

ALIMENTACIÓN



GRANITA

ALIMENTACIÓN



ÍNDICE *Index / Sommaire*

PAG.



CORTADORAS

A - 195



PICADORAS
RALLADORAS
HAMBURGUESERA

A - 196-197



REBANADORA DE PAN

A - 198



ABLANDADORA

A - 198



SIERRAS

A - 198



AMASADORAS DE CARNE
EMBUTIDORAS

A - 199



LAVAVERDURAS

A - 199



CORTA HORTALIZAS Y CUTTER

A - 200



PELA PATATAS
LIMPIA MEJILLONES

A - 201



BRAZOS TRITURADORES

A - 202



PLANETARIAS

A - 202



AMASADORAS

A - 203



PORCIONADORAS DE PIZZA
BOLEADORAS DE PIZZA
FORMATEADORAS DE PIZZA

A - 203



LAMINADORA DE PIZZA
LAMINADORA DE PASTA
FRESCA

A - 204





ENVASADORAS AL VACIO

A - 205


CORTADORAS FIAMBRE CORREA

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 220 PAVSB	220	180	140	0/15	47	38	34	220	230V F+N	
250 PAFSB	250	200	160	0/15	51	38	36	250	230V F+N	
300 COAB	300	230	210	0/15	59	48	40	350	230V F+N	
Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector										
ECO 220 AFAB	220	200	150	0/15	47	40	36	250	230V F+N	
ECO 250 ECAB	250	200	160	0/15	47	40	37	300	230V F+N	
ECO 280 AFAB	280	250	200	0/15	58	47	39	300	230V F+N	
ECO 300 ECAB	300	260	210	0/15	60	48	42	400	230V F+N	
Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector										
PLUS 300 AFAB	300	280	220	0/15	69	56	44	450	230V F+N	
PLUS 350	350	290	240	0/15	71	57	47	500	230V F+N	
Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte. Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cubre cuchillas y afilador. Stop al quitar el cubre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa. Alta protección a la humedad.										
 AUTOMATICA 300 SBR	300	285	190	0/20	72	72	62	380	230V F+N	
AUTOMATICA 350 SBR	350	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	
OPCIONAL: Contador de lonchas Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.										


CORTADORAS FIAMBRE ENGRANAJE

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 NEE 300	300	270	210	0/15	62	50	46	370	230V/400V 50Hz	
NEE 350	350	300	250	0/30	84	64	56	500	230V/400V 50Hz	
AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR	300	285	190	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	
AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR	350	280	220	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	
OPCIONAL: Contador de lonchas (permite programar Nº de lonchas que se desea cortar). Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad. Extracción de la cuchilla con mecanismo muy sencillo. Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.										

CORTADORAS CARNES VERTICAL

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 VERTI 300	300	190	220	0/15	65	46	43	430	230V F+N 50 Hz	
BETA 350 BN	350	230	270	0/15	84	69	53	300	400V 3F+N	

PICADORAS

*** (Para la hostelería)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
	NOVA 8	60	6	30	26	19	35	0,5	230V F+N
	NOVA12 III	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N
	NOVA12 II	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N
	NOVA12 III B IX	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N
	NOVA12 II B IX	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N
	NOVA 22 III	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N
	NOVA 22 II	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N
	NOVA 22 III B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N
	NOVA22 II B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N
	NOVA 32 III	98	6	400	50	24	51	2	230V F+N
	NOVA 32 III B IX	98	6	400	50	24	51	2	400V F+N

Modelo NOVA 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario

PICADORAS

*** (Para alimentación)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
	FTI 22 III B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	400V 3F+N
	FTI 22 II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N
	FT 22 UNGER II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N
	FTI 32 III B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N
	FTI 32 II UNGER B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N

Modelo FTI 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario.

PICADORAS REFRIGERADAS

*** (Para alimentación)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
	FTRS 22 III	82	6	300/350	32	38	55	1,5	400V 3F+N
	FTRS 32 III	98	6	600	38	41	57	3,0	400V 3F+N

Construidas en acero inoxidable. Cubeta y notor refrigerados. Con inversión de marcha Temperatura -2 a +4°C. Transmisión por engranaje.

COMPLEMENTOS PICADORAS

MODELO	DIM. MÁQUINA	PVP
	BOCA TRITURADORA DE TOMATE MOD 12	ø 75 x 20
	MOD 22	ø 120 x 20
	BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12	ø 400 x 20
	MOD 22	ø 400 x 20
Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.		
SET 3 EMBUDOS (15-20 Y 25) PARA EMBUTIR CON LA PICADORA		
ANILLO PARA ENSACAR		

RALLADORAS-PICADORAS

MODELO	mm RALLADORA				mm PICADORA		DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	RULO		BOCA		BOCA - AGUJ. DISCO							
F TG 8	60	110	110	65	60	6	38	26	36	0,5	230V F+N	
F TG12III	75	140	140	80	70	6	50	20	46	1	400V 3F+N	
F TG12II	75	140	140	80	70	6	50	20	46	1	230V F+N	
F TG22III	75	140	140	80	70	6	61	20	46	1,5	400V 3F+N	
F TG22II	75	140	140	80	70	6	61	20	46	1,5	230V F+N	

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado.

RALLADORAS DE QUESO Y PAN

MODELO	mm RULO		mm BOCA		Kg/h	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
F GM	60	110	110	65	30	28	17	31	0,5	230V F+N	
F GM CON RULO INOX	60	110	110	65	30	28	17	31	0,5	230V F+N	
F GS III	75	140	140	80	70	38	22	38	1	400V 3F+N	
F GS III CON RULO INOX	75	140	140	80	70	38	22	38	1	400V 3F+N	
F GS II	75	140	140	80	70	38	22	38	1	230V F+N	
F GS II CON RULO INOX	75	140	140	80	70	38	22	38	1	230V F+N	

Solo se debe usar para queso seco o curado, no mantecoso. Tampoco para pan blando.

CORTA MOZZARELLA

MODELO	RPM/m	Kg/H	DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
F TMC	1400	50	42	22	44	750	230V F+N	

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura y cono en inox 3.04. En dotación 1 cono de 7 mm.

Reductora de engranaje con baño de aceite. Motor muy robusto y protegido contra el recalentamiento

Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm

Cuchilla rodajas de 2 mm


GRANITA
TARIFA SEPTIEMBRE 2024

REBANADORA DE PAN

MODELO	PRODUCCIÓN	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	REBANADORA GBPS-T	500/h	65	80	117	0,5	230V F+N

Especificador grosor: 11 mm, 13 mm ó 16 mm.

RALLADOR DE PAN

	RALLADOR DE PAN LACADO	Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm	40	38	80	0,75	230V F+N
	RALLADOR DE PAN INOX	Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm	40	38	80	0,75	230V F+N

FILTRO MIGAS OPCIONAL

3 filtros en dotación (1-2 y 3 mm). Montado 2 mm




ABLANDADORA DE CARNE

MODELO	CUCHILLA	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	AUTOMÁTICA	44 distancia 4 mm	45	20	45	0,6	230V F+N

Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas

Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado

SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS

MODELO	CINTA	CORTE mm		MESA APOYO		DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	mm	ALTO	ANCHO								
	SGA1550 III	1550	250	180	33	33	37	60	80	1	400V 3F+N
	SGA 1830 III	1830	320	190	41	41	41	68	94	1	400V 3F+N
	SGA 2020 III	2020	340	230	50	53	50	75	105	1,5	400V 3F+N
	SGI 1650 III	1650	190	190	50	41	50	69	88	1,5	400V 3F+N
	SGI 1860 III	1860	240	210	50	44	50	72	98	1,5	400V 3F+N
	SGI 2080 III	2080	270	230	60	55	60	72	155	2	400V 3F+N
	SGI 2460 III	2460	330	270	72	66	72	83	169	2	400V 3F+N
	SGI 3160 III	3160	430	360	86	81	86	100	188	3	400V 3F+N

Producto Italiano de máxima calidad. Mod SGA Estructura en aluminio anodizado. Mod SGI Inox.

Mesas y cintas siempre inox. Cambiando la cinta se pueden usar para carne, pescado o congelado.

Máxima seguridad: micro puerta. Cinta protegida por guía. Stop emergencia. Rearme manual. Motor protegido. IP65.

OPCIONALES

	Caballote INOX MOD SGA	75	50	35
	Caballote INOX MOD SGI 1650 Y 1830	50	33	60

Versión Monofase

PRENSA DE HAMBURGUESAS



MODELO	Ø hamburguesa	DIM. MÁQUINA			PVP
FPH 100	100 manual	25 19 32			

Disponible también en diámetro 130

AMASADORA DE CARNE PICADA



MODELO	CAPACIDAD	DIM. MÁQUINA	hp	V/Hz	PVP
30 KG DE BANCO. MONOPALA	30 kg	36 72 57	1	400V 3F+N	
30 KG CON CARRO. MONOPALA	30 kg	36 72 103	1	400V 3F+N	
50 KG CON CARRO. MONOPALA	50 kg	46 80 102	2	400V 3F+N	
50 KG CON CARRO. BIPALA	50 kg	56,5 80 104	2,5	400V 3F+N	

Estructura y pala inox. Cuba abatible 90°. Micro de seguridad en la tapa.

