



Catálogo de la maquinaria de
PROCESAMIENTO DE CARNE
distribuida en España

Prensa hamburguesas



PREN.10 398 €

Diámetro hamburguesa: 10 cm
Ancho/Profundo/Alto:
175x370x500 mm
Peso: 5 kg

PREN.11 486 €

Diámetro hamburguesa: 13 cm
Ancho/Profundo/Alto:
175x420x530 mm
Peso: 5,5 kg



Partes en contacto con la carne en acero inox.



Estructura en aluminio anodizado. Base de goma para una buena fijación en su uso.



Paquete hojas celofán. (500 unidades)

Redondo Ø 10 cm
PREN.2 7,20 €

Redondo Ø 13 cm
PREN.6 14,02 €

CORTADORA DE PAN

| MODELO | EUROS |
|----------------|-------|
| EK-3016 | 1.785 |

| MEDIDAS | PESO (Kg.) | POTENCIA (W) | ALIMENTACIÓN |
|------------------|------------|--------------|---------------|
| 830 x 920 x 1270 | 149 | 3700 | 220 V - 50 Hz |

GRAN RENDIMIENTO Y POTENCIA
CORTE ACCIONADO MEDIANTE PALANCA
RAMPA DE ENVASADO
PARA TODO TIPO DE PAN

| MODELO | GROSOR REBANADA | CUCHILLAS | REBANADAS CICLO |
|----------------|-----------------|-----------|-----------------|
| EK-3016 | 16 mm. | 30 | 32 |

CARACTERÍSTICAS:

- Eléctrica.
- Armazón fabricado en acero epoxi de larga duración.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Largo máximo pan: 500 mm.
- Alto máximo pan: 125 mm.



EK-3016

ATADORA DE EMBUTIDO A HILO

| MODELO | | EUROS |
|---------------|------------------------|-------|
| ATH-10 | ATADORA | 348 |
| BH-20 | BOLSA 1 Kg. - 20 UNID. | 20 |

Dimensiones: 445x240x240 mm. - Peso: 3,9 Kg.
Consumible: Hilo alimentario C10 4 cabos. 20% algodón. 30% poliéster

Diseñada para uso a manivela

Fabricada en resina y acero inox., facilita por fin el atado mecánico del embutido de una manera rápida, cómoda, sencilla y, lo que es más importante, al alcance de todos los bolsillos.



ATH-10



BOLSA DE 20 UNIDADES

EMBUTIDORA - MORCILLERA

| MODELO | EUROS |
|-------------|-------|
| EM-2 | 170 |

FABRICADA EN ACERO INOX.
CAPACIDAD: 2 KG.

Embudo inox de 27,5mm.



EM-2

EMBUTIDORAS MANUALES

| MODELO | LITROS | MEDIDAS | EUROS |
|-----------------|--------|-----------------|-------|
| HM-5-Horizontal | 5 | 560 x 180 x 210 | 290 |
| HM-7-Horizontal | 7 | 700 x 180 x 210 | 360 |
| VM-5-Vertical | 5 | 660 x 300 x 300 | 295 |
| VM-7-Vertical | 7 | 800 x 300 x 300 | 370 |

CARACTERÍSTICAS:

- Totalmente construidas en acero inoxidable 18/8.
- Soporte del cilindro embutidor.
- Engranajes de reducción de templados y dimensionados para soportar grandes esfuerzos en embuticiones muy compactas.
- El modelo vertical está especialmente diseñado para solucionar el problema de espacio que pueden ocasionar las embutidoras horizontales, como asimismo facilitar la embutición de pastas líquidas o semilíquidas.
- Las máquinas van dotadas de tres embudos de 12/22/32 en plástico especial de uso alimentario.
- Gran facilidad de carga de las pastas a embutir.



HM-5-Horizontal



VM-7-Vertical

Tiene un nuevo sistema, el cual permite al usuario liberar el pistón cómodamente para un relleno fácil y rápido. Es ideal para la fabricación casera o en restaurante para obtener un alimento de calidad. Dotación de cuatro tubos diferentes de salida en acero inoxidable de fácil limpieza.

