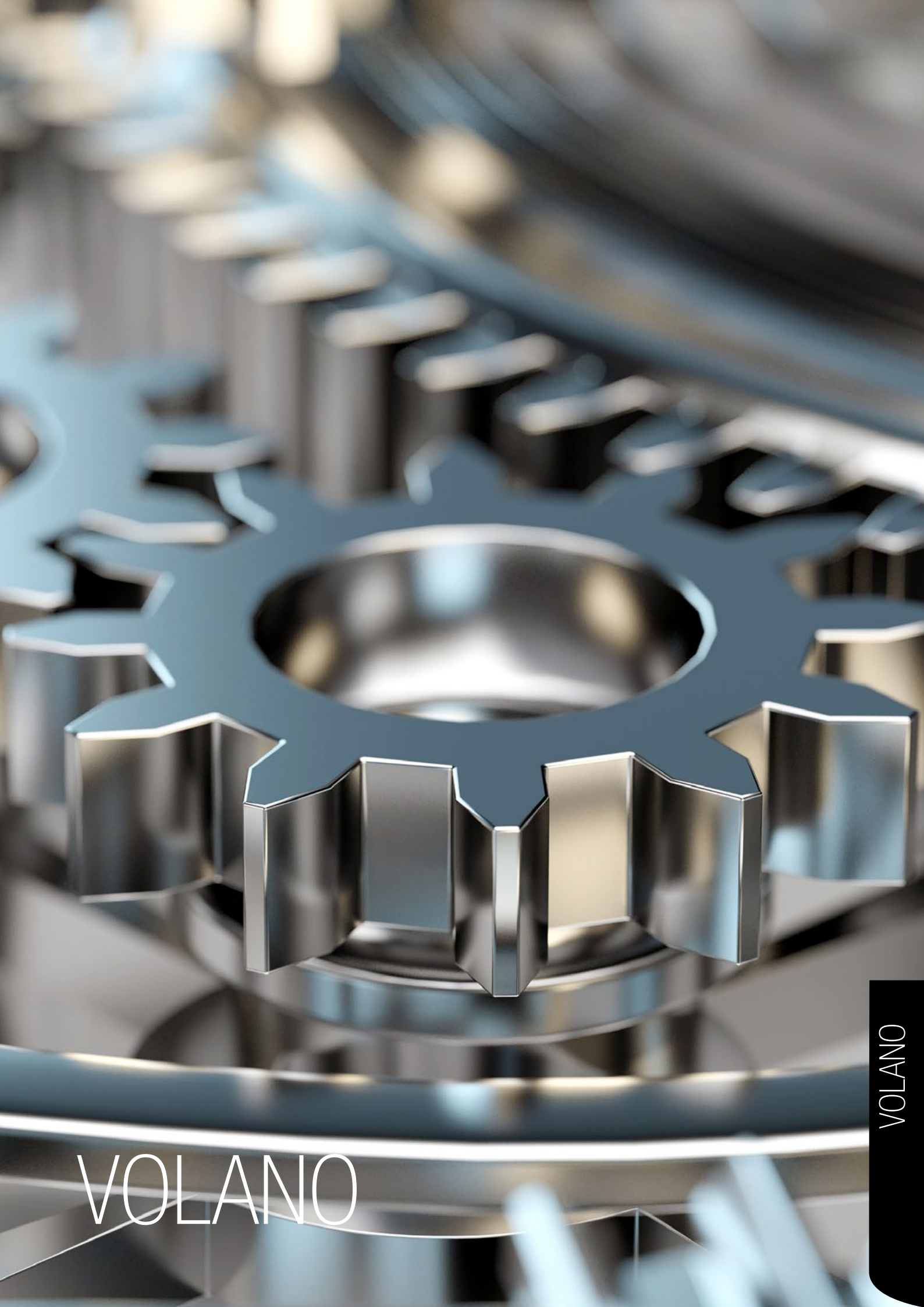




**OMAS**





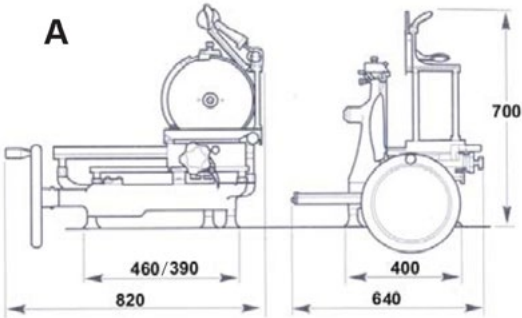
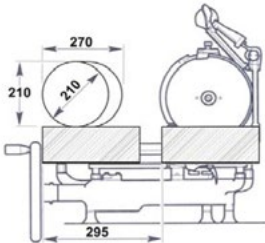
VOLANO

VOLANO

# VOLANO VINTAGE



CE



|         | Ø Lama<br>Ø Blade<br>Ø Lame<br>Ø Messer | Spessore taglio<br>Cut thickness<br>Épaisseur de coupe<br>Schnittbreite | Peso netto<br>Net weight<br>Poids net<br>Nettogewicht | Dimensione imballo<br>Packaging dimensions<br>Dim. emballage<br>Verpack. abmessungen | Piedistallo<br>Stand<br>Socle<br>Sockel | Imballo piedistallo<br>Stand packaging<br>Emballage Socle<br>Sockel Verpack. |
|---------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|         | mm                                      | mm                                                                      | kg                                                    | cm - kg                                                                              | cm - kg                                 | cm - kg                                                                      |
| VINTAGE | 300                                     | 0 - 1,5                                                                 | 44                                                    | 86x79x66h - 56                                                                       | 58x58x78h - 45                          | 70x73x100h - 76                                                              |

- Affettatrice manuale a volano
- Sistema di avanzamento rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Piedini regolabili in 2 diverse posizioni
- Parafetta in acciaio inox
- Piatto portamerce e sovrapiatto in alluminio
- Ampio spazio di pulizia tra lama e corpo dell'affettatrice
- Componenti asportabili per facilitare la pulizia: piatto portamerce, sovrapiatto, e parafetta
- Affilatoio asportabile

IT

- Manual flywheel slicer
- Rapid table advance mechanism system
- Built-in sharpener
- Feet can be adjusted in 2 different positions
- Stainless steel slice deflector
- Aluminium meat table and overplate
- Ample space for cleaning between the blade and the sharpener body
- Easily removable components for cleaning: meat table, overplate and slice deflector
- Removable sharpener

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Système d'avancement rapide du plateau
- Aiguiseur intégré
- Pieds réglables en 2 positions différentes
- Déflecteur de tranches en acier inox
- Plateau porte-produits et surplateau en aluminium
- Large espace de nettoyage entre lame et corps de la trancheuse
- Composants extractibles pour faciliter le nettoyage : plateau porte-produits, surplateau, déflecteur de tranche et crémaillère
- Aiguiseur extractible

