

# ALIMENTACIÓN



ALIMENTACIÓN

 **GRANITA**



## ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



**Cortadoras**

A - 3



**Picadoras  
Ralladoras  
Hamburguesera**

A - 4-6



**Ablandadora**

A - 6



**Sierras**

A - 6



**Amasadoras de Carne  
Embutidoras**

A - 7



**Lavaverduras**

A - 7



**Corta Hortalizas y Cutter**

A - 8



**Pela Patatas  
Limpia Mejillones**

A - 9



**Brazos trituradores**

A - 10



**Planetarias**

A - 10



**Amasadoras**

A - 11



**Porcionadoras de Pizza  
Boleadoras de Pizza  
Formateadoras de Pizza**

A - 11-12



**Laminadora de Pizza  
Laminadora de Pasta Fresca**

A - 12



**Envasadoras al Vacio**

A - 13

# CORTADORAS FIAMBRE CORREA

A

\*\*\*(Profesionales)\*\*\*

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 220 AVP	220	180	140	0/15	47	38	34	220	230V F+N	489€
250 AFP	250	200	160	0/15	51	38	36	250	230V F+N	564€
300 C	300	230	210	0/15	59	48	40	350	230V F+N	890€
ECO 220	220	200	150	0/15	47	40	36	250	230V F+N	723€
ECO 250 C	250	200	160	0/15	47	40	37	300	230V F+N	740€
ECO 280	280	250	200	0/15	58	47	39	300	230V F+N	928€
ECO 300 E	300	260	210	0/15	60	48	42	400	230V F+N	1.100€
PLUS 300	300	280	220	0/15	69	56	44	450	230V F+N	1.432€
PLUS 350	350	290	240	0/15	71	57	47	500	230V F+N	2.325€

Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.  
Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cobre cuchillas y afilador.  
Stop al quitar el cobre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.  
Alta protección a la humedad.

AUTOMÁTICA 300 SBR	300	285	190	0/20	72	72	62	380	230V F+N	5.625€
AUTOMÁTICA 350 SBR	350	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	5.995€

OPCIONAL: Contador de lonchas



450€

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	3.060€
NEE 350	350	300	250	0/30	84	64	56	500	230V/400V 50Hz	3.450€
 AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR	300	285	190	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	6.390€
AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR	350	280	220	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	6.960€

OPCIONAL: Contador de lonchas

450€

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	1.695€
BETA 350 BN	350	230	270	0/15	84	69	53	300	400V 3F+N	3.485€

ALIMENTACIÓN

## 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	<b>592€</b>
	NOVA12 III	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	<b>895€</b>
	NOVA12 II	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	<b>935€</b>
	NOVA12 III B IX	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	<b>1.085€</b>
	NOVA12 II B IX	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	<b>1.125€</b>
	NOVA 22 III	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	<b>1.065€</b>
	NOVA 22 II	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	<b>1.145€</b>
	NOVA 22 III B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	<b>1.310€</b>
	NOVA22 II B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	<b>1.365€</b>
	NOVA 32 III	98	6	400	50	24	51	2	230V F+N	<b>1.995€</b>
	NOVA 32 III B IX	98	6	400	50	24	51	2	400V F+N	<b>2.275€</b>

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	<b>1.535€</b>
	FTI 22 II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	<b>1.590€</b>
	FT 22 UNGER II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	<b>2.620€</b>
	FTI 32 III B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	<b>2.710€</b>
	FTI 32 II UNGER B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	<b>3.980€</b>

Modelo FTI 32 con inversión de marcha de serie.


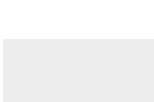
Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

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	<b>4.920€</b>
	FTRS 32 III	98	6	600	38	41	57	3,0	400V 3F+N	<b>5.585€</b>

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	325€
	MOD 22	ø 120 x 20	410€
	BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12	ø 400 x 20	498€
	MOD 22	ø 400 x 20	515€
<i>Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.</i>			
	SET 3 EMBUDOS (15-20 Y 25) PARA EMBUTIR CON LA PICADORA		29€
	ANILLO PARA ENSACAR		38€

## 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	755€
	F TG12III	75 140	140 80	70 6	50 20 46	1	400V 3F+N	1.265€
	F TG12II	75 140	140 80	70 6	50 20 46	1	230V F+N	1.315€
	F TG22III	75 140	140 80	70 6	61 20 46	1,5	400V 3F+N	1.460€
	F TG22II	75 140	140 80	70 6	61 20 46	1,5	230V F+N	1.520€


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	495€
	F GM CON RULO INOX	60 110	110 65	30	28 17 31	0,5	230V F+N	555€
	F GS III	75 140	140 80	70	38 22 38	1	400V 3F+N	955€
	F GS III CON RULO INOX	75 140	140 80	70	38 22 38	1	400V 3F+N	1.035€
	F GS II	75 140	140 80	70	38 22 38	1	230V F+N	999€
	F GS II CON RULO INOX	75 140	140 80	70	38 22 38	1	230V F+N	1.079€