EMBUTIDORA HIDRÁULICA

| MODELO | EUROS |
|--------|-------|
| EH-18 | 2.750 |



EH-18



CARACTERÍSTICAS:

La embutidora SF Series dispone de las siguientes características:

1. Cuerpo de acero inoxidable, confiriendo una apariencia adecuada y asegurando además un procesamiento limpio y sanitario.
2. Cuba de gran capacidad. Sistema de elevación hidráulica arriba y abajo. Nivel sonoro bajo y alta eficiencia.
3. Las aplicaciones eléctricas homologadas y los componentes hidráulicos aseguran una gran calidad.
4. El interruptor de conversión y el interruptor ofrecen un funcionamiento más seguro.
5. El cuerpo móvil asegura una aplicación más correcta.
6. La bolsa hidráulica lateral colgante asegura una fácil carga, descarga y mantenimiento.

| Medidas | Potencia Kw. | Tensión | Capacidad | Peso Kg. |
|------------------|--------------|---------|-----------|----------|
| 400 x 600 x 1240 | 0,75 Kw. | 220 V | 18 Li. | 75 |

AMASADORA DE CARNE

| MODELO | EUROS |
|--------|-------|
| AC-50 | 2.690 |

CARACTERÍSTICAS:

- CUERPO Y CUBA EN INOX.
- CUBA INCLINABLE.
- MICROINTERRUPTOR EN LA TAPA.
- SENTIDO DE INVERSIÓN DE GIRO.



AC-50

| Modelo | Medidas | Potencia Kw. | Tensión | Capacidad | Peso Kg. |
|--------|------------------|--------------|---------------|-----------|----------|
| AC-50 | 800 x 500 x 1180 | 1,10 | 220 V - 50 Hz | 50 Li. | 105 |



ABLANDADORA DE CARNE

| MODELO | POTENCIA | EUROS |
|----------|------------|-------|
| AC-12-1A | MONOFÁSICA | 750 |

MEDIDAS LARGOxANCHOxALTO

550 x 240 x 420

POTENCIA TOTAL 550 w

VOLTAJE 220 V.

PESO 25 Kg.



Ablandadora de carne - Sistema de cuchillas

Nuestra ablandadora está fabricada en acero inoxidable y aleación de aluminio. Sus características son: seguridad y durabilidad, fácil manejo, higiene y alta eficiencia. Ideal para hoteles, restaurantes y comedores públicos.

Todas las partes de la ablandadora son accesibles para su limpieza. Pueden ser desmontadas, limpiadas e instaladas fácilmente. La boca y las cuchillas están fabricadas con acero de alta calidad. Medidas de entrada de género: Ancho: 180 mm. Grueso: 20 mm.

RALLADORAS DE QUESO Y PAN TIPO MOLIDO

| MODELO | ANCHOxFONDOxALTO | EUROS |
|--------|------------------|-------|
| GM-25 | 249x290x295 | 395 |
| GM-50 | 265x300x350 | 650 |

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Motor con protección térmica

| GM-50 | GM-25 |
|------------------------|------------------------|
| Motor 0,5 HP | Motor 0,37 HP |
| Monofásico | Monofásico |
| Peso neto: 10 Kg. | Peso neto: 8 Kg. |
| Producción: 50 Kg/hora | Producción: 25 Kg/hora |

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX



**RULO EXTRAÍBLE
Y LAVABLE EN
LAVAVAJILLAS**



NOTA: RALLADORAS DE QUESO Y PAN DURO MOLIDO NO ADMITEN QUESOS TIERNOS

HAMBURGUESADORA MANUAL

| MODELO | MEDIDAS | EUROS |
|----------|-----------------|-------|
| HM-50-BK | 230 x 260 x 280 | 198 |

DIÁMETRO HAMBURGUESA: 100 mm.

PESO: 5 Kg.

Máquina para hamburguesas en aleación de aluminio, de fácil limpieza y mantenimiento. Consiga que sus hamburguesas tengan siempre el mismo tamaño y forma. Perfecta para pequeños establecimientos.



