www.helmac.it

FOOD
EQUIPMENT
CATALOGO

HELMAC

weighing food machines • retail data systems

A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

www.helmac.it

FOOD
EQUIPMENT
CATALOGO

HELMAC

weighing food machines • retail data systems

A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

Indice

Sottovuoto

EH3 “SMALL” 5
EH4 “LARGE” 5
300H “SMALL” 6
400H “LARGE” 6
460H 7
620HP 8
96HP 8

Affettatrici

FTA 350 C “CARNI” 10
FTA 350 G “A GRAVITÀ” 10
FTA 350 S “SALUMI” 11
FTA 370 C “CARNI” 11
FTA 370 G “A GRAVITÀ” 12
FTA 370 S “SALUMI” 12
FTA 300 LTF “LUSSO” 13
FTA 350 LTF “LUSSO” 13
AFH350S 14
AFH370S 14
AFH350C 15
AFH370C 15
AFH350G 16
AFH370G 16
AFH300G 17

Tritacarne

TC22H 19
TC32H 19
TC42HP 20
TCR22H 20
TCR32H 21

Dispenser e sterilizzatori

DSPH 23
DSPH COMPACT 23
DSPH PRO 24
STERH 24

Insaccatrici

INS24H 37
INS35H 37
INS50H 37

Impastatrici

ME50H 39
ME80H 39
ME120H 40

Pelapatate

PP5H 42
PP10H 42
PP18H 43

Puliscicozze

PC5H 45
PC10H 45

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Hamburgatrici

F1000H 26
F2000H 26
HR100H / HR130H / HR150H 27
MDBH 27

Cubettatrici e cotolettatrici

MOD72H 29
C700H 29

Segaossa

SAH1550 31
SAH1800 31
SXH200 32

Grattugie

GSMH 34
GDH 34
GGHP2H 35

Tagliaverdure

TVH 47
DISCHI 47

Tagliafettine

TP12H 49
GRUPPI LAME 49

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Sottovuoto

5 PUNTI DI FORZA CHE OTTIMIZZANO IL LAVORO DEGLI OPERATORI

AVVIAMENTO MAGNETICO AUTOMATICO

Questo sistema permette un avviamento molto più semplice della macchina e sostituisce classici pulsanti e leve ad azionamento manuale, soggetti a forte usura nel tempo.

CAMERA A VUOTO FACILE DA PULIRE E IGIENIZZARE

La finitura lucida, gli angoli arrotondati e l'assenza di saldature semplificano notevolmente le operazioni di pulizia e igienizzazione.

BARRA SALDANTE "CABLELESS"

La barra "cableless", senza cavi di collegamento, è particolarmente semplice da rimuovere e sostituire.

La barra è installata su pistoni pneumatici con stelo in acciaio.

CICLI DI VUOTO PERSONALIZZABILI

Attraverso il pannello comandi integrato è possibile configurare la macchina secondo le proprie esigenze

Disponibili 10 memorie per il salvataggio e l'attivazione rapida dei cicli di vuoto più utilizzati, completamente personalizzabili.

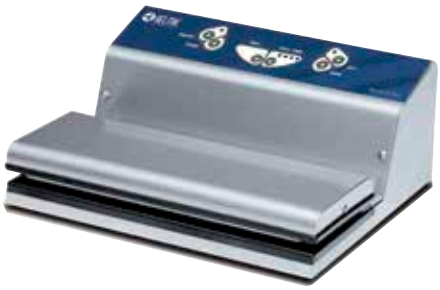
APERTURA COPERCHIO CONFIGURABILE

L'apertura del coperchio può essere regolata in modalità assistita tramite specifica molla a gas oppure manuale.

EH3 “SMALL”
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO PROFESSIONALE

Confezionatrice sottovuoto professionale in acciaio inox ad aspirazione esterna.

Pompa a vuoto	11 l/min (0,66 m^3/h)
Barra saldante	310 mm
Larghezza max busta	300 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lxpxh)	375x297x145 mm
Sensore di vuoto	Sì
Peso	8 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 220 W



CODICE
EH3

EH4 “LARGE”
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO PROFESSIONALE

Confezionatrice sottovuoto professionale in acciaio inox ad aspirazione esterna.

Pompa a vuoto	20 l/min (1,2 m^3/h)
Barra saldante	420 mm
Larghezza max busta	400 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lxpxh)	470x308x154 mm
Sensore di vuoto	Sì
Peso	10,5 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 750 W

CODICE
EH4

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

300H "SMALL"
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA

Confezionatrice sottovuoto a campana, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 12 m³/h
Camera a vuoto (lxpxh)	343x434x175 mm
Barra saldante	310 mm
Larghezza max busta	300 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lxpxh)	415x592x407 mm
Sensore di vuoto	Sì
Peso	35 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 750 W

CODICE	
300H	
Gas	Di serie
H2out	Di serie

400H "LARGE"
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA

Confezionatrice sottovuoto a campana, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 20 m³/h
Camera a vuoto (lxpxh)	441x449x170 mm
Barra saldante	410 mm
Larghezza max busta	400 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lxpxh)	535x591x438 mm
Sensore di vuoto	Sì
Peso	55,5 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 800 W

CODICE	
400H Una barra saldante	
400H2B Doppia barra saldante	
Gas	Di serie
H2out	Di serie

