



















CATALOGUE.2019.20


































# Icone

ICONS  
ICÔNES  
SYMBÔLE  
ICONOS  
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	POTENZA GAS	GAS POWER	PUISSANCE GAZ	GASLEISTUNG	ENERGÍA DE GAS	ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ
	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	NO CE	NO CE	NO CE	KEIN CE	NO CE	НЕТ CE
	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ КОНТЕЙНЕРА

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	DIMENSIONE INTERNE DELLA MACCHINA	INTERNAL DIMENSION OF THE MACHINE	DIMENSION INTÉRIEURE DE LA MACHINE	INNENMASS DER MASCHINE	MEDIDA INTERIOR DE LA CUCHILLA	ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР МАШИНЫ
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP	TIPO DE GAS	ВИД ГАЗА
	NUMERO DI BRUCIATORI	NUMBER OF BURNERS	NOMBRE DE BRÛLEURS	ANZAHL DER BRENNER	NÚMERO DE QUEMADORES	КОЛИЧЕСТВО ГОРЕЛОК
	NUMERO DI PIEZOELETTICI	NUMBER OF PIEZOELECTRICS	NOMBRE DE PIÉZOÉLECTRIQUES	ANZAHL DER PIEZOELEMENTE	NÚMERO DE PIEZOELECTRICOS	КОЛИЧЕСТВО ПЬЕЗОЭЛЕКТРИКОВ
	TRITACARNE	MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE	SFLEISCHWOLF	PICADORA DE CARNE	ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА
	GRATTUGIA	GRATER	RÂPE	REIBE	RALLADOR	ТЕРКИ
	SVILUPPO LAMA	BLADE EXTENSION	EXTENSION DE LAME	KLINGENLÄNGE	LARGO DE LA CUCHILLA	ДЛИНА НОЖА
	TAGLIO UTILE	CUTTING WIDTH	LARGEUR DE COUPE	SCHNITTWEITE	ANCHO DE CORTE	ШИРИНА РЕЗА
	LAMA SEGAOSSA	BONE SAW BLADE	LAME DE SCIE À OS	KNOCHENSÄGE-KLINGE	CUCHILLA SIERRA PARA HUESOS	НОЖА ПОЛЕЗНАЯ КОСТНАЯ ПИЛА
	NUMERO DI PALE	NUMBER OF BLADES	NOMBRE DE PELLERES	ANZAHL DER SCHAUFELN	NÚMERO DE PALAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОПАТ
	IMBUTO	FUNNEL	ETONNOIR	TRICHTER	EMBUDO	НАСАДКИ
	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ СМЕСИТЕЛЬНОГО БАКА
	IMPASTO PER CICLO	DOUGH PER CYCLE	PÂTE PAR CYCLE	TEIG PRO ZYKLUS	MASA PARA CICLO	КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	TRAFILE	MOULDS	FILIÈRES	EINSÄTZE	MOLDES	ВСТАВОК
	LUNGHEZZA RULLI	ROLLER LENGTH	LONGUEUR DU ROULEAU	ROLLENLÄNGE	LONGITUD RODILLOS	РОЛЛЕР ЛЕНГТЬ
	APERTURA RULLI	ROLLER OPENING	OUVERTURE DU ROULEAU	ROLLEN-ÖFFNUNG	APERTURA RODILLOS	РОЛЛЕР ОТКРЫТИЕ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	MESCOLATORE	BLENDER	MÉLANGEUR	RÜHRER	MEZCLADOR	СМЕСИТЕЛЯ
	FRUSTA	WHISK	FOUET	SCHNEEBESEN	BATIDOR	ВЕНЧИКА
	BLOCCO MOTORE	MOTOR UNIT	GROUPE MOTEUR	MOTOREINHEIT	BLOQUE MOTOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E FRUSTA	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND WHISK	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET FOUET	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER UND SCHNEEBESEN	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y BATIDOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И ВЕНЧИК
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E MESCOLATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND BLENDER	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET MÉLANGEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER UND RÜHRER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y MEZCLADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И СМЕСИТЕЛЯ
	LIVELLO MASSIMO DI IMMERSIONE	IMMERSION LIMIT	NIVEAU MAXIMAL D'IMMERSION	MAXIMALE EINTAUCHTIEFE	MÁXIMO NIVEL DE INMERSIÓN	МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX OBTAINABLE VACUUM	VIDE MAX POSSIBLE	MAX MÖGLICHES VAKUUM	MÁXIMO VACÍO OBTENIBLE	МАКСИМАЛЬНО ДОСТИЖИМЫЙ ВАКУУМ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STÜNDLICHE PRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	NUMERO PEZZI	NUMBER OF PIECES	NOMBRE DE PIÈCES	TEILEANZAHL	NÚMERO DE PIEZAS	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	CAPACITÀ/DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE COOKING CHAMBER	CAPACITÉ/DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN DES GARRAUMS	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	ВМЕСТИМОСТЬ / ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	CALORIE	CALORIES	CALORIES	KALORIEN	CALORÍAS	КАЛОРИИ
	CONSUMO METANO	NATURAL GAS CONSUMPTION	CONSOMMATION DE MÉTHANE	METHANVERBRAUCH	CONSUMO METANO	ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕТАНА
	CONSUMO GPL	LPG CONSUMPTION	CONSOMMATION DE LPG	LPG-VERBRAUCH	CONSUMO GPL	ПОТРЕБЛЕНИЕ LPG
	RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA	TEMPERATURE ACHIEVEMENT	TEMPÉRATURE ATTEINTE	EINGESTELLTE TEMP. ERREICHT	ALCANCE TEMPERATURA	ДОСТИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE	NÚMERO BANDEJAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ
	CAPACITÀ DEL CESTO	CAPACITY OF THE BASKET	CAPACITÉ DUPANIER	KORBKAPAZITÄT	CAPACIDAD CESTA	ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA	USEFUL COOKING HEIGHT	HAUTEUR UTILE POUR LA CUISSON	NUTZHÖHE ZUM KOCHEN	ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
	CAPACITÀ CARNE	MEAT CAPACITY	CAPACITÉ DE VIANDE	FLEISCHKAPAZITÄT	CAPACIDAD CARNE	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ МЯС ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
	RESISTENZE	HEATING ELEMENTS	RESISTANCES	HEITZSTÄBE	RESISTENCIAS	РЕЗИСТАНЦИИ
	CAPACITÀ DEL BICHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHERKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	PLATE SURFACE	SURFACE DE LA PLAQUE	OBERFLÄCHE DER PLATTE	SUPERFICIE DE LA PLACE	ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS	ДЛИНА БАЛКОВ
	DIMENSIONE BOBINA	COIL DIMENSION	TAILLE DE BOBINE	SPÜLENGROÖÖE	TAMAÑO DE BOBINA	РАЗМЕР КАТУШКИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ



## Taglio, pelatura e conservazione

CUTTING PEELING  
AND CONSERVATION  
COUPE, PELAGE ET CONSERVATION  
SCHNEIDEN, SCHÄLEN UND LAGERN  
CORTAR, PELAR Y CONSERVAR  
РЕЗКА, ОТСЛАИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

## IT

Per velocizzare e rendere più semplice il lavoro nella ristorazione professionale sono fondamentali alcuni macchinari come: Tagliaverdure, Tagliamozzarella, Cutter, Pelapatate, Lavacozze, Lavaverdure, Affettatrici e Asciuga Lucida Posate.

Il brand Fimar si è specializzato anche nella conservazione offrendo la possibilità di scelta tra: Macchine Sottovuoto a Campana, a Barra Saldante o Termosigillatrici.

## EN

A few appliances are essential to facilitate and accelerate work in professional catering: Vegetable Cutters, Mozzarella Cutters, Cutters, Potato Peelers, Mussel Washers, Vegetable Washers, Slicers and Polished Cutlery Dryers.

The Fimar brand has also focused on conservation, offering the possibility of choosing between: Vacuum machines, sealing bars or heat sealers.

## FR

Pour accélérer et faciliter le travail dans la restauration professionnelle, quelques machines sont indispensables, telles que: Coupe-légumes, coupe-mozzarella, cutter, éplucheuses de pommes de terre, lave-moules, lave-légumes, trancheuses et machines à essuyer et polir la vaisselle.

La marque Fimar s'est également spécialisée dans la conservation, en offrant la possibilité de choisir entre: Machines sous-vide, machines à barres de soudure ou thermoscelleuses.

## DE

Um die Arbeit in der professionellen Gastronomie zu beschleunigen und zu erleichtern, sind einige Maschinen unerlässlich, wie zum Beispiel: Gemüseschneider, Mozzarella-Schneider, Schneidegeräte, Kartoffelschäler, Muschelwaschmaschinen, Gemüseschneider, Aufschnittmaschinen und Besteckrockner/-polierer.