LAS PARTES EN CONTACTO CON LA CARNE, REALIZADAS EN ACERO INOX.

ABLANDADORA DE CARNE

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



| | | | | | | | |
|-------------------|-------------------|----|----|----|-----|----------|---------------|
| AUTOMÁTICA | 44 distancia 4 mm | 45 | 20 | 45 | 0,6 | 230V F+N | 3.650€ |
|-------------------|-------------------|----|----|----|-----|----------|---------------|

Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas

Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado

PRENSA DE HAMBURGUESAS

| MODELO | Ø hamburguesa | DIM. MÁQUINA | | | PVP |
|--------|---------------|--------------|--|--|-----|
|--------|---------------|--------------|--|--|-----|



| | | | | | |
|---------------|------------|----|----|----|-------------|
| PH 100 | 100 manual | 25 | 19 | 32 | 377€ |
|---------------|------------|----|----|----|-------------|

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 | 1.725€ |
|--------------------|------|-----|-----|-------|----------|---|-----------|---------------|

| | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|-------|----------|---|-----------|---------------|
| SGA 1830 III | 1830 | 190 | 190 | 41 41 | 41 68 94 | 1 | 400V 3F+N | 1.870€ |
|---------------------|------|-----|-----|-------|----------|---|-----------|---------------|

| | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|-------|-----------|---|-----------|---------------|
| SGA 2080 III | 2080 | 240 | 240 | 60 55 | 60 89 108 | 1 | 400V 3F+N | 2.540€ |
|---------------------|------|-----|-----|-------|-----------|---|-----------|---------------|



| | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|-------|----------|-----|-----------|---------------|
| SGI 1650 III | 1650 | 190 | 190 | 50 41 | 50 69 88 | 1,5 | 400V 3F+N | 2.595€ |
|---------------------|------|-----|-----|-------|----------|-----|-----------|---------------|

| | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|-------|----------|-----|-----------|---------------|
| SGI 1830 III | 1830 | 240 | 210 | 50 44 | 50 72 98 | 1,5 | 400V 3F+N | 2.995€ |
|---------------------|------|-----|-----|-------|----------|-----|-----------|---------------|



| | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|-------|-----------|---|-----------|---------------|
| SGI 2080 III | 2080 | 270 | 230 | 60 55 | 60 72 155 | 2 | 400V 3F+N | 4.480€ |
|---------------------|------|-----|-----|-------|-----------|---|-----------|---------------|

| | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|-------|-----------|---|-----------|---------------|
| SGI 2460 III | 2460 | 330 | 270 | 72 66 | 72 83 169 | 2 | 400V 3F+N | 5.570€ |
|---------------------|------|-----|-----|-------|-----------|---|-----------|---------------|

| | | | | | | | | |
|---------------------|------|-----|-----|-------|------------|---|-----------|---------------|
| SGI 3160 III | 3160 | 430 | 360 | 86 81 | 86 100 188 | 3 | 400V 3F+N | 7.200€ |
|---------------------|------|-----|-----|-------|------------|---|-----------|---------------|

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 | 330 € |
|------------------------------|--------------|

| | |
|------------------------------|--------------|
| Caballote MOD 20 INOX | 395 € |
|------------------------------|--------------|

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Caballote inox MOD 16 Y 19 | 495 € |
|-----------------------------------|--------------|

| | |
|-----------------------------|------------|
| Versión Monofase +5% | +5% |
|-----------------------------|------------|

AMASADORA DE CARNE PICADA

| MODELO | CAPACIDAD | DIM. MÁQUINA | | | hp | V/Hz | PVP | |
|---|-------------------|--------------|-----|----|-----|------|-----------|---------------|
|  | 30 MONOPALA | 30 kg | 67 | 39 | 67 | 1,5 | 400V 3F+N | 3.460€ |
| | 50 MONOPALA | 50 kg | 71 | 48 | 74 | 2,5 | 400V 3F+N | 3.860€ |
|  | 50 BIPALA | 50 kg | 85 | 58 | 123 | 3 | 400V 3F+N | 4.745€ |
| | 80 BIPALA | 80 kg | 104 | 59 | 123 | 3 | 400V 3F+N | 5.305€ |
| | 120 BIPALA | 120 kg | 106 | 66 | 125 | 3 | 400V 3F+N | 6.565€ |
| | 180 BIPALA | 180 kg | 139 | 66 | 125 | 3 | 400V 3F+N | 8.310€ |
| | CARRO 30 MONOPALA | | | | | | | 375€ |
| | CARRO 50 MONOPALA | | | | | | | 440€ |