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

460H
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA

Confezionatrice sottovuoto a campana, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 25 m³/h
Camera a vuoto (lxpxh)	485x550x175 mm
Barra saldante	A scelta: 1x455 mm - 2x520 mm - 2x455 mm
Larghezza max busta	Variabile in base alla barra installata
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lxpxh)	600x710x500 mm
Sensore di vuoto	Sì
Peso	96 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 1200 W

CODICE	
460H Una barra saldante da 455 mm	
460H2 Doppia barra saldante da 520 mm	
460H3 Doppia barra saldante da 455 mm	
Gas	Di serie
H2out	Di serie

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

620HP

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATA

Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 60 m³/h
Camera a vuoto (lxpxh)	650x535x200 mm
Barra saldante	A scelta: 2x620 mm - 2x505 mm
Larghezza max busta	Variabile in base alla barra installata
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lxpxh)	765x710x1050 mm
Sensore di vuoto	-
Peso	167 kg
Alimentazione	400 V / 50 Hz - 1500 W

CODICE
620HP Doppia barra saldante da 620 mm
620HP1 Doppia barra saldante da 505 mm
Gas

96HP

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATA

Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 105 m³/h
Camera a vuoto (lxpxh)	980x585x230 mm
Barra saldante	A scelta: 960 mm - 550 mm
Larghezza max busta	Variabile in base alla barra installata
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lxpxh)	1100x800x1070 mm
Sensore di vuoto	-
Peso	250 kg
Alimentazione	400 V / 50 Hz 3ph + ph 2500 W - 5100 W

CODICE
96HP Doppia barra saldante da 960 mm
96HP1 Doppia barra saldante da 550 mm
Gas2

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Affettatrici

MODELLI PROFESSIONALI STUDIATI NEI MINIMI DETTAGLI PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DELLA GDO

La linea comprende affettatrici a gravità, verticali, di ultima generazione, ideali per il taglio di carni o salumi, e affettatrici a volano manuali, dal design estremamente elegante.

FTA 350 C "CARNI"

AFFETTATRICE MANUALE PER MACELLERIA

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	350 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 20 mm
Taglio utile (lxh)	290x260 mm
Protezione	IP65

CODICE
FTA350CMF
FTA350CTF

FTA 350 G "A GRAVITÀ"

AFFETTATRICE MANUALE A GRAVITÀ

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Manopole in alluminio
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,35 kW
Diametro lama	350 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 25 mm
Taglio utile (lxh)	300x155 mm
Protezione	IP65

CODICE
FTA350GTF
FTA350GMF

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

FTA 350 S "SALUMI"
AFFETTATRICE MANUALE PER SALUMERIA

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Manopole in alluminio
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

CODICE
FTA350STF
FTA350SMF

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	350 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 20 mm
Taglio utile (lxh)	275x265 mm
Protezione	IP65

FTA 370 C "CARNI"
AFFETTATRICE MANUALE PER MACELLERIA

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

CODICE
FTA370CTF
FTA370CMF

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,35 kW
Diametro lama	370 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	315x270 mm
Protezione	IP65

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

FTA 370 G "A GRAVITÀ"

AFFETTATRICE MANUALE A GRAVITÀ

CODICE
FTA370GTF
FTA370GMF

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Manopole in alluminio
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	370 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	320x270 mm
Protezione	IP65

FTA 370 S "SALUMI"

AFFETTATRICE MANUALE PER SALUMERIA

CODICE
FTA370STF
FTA370SMF

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Manopole in alluminio
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,35 kW
Diametro lama	370 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	275x270 mm
Protezione	IP65

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

FTA 300 LTF "LUSSO"
AFFETTATRICE A VOLANO

CODICE
FTA300LTF "LUSSO"

Affettatrice a volano costruita in alluminio e parti in acciaio, con verniciatura a fuoco, a funzionamento 100% manuale.
Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Potenza	300 mm
Spessore taglio	Da 0 a 25 mm
Taglio utile (lxh)	300x155 mm

FTA 350 LTF "LUSSO"
AFFETTATRICE A VOLANO

CODICE
FTA350LTF "LUSSO"

Affettatrice a volano costruita in alluminio e parti in acciaio, con verniciatura a fuoco, a funzionamento 100% manuale.
Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Potenza	350 mm
Spessore taglio	Da 0 a 30 mm
Taglio utile (lxh)	270x240 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

AFH350S

AFFETTATRICE MODELLO 350 PRO S

CODICE
AFH350SMF
AFH350STF

Affettatrice verticale professionale, ideale per il taglio di salumi con diametro lama 350 mm. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e braccio pressamerce chiuso a sgancio automatico con piastra inox rimovibile.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	350 mm
Spessore taglio	Da 0 a 16 mm
Taglio utile (lxh)	320x245 mm

AFH370S

AFFETTATRICE MODELLO 370 PRO S

CODICE
AFH370SMF
AFH370STF

Affettatrice verticale professionale, ideale per il taglio di salumi con diametro lama 370 mm. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e braccio pressamerce chiuso a sgancio automatico con piastra inox rimovibile.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	370 mm
Spessore taglio	Da 0 a 16 mm
Taglio utile (lxh)	330x260 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

AFH350C
AFFETTATRICE MODELLO 350 PRO S

Affettatrice verticale professionale con diametro lama 350 mm, ideale per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, ampio piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.
Versione con manopole completamente in alluminio anodizzato.

CODICE
AFH350CMF
AFH350CTF

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	350 mm
Spessore taglio	Da 0 a 16 mm
Taglio utile (lxh)	330x255 mm

AFH370C
AFFETTATRICE MODELLO 370 PRO S

Affettatrice verticale professionale con diametro lama 370 mm, ideale per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, ampio piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.
Versione con manopole completamente in alluminio anodizzato.