FR

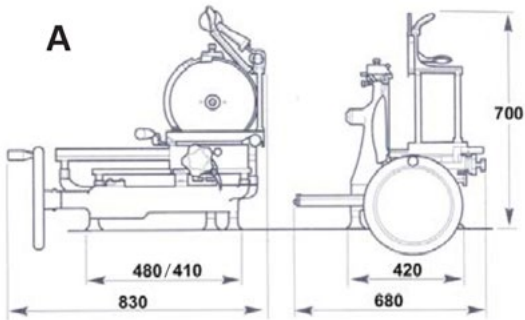
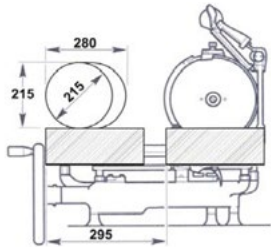
- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Schnelles Vorschubsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- Die Füße können in zwei verschiedenen Positionen reguliert werden
- Restehalter aus Edelstahl
- Schneidgutplatte und Oberplatte aus Aluminium
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Körper der Aufschnittmaschine für eine bessere Reinigung
- Abnehmbare Komponenten für eine bessere Reinigung: Schneidgutplatte, Oberplatte und Restehalter
- Abnehmbarer Schleifapparat

DE

- IT Colori: rosso e nero  
Disponibile su richiesta: volano fiorato; piedistallo
- EN Colours: red and black  
Available upon request: flower flywheel; stand
- FR Couleurs : rouge et noir  
Disponible sur demande : volant en forme de fleur; socle
- DE Farben: rot und schwarz  
Auf Anfrage erhältlich: Blütenverziertes Schwungrad, Sockel



# VOLANO HERITAGE



|          | Ø Lama<br>Ø Blade<br>Ø Lame<br>Ø Messer | Spessore taglio<br>Cut thickness<br>Épaisseur de coupe<br>Schnittbreite | Peso netto<br>Net weight<br>Poids net<br>Nettogewicht | Dimensione imballo<br>Packaging dimensions<br>Dim. emballage<br>Verpack. abmessungen | Piedistallo<br>Stand<br>Socle<br>Sockel | Imballo piedistallo<br>Stand packaging<br>Emballage Socle<br>Sockel Verpack. |
|----------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|          | mm                                      | mm                                                                      | kg                                                    | cm - kg                                                                              | cm - kg                                 | cm - kg                                                                      |
| HERITAGE | 319                                     | 0 - 1,5                                                                 | 53                                                    | 86x79x66h - 65                                                                       | 58x58x78h - 45                          | 70x73x100h - 76                                                              |

- Affettatrice manuale a volano
- Spostamento micrometrico del carrello
- Maniglia ripiegabile
- Sistema di avanzamento rapido del piatto
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Piedini regolabili in 2 diverse posizioni
- Componenti in acciaio inox: piatto portamerce, sovrapiatto, parafetta, cremagliera e pressamerce
- Ampio spazio di pulizia tra lama e corpo dell'affettatrice
- Componenti asportabili per facilitare la pulizia: piatto portamerce, sovrapiatto, parafetta, cremagliera e pressamerce
- Affilatoio e mole asportabili

IT

- Manual flywheel slicer
- Micrometric carriage movement
- Foldable handle
- Rapid table advance mechanism system
- Built-in sharpener with coordinated wheel activation
- Feet can be adjusted in 2 different positions
- Stainless steel components: meat table, overplate, slice deflector, rack and product press holder
- Ample space for cleaning between the blade and the sharpener body
- Easily removable components for cleaning: meat table, overplate, slice deflector, rack and product press holder
- Removable sharpener and wheel

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Déplacement micrométrique du chariot
- Poignée repliable
- Système d'avancement rapide du plateau
- Aiguisoir intégré avec actionnement coordonné des meules
- Pieds réglables en 2 positions différentes
- Composants en acier inox: plateau porte-produits, surplateau, déflecteur de tranche, crémaillère et presse-produit
- Large espace de nettoyage entre lame et corps de la trancheuse
- Composants extractibles en acier inox : plateau porte-produits, surplateau, déflecteur de tranche, crémaillère et presse-produit
- Aiguisoir et meules extractibles

FR

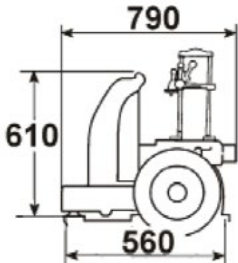
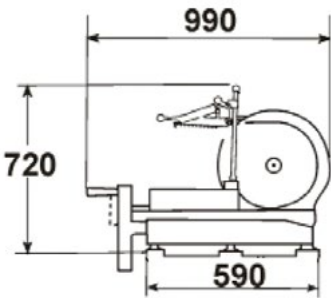
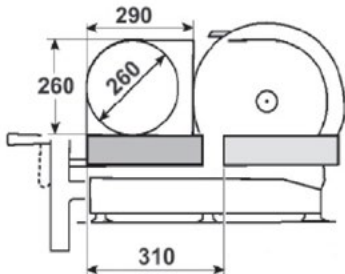
- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Mikrometrische Schlittenverschiebung
- Ausklappbarer Griff
- Schnelles Vorschubsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben
- Die Füße können in zwei verschiedenen Positionen reguliert werden
- Edelstahlkomponenten: Schneidgutplatte, Oberplatte, Restehalter, Zahnstange und Anschlagplatte
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Körper der Aufschnittmaschine für eine bessere Reinigung
- Abnehmbare Komponenten für eine bessere Reinigung: Schneidgutplatte, Oberplatte, Restehalter, Zahnstange und Anschlagplatte
- Schleifapparat und Schleifscheiben abnehmbar

DE

- IT Colori: rosso e nero  
Disponibile su richiesta: volano fiorato; piedistallo
- EN Colours: red and black  
Available upon request: flower flywheel; stand
- FR Couleurs : rouge et noir  
Disponibile sur demande : volant en forme de fleur; socle
- DE Farben: rot und schwarz  
Auf Anfrage erhältlich: Blütenverziertes Schwungrad, Sockel



# VOLANO S37



|     | Ø Lama<br>Ø Blade<br>Ø Lame<br>Ø Messer | Spessore taglio<br>Cut thickness<br>Épaisseur de coupe<br>Schnittbreite | Peso netto<br>Net weight<br>Poids net<br>Nettogewicht | Dimensione imballo<br>Packaging dimensions<br>Dim. emballage<br>Verpack. abmessungen | Piedistallo<br>Stand<br>Socle<br>Sockel | Imballo piedistallo<br>Stand packaging<br>Emballage Socle<br>Sockel Verpack. |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|     | mm                                      | mm                                                                      | kg                                                    | cm - kg                                                                              | cm - kg                                 | cm - kg                                                                      |
| S37 | 370                                     | 0 - 4                                                                   | 80                                                    | 110x110x118h - 180                                                                   | 57x62x87h - 53                          | 74x80x95h - 76                                                               |

- Affettatrice manuale a volano
- Design innovativo e verniciatura a forno
- Volano pieno
- Trasmissione a catena
- Affilatoio incorporato asportabile
- Parafetta e sovrapiatto asportabili per facilitare la pulizia
- Maniglia volano in acciaio inox a scomparsa
- Particolari a contatto con il prodotto da affettare in acciaio inox
- Facilità di pulizia

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel

IT

- Manual flywheel slicer
- Innovative design and oven-painted
- Full flywheel
- Chain transmission
- Built-in, removable sharpener
- Removable slice deflector and overplate for easier cleaning
- Stainless steel retractable flywheel handle
- Parts in contact with product to be cut built of stainless steel
- Easy to clean

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Design innovant et peinture au four
- Volant plein
- Transmission à chaîne
- Aiguiseur intégré extractible
- Déflecteur de tranche et surplateau extractibles pour faciliter le nettoyage
- Poignée volant en acier inox escamotable
- Éléments en contact avec le produit à trancher en acier inox
- Facilité de nettoyage

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Innovatives Design und Einbrennlackierung
- Volles Schwungrad
- Kettenantrieb
- Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
- Restehalter und Oberplatte sind zur Vereinfachung der Reinigung abnehmbar
- Griff des Schwungrads versenkbar und aus Edelstahl
- Einzelteile, die mit dem zu schneidenden Produkt in Berührung sind, aus Edelstahl
- Einfache Reinigung

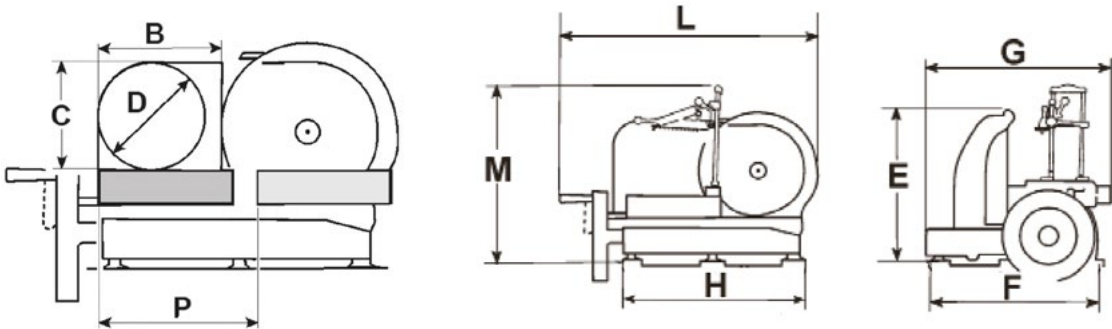
DE



# VOLANO S9M



CE



|     | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   | M   | P   |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  |
| S9M | 290 | 260 | 260 | 610 | 560 | 790 | 590 | 990 | 720 | 310 |

|     | Ø Lama<br>Ø Blade<br>Ø Lame<br>Ø Messer | Spessore taglio<br>Cut thickness<br>Épaisseur de coupe<br>Schnittbreite | Peso netto<br>Net weight<br>Poids net | Potenza motore<br>Motor rating<br>Puissance moteur<br>Motorleistung | Specifiche elettriche<br>Electrical specifications<br>Caractéristiques électriques<br>Elektrische Eigenschaften | Dimensione imballo<br>Packaging dimensions<br>Dim. emballage<br>Verpack. abmessungen | Piedistallo<br>Stand<br>Socle<br>Sockel | Imballo piedistallo<br>Stand packaging<br>Emballage Socle<br>Sockel Verpack. |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|     | mm                                      | mm                                                                      | kg                                    | kW                                                                  | V - Hz                                                                                                          | cm - kg                                                                              | cm - kg                                 | cm - kg                                                                      |
| S9M | 370                                     | 0 - 7                                                                   | 128                                   | 0,75                                                                | 230/50/1<br>400/50/3                                                                                            | 110x110x118h - 228                                                                   | 57x62x87h - 53                          | 74x80x95h - 76                                                               |

- Affettatrice professionale a volano, utilizzabile in modalità automatica o semiautomatica
- Design innovativo e verniciatura a forno
- Volano pieno
- Tecnologia avanzata basata su microprocessori
- Possibilità di utilizzo in modalità semi-automatica
- Monitoraggio automatico di ogni parte dell'affettatrice
- Allontanamento automatico del piatto portamerce dalla lama durante la corsa di ritorno
- Maniglia volano in acciaio inox a scomparsa
- Particolari a contatto con il prodotto da affettare in acciaio inox
- Pannello comandi con elevata protezione all'umidità

IT

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Professional flywheel meat slicer, usable in automatic or semi-automatic mode
- Innovative design and oven-painted
- Full flywheel
- Advanced microprocessor-based technology
- Can be used in semi-automatic mode
- Automatic monitoring of all slicer parts
- Meat tables automatically moves away from the blade during the return stroke
- Stainless steel retractable flywheel handle
- Parts in contact with product to be cut built of stainless steel
- Control panel with high moisture protection

EN

- Trancheuse professionnelle à volant, utilisable en modalit  automatique ou semi-automatique
- Design innovant et peinture au four
- Volant plein
- Technologie avancée basée sur micro-processeurs
- Possibilit  d'utilisation en modalit  semi-automatique
- Contrôle automatique de chaque partie de la trancheuse
-  loignement automatique du plateau porte-produits de la lame durant la course de retour
- Poignée volant en acier inox escamotable
-  l ments en contact avec le produit à trancher en acier inox
- Panneau de commandes avec protection élevée contre l'humidité

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit Schwungrad, automatisch oder halbautomatisch verwendbar
- Innovatives Design und Einbrennlackierung
- Volles Schwungrad
- Hochmoderne Technologie auf der Basis von Mikroprozessoren
- Möglichkeit zur halbautomatischen Verwendung
- Automatische Überwachung aller Teile der Aufschnittmaschine
- Automatische Entfernung der Schneidgutplatte vom Messer während der Rückkehr
- Griff des Schwungrads versenkbar und aus Edelstahl
- Einzelteile, die mit dem zu schneidenden Produkt in Berührung sind, aus Edelstahl
- Bedientafel mit einem hohen Feuchtigkeitsschutz

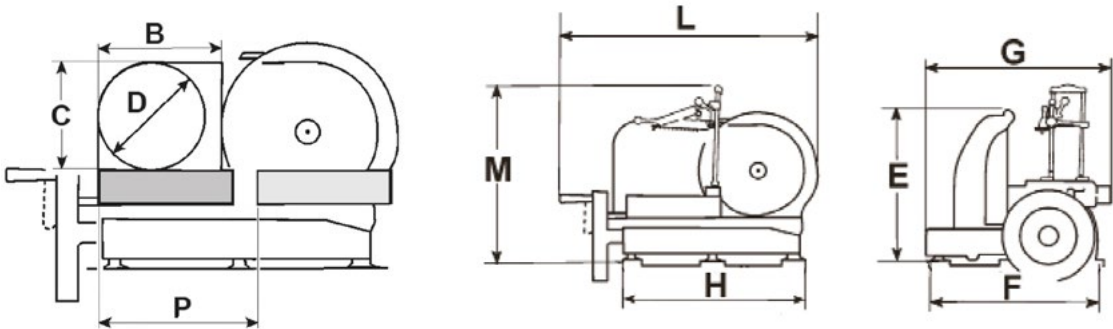
DE



# VOLANO SE9 37E



CE



|         | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   | M   | P   |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|         | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  |
| SE9 37E | 290 | 260 | 260 | 610 | 560 | 790 | 590 | 990 | 720 | 310 |

|         | Ø Lama<br>Ø Blade<br>Ø Lame<br>Ø Messer | Spessore taglio<br>Cut thickness<br>Épaisseur de coupe<br>Schnittbreite | Peso netto<br>Net weight<br>Poids net<br>Nettogewicht | Potenza motore<br>Motor rating<br>Puissance moteur<br>Motorleistung | Specifiche elettriche<br>Electrical specifications<br>Caractéristiques électriques<br>Elektrische Eigenschaften | Dimensione imballo<br>Packaging dimensions<br>Dim. emballage<br>Verpack. abmessungen | Piedistallo<br>Stand<br>Socle<br>Sockel | Imballo piedistallo<br>Stand packaging<br>Emballage Socle<br>Sockel Verpack. |
|---------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|         | mm                                      | mm                                                                      | kg                                                    | kW                                                                  | V - Hz                                                                                                          | cm - kg                                                                              | cm - kg                                 | cm - kg                                                                      |
| SE9 37E | 370                                     | 0 - 7                                                                   | 138                                                   | 0,75                                                                | 230/50/1                                                                                                        | 110x110x118h - 238                                                                   | 57x62x87h - 53                          | 74x80x95h - 76                                                               |

