



IMPASTACARNE MEAT KNEADERS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Potente motore asincrono ventilato • Centralina a 24 volt • Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Coperchio con micro di sicurezza • Vasca di lavorazione ribaltabile 90° • Pala di lavorazione in acciaio inox • Disponibili ruote con blocco • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel bodywork • Powerful asynchronous ventilated motor • 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security • Oil immersed gears • Safety micro switch on the lid • Folding mixing tank • Stainless steel mixing shovel • Wheels available • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

Capacità
Capacity (kg)

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)

Dimensione prodotto
Product dimensions (kg/h)

FIC 30M	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	40,0	B. 720 D. 360 H. 570
FIC 30MC				45,0	B. 720 D. 360 H. 1030
FIC 50M		1,50 (2,00)	50	80,0	B. 800 D. 460 H. 1020
FIC 50B		1,80 (2,40)		100,0	B. 800 D. 565 H. 1040
FIC 75M		1,50 (2,00)	75	85,0	B. 980 D. 460 H. 1020
FIC 100B		1,80 (2,40)	100	110,0	B. 1160 D. 565 H. 1040
FIC 120B			120	125,0	B. 1100 D. 630 H. 1080



FIC 30M

30 kg monopala da banco
30 kg bench top single mixing arm
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FIC30M

FIC 30MC

30 kg monopala completa di carrello
30 kg single mixing arm fitted on blocking wheels
codice prodotto product code

FIC30MC

FIC 50M

50 kg monopala completa di carrello
50 kg single mixing arm fitted on blocking wheels
codice prodotto product code

FIC50M

FIC 50B

50 kg bipala completa di carrello
50 kg double mixing arm fitted on blocking wheels
codice prodotto product code

FIC50B

FIC 75M

75 kg monopala completa di carrello
75 kg single mixing arm fitted on blocking wheels
codice prodotto product code

FIC75M

FIC 100B

100 kg bipala completa di carrello
100 kg double mixing arm fitted on blocking wheels
codice prodotto product code

FIC100B

FIC 120B

120kg bipala completa di carrello
120 kg double mixing arm fitted on blocking wheels
codice prodotto product code

FIC120B

VERSIONE MOTORE MONOFASE MAGGIORAZIONE SINGLE PHASE MOTOR SURCHARGE

CARRELLO PER IMPASTACARNE: H. CARRELLO SENZA RUOTE 50CM
H. CARRELLO COMPRESO DI RUOTE 95CM
MEAT KNEADER TROLLEY: MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT 50 CM
MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT INCLUSIVE OF WHEELS 95CM

FICC



INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cilindro in acciaio inox 18/8 – AISI 304 • Pistone in alluminio con speciale guarnizione • Due velocità • Maniglia lavorazione in alluminio • Set 3 imbuto differenti misure in abs • Ingranaggi in acciaio • Cremagliera in acciaio rettificato • Viteria in acciaio inox • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Stainless steel bodywork • 18/8 - AISI 304 stainless steel cylinder • Aluminium piston supplied with a special gasket • Double speed • Aluminium handle • 3 ABS funnels kit available in different sizes • Steel gears • Rectified steel rack • Stainless steel bolts and screws • CE approved • Proudly Made in Italy



Capacità
Capacity (lt.)

L7 V	7
L14 V	14
L7	7
L14	14

L7 V



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 156



Peso netto
Net weight (kg)
20 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 460 / H. 740



L14 V



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 198



Peso netto
Net weight (kg)
27 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 350 / D. 480 / H. 900



L7



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 156



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 / D. 800 / H. 240



L14



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 198



Peso netto
Net weight (kg)
27,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 980 / H. 280



NORME CE / CE APPROVED

L 7

inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg)
Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)
codice prodotto product code

FIN101

L 7 ECO

inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg)
Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)
codice prodotto product code