CODICE
AFH370CMF
AFH370CTF

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	370 mm
Spessore taglio	Da 0 a 16 mm
Taglio utile (lxh)	330x260 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

AFH350G

AFFETTATRICE A GRAVITÀ MODELLO 350 PRO S

CODICE
AFH350GMF
AFH350GTF

Affettatrice a gravità professionale con diametro lama da 350 mm, ideale per il taglio di salumi. Struttura in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, sistema di sblocco piatto, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di allumino.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	350 mm
Spessore taglio	Da 0 a 16 mm
Taglio utile (lxh)	300x260 mm

AFH370G

AFFETTATRICE A GRAVITÀ MODELLO 370 PRO S

CODICE
AFH370GMF
AFH370GTF

Affettatrice a gravità professionale con diametro lama da 370 mm, ideale per il taglio di salumi. Struttura in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, sistema di sblocco piatto, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di allumino.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	370 mm
Spessore taglio	Da 0 a 16 mm
Taglio utile (lxh)	300x270 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

AFH300G

AFFETTATRICE A GRAVITÀ MODELLO 300S-GR CE

Affettatrice a gravità professionale con diametro lama da 300 mm, ideale per il taglio di salumi. Struttura in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, sistema di sblocco piatto, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di allumino.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,27 kW
Diametro lama	300 mm
Spessore taglio	Da 0 a 16 mm
Taglio utile (lxh)	250x205 mm

CODICE
AFH300GMF
AFH300GTF

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Tritacarne

Apparecchi per uso professionale indispensabili per macellerie, ristoranti, alberghi e mense. Ideali per macinare con delicatezza piccole e medie quantità di tutti i tipi di carne e per sminuzzare verdure per minestre. I risultati nella lavorazione degli alimenti sono perfetti e la pulizia delle macchine è estremamente semplice.

Costruiti in lega di alluminio pressofuso e lucidato.

Versioni a ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio, motore asincrono ventilato con termica di protezione, trafile auto affilanti in acciaio inox di serie.

Modelli con sistemi di taglio ENTERPRISE (taglio semplice) dalle dimensioni 22 e 32.

TC22H
TRITACARNE A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 22. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento.

Potenza motore	Trifase 1,1 kW (1,5 CV) Monofase 1,1 kW (1,5 CV)
Collo entrata	Ø 63 mm
Produzione oraria	300 kg
Peso	50 kg
Dimensioni (lxpxh)	380x320x550 mm

CODICE
TC22H-TF
TC22H-MF

TC32H
TRITACARNE A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo.

Potenza motore	Trifase 2,2 kW (3 CV) Monofase 1,9 kW (2,5 CV)
Collo entrata	Ø 86 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	65 kg
Dimensioni (lxpxh)	410x380x600 mm

CODICE
TC32H-TF
TC32H-MF

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

TC42HP

TRITACARNE DA PAVIMENTO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne da pavimento a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Quattro ruote girevoli di cui due con freno.

Potenza motore	Trifase - 5,5 kW (7,5 CV)
Collo entrata	105x115 mm
Produzione oraria	1200/1300 kg
Peso	150 kg
Dimensioni (lxpxh)	950x590x1000 mm

CODICE
TC42HPTF

TCR22H

TRITACARNE REFRIGERATO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 22.
Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento.
Gruppo frigorifero con compressore e condensatore.
Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo.

Potenza motore	Trifase 1,1 kW (1,5 CV) Monofase 1,1 kW (1,5 CV)
Collo entrata	Ø 63 mm
Produzione oraria	300 kg
Peso	50 kg
Dimensioni (lxpxh)	380x320x550 mm

CODICE
TCR22H-TF
TCR22H-MF

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

TCR32H

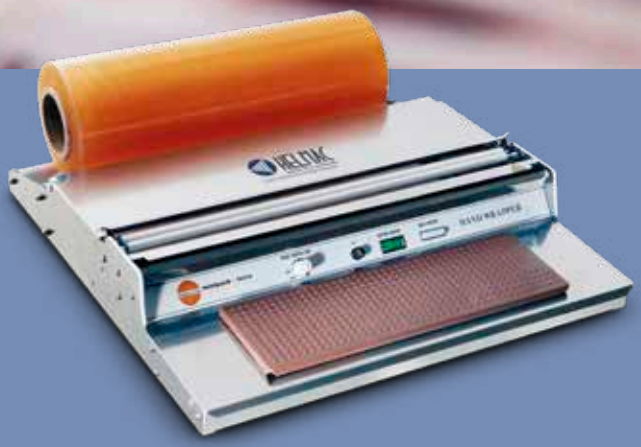
TRITACARNE REFRIGERATO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32.
Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento.
Gruppo frigorifero con compressore e condensatore.
Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo.

Potenza motore	Trifase - 2,2 kW (3 CV)
Collo entrata	Ø 86 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	65 kg
Dimensioni (lxpxh)	410x380x570 mm

CODICE
TCR32H-TF

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.



Dispenser e sterilizzatori professionali

Dispenser professionali ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi. Garantiscono un servizio veloce ed igienico in supermercati, macellerie, rosticcerie e gastronomie dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.

DSPH
DISPENSER MANUALE DA BANCO IN ACCIAIO INOX

CODICE
DSPH

Dispenser manuale da banco in acciaio inox facile da usare. È ideale per il confezionamento di prodotti che necessitano di essere confezionati con apposito film estensibile alimentare. Semplice da pulire. Temperatura della piastra saldante regolabile manualmente.