- Affettatrice professionale a volano, utilizzabile in modalità automatica o semiautomatica
- Design innovativo e verniciatura a forno
- Volano pieno
- Tecnologia avanzata basata su microprocessori
- Monitoraggio automatico di ogni parte dell'affettatrice
- Allontanamento automatico del piatto portamerce dalla lama durante la corsa di ritorno
- Altissima precisione nel taglio
- Manopola volano in acciaio inox a scomparsa
- Particolari a contatto con il prodotto da affettare in acciaio inox
- Pannello comandi con elevata protezione all'umidità

IT

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Professional flywheel meat slicer, usable in automatic or semi-automatic mode
- Innovative design and oven-painted
- Full flywheel
- Advanced microprocessor-based technology
- Automatic monitoring of all slicer parts
- Meat tables automatically moves away from the blade during the return stroke
- Very high cutting precision
- Stainless steel retractable flywheel knob
- Parts in contact with product to be cut built of stainless steel
- Control panel with high moisture protection

EN

- Trancheuse professionnelle à volant, utilisable en modalit   automatique ou semi-automatique
- Design innovant et peinture au four
- Volant plein
- Technologie avancée basée sur micro-processeurs
- Contrôle automatique de chaque partie de la trancheuse
-   loignement automatique du plateau porte-produits par rapport à la lame durant la course de retour
- Très haute précision dans la coupe
- Bouton volant en acier inox escamotable
-   l  ments en contact avec le produit à trancher en acier inox
- Panneau de commandes avec protection élevée contre l'humidité

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit Schwungrad, automatisch oder halbautomatisch verwendbar
- Innovatives Design und Einbrennlackierung
- Volles Schwungrad
- Hochmoderne Technologie auf der Basis von Mikroprozessoren
- Automatische Überwachung aller Teile der Aufschnittmaschine
- Automatische Entfernung der Schneidgutplatte vom Messer während der Rückkehr
- Sehr hohe Schneidpr  zision
- Drehknopf des Schwungrads versenkbar und aus Edelstahl
- Einzelteile, die mit dem zu schneidenden Produkt in Berührung sind, aus Edelstahl
- Bedientafel mit einem hohen Feuchtigkeitsschutz

DE





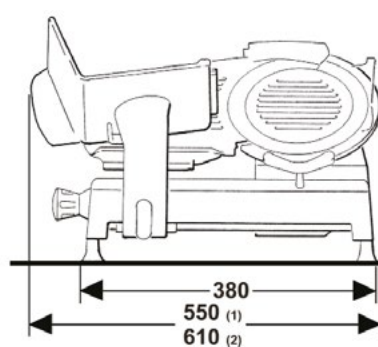
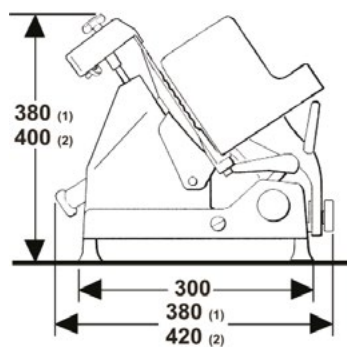


ELECTRIC

ELECTRIC SLICERS

# VS25-VS30

ELECTRIC



Capacità di taglio circolare  
Circular cutting capacity  
Capacité de découpe circulaire  
Schnittleistung (rund)  
Capacità di taglio rettangolare  
Rectangular cutting capacity  
Capacité de découpe rectangulaire  
Schnittleistung (rechteckig)

Ø Lama  
Ø Blade  
Ø lame  
Ø Messer

Spessore taglio  
Cut thickness  
Épaisseur de coupe  
Schnittbreite

Peso netto  
Net weight  
Poids net  
Nettogewicht

Potenza motore  
Motor rating  
Puissance moteur  
Motorleistung

Specifiche elettriche  
Electrical specifications  
Caractéristiques électriques  
Elektrische Eigenschaften

|      | mm  | mm      | mm  | mm     | kg | kW   | V - Hz |
|------|-----|---------|-----|--------|----|------|--------|
| VS25 | 165 | 210X125 | 250 | 0 - 14 | 17 | 0,20 | 120/60 |
| VS30 | 200 | 210X160 | 300 | 0 - 14 | 20 | 0,20 | 120/60 |

- Affettatrice professionale dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia arresto con LED luminoso
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, pressamerce in alluminio, parafetta INOX
- Lama inclinata a 45°
- Affilatoio incorporato e asportabile
- Trattamento anodico di finitura
- Particolari rossi
- Protezione al piatto in Polimero tecnico trasparente
- Componenti di massima affidabilità

IT

- Professional, compact size slicer
- Start/stop switches with LED indicator
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, aluminium product press holder, stainless steel slice deflector
- 45° inclined blade
- Built-in, removable sharpener
- Anodic coating treatment
- Red parts
- Clear technical polymer table guard
- Highly reliable components

EN

- Trancheuse professionnelle aux dimensions compactes
- Interrupteur marche arrêt avec LED lumineuse
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, presse-produit en aluminium, déflecteur de tranche INOX
- Lame inclinée à 45°
- Aiguiseur intégré et extractible
- Traitement anodique de finition
- Éléments rouges
- Protection du plateau en Polymère technique transparent
- Composants de fiabilité maximale

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
- Ein-/Ausschalttaste mit LED-Anzeige
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium, Restehalter Edelstahl
- Messer mit 45°-Neigung
- Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
- Anodische Oberflächenoxydation
- Rote Elemente
- Schutz an der Platte aus transparentem technischem Polymer
- Extrem zuverlässige Komponenten

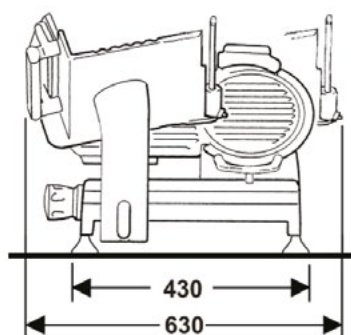
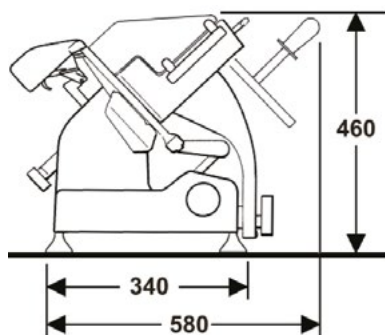
DE