FINI101

L 14

inox - 2 velocità orizzontale - 14 litri (13 kg)
Stainless steel - horizontal with double speed - 14 ltr (13 kg)
codice prodotto product code

FIN102

L 7 V

inox - 2 velocità verticale - 7 litri (6 kg)
Stainless steel - vertical with double speed - 7 ltr (6 kg)
codice prodotto product code

FIN103

L 14 V

inox - 2 velocità verticale - 14 litri (13 kg)
Stainless steel - vertical with double speed - 14 ltr (13 kg)
codice prodotto product code

FIN104

Serie 4 imbuti per insaccare 4 pcs. sausage filling kit

FINB



INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS

- Macchinario per uso professionale • Struttura portante in acciaio verniciato • Cilindro in acciaio inox AISI 304 • Sistema brevettato per lo sfiato aria anteriore, senza l'utilizzo di valvole sul pistone • Set 4 imbusti differenti misure in abs (15, 23, 28 e 38 mm) • Ingranaggi in metallo per riduzione/moltiplicazione velocità (lenta per insaccare, veloce per estrarre il pistone) • Due velocità (solo L5 e L8) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Painted steel support structure • AISI 304 stainless steel cylinder • 4 ABS funnels kit available in different sizes (15, 23, 28 e 38 mm) • Metal gears • Double speed (only L5 e L8) • CE approved • Proudly Made in Italy



Capacità
Capacity (lt.)

L3	3
L5	5
L8	8

L3 ECO



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 136



Peso netto
Net weight (kg)
7,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 420 / H. 240



L5 ECO



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 136



Peso netto
Net weight (kg)
11,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 255 / D. 590 / H. 250



L8 ECO



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 136



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 255 / D. 690 / H. 245



L 3
orizzontale - 3 litri
horizontal - 3 ltr
codice prodotto product code

L 5
orizzontale - 5 litri
horizontal - 5 ltr
codice prodotto product code

L 8
orizzontale - 8 litri
horizontal - 8 ltr
codice prodotto product code

Serie 4 imbuto per insaccare 4 pcs. sausage filling kit

NORME CE / CE APPROVED

FIN105

FIN106

FIN107

FINB



SEGAOSSA BONE BANDSAW

• Macchinario per uso professionale • Fusione di alluminio anodizzato o verniciato • Lama in acciaio di produzione nazionale • Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile • Spingi carne • Pulegge calibrate • Rapido sblocco puleggia superiore • Tendi lama registrabile • Porzionatore di taglio incorporato • Micro di protezione • Apparecchio certificato • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Fusion made from anodized or polished aluminium • Italian make steel blade • Wide stainless steel working surface • Meat pusher • Gauged pulley • Upper pulley easy unlock • Adjustable blade stretcher • Safety micro switch • Certified equipment • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Altezza massima di taglio Max cut height (mm)	Larghezza di taglio Cut width (mm)	Piano di lavoro Working table (mm)
1550 A	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	250	170	330x330
1550 V					
1600 A		1,10 (1,50)	210	175	380x380
1600 V					
1650 A		0,75 (1,00)	250	190	410x410
1650 V					
1800 A		0,75 (1,00)	300	175	380x380
1800 V					
1830 A			320	200	410x410
1830 V					

1550 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1550 mm



Peso netto
Net weight (kg)
34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 410 / H. 810



1550 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1550 mm



Peso netto
Net weight (kg)
34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 410 / H. 810



1600 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1610 mm



Peso netto
Net weight (kg)
35,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 880



1600 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1610 mm



Peso netto
Net weight (kg)
35,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 880



1650 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1650 mm



Peso netto
Net weight (kg)
33,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 840



1650 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1650 mm



Peso netto
Net weight (kg)
33,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 840