Construidas completamente en acero inoxidable 304. Cuba y palas desmontables.

En los modelos bipala, ambas giran en distinto sentido y el carro se incluye de serie.

Máxima seguridad e higiene.

EMBUTIDORAS

| MODELO | CAPACIDAD | PRESIÓN | DIM. MÁQUINA | | | hp | V/Hz | PVP | | |
|---|-----------|-------------|--------------|--------|------|----|------|-----|---------------|---------------|
|  | IME05 | manual | 5 lit | | | 56 | 21 | 22 | 399€ | |
| | IME08 | manual | 8 lit | | | 64 | 21 | 22 | 445€ | |
| <i>Dotación: 3 embudos en ABS</i> | | | | | | | | | | |
|  | IMS07 | profesional | manual | 7 lit | | 60 | 224 | 30 | 925€ | |
| | IMS14 | profesional | manual | 14 lit | | 78 | 24 | 30 | 1.030€ | |
| <i>Dotación: 3 embudos en ABS</i> | | | | | | | | | | |
|  | IMSV07 | profesional | manual | 7 lit | | 24 | 26 | 70 | 935€ | |
| | IMSV14 | profesional | manual | 14 lit | | 37 | 28 | 87 | 1.080€ | |
| <i>Dotación: 3 embudos en ABS</i> | | | | | | | | | | |
|  | IDRV15 | profesional | hidraulica | 15 lit | 130b | 48 | 48 | 112 | 400V 3F+N | 5.255€ |
| | IDRV25 | profesional | hidraulica | 25 lit | 130b | 48 | 48 | 113 | 400V 3F+N | 5.860€ |
| | IDRV50 | profesional | hidraulica | 50 lit | 130b | 59 | 60 | 114 | 400V 3F+N | 7.575€ |

Construidas en acero inoxidable 304. Modelos IDR disponen de 2 ruedas.

Máxima seguridad e higiene.

OPCIONALES

Mando de rodilla

510€



Vitrina VIPP 5GN1/4 - Dotada con 5 cubetas Gastronorm de 1/4 x 150 mm de fondo

- Vitrinas fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304, incluidas las cubetas Gastronorm.
- Tapa de cristal. Temperatura entre 0 - 10°C.
- Provistas de pantalla de control de la temperatura.

Las cubetas Gastronorm en acero inoxidable 18/10 están incluidas en el precio.

| VITRINAS CON CUBETAS GN 1/4 x 150 mm | | P.V.P. |
|--------------------------------------|--|--------|
| 7646010 | VIPP 5GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 740 € |
| 7646030 | VIPP 7GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 860 € |
| 7646050 | VIPP 8GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 980 € |

| VITRINAS CON CUBETAS GN 1/3 x 150 mm | | P.V.P. |
|--------------------------------------|--|---------|
| 7646020 | VIPP 4GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 780 € |
| 7646000 | VIPP 6GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 916 € |
| 7646060 | VIPP 7GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1 | 1.030 € |

| CARACTERÍSTICAS | VIPP 5GN1/4 | VIPP 4GN1/3 | VIPP 7GN1/4 | VIPP 6GN1/3 | VIPP 8GN1/4 | VIPP 7GN1/3 |
|---------------------------|-------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Potencia del compresor | 140 W - 230V / 50Hz / 1 | | | | | |
| Cubetas GN - Fondo 150 mm | 5 x GN1/4 | 4 x GN1/3 | 7 x GN1/4 | 6 x GN1/3 | 8 x GN1/4 | 7 x GN1/3 |
| Dimensiones (cm) | 1200 x 335 x 425 | 1200 x 395 x 425 | 1500 x 335 x 425 | 1500 x 395 x 425 | 1800 x 335 x 425 | 1800 x 395 x 425 |
| Peso neto (Kg) | 37 | 41 | 41 | 45 | 49 | 53 |