ELECTRIC

# GL30

ELECTRIC



Capacità di taglio circolare  
Circular cutting capacity  
Capacité de découpe circulaire  
Schnittleistung (rund)  
Capacità di taglio rettangolare  
Rectangular cutting capacity  
Capacité de découpe rectangulaire  
Schnittleistung (rechteckig)

Ø Lama  
Ø Blade  
Ø Lame  
Ø Messer

Spessore taglio  
Cut thickness  
Épaisseur de coupe  
Schnittbreite

Peso netto  
Net weight  
Poids net  
Nettogewicht

Potenza motore  
Motor rating  
Puissance moteur  
Motorleistung

Specifiche elettriche  
Electrical specifications  
Caractéristiques électriques  
Elektrische Eigenschaften

|      | mm  | mm      | mm  | mm     | kg | kW        | V - Hz |
|------|-----|---------|-----|--------|----|-----------|--------|
| GL30 | 200 | 210X170 | 300 | 0 - 14 | 25 | 0,25-0,30 | 120/60 |

- Affettatrice professionale dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia arresto con LED indicatore
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, pressamerce in alluminio, parafetta INOX
- Lama inclinata a 45°
- Affilatoio incorporato e asportabile
- Particolari rossi
- Protezione al piatto in Polimero tecnico
- Estrema versatilità

IT

- Professional, compact size slicer
- Start/stop switches with LED indicator
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, aluminium product press holder, stainless steel slice deflector
- 45° inclined blade
- Built-in, removable sharpener
- Red parts
- Technical polymer table guard
- Extremely versatile

EN

- Trancheuse professionnelle aux dimensions compactes
- Interrupteur de marche arrêt avec LED indicateur
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, presse-produit en aluminium, déflecteur de tranche INOX
- lame inclinée à 45°
- Aiguiseur intégré et extractible
- Éléments rouges
- Protection du plateau en Polymère technique
- Versatilité extrême

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
- Ein-/Ausschalttaste mit LED-Anzeige
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium, Restehalter Edelstahl
- Messer mit 45°-Neigung
- Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
- Rote Elemente
- Schutz an der Platte aus technischem Polymer
- Extreme Vielseitigkeit

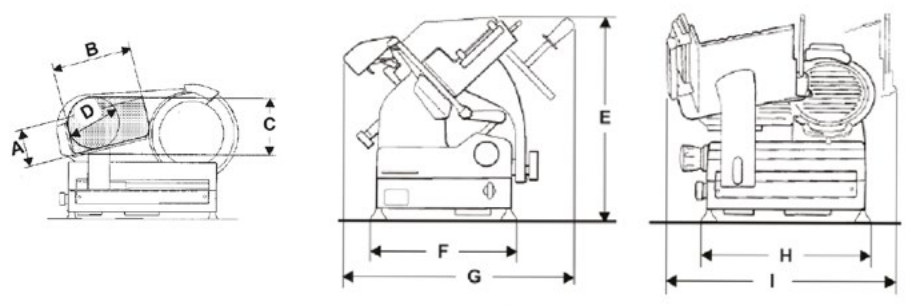
DE



ELECTRIC

# GL30 AUTO

ELECTRIC



|       | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | I   | Ø Lama<br>Ø Blade<br>Ø Lame<br>Ø Messer | Spessore taglio<br>Cut thickness<br>Épaisseur de coupe<br>Schnittbreite | Peso netto<br>Net weight<br>Poids net<br>Nettogewicht | Potenza motore<br>Motor rating<br>Puissance moteur<br>Motorleistung | Specifiche elettriche<br>Electrical specifications<br>Caractéristiques électriques<br>Elektrische Eigenschaften |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm                                      | mm                                                                      | kg                                                    | kW                                                                  | V - Hz                                                                                                          |
| GL30A | 165 | 220 | 225 | 200 | 530 | 340 | 550 | 430 | 640 | 300                                     | 0 - 14                                                                  | 41                                                    | 0,40                                                                | 120/60                                                                                                          |

- Affettatrice professionale automatica dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia/arresto con indicatore luminoso
- Oliatore barra scorrimento
- Motore taglio e motore carrello separati
- Affilatoio incorporato
- Protezione mobile della lama per evitare contatti accidentali
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox, pressamerce in alluminio
- Anello paralama esterno fisso
- Ritorno automatico del carrello verso l'operatore a fine lavoro
- Blocco vela con regolatore spessore fetta su 0

IT

- Professional, compact automatic slicer
- Start/stop switches with indicator light
- Lubricating point for sliding bar
- Separate cutting and carriage motors
- Built-in sharpener
- Mobile blade guard to prevent accidental contact
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector, aluminium product press holder
- Fixed outer blade cover ring
- Automatic carriage return toward operator at the end of work
- Thickness gauge plate lock with slice thickness adjuster on 0

EN

- Trancheuse professionnelle automatique aux dimensions compactes
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux
- Graisseur barre coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguiseur intégré
- Protection mobile de la lame pour éviter tout contact accidentel
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, déflecteur de tranche inox, presse-produit en aluminium
- Anneau couvre-lame externe fixe
- Retour automatique du chariot vers l'opérateur en fin de travail
- Blocage de la voile avec régulateur d'épaisseur de la tranche sur 0

FR

- Professionelle automatische Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
- Ein-/Ausschalttaste mit Leuchtanzeige
- Öler Gleitstangen
- Schneidemotor und Wagenmotor getrennt
- Integrierter Schleifapparat
- Beweglicher Messerschutz zur Vermeidung zufälliger Berührungen
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Restehalter aus Edelstahl, Anschlagplatte aus Aluminium
- Feststehender externer Messerschutzring
- Automatische Rückkehr des Wagens zum Bediener am Ende der Arbeit
- Blattblockierung bei Reglerknopf der Schnittdicke auf 0

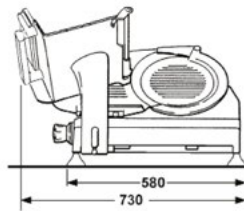
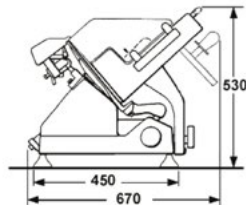
DE



ELECTRIC

# C33

ELECTRIC



C33

|     | Ø Lama<br>Ø Blade<br>Ø Lame<br>Ø Messer | Spessore taglio<br>Cut thickness<br>Epaisseur de coupe<br>Schnittbreite | Peso netto<br>Net weight<br>Nettogewicht | Capacità di taglio (rett.)<br>Cutting capacity (rect.)<br>Capacité de découpe (rect.)<br>Schnittleistung (rechteckig) | Capacità di taglio (circ.)<br>Cutting capacity (circ.)<br>Capacité de découpe (circ.)<br>Schnittleistung (rund) | Potenza motore<br>Motor rating<br>Puissance moteur<br>Motorleistung | Specifiche elettriche<br>Electrical specifications<br>Caractéristiques électriques<br>Elektrische Eigenschaften |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | mm                                      | mm                                                                      | kg                                       | mm                                                                                                                    | mm                                                                                                              | kW                                                                  | V - Hz                                                                                                          |
| C33 | 330                                     | 0 - 25                                                                  | 43                                       | 280X170h                                                                                                              | 240                                                                                                             | 0,30<br>0,35                                                        | 120/60                                                                                                          |

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Trasmissione ad INGRANAGGI
- Interruttori marcia e arresto con LED luminoso
- Manopola a regolazione millimetrica PROGRESSIVA
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, parafetta inox, piatto portamerce e pressamerce in alluminio
- LAMA in acciaio 100cr6 cromato e temperato (8-11 um)
- AFFILATOIO incorporato con azionamento coordinato delle mole (affilatura e sbavatura contemporanee)
- DISPOSITIVO oliatore barra di scorrimento

IT

- Professional gravity electric slicer
- GEAR transmission
- Start/stop switches with lit LED indicator
- PROGRESSIVE millimetre adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder
- Chromed and tempered 100cr6 steel BLADE (8-11 um)
- Built-in SHARPENER with coordinated spring activation (simultaneous sharpening and deburring)
- Lubricating point DEVICE for sliding bar

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Transmission à ENGRENAGES
- Interrupteur marche et arrêt avec LED lumineuse
- Bouton de réglage millimétrique PROGRESSIF
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit en aluminium et déflecteur de tranche INOX
- LAME en acier 100cr6 chromé et trempé (8-11 um)
- AIGUISOIR intégré avec actionnement coordonné des meules (aiguisage et ébarbage simultanés)
- DISPOSITIF graisseur barre de coulissement

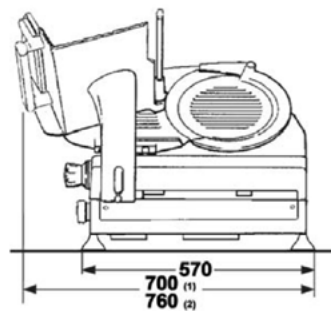
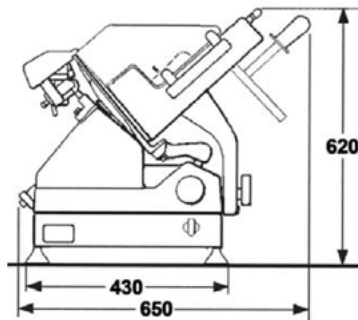
FR

- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- ZAHNRADGETRIEBE
- Ein- und Ausschalttasten mit Leucht-LED
- STUFENLOS einstellbarer Reglerknopf zur millimetergenauen Einstellung
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium und Edelstahl-Resthalter
- MESSER aus Stahl 100cr6 verchromt und gehärtet (8-11 um)
- Integrierter SCHLEIFAPPARAT mit koordinierter Betätigung der Schleifscheiben (gleichzeitiges Schleifen und Entgraten)
- Gleitstangen-Öler

DE

# CX MATIC 33

ELECTRIC



| Ø Lama<br>Ø Blade<br>Ø Lame<br>Ø Messer | Spessore taglio<br>Cut thickness<br>Épaisseur de coupe<br>Schnittbreite | Peso netto<br>Net weight<br>Poids net<br>Nettogewicht | Capacità di taglio (rett.)<br>Cutting capacity (rect.)<br>Capacité de découpe (rect.)<br>Schnittleistung (rechteckig) | Capacità di taglio (circ.)<br>Cutting capacity (circ.)<br>Capacité de découpe (circ.)<br>Schnittleistung (rund) | Potenza motore<br>Motor rating<br>Puissance moteur<br>Motorleistung | Specifiche elettriche<br>Electrical specifications<br>Caractéristiques électriques<br>Elektrische Eigenschaften |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| mm                                      | mm                                                                      | kg                                                    | mm                                                                                                                    | mm                                                                                                              | kW                                                                  | V - Hz                                                                                                          |

|             |     |        |    |          |     |      |        |
|-------------|-----|--------|----|----------|-----|------|--------|
| CX MATIC 33 | 330 | 0 - 14 | 59 | 260x170h | 235 | 0,45 | 120/60 |
|-------------|-----|--------|----|----------|-----|------|--------|

- Affettatrice elettrica professionale automatica a gravità
- Trasmissione silenziosa ad ingranaggi
- Dispositivo oliatore barra scorrimento
- Motore taglio e motore carrello separati
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafeffa inox e pressamerce in alluminio
- Anello paralama esterno fisso
- Ritorno automatico del carrello verso l'operatore a fine lavoro
- Blocco vela con regolatore spessore fetta su 0

IT

- Professional automatic gravity electric slicer
- Silent gear transmission
- Lubricating point device for sliding bar
- Separate cutting and carriage motors
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder
- Fixed outer blade cover ring
- Automatic carriage return toward operator at the end of work
- Thickness gauge plate lock with slice thickness adjuster on 0

EN

- Trancheuse électrique professionnelle automatique à gravité
- Transmission silencieuse à engrenages
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium
- Anneau couvre-lame externe fixe
- Retour automatique du chariot vers l'opérateur en fin de travail
- Blocage de la voile avec régulateur d'épaisseur de la tranche sur 0

FR

- Elektrische automatische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Gleitstangen-Öler
- Schneide- und Schlittenmotor getrennt
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung : Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Resthalter und Anschlagplatte aus Aluminium
- Äußerer Sicherheitsring des Messers feststehend
- Automatische Rückkehr des Schlittens zum Bediener nach beendeter Arbeit
- Blockierung der Anschlagplatte mit Schnittdickenregler auf 0

DE



ELECTRIC





FOOD PRO

FOOD PROCESSING

# INT 90E - IM4

INTENERITRICE TAGLIASTRISCE / TENDERISER STRIP CUTTING MACHINE /STREIFENSCHNEIDER UND MÜRBER / ATTENDRISSEUR ET COUPE-VIANDE

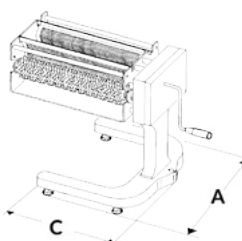
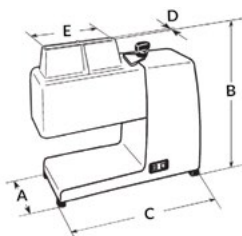


IT - Inteneritrice professionale, costruita in alluminio anodizzato e acciaio inox. Potente motore a corrente alternata, completamente ermetico e con sistema di raffreddamento a flusso d'aria forzata. Riduttore di ingranaggi a bagno d'olio.

EN - Professional tenderiser made of anodised aluminium and stainless steel. Power AC motor, completely airtight and equipped with a forced air flow cooling system. Oil bath gear reducer.

FR - Attendrisseur professionnel, construit en aluminium anodisé et acier inox. Moteur puissant à courant alternatif, entièrement hermétique et avec système de refroidissement à flux d'air forcé. Réducteur d'engrenages à bain d'huile.

DE - Professioneller Mürber aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl. Leistungsstarker Drehstrommotor, vollkommen hermetisch und mit einem Kühlsystem mit Zwangsluftstrom. Ölbadgetriebe.



|         | A   | B   | C   | D  | E   |
|---------|-----|-----|-----|----|-----|
|         | mm  | mm  | mm  | mm | mm  |
| INT 90E | 200 | 440 | 450 | 20 | 180 |
| IM 4    | 270 |     | 330 |    |     |

|         | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Spannung | Alimentazione<br>Power source<br>Alimentation<br>Betriebsspannung | Velocità<br>Speed<br>Vitesse<br>Schnell | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht |
|---------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|
|         | W                                         | Volt                                                              | kg/h                                    | kg                                 |
| INT 90E | 400                                       | 120/60                                                            | 20cm/sec.                               | 23                                 |

# FP 35 - 50

## CUTTER / CUTTER / CUTTER / CUTTER

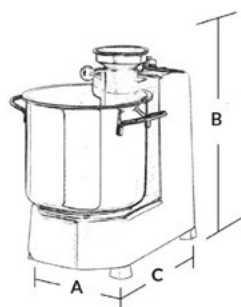


IT - Strumento professionale per tritare, impastare ed omogeneizzare qualsiasi prodotto. Recipiente con interno arrotondato per una facile pulizia, fondo termico per l'utilizzo diretto sul fuoco. Recipiente e gruppo di taglio in acciaio inox. Coperchio trasparente in plexiglas, dotato di apertura.

EN - Professional tool for mincing, kneading and homogenising all types of products. Container with rounded interior for easy cleaning and a thermal bottom for use directly on flames. Stainless steel container and cutting unit. Clear Plexiglas cover equipped with opening.

FR - Instrument professionnel pour hacher, pétrir et homogénéiser tout produit. Récipient avec intérieur arrondi pour un nettoyage facile, fond thermique pour une utilisation directe sur le feu. Récipient et groupe de coupe en acier inox. Couverture transparente en plexiglas, doté d'une ouverture.

DE - Professionelles Gerät zum Hacken, Mischen und Homogenisieren jeglicher Produktarten. Der Behälter ist für eine einfache Reinigung innen abgerundet und hat einen Thermoboden, um auch direkt auf dem Herd verwendet werden zu können. Behälter und Schneidesatz aus Edelstahl. Transparente Plexiglas-Abdeckung mit Öffnung.



|       | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Spannung | Alimentazione<br>Power source<br>Alimentation<br>Betriebsspannung | Capacità (l)<br>Capacity (l)<br>Capacité (l)<br>Kapazität (l) | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht | A   | B   | C   |
|-------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|-----|-----|
|       | W                                         | Volt                                                              | kg/h                                                          | kg                                 | mm  | mm  | mm  |
| FP 35 | 400                                       | 120/60                                                            | 3,5                                                           | 12                                 | 190 | 280 | 290 |
| FP 50 | 400                                       | 120/60                                                            | 5                                                             | 13                                 | 200 | 280 | 360 |

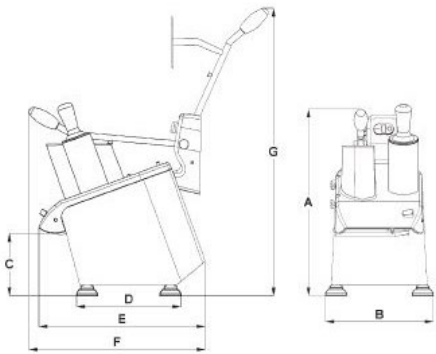
# EXPERT 205

TAGLIAVERDURE / VEGETABLE CUTTER /  
COUPE-LÉGUMES / GEMÜSESCHNEIDER



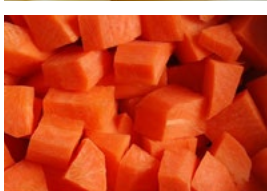
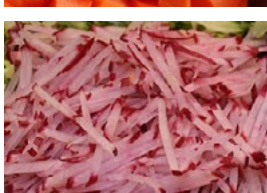
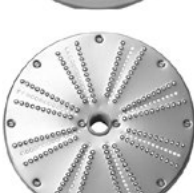
FOOD PRO

- IT - Tagliaverdure professionale dotato di dischi specifici per qualsiasi forma di taglio e di alimentatore circolare per verdure di forma allungata.
- EN - Professional vegetable cutters equipped with special discs for any shape of cut and circular feeding device for elongated shape vegetables.
- FR - Coupe-légumes professionnel doté de disques spécifiques pour toute forme de coupe et d'une bouche circulaire pour des légumes de forme allongée.
- DE - Professioneller Gemüseschneider mit formspezifischen Scheiben und runder Einfüllöffnung für längliche Gemüsesorten.



|            | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Spannung | Alimentazione<br>Power source<br>Alimentation<br>Betriebsspannung | Produzione oraria<br>Output/h.<br>Débit/h.<br>Leistung/h. | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   |
|------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|            | W                                         | Volt                                                              | kg/h                                                      | kg                                 | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  |
| EXPERT 205 | 800                                       | 120/60                                                            | 200-300                                                   | 25                                 | 480 | 250 | 175 | 270 | 490 | 490 | 830 |

# Expert 205

|                                                                                     | Disco/Disc                                                          | Modello/Model | Dimensione/Size (mm)                               |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Disco per affettare<br><i>Slicing disc</i>                          | E1            | 1                                                  |    |
|                                                                                     |                                                                     | E2            | 2                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | E3            | 3                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | E4            | 4                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | E6            | 6                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | E8            | 9                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | E10           | 10                                                 |                                                                                       |
|    | Disco per taglio ondulato<br><i>Corrugated slicing disc</i>         | E3 Ond        | 3                                                  |    |
|                                                                                     |                                                                     | E4 Ond        | 4                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | E6 Ond        | 6                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | E8 Ond        | 8                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | E10 Ond       | 10                                                 |                                                                                       |
|    | Disco per ottenere listelli<br><i>Disc for chips</i>                | B6            | 6                                                  |    |
|                                                                                     |                                                                     | B8            | 8                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | B10           | 10                                                 |                                                                                       |
|   | Disco per ottenere cubetti<br><i>Disc for cubes</i>                 | D 8x8         | 8X8                                                |   |
|                                                                                     |                                                                     | D 10X10       | 10X10                                              |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | D 12X12       | 12X12                                              |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | D 16X16       | 16X16                                              |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | D 20X20       | 20X20                                              |                                                                                       |
|  | Disco per ottenere bastoncino curvo<br><i>Disc for curved chips</i> | H 2,5         | 2,5                                                |  |
|                                                                                     |                                                                     | H 4           | 4                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | H 6           | 6                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | H 8           | 8                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | H 10          | 10                                                 |                                                                                       |
|  | Disco per affettare<br><i>Disc with curved blade</i>                | S 1           | 6                                                  |  |
|                                                                                     |                                                                     | S 2           | 8                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | B 10          | 10                                                 |                                                                                       |
|  | Disco per grattugiare<br><i>Grating disc</i>                        | V             |                                                    |  |
|  | Disco per sfilacciare<br><i>Shredding disc</i>                      | Z 2           | 2                                                  |  |
|                                                                                     |                                                                     | Z 3           | 3                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | Z 4           | 4                                                  |                                                                                       |
|                                                                                     |                                                                     | Z 7           | 7                                                  |                                                                                       |
|  | Disco espulsore<br><i>Ejector disc</i>                              |               | Rastrelliera per 12 dischi<br><i>12 discs rack</i> |  |

# BG 80E

MACINAPANE / BREAD GRINDER /  
MOULIN À CHAPELURE / BROTREIBE

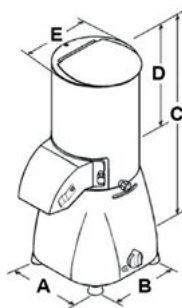


IT - Macinapane verticale costruito per panifici, ideale per ristoranti. Struttura in acciaio inox e alluminio anodizzato, completamente smontabile per una pulizia semplice e veloce.

