

ALIMENTACIÓN



ALIMENTACIÓN

 **GRANITA**

ÍNDICE

	PAG.
● CORTADORAS	A - 3
● PICADORAS	A - 4
● RALLADORAS	A - 5
● ABLANDADORA	A - 6
● HAMBURGUESERA	A - 6
● SIERRAS	A - 6
● AMASADORAS DE CARNE	A - 7
● EMBUTIDORAS	A - 7
● LAVAVERDURAS	A - 7
● CORTA HORTALIZAS Y CUTTER	A - 8
● PELA PATATAS	A - 9
● LIMPIA MEJILLONES	A - 9
● BRAZOS TRITURADORES	A - 10
● PLANETARIAS	A - 10
● AMASADORAS	A - 11
● PORCIONADORAS DE PIZZA	A - 11
● BOLEADORAS DE PIZZA	A - 11
● FORMATEADORAS DE PIZZA	A - 12
● LAMINADORA DE PIZZA	A - 12
● LAMINADORA DE PASTA FRESCA	A - 12
● ENVASADORAS AL VACIO	A - 13
● BOLSAS COCCIÓN Y ENVASADO AL VACIO	A - 14
● CUBETAS INOX GN	A - 15



CORTADORAS FIAMBRE CORREA

NUEVOS MODELOS MAS POTENTES

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	
250 AFP	250	200	160	0/15	51	38	36	250	230V F+N	
300 C	300	230	210	0/15	59	48	40	350	230V F+N	
 ECO 220	220	200	150	0/15	47	40	36	250	230V F+N	
ECO 250 C	250	200	160	0/15	47	40	37	300	230V F+N	
ECO 280	280	250	200	0/15	58	47	39	300	230V F+N	
ECO 300 E	300	260	210	0/15	60	48	42	400	230V F+N	
 PLUS 300	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	
 AUTOMATICA 300 SBR	300	285	190	0/20	72	72	62	380	230V F+N	
AUTOMATICA 330 SBR	330	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	

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.

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	

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 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	

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	
 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	

*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	
 FTI 32 III B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	

*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.*

Disponible versión UNGER y cuba refrigerada.

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 giro. Temperatura -2 a +4°C. Transmisión por engranaje.

COMPLEMENTOS PICADORAS

A

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
<i>Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.</i>		
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	BOCA - AGUJ. DISCO				
 F TG 8	60	110	110	65	38 26 36	0,5	230V F+N	
	F TG12III	75	140	140	80	50 20 46	1	400V 3F+N
 F TG12II	75	140	140	80	50 20 46	1	230V F+N	
	F TG22III	75	140	140	80	61 20 46	1,5	400V 3F+N
F TG22II	75	140	140	80	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	30	28 17 31	0,5	230V F+N	
	F GM CON RULO INOX	60	110	30	28 17 31	0,5	230V F+N
 F GS III	75	140	70	38 22 38	1	400V 3F+N	
	F GS III CON RULO INOX	75	140	70	38 22 38	1	400V 3F+N
F GS II	75	140	70	38 22 38	1	230V F+N	
	F GS II CON RULO INOX	75	140	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 en aluminio acabado cromado.


Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm

Cuchilla rodajas de 2 mm




RALLADOR DE PAN

MODELO		DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
	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
	<i>Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado</i>				

SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS

MODELO	CINTA mm	CORTE mm		MESA APOYO		DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
		ALTO	ANCHO								
	SGA1550 III	1550	160 180	33 33	37 60 80	1	400V 3F+N				
	SGA 1830 III	1830	190 190	41 41	41 68 94	1	400V 3F+N				
	SGA 2020 III	2020	290 230	50 53	50 75 105	1	400V 3F+N				
	SGI 1650 III	1650	190 190	50 41	50 69 88	1,5	400V 3F+N				
	SGI 1830 III	1830	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*