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	1.260€
	<i>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</i>						129€
	Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm					129€	
	Cuchilla rodajas de 2 mm					129€	

## RALLADOR DE PAN

MODELO		DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
--------	--	--------------	----	------	-----



<b>RALLADOR DE PAN LACADO</b>	Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm	40 38 80	0,75	230V F+N	<b>1.523€</b>
<b>RALLADOR DE PAN INOX</b>	Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm	40 38 80	0,75	230V F+N	<b>2.497€</b>
<b>FILTRO MIGAS OPCIONAL</b>					<b>32€</b>

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

## ABLANDADORA DE CARNE

MODELO	CUCHILLA	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
--------	----------	--------------	----	------	-----



<b>AUTOMÁTICA</b>	44 distancia 4 mm	45 20 45	0,6	230V F+N	<b>4.185€</b>
-------------------	-------------------	----------	-----	----------	---------------

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								
<b>SGA1550 III</b>	1550	250	180	33	33	37	60	80	1	400V 3F+N	<b>2.255€</b>



<b>SGA 1830 III</b>	1830	320	190	41	41	41	68	94	1	400V 3F+N	<b>2.325€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	---	-----------	---------------



<b>SGA 2020 III</b>	2020	340	230	50	53	50	75	105	1,5	400V 3F+N	<b>2.565€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	-----	-----------	---------------

<b>SGI 1650 III</b>	1650	190	190	50	41	50	69	88	1,5	400V 3F+N	<b>3.925€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------	---------------

<b>SGI 1830 III</b>	1830	240	210	50	44	50	72	98	1,5	400V 3F+N	<b>4.875€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------	---------------

<b>SGI 2080 III</b>	2080	270	230	60	55	60	72	155	2	400V 3F+N	<b>6.950€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------

<b>SGI 2460 III</b>	2460	330	270	72	66	72	83	169	2	400V 3F+N	<b>7.305€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------

<b>SGI 3160 III</b>	3160	430	360	86	81	86	100	188	3	400V 3F+N	<b>9.520€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	-----	-----	---	-----------	---------------

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



<b>Caballote INOX MOD SGA</b>	75	50	35	<b>375€</b>
<b>Caballote INOX MOD SGI 1650 Y 1830</b>	50	33	60	<b>740€</b>
<b>Versión Monofase</b>				<b>+5%</b>

## PRENSA DE HAMBURGUESAS



MODELO	Ø hamburguesa	DIM. MÁQUINA	PVP
FPH 100	100 manual	25 19 32	450€

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	5.945€
30 KG CON CARRO. MONOPALA	30 kg	36 72 103	1	400V 3F+N	6.245€
50 KG CON CARRO. MONOPALA	50 kg	46 80 102	2	400V 3F+N	6.600€
50 KG CON CARRO. BIPALA	50 kg	56,5 80 104	2,5	400V 3F+N	7.885€

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	1.235€
EMB HORIZONTAL -14	14 LIT	Ø 198	98 28 98	1.310€
EMB VERTICAL - 7	7 LIT	Ø 156	46 30 74	1.510€
EMB VERTICAL -14	14 LIT	Ø 198	48 35 90	1.695€

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	
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 13 L CENTR		5-20 1-6	105 70 86	1,1	230V F+N	
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	

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

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.

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

## 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	<b>1.295€</b>
CUTTER GFL-5	5	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	<b>1.745€</b>
CUTTER GFL-8	8	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	<b>2.040€</b>

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. Cuba extraíble. Motor ventilado. Freno de motor. Tapa con micro de seguridad.

**290€**

**580€**



















## CORTAHORTALIZAS

MODELO	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 ROBOT CUCOJET-F	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	<b>1.795€</b>
ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	<b>2.450€</b>

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



		<b>DISCO CORTE</b>	<b>E</b>	rodajas finas	E1-E2...E14	<b>129€</b>
		<b>DISCO CORTE</b>	<b>S</b>	Medias rodajas	S1-S2	<b>129€</b>
		<b>DISCO CORTE</b>	<b>H</b>	Tiras curvadas	H4-H6-H8-H10	<b>171€</b>
		<b>DISCO CORTE</b>	<b>Z</b>	Corte tipo "juliana" y rallado	Z2-Z3-Z4-Z7	<b>102€</b>
		<b>DISCO CORTE</b>	<b>V</b>	Rallado pan y queso curado	Sólo 1 modelo	<b>102€</b>
		<b>DISCO FIJO</b>	<b>B</b>	Combinado con E corta rodajas en tiras	B6-B8-B10	<b>171€</b>
		<b>DISCO CORTE</b>	<b>D</b>	Combinado con E corta rodajas en cubos	8*8-10*10-16*16-20*20	<b>193€</b>
		<b>DISCO CORTE REGULABLE</b>		Rodajas	Regulable de 1 a 8 mm	<b>323€</b>
		<b>EXPULSOR</b>		No corta Sólo Expulsa	(en dotación. Plástico)	<b>63€</b>

