

MODELO	CUCHILLA	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
AUTOMÁTICA	44 distancia 4 mm	45 20 45	0,6	230V F+N	3.835€



*Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas
Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado*

PRENSA DE HAMBURGUESAS

MODELO	Ø hamburguesa	DIM. MÁQUINA	PVP
PH 100	100 manual	25 19 32	399€



Disponible también en diámetro 130

SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS

MODELO	CINTA mm	CORTE mm		MESA APOYO	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
		ALTO	ANCHO					
SGA1550 III	1550	160	180	33 33	37 60 80	1	400V 3F+N	1.895€
SGA 1830 III	1830	190	190	41 41	41 68 94	1	400V 3F+N	1.995€
SGA 2080 III	2080	240	240	60 55	60 89 108	1	400V 3F+N	2.649€
SGL 1650 III	1650	190	190	50 41	50 69 88	1,5	400V 3F+N	2.795€
SGL 1830 III	1830	240	210	50 44	50 72 98	1,5	400V 3F+N	3.205€
SGL 2080 III	2080	270	230	60 55	60 72 155	2	400V 3F+N	4.795€
SGL 2460 III	2460	330	270	72 66	72 83 169	2	400V 3F+N	5.990€
SGL 3160 III	3160	430	360	86 81	86 100 188	3	400V 3F+N	8.195€



*Producto Italiano de máxima calidad. Mod SGA Estructura en aluminio anodizado. Mod SGL Inox.
Mesas y cintas siempre inox. Cambiando la cinta se pueden usar para carne, pescado o congelado.
Máxima seguridad: micro puerta. Cinta protegida por guía. Stop emergencia. Rearme manual. Motor protegido*

OPCIONALES



Caballote MOD 15 Y 18	345€
Caballote MOD 20 INOX	420€
Caballote inox MOD 16 Y 19	495 €
Versión Monofase +5%	+5%



MODELO	CAPACIDAD	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
30 KG DE BANCO. MONOPALA	30 kg	36	72	57	1	400V 3F+N	5.315€
30 KG CON CARRO. MONOPALA	30 kg	36	72	103	1	400V 3F+N	5.740€
50 KG CON CARRO. MONOPALA	50 kg	46	80	102	2	400V 3F+N	6.210€
50 KG CON CARRO. BIPALA	50 kg	56,5	80	104	2,5	400V 3F+N	7.285€

EMBUTIDORAS



MODELO	CAPACIDAD	mm	DIM. MÁQUINA			PVP
EMB HORIZONTAL - 7	7 LIT	∅ 156	80	23	24	1.085€
EMB HORIZONTAL -14	14 LIT	∅ 198	98	28	98	1.155€
EMB VERTICAL - 7	7 LIT	∅ 156	46	30	74	1.330€
EMB VERTICAL -14	14 LIT	∅ 198	48	35	90	1.495€

Manuales. 2 Velocidades. Construido en acero inoxidable con pistón de aluminio y engranaje Inox.

En dotación 3 embudos de ∅ 10, 17, y 21

LAVAVERDURAS



MODELO	CARGA	KG/H	KG/CICLO	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
		(*)	(*)						
LAVAVERDURAS OVERD-1M	135 L	150/500	5/20	71	70	88	0,6	230V F+N	7.395€
OVERD-2T	200 L	250/1100	8/40	120	71	87	1,5	400 V 3F+N	8.460€
OVERD-3T	235 L	350/1500	11/60	140	70	87	1,5	400 V 3F+N	9.340€
LAVA+CENTRI OLAV-2 MANUAL	12 L LAVADO 2 L CENTR			55	74	86	1	230V F+N	7.395€
OLAV-2PLC AUTOM	12 L LAVADO 2 L CENTR			55	74	86	1	230V F+N	8.105€
OLAVCEN	135 L LAVADO 13 L CENTR		5-20 1-6	105	70	86	1,1	230V F+N	11.100€
CENTRIFUG OCEN-68M	20 L	Cesto 318x245		68	43	82	0,6	230V F+N	6.695€
OCEN-88M	30 L	Cesto 408x245		78	53	83	0,8	230V F+N	8.285€
OCEN-128T	50 L	Cesto 480x285		84	59	87	1,8	230V F+N	9.145€

(*) Producción para verdura ligera/pesada. Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Lavado por turbulencia.

Estructura Inox 304. Regulación manual. Filtro en el fondo. Cesto de centrifugado extraíble, en inox. desagüe del centrifugado conectado al de lavado. Lavado por giro 50 rpm (excepto "OLAVCEN") centrifugado por giro a 370 rpm. Rumorosidad < 70 db.

Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Centrifugado por giro a 700 rpm Rumorosidad < 70 db