FORMADORAS DE HAMBURGUESAS



| FORMADORAS DE HAMBURGUESAS | | P.V.P. |
|----------------------------|-------------------|--------|
| 7615300 | FH-100 - Ø 100 mm | 175 € |
| 7615310 | FH-130 - Ø 130 mm | 185 € |

| CARACTERÍSTICAS | FH-100 | FH-130 |
|--------------------|-------------|-------------|
| Ø hamburguesa (mm) | Ø 100 | Ø 130 |
| Dimensiones (mm) | 280x200x280 | 280x200x280 |
| Peso neto (Kg) | 5,24 | 5.62 |

- Cuerpo fabricado en aluminio pulido y anodizado.
- Bandejas y palanca en acero inoxidable.

CORTADORA MANUAL HORTALIZAS



| CORTADORA MANUAL DE HORTALIZAS | | P.V.P. |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------|
| 7607000 | CF-200 completo (incluyelos 4 kits) | 190 € |
| 7607005 | CF-200 con kit rejilla de 9x9 mm | 155 € |
| 7607007 | Kit rejilla 7x7 mm | 20 € |
| 7607009 | Kit rejilla 9x9 mm | 20 € |
| 7607013 | Kit rejilla 13x13 mm | 20 € |
| 7607030 | Kit para cortar gajos | 23 € |

- Fabricada en aleación de aluminio y acero inoxidable, se puede fijar a la mesa o a la pared. Dimensiones: 181 x 352 x 450 mm.
- Puede cortar patatas fritas en tiras de 7x7, 9x9 ó 14x14 mm de sección, y diferentes tipos de frutas y hortalizas en formas de chips.



Panel con contador de lonchas



A350 G/L • Cortadora fiambres AUTOMÁTICA • NOAW

Material: Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** incorporado. **Transmisión:** Correa Pliuve. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II. **Potencia Total:** Mn 570W **Espesomax. de corte:** 22 mm. **Recorrido del carro:** 365 mm **Medidas totales:** 1030x680x840 mm. **Medidas base de apoyo:** 560x405 mm. **Peso neto:** 66 Kg. **Medidas de corte:** Ø 260mm, □ 210x270mm. **Otras características:** Plato abatible.

Funcionamiento: Equipada con dos motores, recorrido del carro programable en 3 velocidades y 3 distancias. **Velocidad de rotación de cuchilla también programable en 3 velocidades.**

En el modelo con contador de lonchas: recorrido del carro programable en 9 velocidades y 9 distancias y **velocidad de rotación de cuchilla también programable en 9 velocidades.**

Ref. A350CM A350CM 5.380 €

 P.V.P
 recomendado

Cortadoras • FIAMBRES • NOAW

Material: Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Correa Poliuve. **Guías del carro:** Autolubricadas. **Tensión:** 220 V. II

| MOD. | DIÁMETRO CUCHILLA | POTEN. MOTOR | RECORRIDO CARRO | CAPACIDAD DE CORTE | ESPESOR MAX. CORTE | DIMENSIONES MÁX.TOTALES | DIMENSIONES BASE DE APOYO | PESO NETO |
|-----------|-------------------|--------------|-----------------|--------------------|--------------------|-------------------------|---------------------------|-----------|
| Super 250 | 250 | 185 W | 270 mm. | Ø 175 □ 175x220mm. | 13 mm. | 630x475x490 mm. | 490x330 mm. | 19 Kg. |
| Super 275 | 275 | 185 W | 270 mm. | Ø 190 □ 180x220mm. | 13 mm. | 630x475x490 mm. | 490x330 mm. | 20 Kg. |