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



# PELAPATATAS

A

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	<b>2.136€</b>
------------	---	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------



5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	150	270	53-52-70	0,5	400V 3F+N	<b>2.338€</b>
-------------------------	---	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------

10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	300	320	53-66-85	0,75	400V 3F+N	<b>2.767€</b>
--------------------------	----	-----	-----	----------	------	-----------	---------------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	320	53-66-95	0,9	400V 3F+N	<b>2.931€</b>
--------------------------	----	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------



5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	150	270	53-52-95	0,5	400V 3F+N	<b>2.544€</b>
---	---	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------

10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	300	320	53-66-110	0,75	400V 3F+N	<b>2.977€</b>
--	----	-----	-----	-----------	------	-----------	---------------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	500	320	53-66-120	0,9	400V 3F+N	<b>3.164€</b>
--------------------------	----	-----	-----	-----------	-----	-----------	---------------

Modelo monofase **+3%€**

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).

# 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	<b>2.318€</b>
------------	---	----	-----	----------	-----	-----------	---------------



5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	75	145	53-52-70	0,5	400V 3F+N	<b>2.514€</b>
-------------------------	---	----	-----	----------	-----	-----------	---------------

10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	150	180	53-66-85	0,75	400V 3F+N	<b>2.957€</b>
--------------------------	----	-----	-----	----------	------	-----------	---------------

18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	180	53-66-95	0,9	400V 3F+N	<b>3.144€</b>
--------------------------	----	-----	-----	----------	-----	-----------	---------------



5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	75	145	53-52-95	0,5	400V 3F+N	<b>2.716€</b>
---	---	----	-----	----------	-----	-----------	---------------

10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	150	180	53-66-110	0,5	400V 3F+N	<b>3.146€</b>
--	----	-----	-----	-----------	-----	-----------	---------------

18 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	18	250	180	53-66-120	0,9	400V 3F+N	<b>3.308€</b>
--	----	-----	-----	-----------	-----	-----------	---------------

Modelo monofase **+3%€**

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).

ALIMENTACIÓN

## BRAZOS TRITURADORES

MODELO	Veloc	Brazos		litros	DIM. MÁQUINA mm		W	V	PVP
		Nº	mm		Ø	H			
FLV250/200	fija	1	200	15	75	505	250	230V F+N	<b>370€</b>
FLW250/250	Variable	1	250	20	75	555	250	230V F+N	<b>440€</b>
FLW300/300	Variable	1	300	20-50	100	650	300	230V F+N	<b>590€</b>
FLW400/400	Variable	1	400	50-75	100	750	400	230V F+N	<b>710€</b>
FLW500/500	Variable	1	500	50-100	100	850	500	230V F+N	<b>790€</b>
FLW650/600	Variable	1	600	100-300	130	1020	650	230V F+N	<b>940€</b>



De serie brazo mezclador.

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

### COMPLEMENTOS

BRAZO BATIDOR 290 mm (mod 250)	<b>220€</b>
BRAZO BATIDOR 330 mm (mod 300-400-500)	<b>240€</b>
BRAZO BATIDOR 360 mm (mod 650)	<b>260€</b>
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 250	<b>280€</b>
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 300	<b>290€</b>
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 400	<b>310€</b>
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 500	<b>325€</b>
BRAZO HOMOGENIZADOR MOD 650	<b>380€</b>

## PLANETARIAS

MODELO	Veloc	Dim. Cuba cm	litros	DIM. MÁQUINA			W	V	PVP
KITCHEN PK 5	10 (58 a 220)	Ø21x15	4	22	35	35	275	230V F+N	<b>CONSULTAR</b>
KITCHEN PK 6	10 (58 a 220)	Ø21x17	5,2	28	36	42	325	230V F+N	<b>CONSULTAR</b>
KITCHEN PK 7	10 (40 a 220)	Ø24x18	6,9	34	37	42	500	230V F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPM 5	40/250	Ø20,5x17	5	23	35	40	300	230V F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPM 7	40/250	Ø23,5x20,5	7,5	25	42	42	325	230V F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPA 10	95/175/320	Ø24,5x24	10	49	40	78	600	230V F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPA 20	95/175/320	Ø31,5x28	20	59	48	93	900	400V 3F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPA 30	95/175/320	Ø38x37	30	68	59	110	1300	400V 3F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPA 40	95/175/320	Ø40x39	40	70	61	113	1300	400V 3F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPB 10	95/175/320	Ø24,5x22	10	48	42	72	370	230V F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPB 20	95/175/320	Ø32x28	20	54	50	85	550	400V 3F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPB 30	95/175/320	Ø37x35	30	67	52	108	750	400V 3F+N	<b>CONSULTAR</b>
FPB 40	95/175/320	Ø39x37	40	68	52	108	1100	400V 3F+N	<b>CONSULTAR</b>

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: modelos PA.

Tracción por engranajes: modelos PK y PB

Tracción mixta: modelos PM





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	<b>1.295€</b>
GIBM 10 II	10 l 8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	<b>1.429€</b>
GIBM 20 II	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	<b>1.655€</b>
GIBM 30 II	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	<b>2.000€</b>
GIBM 40 II	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	<b>2.330€</b>
GIBM 50 II	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	<b>2.585€</b>

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

**395€**

Inverter con variador de velocidad

**545€**

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	<b>1.915€</b>
GIMR 10	10 l 8 kg	35	26	39 67 68	0,5	230V F+N	<b>1.955€</b>
GIMR 15	16 l 12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	<b>2.195€</b>
GIMR 20	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	<b>2.295€</b>
GIMR 30	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	<b>2.710€</b>
GIMR 40	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	<b>2.845€</b>
GIMR 50	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	<b>2.970€</b>

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

**395€**

Inverter con variador de velocidad

**545€**

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	<b>5.800€</b>
GIMF 35	40 l 35 kg	120	56	59 93 88	1,5	230V F+N	<b>6.395€</b>

Modelo trifase

**600€**

Segunda velocidad opcional en versión trifase

**670€**

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	<b>9.415€</b>
PORCIONADORA 80 800	30 kg	175-350 (500 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	<b>11.300€</b>
<i>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.</i>						
BOLEADORA AR 300		1200	58 61 50	0,5	400V 3F+N	<b>4.906€</b>
BOLEADORA AR 800		1200	51 51 75	0,5	400V 3F+N	<b>7.990€</b>
<i>Convierte en una bola la masa porcionada y la prepara para ser aplastada.</i>						
COMBI PF PO-AR 300	30 kg	175-700 (250 gr)	66 778 155	1,7	400V 3F+N	<b>15.460€</b>
COMBI PF PO-AR 800	30 kg	175-350 (500 gr)	66 778 163	1,7	400V 3F+N	<b>20.485€</b>

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		<b>175€</b>
Campanas para boleadoras	0910	Desde 50 gr hasta 300 gr	<b>890€</b>




## 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	<b>6.070€</b>
GP 45	45cm	100/500	67 55 86	5,6	400V 3F+N	<b>7.280€</b>

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	<b>990€</b>
GDMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N	<b>1.180€</b>
<i>Pedal eléctrico de serie</i>						
 GDSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N	<b>1.410€</b>
GDSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N	<b>1.610€</b>
Pedal opcional para accionar con el pie						<b>80€</b>
<i>Modelos especiales para pizza redonda.</i>						
 GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N	<b>1.680€</b>

*Pedal eléctrico de pie 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	<b>3.995€</b>
FLPF 400	40 cm	54 35 42	600	230V F+N	<b>4.190€</b>
FLPF 500	50 cm	64 35 42	600	230V F+N	<b>4.795€</b>
<i>Rulos en acero inoxidable</i>					
 CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)					<b>1.700€</b>
<i>Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después</i>					
 IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-		<b>1.060€</b>
IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N	<b>3.225€</b>
<i>Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h</i>					
					<b>266€</b>



## 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	<b>495€</b>
FRESH 43	Inox	430	21	49 30 18	0,45	230V F+N	<b>995€</b>

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	<b>2.520€</b>
F32	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	<b>3.070€</b>
F35	365	10	37x44x21	51 56 52	0,45	230V F+N	<b>3.530€</b>
F42	420	20	43x43x22	56 56 52	0,75	230V F+N	<b>3.998€</b>
F52	520	20	53x53x22	66 67 52	0,90	230V F+N	<b>4.630€</b>
 P2032	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	<b>3.780€</b>
P2036	365	16	37x44x21	51 56 52	0,55	230V F+N	<b>4.540€</b>
P2042	420	21	43x43x22	56 56 52	0,90	230V F+N	<b>4.880€</b>
P2052	520	25	53x53x24	66 67 52	0,90	230V F+N	<b>5.800€</b>

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)	250€
2ª barra (mod. F42 y F52)	780€
Corte bolsa modelos P2032 - F 2036 - P2042	190€
Corte bolsa modelos P2052	390€
Doble barra soldadura mod. P20	170€
Atmósfera progresiva (todas los modelos P20)	330€