Alimentazione	220 V - 0,29 kW
Larghezza max bobina	500 mm
Peso	7 kg
Dimensione (lxpxh)	640x600x165 mm

DSPH COMPACT
DISPENSER MANUALE DA BANCO IN ACCIAIO INOX

CODICE
DSPHCOMPACT

Dispenser manuale da banco in acciaio inox estremamente funzionale e facile da usare. Dotato di copertura bobina in acciaio inox. È ideale per il confezionamento di prodotti che necessitano di essere confezionati con apposito film estensibile alimentare. Semplice da pulire. Temperatura della piastra saldante regolabile manualmente.

Alimentazione	230 V - 0,65 kW
Larghezza max bobina	500 mm
Peso	11 kg
Dimensione (lxpxh)	580x510x290 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

DSPH PRO

STERILIZZATORCEO LTELLPI ROFESSIONALIEN ACCIAIOI NOX

CODICE
DSPHPRO

Dispenser manuale da banco in acciaio inox estremamente funzionale e facile da usare. È ideale per il confezionamento di prodotti che necessitano di essere confezionati con apposito film estensibile alimentare. Semplice da pulire. Temperatura della piastra saldante regolabile manualmente.

Alimentazione	230 V - 0,65 kW
Larghezza max bobina	500 mm
Peso	11 kg
Dimensione (lxpxh)	580x710x210 mm

STERH

STERILIZZATORE COLTELLI PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX

CODICE
STERH

Sterilizzatore coltelli professionale in acciaio inox con porta in plexiglas fumè che chiude perfettamente la camera e portacoltelli in plexiglas trasparente totalmente estraibile che consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e le accende alla chiusura.

Alimentazione	Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	16 W
Capacità coltelli	15 pz
Lunghezza max. lama coltelli:	310 mm
Peso	9 kg
Dimensioni (lxpxh)	480x260x680 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Hamburgatrici

Formatrici di hamburger manuali compatte e indistruttibili, indispensabili per la preparazione di hamburger perfettamente tondi. Ideali per macellerie, fast food, gastronomie, supermercati e ristoranti, per piccole e medie produzioni.

Formatrici automatiche estremamente facili da usare, ideali per la produzione in serie di grandi quantità di hamburger o polpette in breve tempo, con grammature regolabili.

Facili e veloci da smontare e rimontare per le operazioni di pulizia.

Struttura in alluminio pressofuso e acciaio inox.

Massima igiene, facilità di utilizzo in sicurezza e pulizia per gli operatori.

F1000H
HAMBURGATRICE AUTOMATICA

Hamburgatrice automatica dotata di pulitore del filo in acciaio inox.
Il modello più economico per produrre grandi quantità di hamburger o polpette in breve tempo, in modo automatico e in porzioni dal peso desiderato, regolabile attraverso il rullo di formatura. Il suo design innovativo la rende ideale per aziende di qualsiasi dimensione.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Produzione	1300 pz/h
Capacità tramoggia	16 l / 10 kg
Spessore hamburger	Da 3 a 32 mm
Nastro standard	450 mm
Rullo formatore	A scelta, Ø max 130 mm
Dimensioni (lxpxh)	590x520x595 mm
Peso	57 kg

CODICE
F1000H
OPT-PA Pulitore pneumatico
OPT-ITF Interfogliatore
OPT-NASL Nastro lungo
OPT-RE Rullo formatore extra singolo (*)
OPT-RE2 Rullo formatore extra doppio (*)
OPT-CARTH Cartine

(*) Per la lista completa dei rulli disponibili contattare il reparto commerciale

F2000H
HAMBURGATRICE AUTOMATICA

Hamburgatrice automatica dalle elevate prestazioni, con tramoggia da 20 l, ideale per produrre grandi quantità di hamburger o polpette in breve tempo, in modo automatico e in porzioni dal peso desiderato, regolabile attraverso il rullo di formatura. Il suo design innovativo la rende ideale per aziende di qualsiasi dimensione.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz 0,75 kW (1 CV)
Produzione	2000 pz/h
Capacità tramoggia	20 l
Spessore hamburger	Da 3 a 32 mm
Nastro standard	450 mm
Rullo formatore	A scelta, Ø max 130 mm
Dimensioni (lxpxh)	510x520x600 mm
Peso	65 kg

CODICE
F2000H
OPT-PA2 Pulitore pneumatico
OPT-ITF2 Interfogliatore
OPT-NASL2 Nastro lungo
OPT-RE Rullo formatore extra singolo (*)
OPT-RE2 Rullo formatore extra doppio (*)
OPT-TRAM Tramoggia 40 l
OPT-CARTH Cartine

(*) Per la lista completa dei rulli disponibili contattare il reparto commerciale

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

HR100H / HR130H / HR150H
HAMBURGATRICE MANUALE

Hamburgatrice manuale in alluminio pressofuso e acciaio inox (per le parti a contatto con la carne). L'hamburgatrice è un accessorio insostituibile in macelleria per la preparazione di hamburger.

Diametro hamburger	A scelta: 100 - 130 - 150 mm
Peso	5 kg
Dimensioni (lxpxh)	220x280x320 mm

CODICE
HR100H
HR130H
HR150H

MDBH
PALLINATRICE AUTOMATICA

Pallinatrice automatica, a velocità variabile, in acciaio inox.
Collegata in linea ad una hamburgatrice serie F, ne modifica la forma da cilindrica a sferica.
Struttura regolabile in altezza e facile da spostare grazie alle 4 ruote girevoli.
Nastro trasportatore regolabile in inclinazione.