Die Firma Fimar hat sich auch auf die Aufbewahrung konzentriert und bietet eine Auswahl an: Vakuumverpacker mit Kammer oder mit Schweißleiste, oder Heißsiegelgeräte.

## ES

Para acelerar y facilitar el trabajo en la hostelería tradicional se necesitan unas máquinas como: cortador de verduras, cortador de mozzarella, cutter, pelapapas, limpiador de mejillones, limpiador de verduras, cortadoras, secadora y pulidora de vajillas.

La marca Fimar se especializó también en la conservación y propone estas soluciones: envasadora al vacío profesional envasadora con barra y selladoras térmicas.

## RU

Для ускорения и облегчения работы в профессиональном кейтеринге необходимо несколько машин, например: Овощерезы, моцарелла, ножницы, ножницы, очистители картофеля, мидии, овощные шайбы, ломтики и сушилки для столовых приборов.

Бренд Fimar также специализируется на консервации, предлагая возможность выбора: Вакуумно-камерные машины, пломбирочные машины или термозаклеиватели.



# INDICE

INDEX  
INHALTSVERZEICHNIS  
ÍNDICE  
УКАЗАТЕЛЬ



IT	EN	FR	DE	ES	RU	
MIXER AD IMMERSIONE	IMMERSION BLENDER	MIXEUR À IMMERSION	EINTAUCH-MIXSTAB	TRITURADORA A INMERSIÓN	ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР	140
TAGLIAVERDURA	VEGETABLE CUTTER	COUPE-LÉGUMES	GEMÜSESCHEIDER	CORTADORAS DE HORTALIZAS	ОВОЩЕРЕЗКА	148
TAGLIAMOZZARELLA	MOZZARELLA CUTTER	COUPE-MOZZARELLA	MOZZARELLASCHNEIDER	CORTADORAS DE MOZZARELLA	КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ	164
CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	CUTTER	168
PELAPATATE	POTATO PEELER	ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE	KARTOFFELSCHÄLER	PELAPAPAS	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	178
LAVACOZZE	MUSSEL WASHER	LAVE-MOULES	MUSCHELNWASCH- MASCHINE	LAVADORAS DE MEJILLONES	МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ МИДИЙ	186
LAVAVERDURE CENTRIFUGA	VEGETABLE WASHER AND DRYER	LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES	GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE	LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA	ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА	196
AFFETTATRICI A VOLANO	FLYWHEEL MANUAL SLICER	TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT	SCHWUNGRAD- AUFSCNITTMASCHINE	CORTADORAS CON VOLANTE	СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА	198
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	GRAVITY SLICERS	TRANCHEUSES A GRAVITE	SCHRÄGE AUFSCNITTMASCHINEN	CORTADORAS POR GRAVEDAD	ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ	200
AFFETTATRICI VERTICALI	VERTICAL SLICERS	TRANCHEUSES VERTICAUX	VERTIKALE AUFSCNITT- MASCHINEN	CORTADORAS DE FIAMBRE VERTICALES	ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ	210
MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA	CHAMBER VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À CLOCHE	KAMMER- VAKUUMVERPACKER	ENVASADORAS AL VACÍO	КОЛПАКОВЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ	216
MACCHINE SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE	BAR VACUUM PACKERS	MACHINES SOUS VIDE À BARRE	VAKUUMVERPACKER MIT SCHWEISSLEISTE	ENVASADORAS AL VACÍO CON BARRA	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СО СВАРОЧНОЙ ПЛАНКОЙ	224
TERMOSIGILLATRICI	HEAT SEALERS	THERMOSCELLEUSES	THERMOVERSIEGELUNGS- GERÄTE	TERMOSELLADORAS	ТЕРМОЗАПЕЧА ТЫВАЮЩАЯ МАШИНА	234
ASCIUGA LUCIDA POSATE	CUTLERY DRYER-POLISHER	MACHINES À ESSUYER ET POLIR LES COUVERTS	BESTECKTROCKNER POLIERER	SECADORAS ABRILLANTADORAS DE CUBIERTOS	СУШИЛЬНОПО ЛИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	242
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	438

# MX25



## Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER  
MÉLANGEUR À IMMERSION  
EINTAUCH-MIXSTAB  
TRITURADORA A INMERSIÓN  
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc... **Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm.** Possibilità di acquisto del solo blocco motore.














EN Machine for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc... **he MX25 model is equipped with only a 30 cm blending stick for a maximum immersion level of up to 15 cm.** You can purchase only the motor unit.

FR Machine pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, batters, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc... **Le modèle MX25 est équipé seulement d'un mélangeur de 30 cm pour un niveau d'immersion maximum jusqu'à 15 cm.** Il est possible d'acheter uniquement le groupe moteur.

DE Maschine zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Saucen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc... **Das Modell MX25 ist mit nur einem 30 cm Mixstab für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 15 cm ausgestattet.** Auf Wunsch können Sie nur die Motoreinheit kaufen.

ES Máquina para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc... **El modelo MX25 solo tiene un mezclador de 30 cm para una inmersión máxima de 15 cm.** Se puede comprar sólo el bloque del motor.

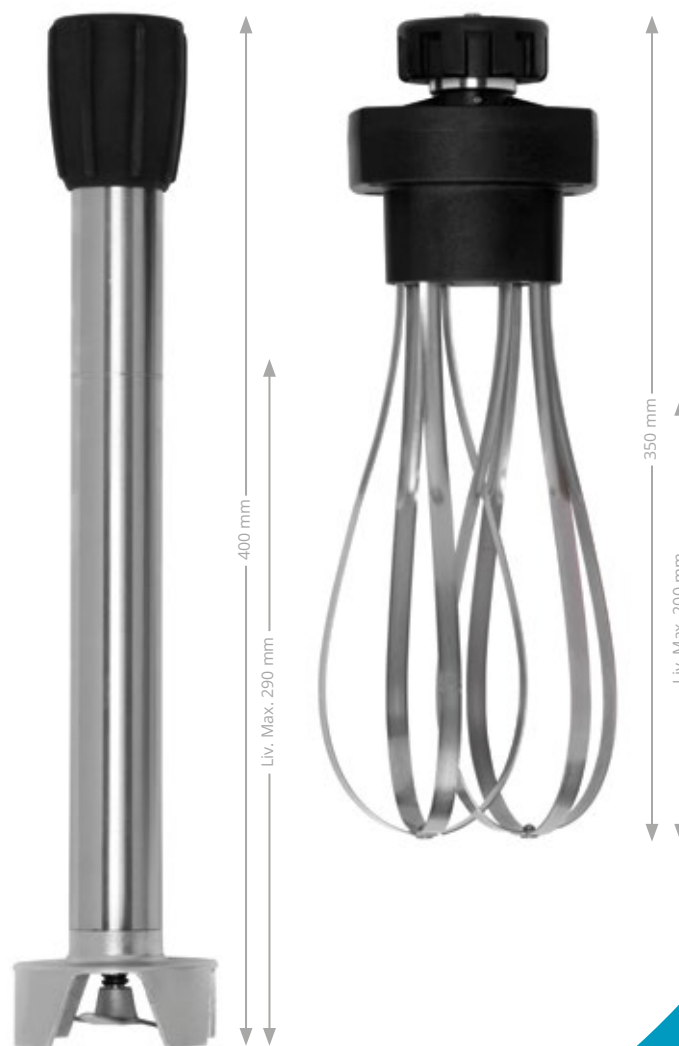
RU Машина для получения различных смесей в зависимости от используемого инструмента. Смеситель, полностью изготовленный из нержавеющей стали AISI 304, идеально подходит для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и т.д... **Модель MX25 оснащена смесителем толщиной всего 30 см для максимального погружения до 15 см.** Вы можете приобрести только моторный блок.