Ref. 0121 NOAW250 (T4S /CE) 954 €

Ref. 0122 NOAW275 (275G/CE) 1.207 €



Cortadoras • FIAMBRES • ESSEDUE

Material: Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Correa Poliuve. **Guías del carro:** Autolubricadas. **Tensión:** 220 V. II

| MOD. | DIÁMETRO CUCHILLA | POTENCIA MOTOR | RECORRIDO CARRO | CAPACIDAD DE CORTE | ESPESOR MAX. CORTE | DIMENSIONES MÁX.TOTALES | DIMENSIONES BASE DE APOYO | PESO NETO |
|----------|-------------------|----------------|-----------------|--------------------|--------------------|-------------------------|---------------------------|-----------|
| ES-220 | 220 | 0,23 HP. | 220 mm. | Ø 150 □ 150x190mm. | 15 mm. | 470x380x340 mm. | 400x280 mm. | 17 Kg. |
| ES-250 | 250 | 0,29 HP. | 250 mm. | Ø 170 □ 170x230mm. | 15 mm. | 580x470x370 mm. | 470x320 mm. | 19 Kg. |
| ES-275 | 275 | 0,29 HP. | 250 mm. | Ø 180 □ 180x220mm. | 16 mm. | 580x470x380 mm. | 470x320 mm. | 21 Kg. |
| ES-300-E | 300 | 0,29 HP. | 260 mm. | Ø 190 □ 190x260mm. | 16 mm. | 600x480x410 mm. | 470x320 mm. | 25 Kg. |
| ES-300-G | 300 | 0,33 HP. | 330 mm. | Ø 190 □ 220x280mm. | 16 mm. | 690x560x440 mm. | 550x370 mm. | 26,5 Kg. |

Ref. 0030 ES 220 576 €

Ref. 0031 ES 250 660 €

Ref. 0032 ES 275 761 €

Ref. 0033 ES 300 E **Económica** (300E CE) 907 €

Ref. 0034 ES 300 G **Reforzada** (300 CE) 1.094 €

ES-300



MiniMix • Amasadora de carne • TRESPADE

Material: Enteramente en acero inoxidable.

Volumen interior: 15 litros.

Sistema: Manual.

Cantidad de pasta aconsejable: 8 Kg.

Medidas de la máquina: 540x250x320 mm.

Peso neto: 7 Kg.

Otras características: Palas desmontables para una cómoda limpieza.

Ref. 0039 MiniMix (70100) 445 €

MiniMix



MX-20 • Amasadora de carne • TRESPADE

Material: Enteramente en acero inoxidable.

Volumen interior: 27 litros.

Sistema: Manual con reductor.

Cantidad de pasta aconsejable: 20 Kg.

Medidas de la máquina: 630x310x470 mm.

Peso neto: 12 Kg.

Otras características: Palas desmontables para una cómoda limpieza.

Ref. 0040 Mx-20 (70300) 682 €

MX-20



ECO-5



ECO-8



E-10



E-5



E-10 INOX



E-5 INOX



EV-7



EV-7 Inox



ECO 5 y ECO 8 • Embutidoras de carne • TRESPADE

P.V.P
recomendado

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inoxidable.

Capacidad: Mod. ECO-5; 5 litros, Mod. ECO-8; 7 litros

Medida y peso: ECO-5: 520x210x160mm, 7kg, ECO-8: 635x210x160mm, 9kg,

Marchas: 2; 1 rápida y 1 lenta.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar en el pedido).

Ref. 0045 ECO-5, **5 litros* DOMESTICA** (20000).....238 €

Ref. 0046 ECO-8, **7 litros* DOMESTICA** (20100).....259 €

Kit embudos inox*. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

* PORTES NO INCLUIDOS

E-5, E-10 y E-15 • Embutidoras de carne • TRESPADE

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inox.. **Marchas:** 2; 1 rápida y 1 lenta.

Capacidad: Mod. E-5; 5 litros, Mod. E-10; 10 litros y Mod. E-15: 15 litros.

Medida y peso: E-5, 530x200x200mm, 10,5kg, E-10, 730x240x220mm, 20kg,

E-15, 780x280x260mm, 30kg

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar en el pedido).