Macchina estremamente semplice da utilizzare, smontare e pulire. I pezzi rimovibili sono lavabili in lavastoviglie. Dotata di sistema per anti-adesione del prodotto al rullo, comandi elettrici protetti e rullo formatore (misura a scelta tra 20, 25, 30, 35 mm) con relativo controstampo.

CODICE
MDBH
OPT-CRE20 Rullo formatore da 20 mm, con relativo controstampo
OPT-CRE25 Rullo formatore da 25 mm, con relativo controstampo
OPT-CRE30 Rullo formatore da 30 mm, con relativo controstampo
OPT-CRE35 Rullo formatore da 35 mm, con relativo controstampo

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Cubettatrici Cotolettatrici

Cubettatrici automatiche per il taglio di carni e salumi in strisce, cubetti, francobolli o stick.

Ideali per il taglio di carne, pesce, frutta e mozzarella.

Cotolettatrici automatiche compatte e versatili, ideali in supermercati di piccole e medie dimensioni.

Utili per il taglio della carne con o senza osso, in fettine.

MOD72H
CUBETTATRICE DA TAVOLO ROBUSTA

Cubettatrice da tavolo robusta costruita interamente in acciaio inox, unica nel suo segmento. Ideale per il taglio di carni fresche e cotte in strisce, cubetti o francobolli. Taglia a fettine e cubetta salumi, pesce, formaggio, frutta e verdura.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,6 kW
Lunghezza di taglio	45 mm
Camera di taglio	90x90x310 mm
Griglia di taglio	A scelta: 9 - 18 - 36 mm
Temperatura min di taglio	-3 °C
Tagli al minuto	560 rpm
Velocità di taglio	145 tagli/min
Portata media	2kg/min
Protezione	IP67
Peso	120 kg

CODICE
MOD72H
OPT-GT9 Griglia di taglio 9 mm
OPT-GT18 Griglia di taglio 18 mm
OPT-GT36 Griglia di taglio 36 mm

C700H
COTOLETTATRICE COMPATTA IN ACCIAIO INOX

Cotolettatrice compatta in acciaio inox estremamente precisa nel taglio. Versatile e ideale in supermercati di piccole dimensioni per la sua compattezza. Al fine di ottenere un taglio perfetto, è stata sviluppata la possibilità di adeguare la velocità della lama in base al prodotto da tagliare, nonché la possibilità di variare l'avanzamento carrello da passo/passo a continuo.

Potenza	4 CV
Tagli al minuto - Rapido	390
Tagli al minuto - Standard	195
Tagli al minuto - Delicati	97
Dimensioni canale	220x240x700 mm
Protezione	IP65

CODICE
C700H

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Segaossa

RIDUCONO FINO AL 50% I CONSUMI RISPETTO AL TAGLIO MANUALE

Macchine altamente professionali, robuste e sicure, ideali per l'industria della carne e/o della pesca.

Disponibili con diversi tipi di nastro dal taglio specifico, per tagliare carne fresca con osso, surgelata o pesce.

Effettuano tagli puliti grazie ai dispositivi di pulizia del nastro e delle ruote.

Garantiscono la massima sicurezza.

SAH1550
SEGAOSSA DA BANCO IN ALLUMINIO ANODIZZATO

Segaossa da banco in alluminio anodizzato compatto e versatile. Nonostante le piccole dimensioni ha una buona capacità di taglio e un piano di lavoro in grado di soddisfare le esigenze di impiego nelle piccole macellerie e nei servizi di ristorazione. Completo di spingitore e porzionatore per la regolazione del taglio. Dotato di microinterruttore sul coperchio di chiusura, freno motore e comandi a bassa tensione.

Alimentazione	Trifase 400 V / 50 Hz Monofase 230 V / 50 Hz
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Lunghezza nastro	1550 mm
Altezza utile taglio	150 mm
Larghezza taglio	170 mm
Piano di lavoro	330x330 mm
Peso	34 kg
Dimensioni (lxpxh)	370x410x810 mm

CODICE
SAH1550-TF
SAH1550-MF
OPT-CAVH Cavalletto
OPT-CASH Raccogli scarti

SAH1800
SEGAOSSA DA BANCO IN ALLUMINIO ANODIZZATO

Segaossa da banco in alluminio anodizzato compatto e versatile. Nonostante le piccole dimensioni ha una buona capacità di taglio e un piano di lavoro in grado di soddisfare le esigenze di impiego nelle piccole macellerie e nei servizi di ristorazione. Completo di spingitore e porzionatore per la regolazione del taglio. Dotato di microinterruttore sul coperchio di chiusura, freno motore e comandi a bassa tensione.