	<b>MX25</b>	
	0,25 kW (0,3 HP)	
	230V/1N/50-60Hz	
	 13000 rpm	 0,6 Kg - 300 mm
	30 L	
	135 x 100 x 600(h) mm	
		
	2,2 Kg	
	3,4 Kg	
	410 x 280 x 170(h) mm	
	0,020 m <sup>3</sup>	

# MX40



MX40



## Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER  
MÉLANGEUR À IMMERSION  
EINTAUCH-MIXSTAB  
TRITURADORA A INMERSIÓN  
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

142



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

IT Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...**Il modello MX40 è dotato di mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm e di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm ed un blocco motore con variatore di velocità.**

EN Machine fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...Whisk made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model MX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle MX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepurees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...Schneebesen komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, etc...**Das Modell MX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für einen maximalen Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einem maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler.**

ES Máquina completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo MX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.**

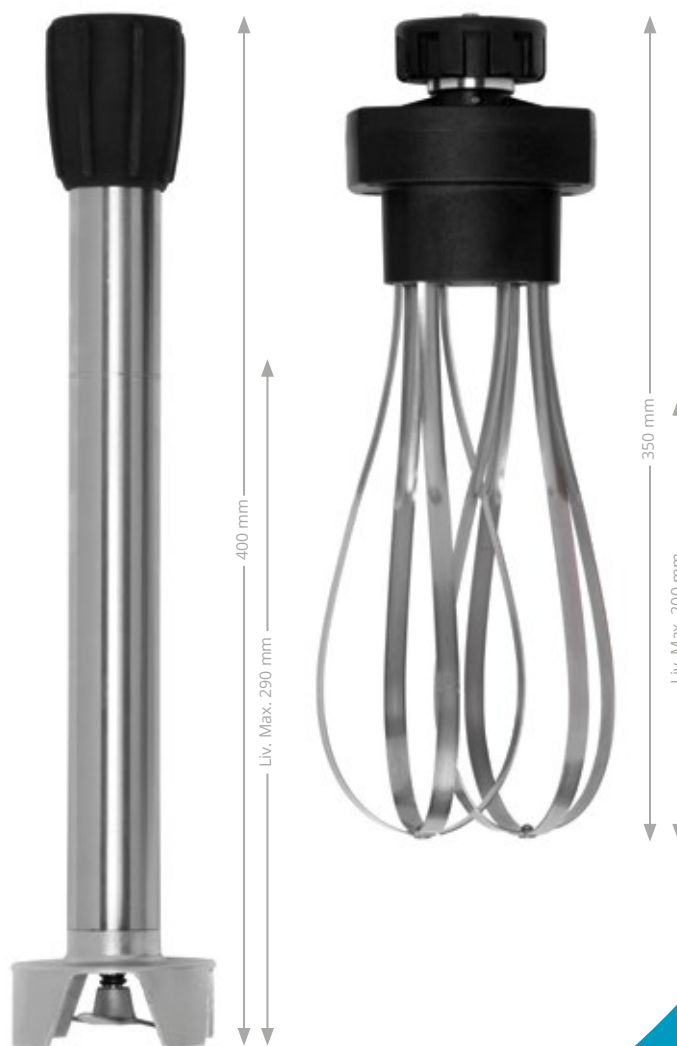
RU Машина в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др...Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель MX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

i		MX40	
		0,4 kW (0,5 HP)	
	1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	RPM	2500÷11000 rpm	1,4 Kg - 400 mm
	RPM	250÷1500 rpm	1 Kg - 350 mm
		60 L	
	mm	155 x 120 x 710/790(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)	
	NET Kg	4,5 Kg	
	GROSS Kg	6 Kg	
	mm	490 x 390 x 170(h) mm	
	m <sup>3</sup>	0,032 m <sup>3</sup>	

# FX40



FX40



## Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER  
MÉLANGEUR À IMMERSION  
EINTAUCH-MIXSTAB  
TRITURADORA A INMERSIÓN  
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina con impugnatura ergonomica per un'ottima presa senza fatica, completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...**Il modello FX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm, di una frusta di 35 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 20 cm e di un blocco motore con variatore di velocità.**

EN Machine with ergonomic handle for a good and effortless holding fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc.. Whisk made of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model FX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine avec poignée ergonomique pour une bonne et aisée tenue en main équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet en acier inox AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle FX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit ergonomischem Griff für einen guten und mühelosen Haltekomfort mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, usw...Schneebesen aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, usw...**Das Modell FX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einer maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler.**

ES Máquina con empuñadura ergonómica para una buena agarrada, completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo FX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.**

RU Машина с эргономичной ручкой для хорошего и легкого удержания в руках в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др... Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель FX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

	<b>FX40</b>	
	0,4 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50-60Hz	
	2500÷11000 rpm	 1,4 Kg - 400 mm
	250÷1500 rpm	 1 Kg - 350 mm
	60 L	
	170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)	
		
	4,5 Kg	
	6 Kg	
	490 x 390 x 170(h) mm	
	0,032 m <sup>3</sup>	





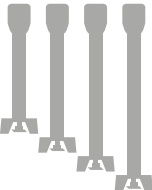


# Optional

mixer ad immersione

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ



	Mod.		MX25	MX40	FX40	← mm →	Kg		
	<b>FRUSTAFM3</b>	Frusta Whisk Fouet Schneebeesen Batidor Венчик	-	✓	✓	350 mm	1 Kg	max. 200 mm	
	<b>ME2530</b>	Mescolatore Blending stick Mélangeur Mixstab Braço mezclador Смесительный стержень	✓	-	-	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	
	<b>ME4030</b>		-	✓	✓	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	
	<b>ME4040</b>		-	✓	✓	400 mm	1,4 Kg	max. 290 mm	
	<b>ME4050</b>		-	✓	✓	500 mm	1,6 Kg	max. 390 mm	
	<b>ME4060</b>		-	✓	✓	600 mm	1,8 Kg	max. 490 mm	
Espositore - Display stand - Présentoir - Ausstellungsständer - Expositor - Подставка									



# TV4000 L'ORTOLANA



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕРЕЗКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

IT Macchina per tagliare, affettare e grattugiare.  
TV4000 chiamato "L'ortolana": carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore - doppia bocca inserimento prodotto - bocca ovale ~ 150x70 mm - bocca tonda ø 56 mm - pulsantiera a pressione. Il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore lasciandone inalterata l'integrità.













EN Cutting, slicing and gratin machine.  
TV4000 "L'ortolana": casing, inlet and collection container made of stainless steel AISI 304 - safety microswitches on handle, inlet and container - double inlet for product insertion - oval inlet ~ 150x70 mm - round inlet ø 56 mm - press button. The processed product falls directly into the collection container with no need to use the ejector disc, preserving the integrity of the product.

FR Machine à découper, trancher et à râper.  
TV4000 "L'ortolana": corps, orifice d'entrée et cuve de collecte en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur la poignée, l'orifice d'entrée et la cuve - double entrée pour insertion produit - ouverture ovale ~ 150x70 mm - ouverture ronde ø 56 mm - bouton pression. Le produit traité tombe directement dans le récipient de collecte sans qu'il soit nécessaire d'utiliser le disque d'éjection, préservant ainsi l'intégrité du produit.

DE Maschine zum Schneiden und Reiben.  
TV4000 "L'ortolana": Gehäuse, Einführöffnung und Auffangbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff, Einführöffnung und Behälter - doppelter Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnung ~ 150x70 mm - runde Einführöffnung ø 56 mm - Druckknopf. Das verarbeitete Produkt fällt direkt in den Sammelbehälter, ohne dass die Auswurfscheibe verwendet werden muss, wodurch die Integrität des Produkts erhalten bleibt.

ES Máquina para cortar, rebanar y rallar.  
TV4000 - "L'ortolana": carcasa, boca y contenedor de recogida de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor - boca ovalada ~ 150x70 mm - boca redonda ø 56 mm - botonera a presión. El producto elaborado cae directamente en el contenedor sin utilizar el disco expulsor, dejando el producto intacto e inalterado.

RU Машина для резки, склеивания и гратирования.  
TV4000 "L'ortolana": корпус, входная и приемная ёмкость из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатели безопасности на ручке, входе и контейнере - двойной вход для вставки продукта - овальный вход ~ 150x70 мм - круглый вход ø 56 мм - нажать кнопку. Обработанный продукт попадает непосредственно в приемную емкость без необходимости использования выталкивающего диска, сохраняя целостность продукта.

 <b>TV4000</b>	
	0,37 kW (0,5 HP)
	230-400V/3-3N/50Hz
	230V/1N/50Hz
	310 rpm
	ø 240 x 165(h) mm - 7,40 L
	280 x 630 x 550(h) mm
	
	27 Kg
	34 Kg
	370 x 670 x 630(h) mm
	0,156 m³

# TV2000RN LA ROMAGNOLA



Tagliaverdura  
con bocca estraibile

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕПЕЗКА

**IT** Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.  
TV2000RN chiamato "La Romagnola": presente da oltre 30 anni sui mercati internazionali, ancora più funzionale e versatile. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensione bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensione bocca tonda ø 56 mm.













**EN** Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.  
TV2000RN - La Romagnola: with over 30 years of history on international markets, even more functional and versatile. Removable stainless steel AISI 304 casing and inlet - safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

**FR** Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, du chocolat, des noisettes, effilocheur des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.  
TV2000RN - La Romagnola: avec plus de 30 ans d'histoire sur les marchés internationaux, encore plus fonctionnelle et versatile. Corps et orifice d'entrée amovibles en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - dimensions du orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

**DE** Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.  
TV2000RN - La Romagnola: seit über 30 Jahren auf internationalen Märkten bekannt, jetzt noch leistungsfähiger und vielseitiger. Abnehmbares Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm- runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

**ES** Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.  
TV2000RN La Romagnola: Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", un modelo que desde hace 30 años tiene mucho éxito en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm- dimensión boca redonda ø 56 mm.