EN - Vertical bread grinder built for bakeries, perfect for restaurants. Stainless steel and anodised aluminium structure, can be fully dismantled for easy, fast cleaning.

FR - Moulin à chapelure vertical construit pour pains, idéal pour les restaurants. Structure en acier inox et aluminium anodisé, entièrement démontable pour un nettoyage simple et rapide.

DE - Senkrechte Brotreibe für Bäckereien, ideal auch für Restaurants. Struktur aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium, kann für eine einfache und schnelle Reinigung ganz ausgebaut werden.



|        | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Spannung | Alimentazione<br>Power source<br>Alimentation<br>Betriebsspannung | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht | A   | B   | C   | D   | E   |
|--------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
|        | W                                         | Volt                                                              | kg                                 | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  |
| BG 80E | 850<br>900                                | 120/60                                                            | 17                                 | 250 | 250 | 580 | 300 | 205 |

# TS 8E - TL 12E

TRITACARNE / MEAT MINCER /  
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

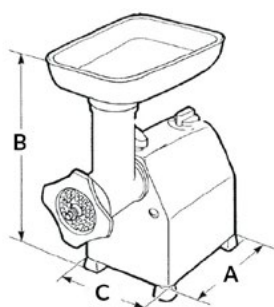


IT - Tritacarne professionali ideali per piccoli ristoranti e trattorie. Corpo in lega di alluminio anodizzato; tramoggia, piastra e coltello in acciaio inox. Dotati di dispositivo di inversione di marcia, salvamotore (nella versione monofase) e dispositivo di sicurezza termico.

EN - Professional meat mincers perfect for small restaurants and trattorias. Anodised aluminium alloy body, stainless steel hopper, plate and blade. Equipped with reversing device, motor protection switch (single-phase versions) and thermal safety device.

FR - Hachoirs à viande professionnels, idéaux pour les petits restaurants et auberges. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; trémie, plaque et couteau en acier inox. Dotés d'un dispositif d'inversion de marche, protection de moteur (dans la version monophasée) et dispositif de sécurité thermique.

DE - Profi-Fleischwölfe, ideal für kleine Restaurantbetriebe und Trattorias. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium, Trichter, Platte und Messer aus Edelstahl. Mit Umkehrvorrichtung, Motorschutz (in der Einphasen-Version) und thermischer Sicherheitsvorrichtung.



|        | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Spannung | Alimentazione<br>Power source<br>Alimentation<br>Betriebsspannung | Produzione oraria<br>Output/h.<br>Débit/h.<br>Leistung/h. | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht | A   | B   | C   |
|--------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|-----|-----|
|        | W                                         | Volt                                                              | kg/h                                                      | kg                                 | mm  | mm  | mm  |
| TS 8E  | 500<br>600                                | 120/60                                                            | 50/80                                                     | 13                                 | 210 | 380 | 170 |
| TL 12E | 500<br>600                                | 120/60                                                            | 100/120                                                   | 14                                 | 210 | 380 | 170 |

# TS 12E - TL 22E

TRITACARNE / MEAT MINCER /  
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

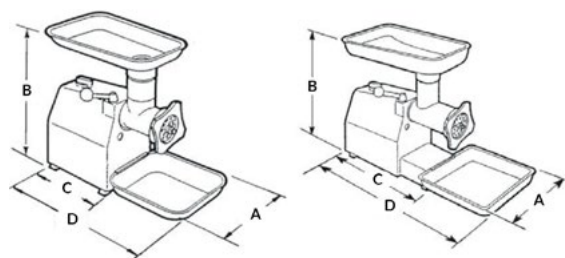


IT - Tritacarne professionali da banco perfetti per macellerie, supermercati e laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato; bocche in fusione di acciaio inox. Dotati di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body, cast stainless steel vents. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoirs à viande professionnels de comptoir, parfaits pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; bouches en fonte d'acier inox. Dotés d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf, perfekt für Fleischereien, Supermärkte und Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium; Öffnungen aus Edelstahlguß. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.



|        | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Spannung | Alimentazione<br>Power source<br>Alimentation<br>Betriebsspannung | Produzione oraria<br>Output/h.<br>Débit/h.<br>Leistung/h. | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht | A   | B   | C   | D   |
|--------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
|        | W                                         | Volt                                                              | kg/h                                                      | kg                                 | mm  | mm  | mm  | mm  |
| TS 12E | 750<br>1450                               | 120/60                                                            | 150/170                                                   | 22                                 | 220 | 430 | 250 | 490 |
| TL 22E | 750<br>1450                               | 120/60                                                            | 200/230                                                   | 24                                 | 220 | 430 | 360 | 220 |

# TS 22E

TRITACARNE / MEAT MINCER /  
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

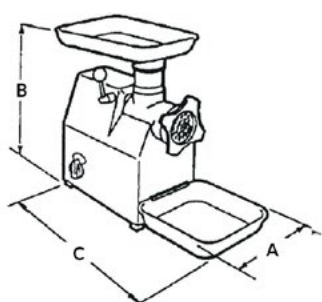


IT - Tritacarne professionale da banco realizzato per macellerie, supermercati, laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato. Dotato di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoir à viande professionnel de comptoir réalisé pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé. Doté d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.



|        | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Spannung | Alimentazione<br>Power source<br>Alimentation<br>Betriebsspannung | Produzione oraria<br>Output/h.<br>Débit/h.<br>Leistung/h. | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht | A   | B   | C   |
|--------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|-----|-----|
|        | W                                         | Volt                                                              | kg/h                                                      | kg                                 | mm  | mm  | mm  |
| TS 22E | 1100<br>1450                              | 120/60                                                            | 250/300                                                   | 32                                 | 230 | 470 | 670 |

# TS 32E

TRITACARNE / MEAT MINCER /  
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

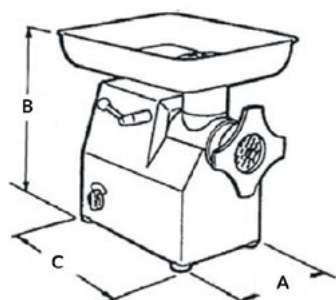


IT - Tritacarne professionale da banco realizzato per macellerie, supermercati, laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato; gruppo di macinazione in fusione di acciaio. Dotato di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body, cast stainless steel mincing unit. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoir à viande professionnel de comptoir réalisé pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; groupe de hachage en fonte d'acier inox. Doté d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium; Schneidsatz aus Edelstahlguß. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.



|        | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Spannung | Alimentazione<br>Power source<br>Alimentation<br>Betriebspannung | Produzione oraria<br>Output/h.<br>Débit/h.<br>Leistung/h. | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht | A   | B   | C   |
|--------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|-----|-----|
|        | W                                         | Volt                                                             | kg/h                                                      | kg                                 | mm  | mm  | mm  |
| TS 32E | 1800<br>3000                              | 120/60                                                           | >500                                                      | 68                                 | 270 | 600 | 440 |

IT - A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni.

EN - As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice.

FR - En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits , les spécifications techniques sont sujettes à des possibles variations.

DE - Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.

OMAS  
T. +1-786-409-7052  
Info@omas1949.com  
**www.omas1949.com**