Alimentazione	Trifase 400 V / 50 Hz Monofase 230 V / 50 Hz
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Lunghezza nastro	1800 mm
Altezza utile taglio	300 mm
Larghezza taglio	175 mm
Piano di lavoro	380x380 mm
Peso	38 kg
Dimensioni (lxpxh)	550x750x1010 mm

CODICE
SAH1800TF
SAH1800MF
OPT-CAVH Cavalletto
OPT-CASH Raccogli scarti

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

SXH200

SEGAOSSA DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Segaossa da pavimento in acciaio inox solido, robusto e compatto. Nonostante le piccole dimensioni ha una buona capacità di taglio e un comodo piano di lavoro scorrevole, in grado di soddisfare le esigenze di impiego nelle piccole macellerie e nei servizi di ristorazione. Dotato di pulegge in acciaio inox e guida lama superiore scorrevole sostenuta in posizione automatica. Estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Lunghezza nastro	1640 mm
Altezza utile taglio	190 mm
Larghezza taglio	245 mm
Piano di lavoro	390x570 mm
Peso	52 kg
Dimensioni (lxpxh)	489x571x874 mm

CODICE
SXH200

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Grattugie

Grattugie professionali ideali per vari utilizzi all'interno di mense, laboratori alimentari, supermercati e ipermercati per lavorare parmigiano, formaggi stagionati, pane, frutta secca e biscotti.

Compatti, veloci nella lavorazione, sicuri e facili da pulire.

GSMH

GRATTUGIA PROFESSIONALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO E ACCIAIO INOX

Ideale per grattugiare grandi quantitativi di formaggio duro, pane, frutta secca e biscotti. Dotata di grata di protezione in acciaio inox, per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma.

Produzione oraria	90 kg/h
Giri al minuto	900 rpm
Dimensioni bocca (lxp)	140x80 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Peso	20 kg
Dimensioni (lxpxh)	420x220x380 mm

CODICE
GSMH-TF
GSMH-MF

GDH

GRATTUGIA PROFESSIONALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO E ACCIAIO INOX

Ideale per professionisti del settore alimentare poiché permette l'utilizzo in contemporanea delle due grattugie per prodotti differenti, garantendo ottime prestazioni per tutte le attività alla ricerca dell'alta qualità nella preparazione dei cibi. Dotata di grata di protezione in acciaio inox, per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma.

Produzione oraria	70 kg/h
Giri al minuto	1400 rpm
Dimensioni bocca (lxp)	140x80 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Peso	21 kg
Dimensioni (lxpxh)	540x220x380 mm

CODICE
GDH-TF
GDH-MF

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

GGHP2H

GRATTUGIA PROFESSIONALE
IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO E ACCIAIO INOX

CODICE
GGHP2H-TF

Ideale per grattugiare grandi quantitativi di formaggio duro, pane, frutta secca e biscotti. Dotata di grata di protezione in acciaio inox, per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica e pulsante di blocco immediato.

Produzione oraria	100 kg/h
Giri al minuto	1400 rpm
Dimensioni bocca (lxp)	185x110 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	1,50 kW (2 CV)
Peso	38 kg
Dimensioni (lxpxh)	500x280x570 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Insaccatrici

Insaccatrici professionali, manuali e idrauliche dalla grande robustezza ed affidabilità, ideali per l'industria della carne, l'industria alimentare, salumifici, supermercati, ipermercati e grandi macellerie.

Struttura in acciaio inox e alluminio alimentare, per le parti a contatto con gli alimenti.

Velocità d'uscita regolabile, con comandi a pedale.

INS24H
INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE IN ACCIAIO INOX

CODICE
INS24H

La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La velocità di salita è regolabile per avere la possibilità di insaccare qualsiasi tipo di prodotto. Dotata di manometro per verificare la pressione.

Capacità	25 l
Alimentazione	Trifase - 380 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	0,56 kW - Hp 0,75
Velocità svuotamento	Regolabile
Velocità ritorno pistone	32”
Peso	91 kg
Dimensioni (lxpxh)	565x450x1160 mm

INS35H
INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE IN ACCIAIO INOX

CODICE
INS35H

La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La velocità di salita è regolabile per avere la possibilità di insaccare qualsiasi tipo di prodotto. Dotata di manometro per verificare la pressione.

Capacità	35 l
Alimentazione	Trifase - 380 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	0,56 kW - Hp 0,75
Velocità svuotamento	Regolabile
Velocità ritorno pistone	32”
Peso	101 kg
Dimensioni (lxpxh)	640x480x1160 mm

INS50H
INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE IN ACCIAIO INOX

CODICE
INS50H

La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La velocità di salita è regolabile per avere la possibilità di insaccare qualsiasi tipo di prodotto. Dotata di manometro per verificare la pressione.

Capacità	55 l
Alimentazione	Trifase - 380 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	0,56 kW - Hp 0,75
Velocità svuotamento	Regolabile
Velocità ritorno pistone	32”
Peso	145 kg
Dimensioni (lxpxh)	730x550x1250 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Impastatrici

Ideali per l'industria della carne, per la ristorazione, il catering, per condire insalate, miscelare alimenti, insaporire cibi, etc.

Affidabili, facili da smontare e rimontare per le operazioni di pulizia.

Impastatrici bipala con doppio senso di rotazione delle pale, per miscelare e impastare.

Miscelatura omogenea e impasto senza bolle d'aria, ideale per la corretta stagionatura degli insaccati.

Vasca ribaltabile per l'estrazione del prodotto.

Coperchio forato per l'immissione degli aromi durante la lavorazione.

ME50H
IMPASTATRICE BIPALA IN ACCIAIO INOX

CODICE
ME50H

Impastatrice bipala in acciaio inox dotata di vasca ribaltabile per un miglior scarico dell'impasto. Il coperchio è munito di aperture per l'immissione degli aromi durante la lavorazione.
La vasca è montata su un telaio dotato di ruote girevoli, di cui due con freno.

Capacità	50 kg / 88 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	0,55 kW – Hp 0,75 (x2)
Peso	85 kg
Dimensioni (lxpxh)	810x730x1617 mm
Dimensioni vasca	420x500 mm

ME80H
IMPASTATRICE BIPALA IN ACCIAIO INOX

CODICE
ME80H

Impastatrice bipala in acciaio inox dotata di vasca ribaltabile per un miglior scarico dell'impasto. Il coperchio è munito di aperture per l'immissione degli aromi durante la lavorazione.
La vasca è montata su un telaio dotato di ruote girevoli, di cui due con freno.

Capacità	80 kg / 110 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	0,55 kW – Hp 0,75 (x2)
Peso	90 kg
Dimensioni (lxpxh)	1000x730x1617 mm
Dimensioni vasca	620x500 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

ME120H

IMPASTATRICE BIPALA IN ACCIAIO INOX

Impastatrice bipala in acciaio inox dotata di vasca ribaltabile per un miglior scarico dell'impasto.
Il coperchio è munito di aperture per l'immissione degli aromi durante la lavorazione e micro interruttore magnetico di sicurezza. La vasca è montata su un traliccio dotato di ruote girevoli, di cui due con freno.

Capacità	120 kg / 162 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	1,1 kW - Hp 1,5 (x2)
Peso	138 kg
Dimensioni (lxpxh)	1092x855x1717 mm
Dimensioni vasca	660x550 mm

CODICE
ME120H

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Pelapatate

Macchine professionali progettate per svolgere in pochi minuti un lavoro che richiederebbe ore e vari operatori, consentendo così un notevole risparmio di tempo. Ideali per il settore del catering, per ristoranti, mense, supermercati e ipermercati.

Sono dotati di un moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione.

PP5H
PELAPATATE AUTOMATICO PROFESSIONALE

CODICE
PP5H-TF
PP5H-MF

Pelapatate automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio trasparente e microinterruttori di protezione. La macchina permette di scegliere tra scarico a terra e a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	150 kg/h
Giri al minuto	270 rpm
Tempo ciclo pulitura	60-90 s
Carico max	5 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,37 kW (0,5 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	-
Peso	28 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lxpxh)	530x520x950 mm
Altezza cavalletto	450 mm

PP10H
PELAPATATE AUTOMATICO PROFESSIONALE

CODICE
PP10H-TF
PP10H-MF

Pelapatate automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio trasparente e microinterruttori di protezione. La macchina permette la doppia possibilità di scarico a terra o a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	300 kg/h
Giri al minuto	320 rpm
Tempo ciclo pulitura	90-120 s
Carico max	10 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,55 kW (0,75 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	Ø 40 mm
Peso	40 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lxpxh)	530x660x850 mm
Altezza cavalletto	450 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

PP18H
PELAPATATE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Pelapatate automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio trasparente e microinterruttori di protezione. La macchina permette la doppia possibilità di scarico a terra o a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	500 kg/h
Giri al minuto	320 rpm
Tempo ciclo pulitura	120-150 s
Carico max	18 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,9 kW (1,2 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	Ø 50 mm
Peso	47 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lxpxh)	530x660x1200 mm
Altezza cavalletto	450 mm

CODICE
PP18H-TF
PP18H-MF

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Puliscicozze

Macchine robuste e durevoli ideali per pescherie, supermercati e ipermercati per la pulizia dei molluschi come le cozze, con sistema di pulizia semplificato.

Sistema professionale dinamico per la rimozione di alghe e incrostazioni dai molluschi che permette un notevole risparmio di tempo all'operatore.

PC5H
PULISCICOZZE AUTOMATICO PROFESSIONALE

CODICE
PC5H-TF
PC5H-MF

Puliscicozze automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio in acciaio inox e microinterruttori di protezione. Massima facilità di pulizia. La macchina permette la doppia possibilità di scarico a terra o a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	75 kg/h
Giri al minuto	145 rpm
Tempo ciclo pulitura	90-120 s
Carico max	5 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,35 kW (0,5 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	-
Peso	27 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lxpxh)	530x520x950 mm
Altezza cavalletto	450 mm

PC10H
PULISCICOZZE AUTOMATICO PROFESSIONALE

CODICE
PC10H-TF
PC10H-MF

Puliscicozze automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio in acciaio inox e microinterruttori di protezione. Massima facilità di pulizia. La macchina permette la doppia possibilità di scarico a terra o a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	300 kg/h
Giri al minuto	320 rpm
Tempo ciclo pulitura	90-120 s
Carico max	10 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,55 kW (0,75 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	Ø 40 mm
Peso	40 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lxpxh)	530x660x850 mm
Altezza cavalletto	450 mm

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Tagliaverdure

Per tagliare a fette, a cubetti, a listelli, per grattugiare e sminuzzare una grande varietà di verdure, frutta e frutta secca senza alterare le loro caratteristiche organolettiche.

Ideali per hotel, ristoranti e mense, studiati per risolvere il problema del taglio di verdure e legumi, grazie ad una vasta scelta di dischi dal più semplice al più creativo.

Design pratico ed elegante, dotati di robusto e potente motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, comandi a 24 volt, tastiera digitale e microinterruttore di protezione.

TVH
TAGLIAVERDURE CON MODERNA STRUTTURA IN ACCIAIO INOX

CODICE
TVH-TF
TVH-MF

Tagliaverdure con moderna struttura in acciaio inox ideale per hotel, ristoranti e mense, studiato per il taglio di verdure, legumi e formaggi.
La vasta scelta di dischi permette di effettuare ogni tipo di taglio, dal più semplice al più creativo.
Nuovo design pratico ed elegante, dotato di robusto e potente motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, comandi a 24 V, tastiera digitale e microinterruttore di protezione.