**RU** Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.  
TV2000RN - La Romagnola: с более чем 30-летней историей на международных рынках, еще более функциональный и универсальный. Съёмный корпус и вход из нержавеющей стали AISI 304 - безопасный микровыключатель на ручке и входе - двойной вход для ввода продукта - овальный размер входа ~ 155x75 мм - круглый размер входа ø 56 мм.

	<b>TV2000RN</b>
	0,37 kW (0,5 HP)
	230-400V/3/50Hz
	3 Ph
	230V/1N/50Hz
	255 rpm
	220 x 610 x 520(h) mm
	
	22 Kg
	24 Kg
	300 x 620 x 580(h) mm
	0,108 m <sup>3</sup>

# TV3000N



## Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.  
TV3000N è dotato di carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto. Dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm, dimensioni bocca tonda ø 56.










EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.  
TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430 - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm-round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, du chocolat, des noisettes, effilocheur des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.  
Le TV3000N est équipé de corps et orifice d'entrée en acier Inox AISI 430 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit. Dimensions orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.  
TV3000N wird mit Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 430 geliefert - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.  
TV3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.  
TV3000N поставляется с корпусом из нержавеющей стали AISI 430 и вставным отверстием - Микровыключатель безопасности на ручке - Двойное вставное отверстие для вставки продукта. Овальное установочное отверстие ~ 155x75 мм - Размер круглого установочного отверстия ø 56 мм.

	<b>TV3000N</b>
	0,37 kW (0,5 HP)
	230-400V/3/50Hz
	230V/1N/50Hz
	255 rpm
	220 x 610 x 520(h) mm
	
	22 Kg
	24 Kg
	300 x 620 x 580(h) mm
	0,108 m³

# TV2500



## Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕРЕЗКА



**IT** Macchina per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro.  
TV2500 è dotato di carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 56 mm.

**EN** Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.  
TV2500 is supplied with a casing coated with anti-scratch polyurethane paint - plastic inlet suitable for food contact - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

**FR** Machine pour couper, trancher, râper et effiloche: fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, chocolat, noisettes et bien plus encore.  
TV2500 est livré avec un corps revêtu d'une peinture polyuréthane anti-rayures - orifice d'entrée en matière plastique pour les produits alimentaires - microrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm - orifice rond ø 56 mm.

**DE** Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.  
TV2500 wird mit einem mit kratzfester Polyurethanfarbe beschichteten Gehäuse geliefert - Kunststoffeinführöffnung lebensmitteltauglich - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

**ES** Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.  
TV2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

**RU** Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.  
TV2500 поставляется с корпусом, покрытым стойкой к царапинам полиуретановой краской - пластиковое отверстие для подачи продукта - безопасный микровыключатель на ручке - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 155x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 56 мм.

	<b>TV2500</b>
	0,37 kW (0,5 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz
 RPM	255 rpm
 mm	220 x 610 x 520(h) mm
	
 Kg	22 Kg
 Kg	24 Kg
 mm	300 x 620 x 580(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,108 m <sup>3</sup>

FNT  
FNT2V



FNT2V

Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER  
COUPE-LÉGUMES  
GEMÜSESCHNEIDER  
CORTADORAS DE HORTALIZAS  
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchine per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - coperchio e maniglia in policarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~147x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 46 mm.












EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.  
Casing in stainless steel AISI 304 - Lid and handle made of alimentary polycarbonate safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 147x75 mm - round inlet size ø 46 mm.

FR Machine pour couper, trancher, râper et effilocheur : fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, chocolat, noisettes et bien plus encore.  
Corps en acier inox AISI 304 - Couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire avec microinterrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 147x75 mm - orifice rond ø 46 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.  
Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Deckel und Griff aus lebensmitteltauglichem Polycarbonat Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 147x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 46 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar y cortar en tiras: frutas, hortalizas, queso, mozzarella, patatas, chocolate, avellanas y mucho más. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - tapa y manija de policarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 147x75 mm - dimensión boca redonda ø 46 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.  
Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - Питательная поликарбонатная крышка и ручка - Микровыключатель безопасности на ручке и вставном отверстии - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 147x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 46 мм.

	FNT	FNT2V
	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP)
	230-400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
	230V/1N/50Hz	-
	255 rpm	255/165 rpm
	240 x 450 x 580(h) mm	
		
	18 Kg	19 Kg
	20 Kg	21 Kg
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m³	



TV4000 - "L'ORTOLANA"



TV2000RN - "LA ROMAGNOLA"



TV3000N



TV2500



FNT2V

Optional  
dischi tagliaverdure

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPBI

## IT DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.

E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.

E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.

E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.

E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

## DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.

Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.

V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.

Z7: mozzarella.

## DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

## DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape.

La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

## EN SLICING DISCS

E1 - E2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, onions, mushrooms.

E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.

E4 - E6: beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.

E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.

E8 - E10 - E14: boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

## SHREDDING/GRATING DISCS

Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.

Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.

V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.

Z7: mozzarella.

## CUBE CUTTING DISCS

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

## SHOESTRING CUTTING DISCS

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

## FR DISQUES A COUPER

E1 - E2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.

E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.

E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.

E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.

E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

## DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.

Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère, chocolat.

V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.

Z7: mozzarella.

## DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une grande variété de cubes pour minestrone et salades de fruits.

## DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves. La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir une julienne sur toute la longueur du produit avec l'épaisseur souhaitée.

## DE SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBEN

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.

E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.

E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.

E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.

E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln und Karotten, Auberginen und Rote Beete.

## SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.

Z4: Rote Beete, Rettich, Greizerkäse und Schokolade.

V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Schokolade und Haselnüsse.

Z7: Mozzarella.

## SCHNEIDSCHIBEN FÜR WÜRFEL

Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

## SCHNEIDSCHIBEN FÜR JULIENNESCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln,

Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

## ES DISCOS PARA REBANAR

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.

E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.

E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.

E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananá y pomelos.

E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

## DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.

Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.

V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.

Z7: mozzarella.

## DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas y macedonias.

## DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos. La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos tan largos como el producto y con el espesor deseado.

## RU СЛИЦИНГИРОВАННЫЕ ДИСКИ

E1 - E2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.

E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.

E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.

E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.

E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

## ИЗМЕЛЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.

Z4: свекла, редис, сыр грийер и шоколад.

V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, шоколад и лесные орехи.

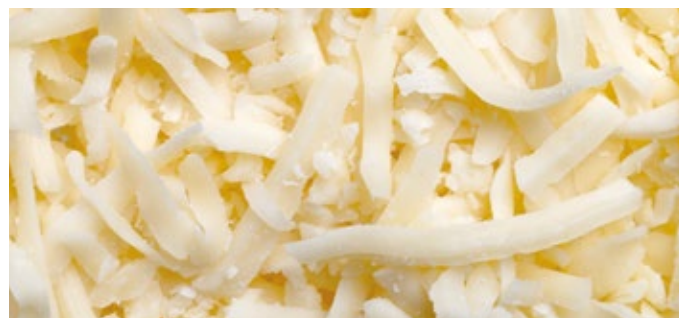
Z7: Моцарелла.

## КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ

Комбинация дисков D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков, для минстрона и фруктовых салатов.

## ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, морковь, картофель и репа. Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.



E1



E3



Z2



Z3



E5



E8



Z4



Z7



E14



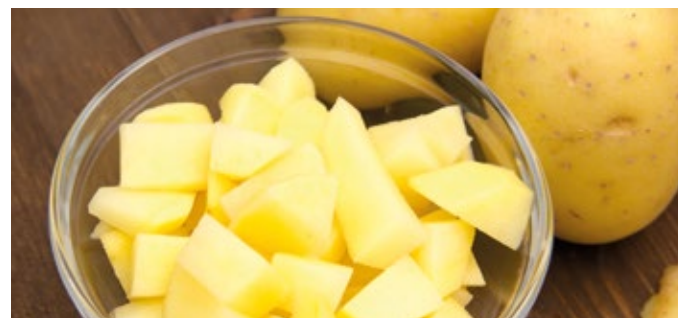
S2



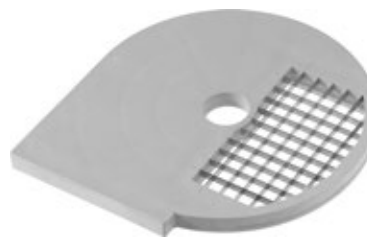
REGO



B10



V



D12



K10

	<p>Portadischi Disk holder Porte-disques Scheibenständer Portadiscos Держатель дисков</p>	<p>Disco inox per affettare regolabile per tagli da 1 a 8 mm Adjustable stainless steel disc for cuts from 1 to 8 mm Disque réglable en acier Inox pour tranches de 1 à 8 mm Einstellbare Edstahlscheibe für Schnitte von 1 bis 8 mm Disco de acero inoxidable regulable para cortes de 1 a 8 mm Диск из нерж стали для резки 1+8 мм</p>	<p>Dischi per affettare Slicing disk Disques à trancher Schneidescheiben Discos para cortar Отрезные диски</p>	<p>Dischi per sfilacciare Shredding discs Disques à effiloche Schneidescheiben zum Raspeln Discos para desmenuzar Измельчающие диски</p>	<p>Dischi per grattugiare Grating discs Disques à râper Schneidescheiben zum Reiben Discos para rallar Отражающие диски</p>	<p>Dischi per taglio a fiammifero Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками</p>
Mod.		REGO	E1 - E2 - E3 - E4 - E5 E6 - E8 - E10 - E14 S1 - S2	Z2 - Z3 Z4 - Z7	V	H2,5 - H4 - H6 H8 - H10