Ref. 0047 E-5, **5 litros** (20500)341 €

Ref. 0048 E-10, **10 litros** (21000)463 €

Ref. 0044 E-15, **15 litros** (25000)637 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

E-5 Inox y E-10 Inox • Embutidoras de carne • TRESPADE

Material: Enteramente de acero inoxidable.

Capacidad: Mod. E-5 Inox; 5 litros y Mod. E-10 Inox; 10 litros.

Sistema: Manual.

Marchas: 2; 1 rápida y 1 lenta.

Medidas y peso: E-5, 520x230x220mm, 10,5kg, E-10, 730x240x220mm, 17kg

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0043 E-5 Inox **5 litros DE LUXE** (20500/L)432 €

Ref. 0105 E-10 Inox **10 litros DE LUXE** (21100/L)590 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

EV-7 • Embutidora de carne VERTICAL • TRESPADE

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inoxidable.

Capacidad: 7 litros.

Otras características: Especialmente apropiada para pastas muy licuadas ya que al ser vertical se recarga fácilmente sin pérdidas. Ocupa poco espacio.

Medidas: 320x260x695h mm.

Peso: 16,5 Kg.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0103 EV-7 Inox. **7 litros vertical** (20700/V).....499 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

EV-7 Inox • Embutidora de carne VERTICAL • TRESPADE

Material: Laterales y tubo en acero inoxidable.

Capacidad: 7 litros.

Otras características: Especialmente apropiada para pastas muy licuadas ya que al ser vertical se recarga fácilmente sin pérdidas. Ocupa poco espacio.

Medidas: 320x260x695h mm

Peso: 16,5 Kg.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0104-N EV-7 Inox. **7 litros vertical DE LUXE** (20700/VL)627 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

Mod. 652


652 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metacrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas.

Potencia motor: 1/3 Hp ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III. Tolva de carga: 18 l.

Peso: 40 Kg.

Medidas totales: 395x525x600 mm.

Producción: 1000 hamburguesas/h.

| | | |
|------------|---|---------|
| Ref. 0142T | 652 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652)..... | 6.634 € |
| Ref. 0142M | 652 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652)..... | 6.976 € |

Opciones:

| | | |
|--------------|----------------------------|-------|
| Ref. 0140-MP | Mando a pedal | 387 € |
|--------------|----------------------------|-------|

653 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metacrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas. Cinta transportadora.

Potencia motor: 1 Hp. ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III.

Tolva de carga: 22 l.

Peso: 50 Kg.

Medidas totales: 485x525x650 mm.

Producción: 2100 hamburguesas/h.

| | | |
|------------|---|---------|
| Ref. 0141T | 653 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)..... | 8.800 € |
| Ref. 0141M | 653 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)..... | 9.142 € |

653R • Hamburguesera Refrigerada • LA MINERVA

Potencia motor: 1 Hp. ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III.

Compresor frigorífico: 1/8 Hp.

Peso: 60 Kg. Resto de características y opciones iguales al modelo 653

| | | |
|------------|---|----------|
| Ref. 0140T | 653R Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR . (C/E 653R)..... | 10.292 € |
| Ref. 0140M | 653R Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR . (C/E 653R)..... | 10.634 € |

Opciones:

| | | |
|--------------|---|---------|
| Ref. 0140-MP | Mando a pedal | 387 € |
| Ref. 0140-CP | Colocador de papel | 752 € |
| Ref. 0140-VV | Variador de velocidad* | 2.850 € |
| Ref. 0140-CT | Cinta trans. de 800 mm* | 855 € |
| Ref. 0140-C4 | Cuba de 40 l* | 421 € |
| Ref. 0140-LI | Limpiador rascador neumático | 1.881 € |

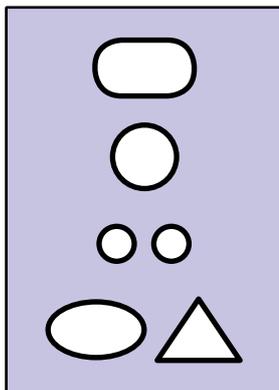
*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica

Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA

Material: Delrin. **Posibilidades:** Se puede variar el grueso de las hamburguesas.

| | | |
|----------------|--|---------|
| Ref. 0140-C/ST | Cilindro Hamburguesa estandar <i>Redonda de 90 mm /100 mm. / 110 mm. / 120 mm.</i> <i>Ovalada 65 x 105 mm.</i> | 1.140 € |
| Ref. 0140-C/ES | Cilindro de 2 albóndigas de Ø 36 mm. | 1.824 € |
| Ref. 0140-C/PE | Cilindro de cualquier forma, máx. medida 120 x 120 mm | 2.280 € |

653 / 653 R



Molde huevo sandwich redondo /
Round egg ring /
Moule à oeuf rond /
Runde Sandwicheierform

P870

| REF | Ø cm | H cm | € | U |
|----------|------|------|------|---|
| P870.000 | 8,5 | 11,0 | 2,85 | 1 |

Molde huevo sandwich cuadrado /
Squared egg mould /
Moule à oeuf carré /
Rechteckige Spiegeleierform

P871

| REF | cm | H cm | € | U |
|----------|-----------|------|------|---|
| P871.000 | 8,5 x 8,5 | 11,0 | 2,85 | 1 |

Aplastacarnes inox forjado /
Solid St/Steel meat beater /
Aplatisseur inox forgé /
Solider Fleischstampfer rostfrei

P905

| REF | Ø cm | Kg | L cm | € | U |
|----------|------|-----|------|-------|---|
| P905.015 | 10 | 1,5 | 14 | 48,00 | 1 |

Aplastadora carne /
Meat tenderizer /
Aplatisseur à viande /
Fleischstampfer

P942 / P943

| REF | Ø cm | Kg | L cm | € | U |
|----------|------|-------|------|-------|---|
| P942.000 | 9,5 | 0,750 | 28,5 | 27,45 | 1 |
| P943.000 | 9,5 | 0,750 | 28,5 | 27,45 | 1 |

P334 Alcuza / Oil pourer /
Huilière / Ölkanne



| REF | Lts | € | U |
|----------|------|-------|---|
| P334.025 | 0,25 | 21,95 | 1 |
| P334.050 | 0,50 | 26,35 | 1 |
| P334.100 | 1,00 | 34,60 | 1 |
| P334.200 | 2,00 | 45,50 | 1 |

P873 Barra de notas de aluminio /
Aluminium check minder /
Barre porte-bons en aluminium /
Aluminiumleiste für Notizen



| REF | L cm | H cm | € | U |
|----------|------|------|-------|---|
| P873.045 | 45 | 5,0 | 11,55 | 1 |
| P873.060 | 60 | 5,0 | 14,20 | 1 |
| P873.090 | 90 | 5,0 | 21,45 | 1 |



Formadora de hamburguesas

Hamburguesera profesional para hacer hamburguesas de Ø100mm.



Molde para hacer hamburguesas de diseño limpio y sencillo de utilizar y mantener, permite moldear las hamburguesas rápida e higiénicamente con el dispensador de celofán protector incorporado.

Construido en aluminio anodizado, anticorrosivo e higiénico, permite moldear hamburguesas de Ø100 mm. x 25 mm. El dispositivo de presión y extracción de la carne está fabricado en acero inoxidable y cuenta con contenedor para celofán incorporado.

Sin esquinas ni agujeros donde acumularse la suciedad, la limpieza de la formadora de hamburguesas Sammic es muy fácil prácticamente no requiere mantenimiento.



| | PH-5 |
|----------------------------|---------------|
| DIÁMETRO DE LA HAMBURGUESA | 100mm |
| DIMENSIONES EXTERIORES | 235x230x275mm |
| PESO NETO | 5.84Kg |



FORMADORA DE HAMBURGUESAS PH-5

Hamburguesera profesional

Para formar hamburguesas de 100 mm. x 25 mm.

| | | |
|---------|-----------------------------|------------|
| 5050128 | Formadora hamburguesas PH-5 | PVP € |
| | | 202 |