1800 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1800 mm



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 970



1800 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1800 mm



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 970



1830 anodizzato anodized

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1830 mm



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 530 / H. 910



1830 verniciato polished

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1830 mm



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 530 / H. 910



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
1550 verniciato - nastro 1550 mm <i>painted finish - 1550 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG100	FSGM100	FSG100E	FSGM100E
1550 anodizzato - nastro 1550 mm <i>anodized finish - 1550 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG101	FSGM101	FSG101E	FSGM101E
1600 verniciato - nastro 1600 mm <i>painted finish - 1600 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG106	FSGM106	FSG106E	FSGM106E
1600 anodizzato - nastro 1600 mm <i>anodized finish - 1600 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG107	FSGM107	FSG107E	FSGM107E
1650 verniciato - nastro 1650 mm <i>painted finish - 1650 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG112	FSGM112	FSG112E	FSGM112E
1650 anodizzato - nastro 1650 mm <i>anodized finish - 1650 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG113	FSGM113	FSG113E	FSGM113E
1800 verniciato - nastro 1800 mm <i>painted finish - 1800 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG108	FSGM108	FSG108E	FSGM108E
1800 anodizzato - nastro 1800 mm <i>anodized finish - 1800 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG109	FSGM109	FSG109E	FSGM109E
1830 verniciato - nastro 1830 mm <i>painted finish - 1830 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG102	FSGM102	FSG102E	FSGM102E
1830 anodizzato - nastro 1830 mm <i>anodized finish - 1830 mm bandsaw</i> <i>codice prodotto product code</i>	FSG103	FSGM103	FSG103E	FSGM103E
FSG CAV - optional cavalletto per segaossa 75x50x35 cm - peso 8 kg <i>bonesaw support 75x50x35 cm - weight 8 kg</i>	su richiesta / <i>on request</i>		su richiesta / <i>on request</i>	
FSG CAS - optional cassetto raccogli segatura <i>drawer for sawing</i>	su richiesta / <i>on request</i>		su richiesta / <i>on request</i>	
Ricambio <i>accessories</i> anelli per segaossa mm. 1400-1750 confezione da 10 <i>1400 to 1750 mm bone saw blades 10 pcs box</i>	FSG110			
Ricambio <i>accessories</i> anelli per segaossa mm. 1760-2000 confezione da 10 <i>1760 to 2000 mm bone saw blades 10 pcs box</i>	FSG111			



PRESSHAMBURGER MANUAL BURGER PRESS

- Macchinario per uso professionale • Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata • Porta cellophane incorporato • Contenitore carne in acciaio inox aisi 304 • Cremagliera in acciaio inox • Ingranaggi in acciaio • Fondo in plastica • Attrezzo manuale di semplice utilizzo • Macchina molto robusta • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Structured in food-grade anodized aluminium alloy • Cellophane case included • AISI 304 stainless steel meat bowl • S/steel rack • Steel gears • Plastic bottom base • User friendly machine • Strong equipment • CE approved • Proudly Made in Italy



Peso hamburger - Hamburger weight (kg)

100 da 70 a 150 gr

130 da 150 a 250 gr

DUAL da 70 a 250 gr

100



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 100



Peso netto
Net weight (kg)
4,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 190 / D. 250 / H. 320



130



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
4,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 190 / D. 300 / H. 280



DUAL



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 100/130



Peso netto
Net weight (kg)
5,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 190 / D. 300 / H. 280



Ø 100 E 130
DISCHI INTERCAMBIABILI
INTERCHANGEABLE DISCS

	NORME CE / CE APPROVED
PRESSHAMBURGER 100 Ø 100 mm. codice prodotto product code	FHA100
PRESSHAMBURGER 130 Ø 130 mm. codice prodotto product code	FHA400
PRESSHAMBURGER DUAL Ø 100/130 mm. codice prodotto product code	FHA500
confezione carta 1kg. (Ø 100 mm.) cellophane discs (1 kg pack) codice prodotto product code	FHA101
confezione carta 1kg. (Ø 130 mm.) cellophane discs (1 kg pack) codice prodotto product code	FHA201