	Dischi per taglio a fiammiferi Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	B6 - B8 - B10 mm	D8x8 D10x10 DX o SX	D12x12 D20x20 DX o SX
TV2000RN TV3000 TV2500			

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги
Mod.	K8x8 - K10x10 K12x12 - K20x20
TV4000	

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	D8x8 D10x10 SX	D12x12 D20x20 SX
FNT FNT2V		

Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B.  
To obtain the shoestring, combine disc E with disc B.  
Pour couper en julienne utiliser le disque E avec le disque B.  
Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.  
Para obtener la forma de paja combinar el disco E con el disco B.  
Чтобы получить рукоятку, соедините диск E с диском B.



DISCO E



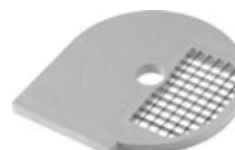
DISCO B



Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D.  
To obtain the cube, combine disc E with disc D.  
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque D.  
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.  
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco D.  
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе D диском K.



DISCO E



DISCO D



#### SOLO PER MODELLO TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K.  
To obtain the cube, combine disc E with disc K.  
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque K.  
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K zusammen verwenden.  
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco K.  
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе K диском K.



DISCO E



DISCO K







TAC  
TAS



# Tagliamozzarella

MOZZARELLA CUTTER  
COUPE-MOZZARELLA  
MOZZARELLASCHNEIDER  
CORTADORAS DE MOZZARELLA  
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

IT Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcasa in acciaio inox AISI 304 - corpo centrale e coperchio in alluminio anodizzato - dimensione bocca ~ 80x65 mm - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.

**TAC:** in base ai dischi utilizzati si ottengono diverse misure di cubetti.

**TAS:** in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

EN Machine specifically designed for cutting mozzarella into small cubes (TAC) and shredding (TAS). Stainless steel casing AISI 304 - central case and lid in anodized aluminium - inlet size ~ 80x65 mm - safety microswitches on lid and handle.

**TAC:** depending on the discs used, different sizes of cubes are obtained.

**TAS:** depending on the discs used, both mixed shredding and shoestring cutting are obtained.

FR Machine conçue spécifiquement pour le coupage en petits cubes (TAC) et le filetage (TAS) de la mozzarella. Corps en acier Inox AISI 304 - corps central et couvercle en aluminium anodisé - dimensions orifice d'entrée ~ 80x65 mm - microrupteurs de sécurité sur le couvercle et la poignée.

**TAC:** en fonction des disques utilisés, différentes tailles de cubes sont obtenues.

**TAS:** en fonction des disques utilisé, on obtient aussi bien l'effilochage mixte que la coupe à julienne.

DE Maschine, die speziell für das Schneiden von Mozzarella in kleine Würfel (TAC) und das Zerkleinern (TAS) entwickelt wurde. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - zentraler Körper und Deckel aus eloxiertem Aluminium - Einführöffnungsgröße ~ 80x65 mm - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Griff.

**TAC:** je nach verwendeter Scheibe werden unterschiedliche Größen von Würfeln erzielt.

**TAS:** je nach verwendeter Scheibe werden sowohl gemischte Zerkleinerung als auch Stäbchen realisiert.

ES Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilar (TAS) y cortar en cubitos. (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - cuerpo central y tapa de aluminio - dimensión boca ~ 80x65 mm - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.







**TAS:** con el uso de los diferentes discos se consiguen tanto un deshilachado mixto como un corte tipo espagueti.

**TAC:** con el uso de los diferentes discos se consiguen diferentes tamaños de cubitos.

RU Машина специально разработана для резки моцареллы на маленькие кубики (TAC) и дробления (TAS). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - центральный корпус и крышка из анодированного алюминия - вставное отверстие ~ 80x65 мм - микровыключатель безопасности на крышке и ручке.

**TAC:** в зависимости от используемого диска получаются кубики разных размеров.

**TAS:** в зависимости от используемого диска производится как смешанное измельчение, так и палочки.

	TAC	TAS
	0,4 kW (0,55 HP) - 1 PH 0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH	0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH 0,35 kW (0,5 HP) - 3 PH
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	140 rpm	300 rpm
	120÷190 Kg/h	250÷300 Kg/h
	330 x 380 x 690(h) mm	
		
	17 Kg	15 Kg
	19 Kg	17 Kg
	430 x 400 x 800(h) mm	
	0,138 m³	



# Optional tagliamozzarella

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

	Disco 4 lame ondulate 5 mm 4 blades corrugated disk 5 mm Disque 4 lames ondulées 5 mm 5 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 5 mm Диск 4 рифлёные лезвия 5 мм	Disco 4 lame ondulate 8 mm 4 blades corrugated disk 8 mm Disque 4 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 4 рифлёные лезвия 8 мм	Disco 2 lame ondulate 8 mm 2 blades corrugated disk 8 mm Disque 2 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 2 gewellten Messern Disco de 2 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 2 рифлёные лезвия 8 мм	Disco per sfilacciare ø 4 mm circa Cutting disk for shreds of 4 mm approx Disque pour effiler ø 4 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 4 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 4 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 4 мм	Disco per sfilacciare ø 7 mm circa Cutting disk for shreds of 7 mm approx Disque pour effiler ø 7 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 7 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 7 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 7 мм
<b>Mod.</b>	4PZ5	4PZ8	2PZ8	PZ4	PZ7
<b>TAS</b>					

	Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 5 mm 5 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 5 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 5 mm Cuchilla solo para disco NPD de 5 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 5 мм
<b>Mod.</b>	NPD 5 mm	P5
<b>TAC</b>	8 x 8 x 5 mm 10 x 10 x 5 mm 12 x 12 x 5 mm 16 x 16 x 5 mm 20 x 20 x 5 mm	-
	135 €	

	Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 8 mm 8 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 8 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 8 mm Cuchilla solo para disco NPD de 8 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 8 мм
<b>Mod.</b>	NPD 8 mm	P8
<b>TAC</b>	8 x 8 x 8 mm 10 x 10 x 8 mm 12 x 12 x 8 mm 16 x 16 x 8 mm 20 x 20 x 8 mm	-



TAS-2PZ8



TAS-4PZ8



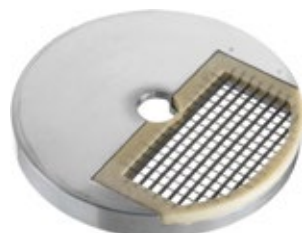
TAS-PZ4



TAS-PZ7



TAC-P5



TAC-NPD8X8

**MODELLO TAS / ONLY MODEL TAS**

Può utilizzare anche i dischi della serie E-H-Z-V.  
May also be used with the disks of the series E-H-Z-V.  
Peut également utiliser les disques de la série E-H-Z-V.  
Kann auch die Scheiben der Serie E-H-Z-V verwenden.  
Pueden usarse también los discos de la serie E-H-Z-V.  
Можно также использовать диски серии E-H-Z-V.

# CL3-CL5-CL8



CL5

Cutter



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

- IT** Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.
- EN** Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.
- FR** Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.
- DE** Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- ES** Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa y bol de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en el soporte del bol - freno motor - capacidad del bol 3-5-8 litros - en la dotación un cuchillo de dos hojas cortantes.
- RU** Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	CL3	CL5	CL8
	0,75 kW (1 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	1400 rpm		
	3 L ø 210 x 105(h) mm max. 1,8 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
	240 x 310 x 460(h) mm	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
			
	18 Kg	19 Kg	
	20 Kg	21 Kg	
	400 x 300 x 670(h) mm		
	0,080 m³		

CL5V2  
CL8V2



CL5V2

CL5V2

Cutter



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**



- IT** Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti - doppia velocità.
- EN** Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.
- FR** Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.
- DE** Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.
- ES** Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa y bol de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en el soporte del bol - freno motor - capacidad del bol 5-8 litros - en la dotación un cuchillo de dos hojas cortantes - doble velocidad.
- RU** Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	<b>CL5V2</b>	<b>CL8V2</b>
	0,6-0,8 kW (0,8 -1,1 HP)	
	400V/3N/50Hz	
 RPM	1400 rpm - 1400/2800 rpm - 2 snd speed	
	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
		
	21 Kg	
	23 Kg	
	400 x 300 x 670(h) mm	
	0,080 m³	

# BC3N-BC5N BC8N



BC3N



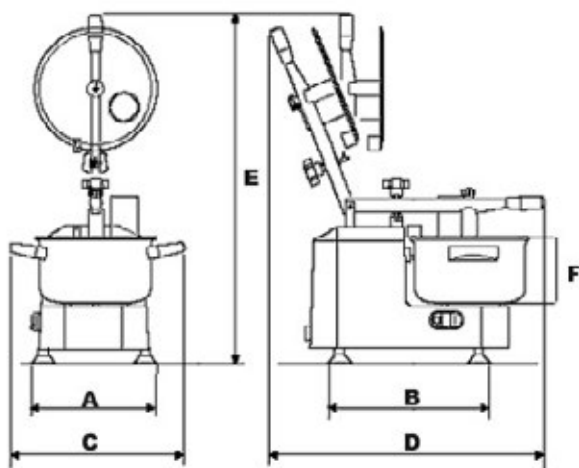
BC5N



Cutter

- IT** Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.
- EN** Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.
- FR** Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.
- DE** Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- ES** Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.
- RU** Корпус из анодированного алюминия - Съёмная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	BC3N	BC5N	BC8N
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz		
	1300 rpm		
	3 L ø 210 x 110 (h) mm max. 1,7 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
	520 x 320 x 620(h) mm	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
			
	12 Kg	24 Kg	25 Kg
	13,5 Kg	26 Kg	27 Kg
	470 x 380 x 380(h) mm	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
	0,067 m³	0,160 m³	0,170 m³



	BC3N	BC5N	BC8N
A	200 mm	260 mm	
B	270 mm	360 mm	
C	320 mm	320 mm	
D	520 mm	710 mm	
E	620 mm	850 mm	900 mm
F	110 mm	160 mm	210 mm

BC5NV  
BC8NV














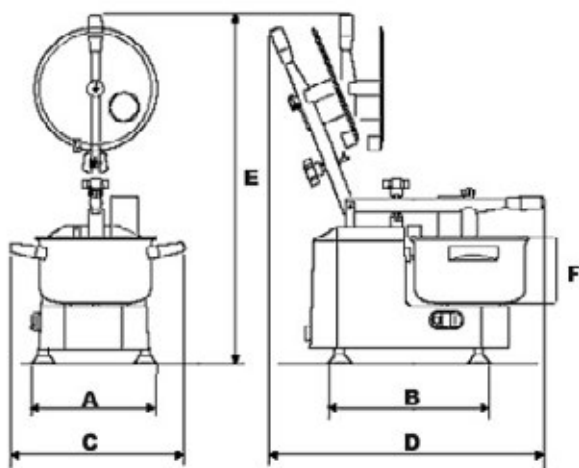
BC5NV



Cutter

- IT** Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti - variatore di velocità.
- EN** Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.
- FR** Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.
- DE** Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.
- ES** Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes. - variador de velocidad.
- RU** Корпус из анодированного алюминия - Съемная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	BC5NV	BC8NV
	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	260±2120 rpm	
	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
		
	24 Kg	25 Kg
	26 Kg	27 Kg
	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
	0,160 m³	0,170 m³



	BC5NV	BC8NV
A	260 mm	
B	360 mm	
C	320 mm	
D	710 mm	
E	850 mm	900 mm
F	160 mm	210 mm



CL5V2



CL5






BC3N

Optional  
cutter

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

	<p>Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore)          2 blades knife (cutting or mixing)          Couteau 2 lames (tranchant ou batteur)          2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen)          Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor)          2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>		<p>Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore)          4 blades knife (cutting or mixing)          Couteau 4 lames (tranchant ou batteur)          4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen)          Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor)          4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>	
Mod.	CL3L2	CL58L2S	CL58L4 - CL58L4S	
	CL3	CL5-CL8	CL5-CL8	
				
€				

	<p>Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore)          2 blades knife (cutting or mixing)          Couteau 2 lames (tranchant ou batteur)          2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen)          Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor)          2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>		<p>Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore)          4 blades knife (cutting or mixing)          Couteau 4 lames (tranchant ou batteur)          4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen)          Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor)          4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>	
Mod.	BC3NL2 - BC3NL2S	BC58NL2 - BC58NL2S	BC58NL4 - BC58NL4S	
	BC3N	BC5N - BC8N	BC5N - BC8N	
				
€				

# PPN5 PPF5



PPF5



PPN5

# Pelapatate

POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA. Il modello PPN5 è da banco.














EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA. Table-top model PPN5.







FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA. PPN5: modèle de table.

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA. Tischmodell PPN5.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA. El modelo PPN5 es de sobremesa.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA. PPN5: настольная модель.

	PPN5	PPF5
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3-3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	± 5 Kg max	
	60 Kg/h	
	-	✓
	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm
		
	28 Kg	27 Kg
	39 Kg	38 Kg
	830 x 530 x 740(h) mm	
	0,326 m³	

	CI	
	3,2 Kg	 4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	

# PPN10M PPF10M



PPN10M  
con abrasivo laterale (optional)  
with lateral abrasive (optional)






















PPF10M

## Pelapatate

POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

- IT** Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.
- EN** Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.
- FR** Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.
- DE** Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigegefügt PTA.
- ES** Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.
- RU** Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN10M	PPF10M
	0,75 kW (1 HP)	
	230-400V/3-3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	± 10 Kg max	
	120 Kg/h	
	-	✓
	400 x 770 x 860(h) mm	380 x 770 x 1160(h) mm
		
	36 Kg	34 Kg
	47 Kg	45 Kg
	830 x 530 x 950(h) mm	830 x 530 x 740(h) mm
	0,463 m³	0,326 m³

	CI	
	3,2 Kg	 4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	

OPTIONAL



192

# PPN18M PPF18M



PPN18M  
con abrasivo laterale (optional)  
with lateral abrasive (optional)



PPF18M















Pelapatate







POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

- IT** Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.
- EN** Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.
- FR** Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.
- DE** Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigegefügt PTA.
- ES** Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.
- RU** Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN18M	PPF18M
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230-400V/3-3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	± 18 Kg max	
	220 Kg/h	
	-	✓
	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm
		
		
	41 Kg	39 Kg
	52 Kg	50 Kg
	830 x 530 x 950(h) mm	
	0,463 m³	

	CI	
	3,2 Kg	 4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	

OPTIONAL



192

183

PPN25  
PPF25



PPN25



PPF25 con cassetto con filtro (optional)  
with drawer and filter (optional)

Pelapatate

POTATO PEELER  
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE  
KARTOFFELSCHÄLER  
PELAPAPAS  
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA e abrasivo laterale di serie.














EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable PTA abrasive plate and lateral abrasive enclosed.







FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA et côtés abrasifs.

DE Kartoffelschäler. Struktur aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte und Schleifseiten beigefügt PTA.

ES Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA y abrasivo lateral.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN25	PPF25
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230-400V/3-3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	± 25 Kg max	
	450 Kg/h	
	-	✓
	540 x 900 x 1040(h) mm	450 x 900 x 1355(h) mm
		
	61 Kg	57 Kg
	81 Kg	77 Kg
	1105 x 600 x 1123(h) mm	
	0,775 m³	

	CB	
	6.5 Kg	 8 Kg
	680 x 450 x 500(h) mm	 0,153 m³
	670 x 450 x 410(h) mm	

# LAV



## Lavaverdure centrifuga

VEGETABLE WASHER AND DRYER  
LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES  
GEMÜSEWASCH-UND TROCKNERMASCHINE  
LAVADORA DE VERDURAS Y CENTRIFUGADORA  
ПРИБОР ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ  
И СУШКИ ЛИСТЬЕВ САЛАТА

196



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**



IT Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - consumo acqua per ciclo 30/35 L circa - motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga - possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo - tasto "dry" per centrifuga manuale. Misure per il collegamento idrico richiesto 3/4".









EN Stainless steel AISI 304 casing - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitch on the lid - removable drawer filter and filter on bowl drain - externally inspectable draining pump - water consumption per cycle approx. 30/35 L - three-phase motor with 2 speeds, one for washing and one for the centrifuge - possibility of choosing two washing cycles and three duration times for each cycle - "dry" button for manual centrifuge. Measures for the required water connection 3/4".

FR Corps en acier inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle - filtre à tiroir amovible et filtre sur le vidange cuve - pompe d'évacuation à inspection externe - consommation en eau par cycle 30/35 L environ - moteur à trois phases avec 2 vitesses, une pour le lavage et une pour le centrifuge - possibilité de choisir deux cycles et trois temps de lavage par cycle - bouton "dry" pour centrifuger en mode manuel. Mesures pour le raccordement d'eau nécessaire 3/4".

DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Oberdeckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am Deckel - herausnehmbarer Schubladensieb und Filter am Schüsselablauf - extern prüfbar Entleerungspumpe - Wasserverbrauch pro Zyklus ca. 30/35 L - Dreiphasenmotor mit 2 Geschwindigkeiten, eine für das Waschen und eine für die Zentrifuge - zwei Waschzyklen und drei Durchlaufzeitzeiten pro Zyklus möglich - Taste "dry" für manuelle Zentrifuge. Maße für den erforderlichen Wasseranschluss 3/4".

ES Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptor de seguridad en la tapa - filtro con caja y filtro en la descarga bol extraíbles - bomba de descarga para controlar del exterior - consumo de agua por ciclo 30/35 L aproximadamente - motor trifásico de dos velocidades para lavar y para centrifugar - posibilidad de elegir entre dos ciclos de lavado y tres tiempos diferentes de duración por cada ciclo - botón "dry" para centrifugación manual. Medidas para la conexión hídrica 3/4".

RU Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - безопасный микровыключатель на крышке - съемный выдвижной фильтр и фильтр на сливном отверстии - внешний инспектируемый дренажный насос - расход воды за цикл примерно 30/35 лт - трехфазный двигатель с 2 скоростями, один для мытья и один для центрифуги - возможность выбора двух циклов мытья вручную и трех раз в течение цикла "сухой". Мероприятия по подключению необходимого количества воды 3/4".

LAV			
	0,37-0,11 kW (0,5-0,15 HP)		
	400V/3N/50Hz		
	<table border="1"> <tr> <td>4 Kg verdure pesanti - heavy vegetables légumes compacts - schwere Gemüse verdura con peso - тяжелые овощи</td> <td>1,5Kg verdure in foglia - leaf vegetables légumes en feuille - Blattgemüse verdura en hojas - листовые овощи</td> </tr> </table>	4 Kg verdure pesanti - heavy vegetables légumes compacts - schwere Gemüse verdura con peso - тяжелые овощи	1,5Kg verdure in foglia - leaf vegetables légumes en feuille - Blattgemüse verdura en hojas - листовые овощи
4 Kg verdure pesanti - heavy vegetables légumes compacts - schwere Gemüse verdura con peso - тяжелые овощи	1,5Kg verdure in foglia - leaf vegetables légumes en feuille - Blattgemüse verdura en hojas - листовые овощи		
	3,5/4,5'		
	± 20/25 Kg/h		
	450 rpm Centrifuga - Centrifuge - Центрифуга		
	∅ 280 x 270(h) mm		
	450 x 610 x 880(h) mm		

VV300  
VV350



VV300N



VV350

# Affettatrici a volano

FLYWHEEL MANUAL SLICER  
TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT  
SCHWUNGRADAUFSCNITTMASCHINE  
CORTADORAS CON VOLANTE  
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

IT Macchina manuale per affettare salumi. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello - spessore taglio da 0 a 25 mm.  
Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

EN Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 25 mm.  
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

FR Machine manuelle pour trancher la charcuterie. Peint en rouge ou noir - anneau fixe de protection de la lame - réglage de l'épaisseur de coupe et avancement automatique de l'alimentateur. Epaisseur de coupe de 0 à 25 mm.  
Accessoires : Base en fonte peinte en rouge ou en noir.

DE Manuelle Maschine zum Schneiden von Aufschnitt. Rot oder schwarz ofenlackierte Oberfläche - fester Schutzring für die Klingen  
Schnittdickeneinstellung und automatisches Wagnvorschub. Schnittdicken von 0 bis 25 mm.  
Zubehör: Standfuß aus Gusseisen, rot oder schwarz lackiert.

ES Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para proteger la cuchilla - regulación espesor del corte y avance automático del carro. Espesor del corte de 0 a 25 mm.  
Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.

RU Ручная машина для резки холодной нарезки. Поверхность окрашена в красный или черный цвет - фиксированное защитное кольцо для лезвий, регулировка толщины резания и автоматическая подача каретки. Толщина резания от 0 до 25 мм.  
Аксессуары: чугунная основа, окрашена в красный или черный цвет.

	VV300	VV350
		
	ø 300 mm	ø 350 mm
	260 x 190(h) mm	320 x 245(h) mm
	440 x 360 mm	660 x 550 mm
	720 x 600 x 500(h) mm	830 x 720 x 640(h) mm
		
	42 Kg	91 Kg
	75 Kg	123 Kg
	840 x 750 x 850(h) mm	1000 x 900 x 980(h) mm
	0,536 m <sup>3</sup>	0,882 m <sup>3</sup>



Cavalletto  
Base  
Support  
Gestell  
Caballote  
Подставка

VV350  
CON PIEDISTALLO  
WITH STAND

ECO220  
ECO250  
ECO300

**NEW**



ECO220

**NEW**



ECO250

**NEW**



ECO300

Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS  
TRANCHEUSES LIGNE ECO  
AUFSCHNITTMASCHINEN SERIE ECO  
CORTADORAS LÍNEA ECO  
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ECO"

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - blocco piatto vela con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama per i modelli ECO250 - ECO300 - affilatoio amovibile incluso (inserito nel vano inferiore della macchina) per il modello ECO220.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - tray block with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade for ECO250 - ECO300 models - Removable sharpener included (inserted in the lower compartment of the machine) for the ECO220 model.













FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium verni léger - bloc plateau avec système "Easy Clean" pour un nettoyage facile - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame - sur les modèles ECO250 et ECO300 - affûteur amovible inclus (inséré dans le compartiment inférieur de la machine) pour le modèle ECO220.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.. Leichtes Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung mit "Easy Clean"-System für einfache Reinigung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke bis 14÷16 mm - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge für die Modelle ECO250 - ECO300 - abnehmbare Schleifvorrichtung im Lieferumfang enthalten (im unteren Fach der Maschine eingesetzt) für das Modell ECO220.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio pintado - bloque plano con sistema "Easy Clean" para una fácil limpieza - anillo fijo para proteger la cuchilla - espesor del corte de 14÷16 mm - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla para los modelos ECO250 - ECO300 - afilador extraíble incluido (insertado en el compartimento inferior de la máquina) para el modelo ECO220.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Легкий корпус из окрашенного алюминиевого сплава - Держатель ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14÷16 мм - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна для моделей ECO250 - ECO300 - Съёмная заточка (вставлена в нижнюю часть станка) для модели ECO220 входит в комплект поставки.



	ECO220	ECO250	ECO300
	0,14 kW (0,19 HP)		0,18 kW (0,25 HP)
	230V/1N/50HZ		
	220 mm	250 mm	300 mm
	210 x 145(h) mm	220 x 160(h) mm	200 x 205(h) mm
	400 x 250 mm		
	530 x 480 x 320(h) mm	530 x 480 x 375(h) mm	550 x 480 x 430(h) mm
			
	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
	14 Kg	15 Kg	19 Kg
	480 x 545 x 410(h) mm		510 x 620 x 470(h) mm
	0,107 m <sup>3</sup>		0,148 m <sup>3</sup>

#### SOLO PER MODELLO ECO250/ONLY MOD.ECO250

Disponibili su richiesta in colore rosso

Available on request in red color

Disponible sur demande en couleur rouge

Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich.

Disponibile bajo pedido en color rojo

По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу

H220N  
H250N  
H275N



H250N

Affettatrici a gravità  
con lama da 220 a 275 mm

GRAVITY SLICERS  
TRANCHEUSES A GRAVITE  
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN  
CORTADORAS POR GRAVEDAD  
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittstärke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	H220N	H250N	H275N
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
	230V/1N/50Hz		
	220 mm	250 mm	275 mm
	190 x 160(h) mm	220 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm
	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
	580 x 405 x 340(h) mm	620 x 425 x 370(h) mm	620 x 440 x 390(h) mm
			
	14 Kg	17 Kg	18 Kg
	16 Kg	19 Kg	20 Kg
	490 x 470 x 400(h) mm	540 x 460 x 450(h) mm	
	0,092 m³	0,112 m³	

H300N  
H330  
H350  
H370



H350



H300N

Affettatrici a gravità  
con lama da 300 a 370 mm

GRAVITY SLICERS  
TRANCHEUSES A GRAVITE  
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN  
CORTADORAS POR GRAVEDAD  
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ



IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Solo su richiesta possibilità previo preventivo di avere motore a 24V per mod. 330-350-370.














EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Mod. 330-350-370 can be delivered with 24V motor only on request with prior quotation.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame. Mod. 330-350-370 peuvent être livrés avec moteur 24V uniquement sur demande et après offre de prix.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Mod. 330-350-370 können mit 24V-Motor geliefert werden, nur auf Anfrage und mit vorheriger Preisanfrage.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0+15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Sólo previa petición y preventivo se puede realizar con motor 24V para los modelos 330-350-370.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна. Мод. 330-350-370 может поставляться с двигателем 24 В только по запросу с предварительным расчетом.

	H300N	H330	H350	H370
	0,26 kW (0,35 HP)	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	220 x 220(h) mm	260 x 235(h) mm	310 x 260(h) mm	300 x 275(h) mm
	480 x 350 mm	550 x 410 mm	600 x 430 mm	
	650 x 495 x 440(h) mm	770 x 550 x 465(h) mm	890 x 585 x 480(h) mm	
				
	24 Kg	32 Kg	36 Kg	37 Kg
	27 Kg	43 Kg	52 Kg	53 Kg
	640 x 520 x 490(h) mm	700 x 650 x 640(h) mm	800 x 730 x 670(h) mm	
	0,163 m³	0,291 m³	0,391 m³	

# HL300



## Affettatrici a gravità con corsa lunga

GRAVITY SLICERS  
TRANCHEUSES A GRAVITE  
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN  
CORTADORAS POR GRAVEDAD  
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - corsa lunga - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.














EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - long stroke - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - longue course - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Langschub - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - carrera larga - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - длиной хода - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	<b>HL300</b>
	0,37 kW (0,5 HP)
	230-400V/3/50Hz
	230V/1N/50Hz
	300 mm
	260 x 220(h) mm
	550x410 mm
	770 x 540 x 460(h) mm
	
	31 Kg
	42 Kg
	700 x 650 x 640(h) mm
	0,291 m³

HR250  
HR300N



HR300N

Affettatrici  
compatte

COMPACT SLICERS  
TRANCHEUSES COMPACTES  
KOMPACTE AUFSCNITTMASCHINEN  
CORTADORAS COMPACTAS  
КОМПАКТНЫЙ ЛОМТИК

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - modelli compatti - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Kompaktmodelle - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - modelos compactos - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - компактные модели - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	HR250	HR300N
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)
	230V/1N/50Hz	
	250 mm	300 mm
	190 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm
	410 x 290 mm	450 x 300 mm
	620 x 425 x 370(h) mm	
		
	15 Kg	20 Kg
	17 Kg	24 Kg
	540 x 460 x 450(h) mm	640 x 520 x 490(h) mm
	0,112 m³	0,163 m³

V250  
VR300  
V300



V250

Affettatrici verticali  
con carrello removibile

VERTICAL SLICERS  
TRANCHEUSES VERTICALES  
VERTIKALE AUFSCNITTMASCHINE  
CORTADORAS VERTICALES  
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne (escluso mod. V250) - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.














EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table (model V250 excluded) - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

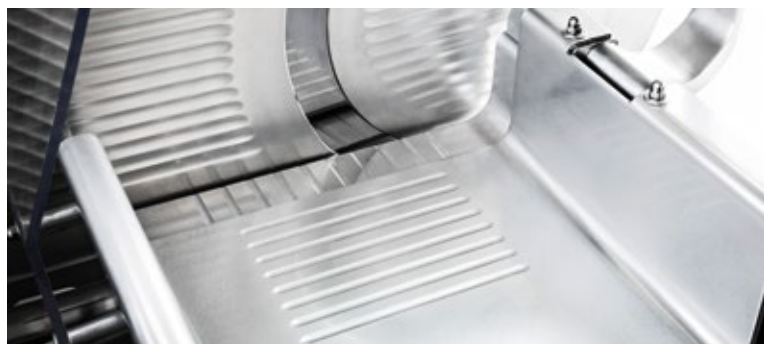
FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant (modèle V250 exclu) - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw...Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich (außer Modell V250) - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne (excluido modelo V250) - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом (исключая модель V250) - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	V250	VR300	V300
	0,26 kW (0,35 HP)		
	-	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz		
	250 mm	300 mm	
	240 x 170(h) mm	240 x 195(h) mm	260 x 190(h) mm
	470 x 370 mm		495 x 360 mm
	530 x 430 x 500(h) mm	610 x 520 x 520(h) mm	650 x 500 x 460(h) mm
			
	24 Kg	27,6 Kg	35 Kg
	34 Kg	40 Kg	43 Kg
	700 x 630 x 630(h) mm	700 x 630 x 700(h) mm	550 x 670 x 550(h) mm
	0,278 m³	0,309 m³	0,203 m³



#### ESCLUSO MOD. V250 / MODEL V250 EXCLUDED / ИСКЛЮЧАЯ МОДЕЛЬ V250

\* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.  
Available with meat table at the same price.  
Disponible avec plateau à viande au même prix.  
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.  
Disponibles con plato para carne al mismo precio.  
Доступны с лотком для мяса той же цене.

V330  
V350  
V370



V350

# Affettatrici verticali con carrello removibile

VERTICAL SLICERS  
TRANCHEUSES VERTICALES  
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE  
CORTADORAS VERTICALES  
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ



IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

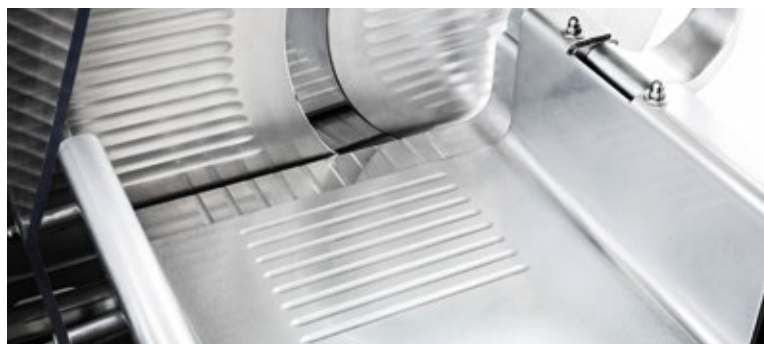
FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme - fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	V330	V350	V370
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	330 mm	350 mm	370 mm
	300 x 230(h) mm	310 x 240(h) mm	330 x 260(h) mm
	605 x 445 mm		610 x 460 mm
	740 x 640 x 520(h) mm	740 x 640 x 550(h) mm	770 x 640 x 560(h) mm
			
	40 Kg	45 Kg	46 Kg
	53 Kg	54 Kg	55 Kg
	650 x 800 x 610(h) mm		
	0,317 m³		



\* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.  
Available with meat table at the same price.  
Disponible avec plateau à viande au même prix.  
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.  
Disponibles con plato para carne al mismo precio.  
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

K300  
K330  
K350  
K370



K350



# Affettatrici verticali con carrello fisso

VERTICAL SLICERS  
TRANCHEUSES VERTICALES  
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE  
CORTADORAS VERTICALES  
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto vela - carrello fisso - disponibili con piatto carne - anello fisso protezione lama - spessore taglio 0÷15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.


EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - fixed tray block also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

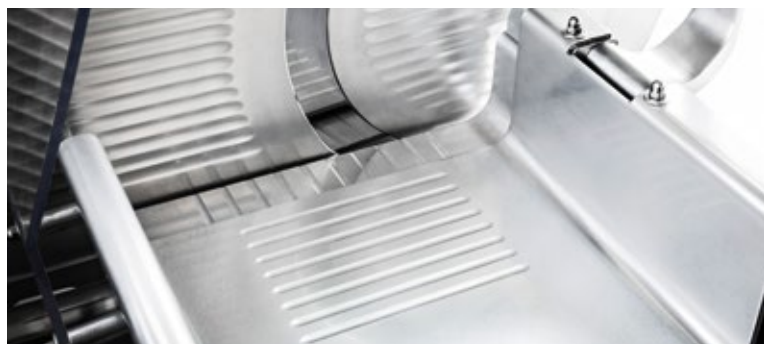
FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau fixe - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical - plato fijo - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д.. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	K300	K330	K350	K370
				
	0,37 kW (0,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50HZ			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	260 x 200(h) mm	250 x 210(h) mm	300 x 265(h) mm	290 x 275(h) mm
	570 x 470 mm		660 x 540 mm	
	710 x 550 x 610(h) mm		820 x 650 x 640(h) mm	
				
	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
	700 x 620 x 700(h) mm		820 x 720 x 760(h) mm	
	0,304 m³		0,449 m³	



\* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.  
Available with meat table at the same price.  
Disponible avec plateau à viande au même prix.  
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.  
Disponibles con plato para carne al mismo precio.  
Доступны с лотком для мяса по той же цене.



**fimar**<sup>®</sup>  
ANNIVERSARY

**Fimar S.p.a.**

Via Del Tesoro, 397 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy  
t. +39 0541 670736 - f. +39 0541 670576 - mail@fimarspa.it



FIMARSPA.IT