EMBUTIDORAS



MODELO	CAPACIDAD	mm	DIM. MÁQUINA			PVP
EMB HORIZONTAL - 7	7 LIT	Ø 156	80 23 24			
EMB VERTICAL - 7	7 LIT	Ø 156	46 30 74			
EMB VERTICAL -14	14 LIT	Ø 198	48 35 90			

Manuales. 2 Velocidades. Construido en acero inoxidable con pistón de aluminio y engranaje Inox. En dotación 3 embudos de Ø 10, 17, y 21.

LAVAVERDURAS



MODELO	CARGA	KG/H (*)	KG/CICLO (*)	DIM. MÁQUINA	hp	V/Hz	PVP
LAVAVERDURAS OVERD-1M	135 L	150/500	5/20	71 70 88	0,6	230V F+N	
OVERD-2T	200 L	250/1100	8/40	120 71 87	1,5	400 V 3F+N	CONSULTAR
OVERD-3T	235 L	350/1500	11/60	140 70 87	1,5	400 V 3F+N	
(*) Producción para verdura ligera/pesada. Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Lavado por turbulencia.							
LAVA+CENTRI OLAV-2 MANUAL	12 L LAVADO			55 74 86	1	230V F+N	
OLAV-2PLC AUTOM	2 L CENTR 12 L LAVADO 2 L CENTR			55 74 86	1	230V F+N	CONSULTAR
OLAVCEN	135 L LAVADO		5-20	105 70 86	1,1	230V F+N	
	13 L CENTR	1-6					
Estructura Inox 304. Regulación manual. Filtro en el fondo. Cesto de centrifugado extraíble, en inox. desagüe del centrifugado conectado al de lavado. Lavado por giro 50 rpm (excepto "OLAVCEN") centrifugado por giro a 370 rpm. Rumorosidad < 70 db.							
CENTRIFUG OCEN-68M	20 L	Cesto 318x245		68 43 82	0,6	230V F+N	
OCEN-88M	30 L	Cesto 408x245		78 53 83	0,8	230V F+N	CONSULTAR
OCEN-128T	50 L	Cesto 480x285		84 59 87	1,8	230V F+N	

Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Centrifugado por giro a 700 rpm Rumorosidad < 70 db.

(*) Producción verdura ligera/verdura pesada.

CUTTER



MODELO	litros		R.P.M.	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
CUTTER GFL-3	3		1.400	23	20	40	0,75	230V F+N	
CUTTER GFL-5	5		1.400	31	27	47	1,5	400V 3F+N	
CUTTER GFL-8	8		1.400	31	27	47	1,5	400V 3F+N	

Doble velocidad 700/1400 rpm (Mod. 5 y 8).

Doble velocidad 1400/2800 rpm (Mod. 5 y 8).

Con freno motor, de serie

Versión monofase en modelo 5 v 8 sin coste adicional. Doble velocidad (opcional sólo en modelos 5 v 8 trifase).

Cuerpo y cuchillas en inox 304. Cuba extraíble. Motor ventilado. Freno de motor. Tapa con micro de seguridad.

CORTAHORTALIZAS



MODELO	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
ROBOT CUCOJET-F	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	
Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor					
ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	

Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor

Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor



DISCO CORTE	E	rodajas finas	E1-E2...E14
--------------------	----------	---------------	-------------



DISCO CORTE	S	Medias rodajas	S1-S2
--------------------	----------	----------------	-------



DISCO CORTE	H	Tiras curvadas	H4-H6-H8-H10
--------------------	----------	----------------	--------------



DISCO CORTE	Z	Corte tipo "juliana" y rallado	Z2-Z3-Z4-Z7
--------------------	----------	--------------------------------	-------------



DISCO CORTE	V	Rallado pan y queso curado	Sólo 1 modelo
--------------------	----------	----------------------------	---------------



DISCO FIJO	B Combinado con E corta rodajas en tiras	B6-B8-B10
-------------------	---	-----------



DISCO CORTE	D	Combinado con E corta rodajas en cubos	8*8-10*10-16*16-20*20
--------------------	----------	--	-----------------------