OPCIONALES



Caballote MOD 15 Y 18 ALUMINIO

Caballote MOD 20 ALUMINIO

Caballote inox MOD 16 Y 18 INOX

Versión Monofase +5%

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	

EMBUTIDORAS



MODELO	CAPACIDAD	mm	DIM. MÁQUINA	PVP
EMB HORIZONTAL - 7	7 LIT	Ø 156	80 23 24	
EMB HORIZONTAL -14	14 LIT	Ø 198	98 28 98	
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	
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	
	2 L CENTR						
OLAV-2PLC AUTOM	12 L LAVADO			55 74 86	1	230V F+N	
	2 L CENTR						
OLAVCEN	135 L LAVADO		5-20	105 70 86	1,1	230V F+N	
	13 L CENTR		1-6				
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	
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	
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

Doble velocidad 1400/2800 rpm

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)

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 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

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

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa.

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

Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa.

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	
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	



Opcional: Brazo batidor para modelos LW 300 y 400

Emulsionador para modelos FLV250 y FLW250 (incluye brazo)




FLW250/250B	Variable	2	250	20	80	520	250	230V F+N	
FLW300/300B	Variable	2	300	20-50	100	650	300	230V F+N	
FLW300/400B	Variable	2	400	50-75	100	750	300	230V F+N	
FLW400/400B	Variable	2	400	50-75	100	750	400	230V F+N	
FLW400/500B	Variable	2	500	50-100	100	850	400	230V F+N	
FLW650/600B	Variable	2	600	100-300	130	1020	650	230V F+N	

De serie brazo mezclador y batidor. Opcional brazo homogeneizador para texturas más finas.

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

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	
KITCHEN PK 6	10 (58 a 220)	Ø21x17	5,2	28	36	42	325	230V F+N	
KITCHEN PK 7	10 (40 a 220)	Ø24x18	6,9	34	37	42	500	230V F+N	
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	
FPB 10	95/175/320	Ø24,5x22	10	48	42	72	370	230V F+N	
FPB 20	95/175/320	Ø32x28	20	54	50	85	550	400V 3F+N	
FPB 30	95/175/320	Ø37x35	30	67	52	108	750	400V 3F+N	
FPB 40	95/175/320	Ø39x37	40	68	52	108	1100	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: 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	
GIBM 10 II	10 l 8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	
GIBM 15 II	16 l 12 kg	48	32	39 67 73	1	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

Cabezal 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. Disponible versión con variador de velocidad.

 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




Cabezal 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. Disponible versión con variador de velocidad.

 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	

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

PORCIONADORAS Y BOLEADORAS


*** EXTERIORES *** 14210

MODELO	Capacidad	kg/h	DIM. MÁQUINA mm	Kw	V/Hz	PVP
 PORCIONADORA PF POR	30 kg	1200	48 75 50		400V 3F+N	
<i>Porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr)</i>						
 BOLEADORA PF ARR	30 kg	1200	58 61 50		400V 3F+N	
<i>Porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr)</i>						
 COMBI PF PO-AR	30/35 kg	1200	77 77 145	0,84	400V 3F+N	
<i>Incluye de serie 1 cono y 1 campana</i>						

OPCIONALES

 Conos para porcionadoras	0905	Desde 4 mØ				
 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	
 GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N	

Pedal eléctrico de serie

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.

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	
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)					
 IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-		
IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N	



Rulos en acero inoxidable

Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después

Opciones de corte (7 modelos)



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
 FRESH 53	Inox	530	20	61 30 18	0,85	230V F+N

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 m ³ /h	DIM. CÁMARA	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP
 BT	320	8	33x38x18	41 50 44	1,1	230V F+N	
BB	420	18	43x43x18	50 58 45	1,2	230V F+N	
BS	450	18	47x46x20	56 68 45	1,2	230V F+N	
 BV25	260	6	35x27x18	40 47 34	0,45	230V F+N	
BV32	320	8	33x33x23	43 49 41	0,45	230V F+N	
BV42	420	12	43x43x23	53 59 49	0,90	230V F+N	
BV52	520	20	53x53x23	63 69 50	1	230V F+N	

Panel automático a membrana. Barra de pistones, sin cables. Ciclo temporizado 45" con posibilidad de finalizar a los 12" - 24" ó 36". Soldadura de 5 mm. 1 placa de propileno en dotación. Puede envasar desde el exterior (con bolsa gofrada).

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 99,9%. Funcionamiento automático. Soft-Air manual de serie. "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 20 programas para configurar tiempos de vacío, soldadura, atmósfera..por productos. También sirve para vacío de recipientes. Dotada con 2 placas de propileno.



Detalle Panel Mandos BV



Barra Soldadura BV



Detalle Cuba Cóncava BV



Detalle Envasado Exterior BV

OPCIONALES



Gas inerte modelos BV

Corte bolsa modelos 25-32 y 42

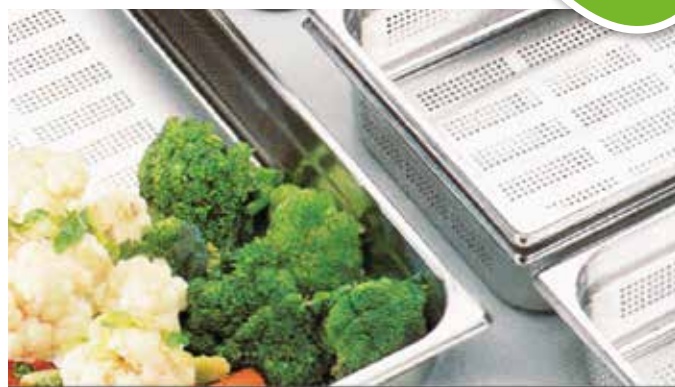
Corte bolsa modelos 52

Kit envasado recipientes BV (Precisa cubetas y tapas GN especiales)

MODELO	DIMENSIÓN	GRAMAJE	UND. CAJA	PRECIO CAJA	PVP BOLSAS 100 UNID.
BOLSAS GOFRADAS PARA ENVASADO EXTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40°C/+40°C)					
G 15x30	15x30	105	2000	245€	
G 20x30	20x30	105	1600	262€	
G 25x35	25x35	105	1000	239€	
G 30x40	30x40	105	800	239€	
G 40x60	40x60	105	400	262€	
G 50x70	50x70	105	200	227€	
BOLSAS LISAS PARA ENVASADO INTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40°C/+40°C)					
L 15x30	15x30	70	3200	246€	
L 20x30	20x30	70	2600	266€	
L 25x35	25x35	70	2000	299€	
L 30x40	30x40	70	1300	268€	
L 40x60	40x60	70	700	288€	
BOLSAS LISAS REFORZADAS PARA ENVASADO INTERIOR (TEMPERATURA DE USO -40°C/+40°C)					
LR 15x30	15x30	90	2500	213€	
LR 20x30	20x30	90	2000	227€	
LR 25x35	25x35	90	1600	266€	
LR 30x40	30x40	90	1000	227€	
LR 40x60	40x60	90	500	227€	
LR 50x70	50x70	90	350	232€	
BOLSAS ESPECIALES PARA COCCION AL VACIO (TEMPERATURA DE USO 0°C/+110°C)					
C 15x30	15x30	105	2500	420€	
C 20x30	20x30	105	2000	447€	
C 25x35	25x35	105	1600	521€	
C 30x40	30x40	105	1000	447€	
C 40x60	40x60	105	400	358€	

Otros gramajes, consultar precio y mínimos. Todo tipo de medidas por encargo





MODELO	CÓDIGO	PVP
--------	--------	-----

REJILLAS INOX GASTRONORM

	GN 2/1 (650x530)	4	16008000
	GN 1/1 (325x530)	4	16008100

TAPAS INOX GASTRONORM NORMALES

	GN 1/1		16009001
	GN 2/3		16009002
	GN 1/2		16009003
	GN 2/4		16009004
	GN 1/3		16009005
	GN 1/4		16009006
	GN 2/8		16009007
	GN 1/6		16009008
	GN 1/9		16009009