Produzione oraria	250 - 450 kg/h
Potenza	0,58 kW (0,8 CV)
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Peso	20 kg
Dimensioni (lxpxh)	490x280x530 mm

DISCHI

	CODICE	DESCRIZIONE
	TVH_DX	Dischi serie X per taglio regolabile fette da 1 a 8 mm
	TVH_E1	Dischi serie E per taglio delicato fette da 1 mm
	TVH_E2	Dischi serie E per taglio delicato fette da 2 mm
	TVH_E3	Dischi serie E per taglio delicato fette da 3 mm
	TVH_E4	Dischi serie E per taglio delicato fette da 4 mm
	TVH_E5	Dischi serie E per taglio delicato fette da 5 mm
	TVH_E6	Dischi serie E per taglio delicato fette da 6 mm
	TVH_E8	Dischi serie E per taglio delicato fette da 8 mm
	TVH_E10	Dischi serie E per taglio delicato fette da 10 mm
	TVH_E14	Dischi serie E per taglio delicato fette da 14 mm
	TVH_S1	Dischi serie S per taglio delicato fette da 1 mm
	TVH_S2	Dischi serie S per taglio delicato fette da 2 mm
	TVH_D8X8	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	TVH_D10X10	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	TVH_D12X12	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	TVH_D16X16	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	TVH_D20X20	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	TVH_B6	Dischi serie B per taglio a listelli, da abbinare alla serie E da 6 mm
	TVH_B8	Dischi serie B per taglio a listelli, da abbinare alla serie E da 8 mm
	TVH_B10	Dischi serie B per taglio a listelli, da abbinare alla serie E da 10 mm
	TVH_H4	Dischi serie H per taglio a listelli ricurvi da 4 mm
	TVH_H6	Dischi serie H per taglio a listelli ricurvi da 6 mm
	TVH_H8	Dischi serie H per taglio a listelli ricurvi da 8 mm
	TVH_H10	Dischi serie H per taglio a listelli ricurvi da 10 mm
	TVH_Z2	Dischi serie Z per sfilacciare e grattuggiare da 2 mm
	TVH_Z3	Dischi serie Z per sfilacciare e grattuggiare da 3 mm
	TVH_Z4	Dischi serie Z per sfilacciare e grattuggiare da 4 mm
	TVH_Z7	Dischi serie Z per sfilacciare e grattuggiare da 7 mm
	TVH_V	Dischi serie V per sfilacciare e grattuggiare

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Tagliafettine

TAGLIAFETTINE DA BANCO COSTRUITA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

Nasce per soddisfare le esigenze di mercato per le lavorazioni a fettine, in particolar modo di petti di pollo, ma anche di tacchino, maiale e manzo. Ideale per macellerie, pollerie, supermercati e ristorazione collettiva e piccola-media industria.

TP12H

TAGLIAFETTINE IN ACCIAIO INOX (senza gruppo lame)

CODICE
TP12H

Tagliafettine da banco costruita interamente in acciaio inox.
Robusta e compatta, dalle dimensioni contenute, adatta in particolar modo a spazi ridotti e di utilizzo intuitivo. Strumento di facile pulizia e igienizzazione. Kit lame escluso, disponibile da 2, 3 o 4 lame, facilmente montabile senza impiego di alcuna attrezzatura.

Produzione al minuto	7 petti
Alimentazione	Monofase - 230 V / 50 Hz
Peso	39 kg
Dimensioni (lxpxh)	558x495x351 mm

GRUPPI LAME

CODICE	DESCRIZIONE
OPT-LAME2	Gruppo 2 lame
OPT-LAME3	Gruppo 3 lame
OPT-LAME4	Gruppo 4 lame

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Per informazioni contattare il reparto commerciale.

Consultare il sito web www.helmac.it per le condizioni generali di vendita e garanzia

Prodotti per ogni reparto

Magazzino

Transpallet pesatori
Bilance per guidovie
Piattaforme da banco
Piattaforme da pavimento
Bilance pesapallet

Macelleria

Bilance da banco
Affettatrici
Confezionatrici WM-AI
Cotolettatrici / Cubettatrici
Insaccatrici
Tritacarne
Segaossa
Hamburgatrici

Pescheria

Bilance pensili
Puliscicozze
Dispenser
Confezionatrici WM-MICRO

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Gastronomia

Bilance da banco
Grattugie
Sottovuoto
Affettatrici

Panetteria

Bilance da banco
Grattugie

Ortofrutta

Bilance self-service
Confezionatrici WM-MICRO

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

Notes

Le specifiche tecniche e le immagini riportate possono essere soggette a miglioramenti e modifiche senza preavviso.

YOUR
WORLDWIDE
PARTNER

FOR RETAIL
SOLUTIONS

HELMAC
weighing food machines • retail data systems
A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

Via della Fisica, 18
41042 Fiorano Modenese (MO) Italy
Tel. +39 0536 070960

www.helmac.it

SERVIZIO VENDITA E ASSISTENZA TECNICA DI ZONA

HFOOD-CIT
Rev.01/03/2025

The information in this document is approximate and can be subject to variations without prior notice by Helmac, with respect of the norms in force.
The official technical data is available in the updated version on the www.helmac.com web site or by contacting the Helmac Customer Service.