DISCO CORTE REGULABLE Rodajas Regulable de 1 a 8 mm




EXPULSOR	No corta Sólo Expulsa	(en dotación. Plástico)
-----------------	-----------------------	-------------------------

Todos los discos, excepto el expulsor, en aluminio con cuchillas inox

PELAPATATAS

MODELO	CARGA	Kg/h	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 5 KG BANCO	5	150	270	53-52-52	0,5	400V 3F+N	
 5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	150	270	53-52-70	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	300	320	53-66-85	0,75	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	320	53-66-95	0,9	400V 3F+N	
 5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	150	270	53-52-95	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	300	320	53-66-110	0,75	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	500	320	53-66-120	0,9	400V 3F+N	
Modelo monofase <i>Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Micro en tapa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional). Disponible modelos de mayor producción.</i>							

LIMPIA MEJILLONES

MODELO	CARGA	Kg/h	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 5 KG BANCO	5	75	145	53-52-52	0,5	400V 3F+N	
 5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	75	145	53-52-70	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	150	180	53-66-85	0,75	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	180	53-66-95	0,9	400V 3F+N	
 5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	75	145	53-52-95	0,5	400V 3F+N	
10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	150	180	53-66-110	0,5	400V 3F+N	
18 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	18	250	180	53-66-120	0,9	400V 3F+N	
Modelo monofase <i>Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional).</i>							

BRAZOS TRITURADORES

MODELO	Veloc	Brazos		litros	DIM. MÁQUINA mm		W	V	PVP
		Nº	mm		Ø	H			
FLV250/200	Variable	1	200	15	75	505	250	230V F+N	
FLW250/250	Variable	1	250	20	75	555	250	230V F+N	
FLW300/300	Variable	1	300	20-50	100	650	300	230V F+N	
FLW400/400	Variable	1	400	50-75	100	750	400	230V F+N	
FLW500/500	Variable	1	500	50-100	100	850	500	230V F+N	



De serie brazo mezclador.

Los modelos con velocidad variable cuentan con 10 programas. Disponibles muchas más opciones. Consultar.

COMPLEMENTOS

BRAZO BATIDOR 290 mm (mod 300-400-500)

PLANETARIAS

MODELO	Veloc	Dim. Cuba cm	litros	DIM. MÁQUINA			W	V	PVP
FPM 5	40/250	Ø20,5x17	5	23	35	40	300	230V F+N	
FPM 7	40/250	Ø23,5x20,5	7,5	25	42	42	325	230V F+N	
FPA 10	95/175/320	Ø24,5x24	10	49	40	78	600	230V F+N	
FPA 20	95/175/320	Ø31,5x28	20	59	48	93	900	400V 3F+N	
FPA 30	95/175/320	Ø38x37	30	68	59	110	1300	400V 3F+N	
FPA 40	95/175/320	Ø40x39	40	70	61	113	1300	400V 3F+N	



En dotación: brazo para montar, brazo gancho y brazo espátula.

La capacidad hace referencia a producto líquido. Para masa se reduce hasta el 25%. Ver manual.

El cambio de velocidad se debe realizar con la máquina parada. Cubas desmontables.

Tracción por correa.

AMASADORAS



MODELO	Capacidad	kg/h	ø cuba	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
GIBM 5 II	7 l 5 kg	29	24	24 50 50	0,5	230V F+N	
GIBM 10 II	10 l 8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	
GIBM 20 II	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	
GIBM 30 II	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	
GIBM 40 II	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	
GIBM 50 II	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

Inverter con variador de velocidad

Cabezal y cuba fija. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

GIMR 5	7 l 5 kg	29	24	39 67 68	0,5	230V F+N	
GIMR 10	10 l 8 kg	35	26	39 67 68	0,5	230V F+N	
GIMR 15	16 l 12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	
GIMR 20	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	
GIMR 30	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	
GIMR 40	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	
GIMR 50	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

Inverter con variador de velocidad

Cabezal elevable y cuba extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

GIMF 25	30 l 25 kg	90	50	53 90 88	1,5	230V F+N	
GIMF 35	40 l 35 kg	120	56	59 93 88	1,5	230V F+N	

Modelo trifase

Segunda velocidad opcional en versión trifase

Cabezal fijo. Trabaja con horquilla en vez de espiral. Especial para masas densas. Mejor mezcla y rapidez.



PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

*** EXTERIORES *** 14210

MODELO	Capacidad	kg/h - Piezas H	DIM. MÁQUINA mm	Kw	V/Hz	PVP
PORCIONADORA 80 300	30 kg	175-700 (250 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	
PORCIONADORA 80 800	30 kg	175-350 (500 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	
Modelo 300 porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr) con el modelo 800 se puede obtener hasta 900 gr programando 3 cortes. En dotación un cono con 5 regulaciones, de 50 a 300 gr. No incluye cubeta de recogida.						
BOLEADORA AR 300		1200	58 61 50	0,5	400V 3F+N	
BOLEADORA AR 800		1200	51 51 75	0,5	400V 3F+N	
Convierte en una bola la masa porcionada y la prepara para ser aplastada.						
COMBI PF PO-AR 300	30 kg	175-700 (250 gr)	66 78 155	1,7	400V 3F+N	
COMBI PF PO-AR 800	30 kg	175-350 (500 gr)	66 78 163	1,7	400V 3F+N	


Realiza la doble función: Porciona y convierte en bola. Incluye en precio el mueble inox de apoyo, aprovechando al máximo el espacio.

OPCIONALES



Conos para porcionadoras	0905		
Campanas para boleadoras	0910	Desde 50 gr hasta 300 gr	




FORMATEADORA

MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP
	GP 33	33cm	100/270	56 43 75	3,6	400V 3F+N
	GP 45	45cm	100/500	67 55 86	5,6	400V 3F+N

Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

Convierte las bolas de masa en bases de pizza, pudiendo variar su grosor.

LAMINADORA




MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
	GDMA 310-1	14-30	80-120	48 36 43	0,33	230V F+N
	GDMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N
	GDSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N
	GDSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N
	Pedal opcional para accionar con el pie Modelos especiales para pizza redonda.					
	GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N

Pedal eléctrico de serie

Modelos para pizza rectangulares.

Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades
Grosor y diametro regulables

LAMINADORA DE PASTA FRESCA

MODELO	Long Rulo	DIM. MÁQUINA	W	V/Hz	PVP
	FLPF 320	32 cm	45 35 42	450	230V F+N
	FLPF 400	40 cm	54 35 42	600	230V F+N
	FLPF 500	50 cm	64 35 42	600	230V F+N
	CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)				
	Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después				
	IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-	
	IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N

Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h

ENVASADORAS EXTERIORES

*** EXTERIORES ***

MODELO	BARRA mm	Bomba L/min	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP
FRESH 33	Inox	330	10	39 30 18	0,38	230V F+N
FRESH 43	Inox	430	21	49 30 18	0,45	230V F+N



Construidos en acero inoxidable. Soldadura de 4mm

Funcionamiento automático. Por sensor. Ya programada. También sirve para vacío de recipientes. Bivalente 50/60 Hz. Vacío al 85%

Funcionan sólo con bolsas gofradas. Bomba autolubrificante. No admite líquidos, cremas, harinas... (sólo sólidos)

ENVASADORAS DE CAMPANA

MODELO	Barra mm	Bomba m³/h	DIM. CÁMARA	DIM. MÁQUINA	CONS. Kw	V/Hz	PVP
F27	260	4	27x35x19	38 48 39	0,45	230V F+N	
F32	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	
F35	365	10	37x44x21	51 56 52	0,45	230V F+N	
F42	420	20	43x43x22	56 56 52	0,75	230V F+N	
F52	520	20	53x53x22	66 67 52	0,90	230V F+N	



P2032	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	
P2036	365	16	37x44x21	51 56 52	0,55	230V F+N	
P2042	420	21	43x43x22	56 56 52	0,90	230V F+N	
P2552	520	25	53x53x24	66 67 52	0,90	230V F+N	

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 99,9%. Funcionamiento automático.

"Soft Vacuum" para evitar la ebullición de los líquidos. Barra con pistones, sin hilos, para facilitar la limpieza. Sirve también para envasado desde el exterior (con bolsa gofrada). Soldadura de 5mm (no líquidos). Display con 10 programas mod. F y 20 programa mod. P para configurar tiempos de vacío, soldadura, atmósfera... por productos. También sirve para vacío de recipientes.



Detalle Panel Mandos BV



Barra Soldadura BV



Detalle Cuba Cóncava BV



Detalle Envasado Exterior

OPCIONALES

Plano inclinado para líquidos (todos los modelos)

2ª barra (mod. F42 y F52 mod P2042 y P2552)

Corte bolsa modelos P2032 - F 2036 - P2042

Corte bolsa modelos P2052

Doble soldadura mod. P20

Atmósfera progresiva (todos los modelos P20)

[illegible]

LA PREPARACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO