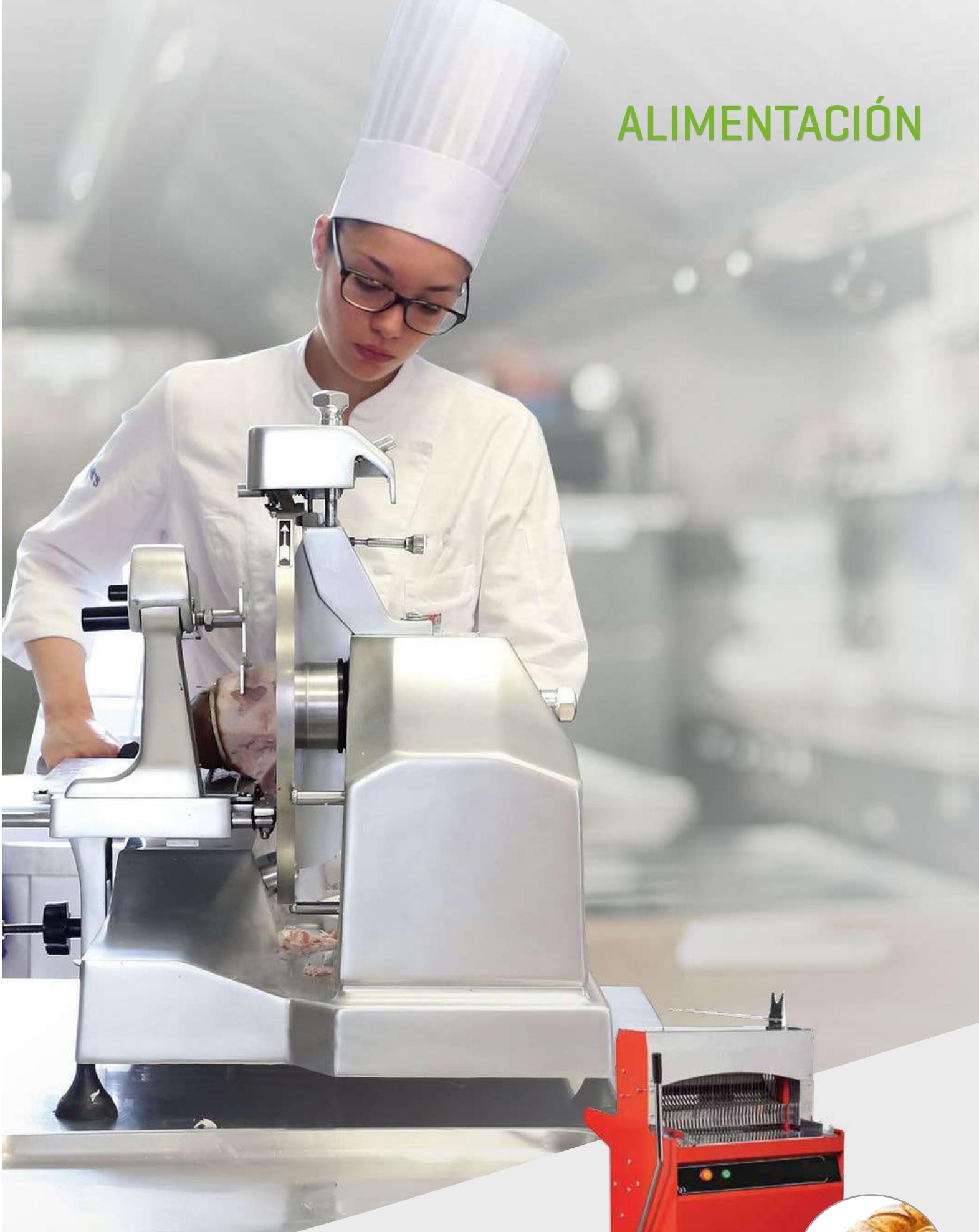


ALIMENTACIÓN



ALIMENTACIÓN



GRANITA



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



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



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 RULLA	mm BOCA	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

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	UCHILLA	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 mm	CORTE mm	MESA APOYO	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
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



Caballete INOX MOD SGA 75 50 35

Caballete 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 400V 3F+N **CONSULTAR**

OVERD-3T 235 L 350/1500 11/60 140 70 87 1,5 400V 3F+N

(*) Producción para verdura ligera/pesada. Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Lavado por turbulancia.



LAVA+CENTRI OLAV-2 MANUAL	12 L LAVADO		55 74 86	1	230V F+N	
---------------------------	-------------	--	----------	---	----------	--

2 L CENTR

OLAV-2PLC AUTOM	12 L LAVADO		55 74 86	1	230V F+N	CONSULTAR
-----------------	-------------	--	----------	---	----------	------------------

2 L CENTR



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 y 8 sin coste adicional. Doble velocidad (opcional sólo en modelos 5 y 8 trifase).

Cuerpo y cuchillas en inox 304. Caja extraible. 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	
<i>Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor</i>							
ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49	28	53	0,8	230V F+N	
<i>Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor</i>							



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

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



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

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.

LIMPIA MEJILLONES



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

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).

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 extraible. 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.

PORCIONADORES Y BOLEADORES

*** 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				

FORMATADORA

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

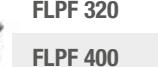
Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

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
	<i>Pedal eléctrico de serie</i>					
	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
	<i>Pedal opcional para accionar con el pie</i>					
	<i>Modelos especiales para pizza redonda.</i>					
	GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N
	<i>Pedal eléctrico de pie de serie</i>					
	<i>Modelos para pizza rectangulares.</i>					
	<i>Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades</i>					
	<i>Grosor y diámetro regulables</i>					

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	
	<i>Rulos en acero inoxidable</i>					
	CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)					
	<i>Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después</i>					
	IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-		
	IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N	
	<i>Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h</i>					

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 autolubricante. 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)

NOTAS



GRANITA
TARIFA SEPTIEMBRE 2024

LA PREPARACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO