Lama falcata / Hooked blade



1 mm → 14 mm

- Dischi per affettare
- Slicing discs

**Serie E AK**



3 mm → 14 mm

- Dischi per affettare lama ondulata
- Waved slicing discs

**Serie Eo AK**



2,5 mm → 10 mm

- Dischi per fiammifero
- Shredding discs

**Serie H AK**



2 mm → 7 mm

- Dischi per grattugiare e sfilacciare
- Grating discs

**Serie Z / V AK**



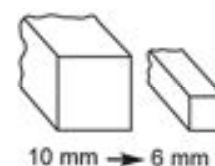
MOD.  
MOD.

SPESSORE TAGLIO  
CUTTING THICKNESS

MATERIALE  
MATERIAL

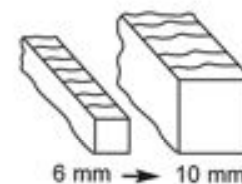
<b>E1S AK</b>	1 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E2S AK</b>	2 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E5 AK</b>	5 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E1 AK</b>	1 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E2 AK</b>	2 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E3 AK</b>	3 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E4 AK</b>	4 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E6 AK</b>	6 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E8 AL</b>	8 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E10 AL</b>	10 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E14 AL</b>	14 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E3o AK</b>	ondulato / waved 3 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E4o AK</b>	ondulato / waved 4 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E6o AK</b>	ondulato / waved 6 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E8o AL</b>	ondulato / waved 8 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E10o AL</b>	ondulato / waved 10 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per tutti i modelli / For all machines
<b>E14o AL</b>	ondulato / waved 14 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per tutti i modelli / For all machines
<b>H 2,5 AK</b>	2,5x2,5 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>H 4 AK</b>	4x4 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>H 6 AK</b>	6x6 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>H 8 AK</b>	8x8 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>H10 AK</b>	10x10 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>Z2 AK</b>	2 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>Z3 AK</b>	3 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>Z4 AK</b>	4 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>Z7 AK</b>	7 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>V AK</b>	Grattugiato / Grated	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines

DISCHI PER TAGLIAVERDURA ø 205 PER TUTTI I MODELLI CHEF  
 ø 205 VEGETABLE PREPARATION BLADES FOR ALL MOD CHEF



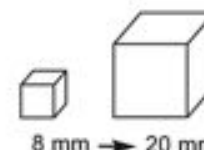
- Dischi per bastoncini
- Chips discs

Serie B AK



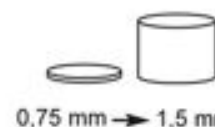
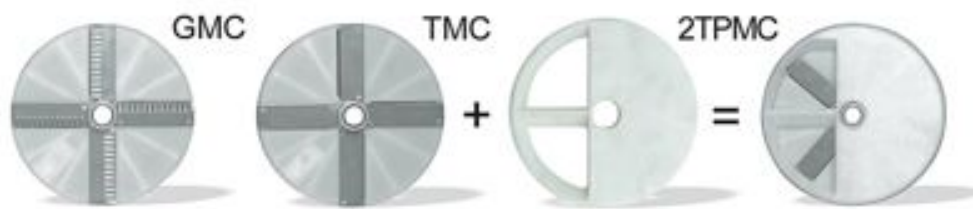
- Dischi per bastoncini
- Chips discs

Serie Bo AK



- Dischi per cubettare
- Cubing discs

Serie D



- Dischi per pasticceria
- Confectionary discs

Serie GMC / TMC



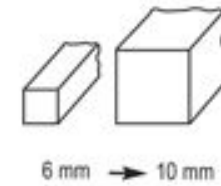
- Dischi per sfilacciare
- Grate discs

Serie 4PZ



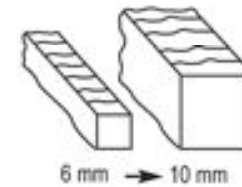
MOD. MOD.	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS	MATERIALE MATERIAL	
<b>B6 AK</b>	6 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>B8 AK</b>	8 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>B10 AK</b>	10 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>B6 o AK</b>	6 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>B8 o AK</b>	8 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>B10 o AK</b>	10 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>D 8x8 AK</b>	8x8 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>D 10x10 AK</b>	10x10 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>D 12x12 AK</b>	12x12 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>D 16x16 AK</b>	16x16 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>D 20x20 AK</b>	20x20 mm	Alluminio brillantato / Polished aluminium	Per Chef 300-400-GSG / For Chef 300-400-GSG
<b>2TPMC AK</b>		AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>TMC 0,75 AK</b>	0,75 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>TMC 1 AK</b>	1 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>TMC 1,5 AK</b>	1,5 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>GMC 0,75 AK</b>	0,75 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>GMC 1 AK</b>	1 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>GMC 1,5 AK</b>	1,5 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines
<b>4PZ5 AK</b>	5 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all machines

# DISCHI PER TAGLIAVERDURA ø 205 ø 205 VEGETABLE PREPARATION BLADES



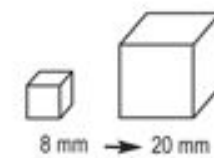
- Dischi per bastoncini
- Chips discs

**Serie BG AK**



- Dischi per bastoncini
- Chips discs

**Serie BGo**



- Dischi per cubettare
- Cubing discs

**Serie DG AK**



- Accessori
- Accessories





MOD. MOD.	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS	MATERIALE MATERIAL	
<b>BG6 AK</b>	6 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800-VE800 / CHEF 600-800-VE800 Only
<b>BG8 AK</b>	8 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800-VE800 / CHEF 600-800-VE800 Only
<b>BG10 AK</b>	10 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800-VE800 / CHEF 600-800-VE800 Only
<b>BG6 o AK</b>	6 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800 / CHEF 600-800 Only
<b>BG8 o AK</b>	8 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800 / CHEF 600-800 Only
<b>BG10 o AK</b>	10 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800 / CHEF 600-800 Only
<b>DG 8x8 AK</b>	8x8 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800-VE800 / CHEF 600-800-VE800 Only
<b>DG 10x10 AK</b>	10x10 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800-VE800 / CHEF 600-800-VE800 Only
<b>DG 12x12 AK</b>	12x12 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800-VE800 / CHEF 600-800-VE800 Only
<b>DG 16x16 AK</b>	16x16 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800-VE800 / CHEF 600-800-VE800 Only
<b>DG 20x20 AK</b>	20x20 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Solo CHEF 600-800-VE800 / CHEF 600-800-VE800 Only
<b>Contenitore / Pack</b>		Filo plastificato / Plastic model	Per 8 dischi / For 8 discs
<b>Espuls. alto / High ejector</b>		AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all types
<b>Espuls. basso / Low ejector</b>		AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs	Per tutti i modelli / For all types

# TAGLIAVERDURA CHEF MAGNUM TV 330

## VEGETABLE PREPARATION MACHINE CHEF MAGNUM TV 330



CHEF MAGNUM TV 330 2 velocità



CHEF MAGNUM TV 330 con inverter



BOCCA FORMAGGIO  
CHEESE FEEDER



TRAMOGGIA  
HOPPER



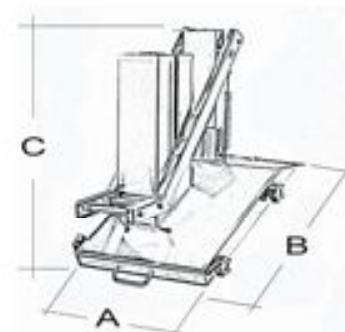
BOCCA DOPPIA  
DOUBLE FEEDER





## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Tagliaverdura - tagliamozzarella per grande produzione
- Ideale per mense, ospedali comunità da 1500 pasti e per caseifici o laboratori
- Robusta struttura con cavalletto in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anti-corrosione certificato idoneo per contatto con alimenti
- Tutti i particolari a contatto con gli alimenti smontabili per una semplice pulizia
- Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica e trasmissione ad ingranaggio per uso continuo
- Il modello con inverter è ideale come taglia mozzarella
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V
- Microinterruttore su maniglia, coperchio e bocca di uscita prodotto tagliato
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vegetable preparation machine for high production
- Ideal for canteens, hospitals communities from 1500 meals, cheese industries and laboratories
- Strong structure with stand complete in stainless steel with patented treatment against corrosion and certified for food contact
- All parts in contact with food are removable for easy cleaning
- High powerfull fan motor with thermal overload and gear transmission for continuous use
- The inverter model is suitable for cheese cuts
- On off switch with 24V N.V.R
- Microswitch on the handle, cover and output protection.
- Different tensions on request

MOD. MOD.	DIMENSIONI cm AxBxC DIMENSIONS cm AxBxC	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI PALLET cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	PRODUZIONE ORARIA kg HOUR OUTPUT kg	GIRI DISCO R.p.m. REVOLUTIONS	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Watt/tp POWER Watt/tp
Corpo / Body CHEF MAGNUM TV 330 INOX 2 Velocità	56x86x112	110	80x120xH100	130	400-1500	140-280	400x50x3 Uso continuo / Continuous use	2300/3,07 1700/2,27
Corpo / Body CHEF MAGNUM TV 330 INOX INVERTER	56x86x112	120	80x120xH100	140	200-1800	From 60 - To 450	400x50x3 Uso continuo / Continuous use	3800/5,07
MOD. MOD.	DIMENSIONI cm AxBxC DIMENSIONS cm AxBxC		DIMENSIONI BOCCA FEEDER DIMENSIONS	PESO Kg WEIGHT Kg				USO USE
BOCCA FORMAGGIO CHEESE FEEDER	37x54x57		13,5x11,5xH33	12,5				Per cubettare o sfilacciare / To shred or cubing
TRAMOGGIA HOPPER	37x54x67		Ø 27,5 H40	9,5				Per taglio automatico bastoncini, fette / Automatic hopper for chips and slices
BOCCA DOPPIA DOUBLE FEEDER	37x54x50		17,5x10xH19	12,0				Per tutti gli usi / For all uses

# DISCHI PER TAGLIAVERDURA ø 330 PER CHEF MAGNUM TV 330

## ø 330 VEGETABLE PREPARATION BLADES FOR CHEF MAGNUM TV 330



ME



MEF



1 mm → 12 mm

- Dischi per affettare
- Slicing discs

Serie ME / MEF



M4PZ



- Dischi per affettare
- Slicing discs

Serie M4PZ



MZ



MV

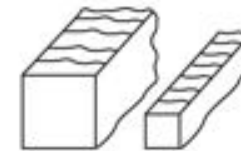


- Dischi per sfilacciare e grattugiare
- Grating discs

Serie MZ / MV



MH



10 mm → 3 mm

- Dischi taglio fiammifero
- Match like cutting discs

Serie MH



MD

+



MC



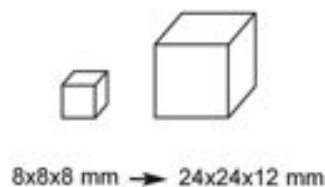
8x8x8 mm → 24x24x12 mm

- Dischi per cubettare
- Cubing discs

Serie MD / MC



+



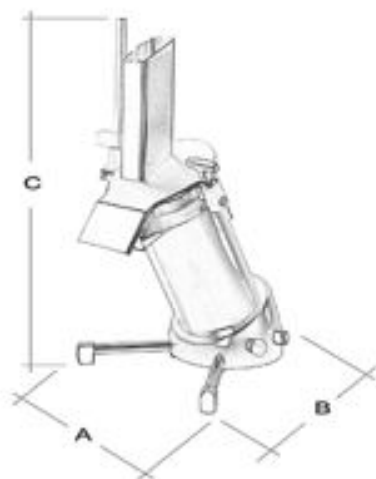
- Dischi per cubettare
- Cubing discs

Serie MDG / MC

MOD. MOD.	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS		MATERIALE MATERIAL	MOD. MOD.	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS		MATERIALE MATERIAL
<b>ME1</b>	1 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MEF1</b>	1 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium
<b>ME2</b>	2 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MEF2</b>	2 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium
<b>ME3</b>	3 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MEF3</b>	3 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium
<b>ME4</b>	4 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>M4PZ5</b>	5 mm	Bocca formaggio doppia / Double and cheese feeders	Alluminio / Aluminium
<b>ME5</b>	5 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>M4PZ8</b>	8 mm	Bocca formaggio doppia / Double and cheese feeders	Alluminio / Aluminium
<b>ME6</b>	6 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MZ3</b>	3 mm	Bocca formaggio doppia / Double and cheese feeders	Alluminio / Aluminium
<b>ME8</b>	8 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MZ4</b>	4 mm	Bocca formaggio doppia / Double and cheese feeders	Alluminio / Aluminium
<b>ME10</b>	10 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MZ7</b>	7 mm	Bocca formaggio doppia / Double and cheese feeders	Alluminio / Aluminium
<b>ME12</b>	12 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MV</b>	Grattugiato / Grated		Alluminio / Aluminium
<b>MH3</b>	3 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MDG8x8</b>	8x8 mm	Bocca doppia / Double feeder	Alluminio / Aluminium
<b>MH4</b>	4 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MDG10x10</b>	10x10 mm	Bocca doppia / Double feeder	Alluminio / Aluminium
<b>MH6</b>	6 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MDG12x12</b>	12x12 mm	Bocca doppia / Double feeder	Alluminio / Aluminium
<b>MH8</b>	8 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MDG16x16</b>	16x16 mm	Bocca doppia / Double feeder	Alluminio / Aluminium
<b>MH10</b>	10 mm	Tutte le bocche / All feeders	Alluminio / Aluminium	<b>MDG20x20</b>	20x20 mm	Bocca doppia / Double feeder	Alluminio / Aluminium
<b>MD8x8</b>	8x8 mm	Bocca formaggio / Cheese feeder	Alluminio / Aluminium	<b>MDG24x24</b>	24x24 mm	Bocca doppia / Double feeder	Alluminio / Aluminium
<b>MD10x10</b>	10x10 mm	Bocca formaggio / Cheese feeder	Alluminio / Aluminium	<b>MC8</b>	Usare con disco MD o MDG / To be used together disc MD or MDG		Acciaio inox / Stainless steel
<b>MD12x12</b>	12x12 mm	Bocca formaggio / Cheese feeder	Alluminio / Aluminium	<b>MC10</b>	Usare con disco MD o MDG / To be used together disc MD or MDG		Acciaio inox / Stainless steel
<b>MD16x16</b>	16x16 mm	Bocca formaggio / Cheese feeder	Alluminio / Aluminium	<b>MC12</b>	Usare con disco MD o MDG / To be used together disc MD or MDG		Acciaio inox / Stainless steel
<b>MD20x20</b>	20x20 mm	Bocca formaggio / Cheese feeder	Alluminio / Aluminium	<b>MC22</b>	Usare con disco MD o MDG / To be used together disc MD or MDG		Alluminio / Aluminium
<b>MD24x24</b>	24x24 mm	Bocca formaggio / Cheese feeder	Alluminio / Aluminium				

# TAGLIAMOZZARELLA CHEF PIZZA INOX PER CUBETTARE E SPEZZETTARE

## CUBING AND CRUMBLING PREPARATION MACHINE CHEF PIZZA INOX



### CARATTERISTICHE TECNICHE

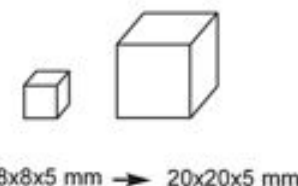
- Costruito completamente in acciaio inossidabile con finitura superficiale brevettata certificata a norme per alimenti, garantita contro la corrosione
- Coperchio in acciaio inossidabile completamente removibile lavabile in lavastoviglie
- Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica. Con motoriduttore ad ingranaggi
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V
- Microinterruttore coperchio e maniglia
- La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura compresa fra 0° e +4 gradi
- Con questa versione di tagliamozzarella si può anche sfilacciare
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Made completely in stainless steel with patented surface treatment certified for food contact, granted against corrosion
- Removable stainless steel cover washable in dishes machine
- Overload control high power fan gear transmission professional motor
- Start stop switch with 24V NVR
- Micro switch cover and handle
- The best quality cut is obtained using the cheese with 0° + 4° temperature
- This machine can also shred cheese
- Different tensions on request



+

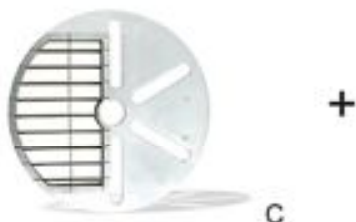
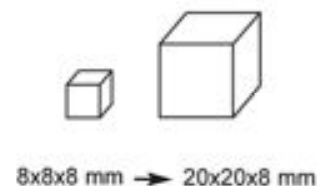


CHEF PIZZA INOX  
PER CUBETTARE

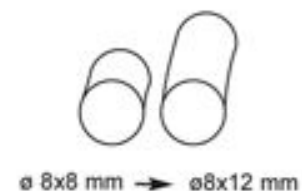




+



+



MOD.  
MOD.

DIMENSIONI cm AxBxC  
DIMENSIONS cm AxBxC

PESO Kg  
WEIGHT Kg

DIMENSIONI SCATOLA cm  
BOX DIMENSIONS cm

PESO LORDO Kg  
GROSS WEIGHT Kg

USO  
USE

PRODUZIONE ORARIA  
HOURLY OUTPUT Kg

GIRI DISCO  
R.p.m. REVOLUTION

ALLACCIAMENTO ELETTRICO  
ELECTRICAL CONNECTION

POTENZA Watt/tp  
POWER Watt/tp

**CHEF PIZZA INOX  
PER CUBETTARE "MN"**

39x46x74

20,0

54x61xH54

22,0

Intermittent

120-190

140

230x50x1

350/0,47

**CHEF PIZZA INOX  
PER CUBETTARE "TR"**

39x46x74

20,0

54x61xH54

22,0

Intermittent

120-190

140

400x50x3

450/0,60

MOD.  
MOD.

SPESSORE TAGLIO  
CUTTING THICKNESS

MATERIALE  
MATERIAL

MOD.  
MOD.

SPESSORE TAGLIO  
CUTTING THICKNESS

MATERIALE  
MATERIAL

**INPD 8x8x5**

8x8x5 mm

Alluminio / Aluminium

**INPD 16x16x8**

16x16x8 mm

Alluminio / Aluminium

**INPD 10x10x5**

10x10x5 mm

Alluminio / Aluminium

**INPD 20x20x8**

20x20x8 mm

Alluminio / Aluminium

**INPD 12x12x5**

12x12x5 mm

Alluminio / Aluminium

**Coltello P8**

8 mm

Alluminio / Aluminium

**INPD 16x16x5**

16x16x5 mm

Alluminio / Aluminium

**2PZ8**

8 mm

Alluminio / Aluminium

**INPD 20x20x5**

20x20x5 mm

Alluminio / Aluminium

**C8**

ø8x8 mm

Alluminio / Aluminium

**Coltello P5**

5 mm

Acciaio inossidabile / Stainless steel

**C10**

ø8x10 mm

Alluminio / Aluminium

**INPD 8x8x8**

8x8x8 mm

Alluminio / Aluminium

**C12**

ø8x12 mm

Alluminio / Aluminium

**INPD 10x10x8**

10x10x8 mm

Alluminio / Aluminium

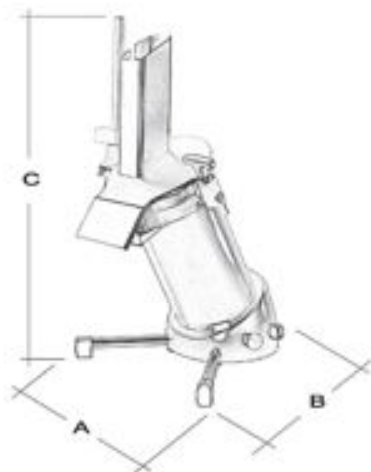
**INPD 12x12x8**

12x12x8 mm

Alluminio / Aluminium

# TAGLIAMOZZARELLA CHEF PIZZA INOX PER SFILACCIARE

## RAVELLING CHEESE PREPARATION MACHINE CHEF PIZZA INOX



### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Costruito completamente in acciaio inossidabile con finitura superficiale brevettata certificata a norme per alimenti, garantita contro la corrosione
- Coperchio in acciaio inossidabile completamente removibile lavabile in lavastoviglie
- Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica. Con motoriduttore ad ingranaggi
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V
- Microinterruttore coperchio e maniglia
- La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura compresa fra 0 e +4 gradi
- Con questa versione di tagliamozzarella non si può cubettare
- Voltaggi e tensioni speciali a richiesta

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Made completely in stainless steel with patented surface treatment certified for food contact, granted against corrosion
- Removable stainless steel cover washable in dishes machine
- Overload control high power fan gear transmission professional motor
- Start stop switch with 24V NVR
- Micro switch cover and handle
- The best quality cut is obtained using the cheese with 0° + 4° temperature
- This machine can not make cubes
- Different tensions on request



CHEF PIZZA INOX  
PER SFILACCIARE



PZ 4



PZ 7



4PZ 5



4PZ 8





E



Z - V



H

- Si possono usare dischi serie E / Z / V / H per guarnire la pizza
- It is possible to use all discs type E / Z / V / H to garnish pizza

MOD. MOD.	DIMENSIONI cm AxBxC DIMENSIONS cm AxBxC	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	USO USE	PRODUZIONE ORARIA HOUR OUTPUT Kg	GIRI DISCO R.p.m. REVOLUTION	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Watt/tp POWER Watt/tp
<b>CHEF PIZZA INOX PER SFILACCIARE "MN"</b>	39x46x74	20,0	54x61xH54	22,0	Intermittent	250-300	280	230x50x1	350/0,47
<b>CHEF PIZZA INOX PER SFILACCIARE "TR"</b>	39x46x74	20,0	54x61xH54	22,0	Intermittent	250-300	280	400x50x3	450/0,60

MOD. MOD.	SPESSORE TAGLIO CUTTING THICKNESS	MATERIALE MATERIAL
<b>4PZ5 AK</b>	5 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs
<b>4PZ8 AK</b>	8 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs
<b>4PZ8 AL</b>	8 mm	Alluminio teflonato / Teflon Aluminium
<b>2PZ8 AL</b>	8 mm	Alluminio teflonato / Teflon Aluminium
<b>PZ4 AK</b>	4 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs
<b>PZ7 AK</b>	7 mm	AK lavabile in lavastoviglie / Dishwasherproof AK discs

ARROTONDATRICI USO PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL DOUGH ROUNDING MACHINES



*20 - 300 gr.*

*20 - 1200 gr.*



PAL 300 TEFLON (CE)



PAL 1300 TEFLON (CE)



### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Per arrotondare pasta già porzionata automaticamente senza cambio di utensili
- Possibilità di arrotondare una porzione al secondo
- Coperchio con microinterruttore
- Spirale in teflon
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V
- Completamente smontabile per una facile pulizia
- Voltaggi diversi a richiesta
- Struttura in acciaio inossidabile a richiesta

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- To round dough portions already prepared automatically without changing tools
- Possibility to round one portion each second
- Cover with micro switch
- Teflon spiral
- On - off switch with 24 NVR
- All removable parts for an easy cleaning
- Different voltage on demand
- Stainless steel structure on demand

MOD. MOD.	DIMENSIONI cm AxBxC DIMENSIONS cm AxBxC	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI PALLET cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	SPIRALE SPIRAL	GRAMMATURA OTTENIBILE GR OUTPUT	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Wasthp POWER Wasthp
PAL 300 MN TEFLON	33x55x81	47,0	39x62xH95	63,0	Teflon	20-300 gr	230x50x1	550/0,73
PAL 300 TR TEFLON	33x55x81	47,0	39x62xH95	63,0	Teflon	20-300 gr	400x50x3	550/0,73
PAL 1300 MN TEFLON	44x70x95	120,0	75x85xH110	150,0	Teflon	20-1000 gr	230x50x1	850/1,14
PAL 1300 TR TEFLON	44x70x95	120,0	75x85xH110	150,0	Teflon	20-1000 gr	400x50x3	850/1,14

PORZIONATRICI CE USO PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL CE DOUGH DIVIDER



*20 - 300 gr.*



CONO



PORZIONATRICE DIV300



COMBI 300





### CARATTERISTICHE TECNICHE DIV 300

- Per porzionare 30 kg di pasta nella grammatura desiderata
- Due coni in dotazione (Ø45 - Ø70)
- Si possono ottenere porzioni da 20 a 300 grammi utilizzando i coni della misura idonea
- Coperchio trasparente con microinterruttore
- Vasca, coltelli, spirale in acciaio inossidabile
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V - IP55
- Regolazione peso con fotocellula elettrica
- Voltaggi diversi a richiesta

### TECHNICAL CHARACTERISTICS DIV 300

- To divide 30 kg dough into required portions
- Two choosed cone included (Ø45 - Ø70)
- It is possible to obtain portions from 20 up to 300 gr. changing cones of the correct size
- Transparent cover with micro switch
- Stainless steel spiral, blade and bowl
- On - off switch with 24 NVR - IP 55 water protection
- Photocellular weight control
- Different voltage on demand



### CARATTERISTICHE TECNICHE COMBI 300

- Per porzionare e arrotondare 30 kg di pasta nella grammatura desiderata
- Due coni in dotazione (Ø45 - Ø70)
- Si possono ottenere porzioni da 20 a 300 grammi utilizzando i coni della misura idonea
- Coperchio trasparente con microinterruttore
- Vasca, coltelli, spirale in acciaio inossidabile
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V - IP55
- Regolazione peso con fotocellula elettrica
- Voltaggi diversi a richiesta

### TECHNICAL CHARACTERISTICS COMBI 300

- To divide and round 30 kg dough into required portions.
- Two choosed cone included (Ø45 - Ø70)
- It is possible to obtain portions from 20 up to 300 gr. changing cones of the correct size
- Transparent cover with micro switch
- Stainless steel spiral, blade and bowl
- On - off switch with 24 NVR - IP 55 water protection
- Photocellular weight control
- Different voltage on demand

MOD. MOD.	DIMENSIONI cm AxBxC DIMENSIONS cm AxBxC	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	GRAMMATURA OTTENIBILE GR OUTPUT	CAPACITA' VASCA Kg BOWL CAPACITY Kg	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Wathp POWER Wathp
<b>DIV300 MN</b>	44x83x53	86,0	75x85xH110	115,0	20-300 gr	30	230x50x1	370/0,49
<b>DIV300 TR</b>	44x83x53	86,0	75x85xH110	115,0	20-300 gr	30	400x50x3	370/0,49
<b>CONI / CONES</b>	Ø 40 mm				20-180 gr			
	Ø 45 mm				20-180 gr			
	Ø 55 mm				180-300 gr			
	Ø 70 mm				180-300 gr			
<b>COMBI 300 MN</b>	49x110x148	86,0	39x62xH95	115,0	20-300 gr	30	230x50x1	370/0,49
		47,0	75x85xH110	72,0				550/0,73
<b>COMBI 300 TR</b>	49x110x148	86,0	39x62xH95	115,0	20-300 gr	30	400x50x3	370/0,49
		47,0	75x85xH110	72,0				550/0,73

USO PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

STAINLESS STEEL PROFESSIONAL CUTTERS



CE L3 



CE L5 



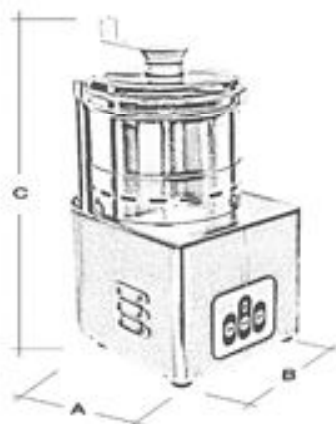
CE L5 2V 



CE L8 



CE L8 2V 



## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Indicata per sminuzzare omogeneizzare impastare
- Struttura in acciaio inossidabile
- Coperchio trasparente con guarnizione a tenuta liquidi e dosatore
- Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica e freno motore
- Gruppo lame con mozzo in acciaio inox
- Struttura macchina per una veloce e facile pulizia
- Interruttore partenza arresto - pulse con centralina 24V. Protezione IP 55
- Attrezzo pulisci parete (L3 - L5 - L8)

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Suitable to mince, to homogenize and to knead
- Stainless steel structure
- Transparent cover with rubber gasket and liquids doser
- High power professional fan self braking motor with overload control
- Complete hub and blade in stainless steel
- Machine structure for easy and fast cleaning
- On - off pulse switch with 24 NVR - IP 55 water protection
- Wall cleaner (L3 - L5 - L8)

MOD. MOD.	DIMENSIONI cm AxBxC DIMENSIONS cm AxBxC	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	GIRI LAME BLADE R.p.m.	CAPACITA' LAVORABILE Kg WORKING CAPACITY Kg	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Wathp POWER Wathp
CE L3 MN	21x26x40	12,0	28x35xH40	15,5	1400	2,0	230x50x1	460/0,62
CE L3 TR	21x26x40	12,0	28x35xH40	15,5	1400	2,0	400x50x3	460/0,62
CE L5 MN	26x29x50	23,5	34x38,5xH75,5	25,5	1400	3,3	230x50x1	1140/1,53
CE L5 TR	26x29x50	23,5	34x38,5xH75,5	25,5	1400	3,3	400x50x3	1140/1,53
CE L5 2V TR	26x29x50	24,0	34x38,5xH75,5	25,5	700/1400	3,3	400x50x3	570/0,76 1140/1,53
CE L8 TR	26x29x56	24,5	34x38,5xH75,5	26,5	1400	5,5	400x50x3	1140/1,53
CE L8 MN	26x29x56	24,5	34x38,5xH75,5	26,5	1400	5,5	250x50x1	1140/1,53
CE L8 2V TR	26x29x56	25,0	34x38,5xH75,5	26,5	700/1400	5,5	400x50x3	570/0,76 1140/1,53

FRULLATORI - SBATTITORI E ACCESSORI INTERCambiABILI  
 MIXERS - WHISKS AND INTERCHANGEABLE ATTACHMENTS



T20



T25



MO 250



TF 200 / 250



B240



T31



T36



MO 350 VV



B240



T41



T46



T51



MO 550 VV





## CARATTERISTICHE

La linea dei frullatori sbattitori è stata progettata per la cucina professionale. Con l'asta frullatore si possono fare passati di verdura, mousse di frutta, purée, salse, passata di pomodoro ecc. L'asta sbattitore può essere utilizzata con il blocco motore a velocità variabile ed è ideale per panna e albume montato, creme, mousse ecc...

La vasta gamma di apparecchi permette la lavorazione da 2 fino a 200 litri a seconda della potenza del blocco motore...

Sono stati progettati con particolare attenzione all'ergonomia, la robustezza e la facilità nell'uso e nel cambio degli accessori con un sistema di sgancio rapido per una perfetta igiene. Costruiti con doppio isolamento IP 34 e con tutti i particolari a contatto con il cibo in acciaio inossidabile. Motori monofasi con protezione termica a normativa CE.

TUTTE LE MACCHINE HANNO IL SUPPORTO PARETE

## CHARACTERISTICS


The mixer and whisk line has been projected for professional kitchens. With mixer attachment it is possible to prepare vegetable soups, fruit creams, purée, sauces, and tomato sauce. Etc. The whisk attachment must be used with variable speed motor unit and is ideal for whipped cream, whipped white of egg, custards, mousse. The big range of machines grants the work from 2 lit up to 200 lit according to the motor power unit. These machines have been projected with attention to the ergonomics, sturdiness and easy use and change of tools with a quick dismount system for a perfect hygiene. Motors made with double insulation with IP 34 protection and with all parts with food contact in stainless steel. Single phase motors with overall temperature protection according to CE rules.

WALL SUPPORT INCLUDED IN ALL MACHINES


MOD. MOD.	TIPO TYPE	WATT DIMENSIONS	LUNGHEZZA ASTA mm ATTACHMENT LENGH mm	TIPO VELOCITA' SPEED	GIRI MOTORE MOTOR R.p.m.	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	PESO Kg WEIGHT Kg	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION
<b>TF 200 / 250</b>	Fisso	250	200	Fissa	9000	84x115x462	1,4	230x50x1
<b>MO / 250</b>	Solo motore	250	-	Variabile	9000	84x115x290	0,8	230x50x1
<b>ASTA 20</b>	-		200			-	0,5	
<b>ASTA 25</b>	-		251			-	1,0	
<b>MO / 350 VV</b>	Solo motore VV	350	-	Variabile	3000/9000	84x115x360	2,0	250x50x1
<b>ASTA 31</b>	-		310			-	1,0	
<b>ASTA 36</b>	-		360			-	1,1	
<b>SBATTITORE</b>	-		240			-	0,8	
<b>MO / 550 VV</b>	Solo motore VV	550	-	Variabile	3000/9000	84x115x365	2,8	250x50x1
<b>ASTA 41</b>	-		410			-	1,2	
<b>ASTA 46</b>	-		460			-	1,3	
<b>ASTA 51</b>	-		510			-	1,4	
<b>SBATTITORE</b>	-		240			-	0,8	

TRITACARNE CE USO PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL CE MEET MINCER



MEM 12 



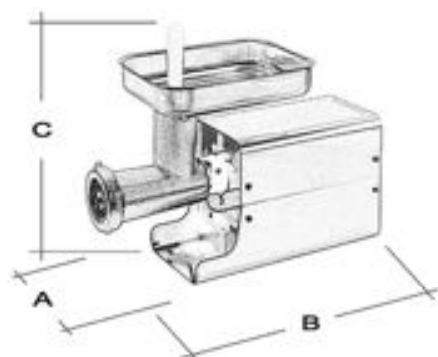
MEM 22 



PASSAPOMODORO



TUBI INSACCATORI



### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Tritacarne serie MEM in acciaio inossidabile e ghisa niproly
- Motore ventilato professionale di grande potenza con riduttore a bagno d'olio
- Interruttore con riarmo
- Piastra e coltello in acciaio inossidabile

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Meat mincer MEM in stainless steel and cast niproly iron
- High power professional fan motor with oil gear transmission and relais
- Switch with relais
- Plate and knife in stainless steel

MOD. MCO,	DIMENSIONI cm AxBxC DIMENSIONS cm AxBxC	PESO Kg WEIGHT Kg	DIMENSIONI SCATOLA cm BOX DIMENSIONS cm	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT Kg	USO USE	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	POTENZA Watt/tp POWER Watt/tp
<b>MEM 12 CE</b>	20x44,5xH40	12,0	28x41xH28	12,6	100	Continuo	230x50x1	350/0,47
<b>MEM 22 CE</b>	23,5x55xH42	18,5	40x42,5xH28	20,0	200	Continuo	230x50x1	380/0,51
<b>PASSAPOMODORO</b>						Per 12-22		
<b>TUBI INSACCATORI 12 12 SACKING FUNNELS</b>	4 misure + elica / 4 Sizes + helix					Per 12		
<b>TUBI INSACCATORI 22 22 SACKING FUNNELS</b>	4 misure + elica / 4 Sizes + helix					Per 22		

[www.celme.com](http://www.celme.com) - [info@celme.com](mailto:info@celme.com)

made in italy