TAPAS INOX GASTRONORM CON ORIFICIO PARA CAZO

	GN 1/1		16009016
	GN 2/3		
	GN 1/2		16009019
	GN 2/4		
	GN 1/3		16009017
	GN 1/4		16009018
	GN 2/8		
	GN 1/6		

MODELO	CÓDIGO	PVP
--------	--------	-----


TAPAS INOX GASTRONORM CON ORIFICIO PARA ASAS

GN 1/1		16009011
GN 1/2		16009013
GN 1/3		16009015

TAPAS INOX GASTRONORM CON JUNTA HERMÉTICA

	GN 1/1		16009021
	GN 2/3		16009023
	GN 1/2		16009025
	GN 1/3		16009026
	GN 1/4		16009028

FONDOS PERFORADOS

	GN 2/1		16009300
	GN 1/1		16009301
	GN 2/3		16009302
	GN 1/2		16009303

PERFILES DIVISORIOS

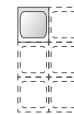
	GN 1/1		16009501
	GN 1/2		16009503

BANDEJAS Y REJILLAS PARA PASTELERÍA

MODELO	DIM.		CÓDIGO	PVP
REJILLA	43,5 x 31,5	CROMADA	144911	
	60 x 40	CROMADA	-	
	60 x 40	INOX	-	
BANDEJA	43,5 x 31,5	ALUMINIZADA	144901	
	60 x 40	HIERRO ALUMINIZADO	144921	
	60 x 40	HIERRO PAVONADO		
	60 x 40	PERFORADA	144931	
	60 x 40	4 CANALES PERFORADO	144941 B	
	60 x 40	5 CANALES PERFORADO	144941	
	60 x 40	ACANAL + CAUCHO	144943	



CUBETAS GASTRONORM PREPARACIÓN

MODELO	ALTURA (mm)	CAPAC. LITROS	DIMENSIONES		PERFORADAS	PVP PERFORADAS	PVP			
	20	-	650 mm	530 mm	Código					
	40	10,2						16003002	16001002	
	65	18,8						16003004	16001004	
	100	28,9						16003006	16001006	
	150	43,1						16003010	16001010	
	200	58,4						16003015	16001015	
	20	-	325 mm	530 mm	Código					
	40	5,1						16003102	16001102	
	65	9,2						16003104	16001104	
	100	14,2						16003106	16001106	
	150	21,3						16003110	16001110	
	200	28,4						16003115	16001115	
	20	-	325 mm	353 mm	Código					
	40	3,1						16003202	16001202	
	65	5,6						16003204	16001204	
	100	9,1						16003206	16001206	
	150	13,2						16003210	16001210	
	200	18,3						16003215	16001215	
	20	-	325 mm	265 mm	Código					
	40	2,0						16003302	16001302	
	65	4,1						16003304	16001304	
	100	6,6						16003306	16001306	
	150	9,7						16003310	16001310	
	200	12,7						16003315	16001315	
	40	2,6	162 mm	530 mm	-	-	16001404			
	65	3,8						-	-	16001406
	100	6,0						-	-	16001410
	150	9,0						-	-	16001415
	40	1,5	325 mm	175 mm	-	-	16001504			
	65	2,5						16003506	16001506	
	100	4,1						16003510	16001510	
	150	5,8						16003515	16001515	
	200	7,9						16003520	16001520	
	65	1,8	162 mm	265 mm	16003606	-	16001606			
	100	2,8						16003610	16001610	
	150	4,1						16003615	16001615	
	200	5,6						16003620	16001620	
	65	1,5	325 mm	132 mm	-	-	16001706			
	100	2,8						-	-	16001710
	150	4,3						-	-	16001715
	65	1,0	162 mm	176 mm	-	-	16001806			
	100	1,6						-	-	16001810
	150	2,4						-	-	16001815
	200	3,5						-	-	16001820
	65	0,6	108 mm	176 mm	-	-	16001906			
	100	1,0						-	-	16001910

CUBETAS CON ASA RETRACTIL: AÑADIR +7 EUROS AL PRECIO DE LA CUBETA SIN ASAS.