



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

VCHM	5
EH3 "SMALL"	5
EH4 "LARGE"	5
300H "SMALL"	6
400H "LARGE"	6
460H	7
620HP	7
96HP	8



Affettatrici

FTA 350 S "SALUMI"	10
FTA 350 C "CARNI"	10
FTA 350 G "A GRAVITÀ"	11
FTA 370 S "SALUMI"	11
FTA 370 C "CARNI"	12
FTA 370 G "A GRAVITÀ"	12
FTA 350 GC "A GRAVITÀ"	13
FTA 350 GA "A GRAVITÀ"	13
FTA 300 LTF "LUSSO"	14
FTA 350 LTF "LUSSO"	14



Tritacarne

TC22H	16
TC32H	16
TCR22H	17
TCHR22H	17
TCR32H	18
TC32HP	18
TCR32HP	18
TC42HP	19
DRCH22	19
DRCH32	20
CRH10	20
CRH32	21
DRCH42	21



Segaossa

SAH1550	23
SAH1800	23
SXH200	24
SXH300	24
SXH350	25
SH2400 INOX	25



Cutter

CH15	38
CH30	38
CH50	39



Dispenser e sterilizzatori

DSPH	41
STERH	41



Grattugie

GSMH	43
GDH	43
GGHP2H	44
GGHP4H	44
TGIKH22H	45



Pelapatate

PP5H	47
PP10H	47
PP18H	48



Hamburgatrici

HR100H / HR130H /	
HR150H	27
F1000H	27
F2000H	28
MDBH	28



Impastatrici

MB50H	30
MB80H	30
MB120H	31



Insaccatrici

IM7H "SMALL"	33
IM14H "BIG"	33
IVP25H	34
IVP35H	34



Cubettatrici e cotolettatrici

MOD72H	36
C700H	36



Puliscicozze

PC5H	50
PC10H	50



Tagliaverdure e tagliamozzarella

TVH	52
DISCHI	52
TMCH	53
CONI	53



Cutter da cucina

CTL4 "SMALL"	55
CTL6 "MEDIUM"	55
CTL9 "LARGE"	56



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.



VCHM290

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO ENTRY LEVEL

Confezionatrice sottovuoto entry level in abs ad aspirazione esterna.

Pompa a vuoto	11 l/min (0,66 m ³ /h)
Barra saldante	310 mm
Larghezza max busta	290 mm
Carrozzeria	ABS
Dimensioni (lpxh)	360x265x126 mm
Sensore di vuoto	-
Peso	3,5 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 350 W



CODICE

VCHM

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 (lpxh)	375x297x145 mm
Sensore di vuoto	Si
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 (lpxh)	470x308x154 mm
Sensore di vuoto	Si
Peso	10,5 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 750 W



CODICE

EH4

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 m ³ /h
Camera a vuoto (lpxh)	343x434x175 mm
Barra saldante	310 mm
Larghezza max busta	300 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	415x592x407 mm
Sensore di vuoto	Si
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 m ³ /h
Camera a vuoto (lpxh)	441x449x170 mm
Barra saldante	410 mm
Larghezza max busta	400 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	535x591x438 mm
Sensore di vuoto	Si
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

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 m ³ /h
Camera a vuoto (lpxh)	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 (lpxh)	600x710x500 mm
Sensore di vuoto	Si
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

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 m ³ /h
Camera a vuoto (lpxh)	650x535x200 mm
Barra saldante	A scelta: 2x620 mm - 2x505 mm
Larghezza max busta	Variabile in base alla barra installata
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	765x710x1050 mm
Sensore di vuoto	-
Peso	167 kg
Alimentazione	400 V / 50 Hz - 1500 W



CODICE

620HP1

Doppia barra saldante da 620 mm

620HP2

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 m ³ /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

96HP1

Doppia barra saldante da 960 mm

96HP2

Doppia barra saldante da 550 mm

Gas



Affettatrici

MODELLI PROFESSIONALI 350 E 370
STUDIATI NEI MINIMI DETTAGLI
PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE
DELLA GDO

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



www.helmac.it



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.

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



CODICE

FTA350STF

FTA350SMF

FTASL
Sollevatore macchina (*)

FTA350EL
Estrattore lama

FTASVA
Spia di segnalazione vela aperta (*)

(*) Solo in fase d'ordine

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	-



CODICE

FTA350CTF

FTA350CMF

FTASL
Sollevatore macchina (*)

FTA350EL
Estrattore lama

FTASVA
Spia di segnalazione vela aperta (*)

FTACIP65
Grado di protezione IP65 (*)

(*) Solo in fase d'ordine

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

FTASL

Sollevatore macchina (*)

FTA350EL

Estrattore lama

FTASVA

Spia di segnalazione vela aperta (*)

(*) Solo in fase d'ordine

FTA 370 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.

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



CODICE

FTA370STF

FTA370SMF

FTASL

Sollevatore macchina (*)

FTA370EL

Estrattore lama

FTASVA

Spia di segnalazione vela aperta (*)

(*) Solo in fase d'ordine

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.

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	-



CODICE

FTA370CTF

FTA370CMF

FTASL
Sollevatore macchina (*)

FTA370EL
Estrattore lama

FTASVA
Spia di segnalazione vela aperta (*)

FTACIP65
Grado di protezione IP65 (*)

(*) Solo in fase d'ordine

FTA 370 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	0,37 kW
Diametro lama	370 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	320x270 mm
Protezione	IP65



CODICE

FTA370GTF

FTA370GMF

FTASL
Sollevatore macchina (*)

FTA370EL
Estrattore lama

FTASVA
Spia di segnalazione vela aperta (*)

(*) Solo in fase d'ordine

FTA 350 GC "A GRAVITÀ"

AFFETTATRICE SEMIAUTOMATICA A GRAVITÀ

- Taglio automatico: 1 velocità del carrello e 1 lunghezza di corsa
- Lama di 3° generazione
- Pulsanti IP65
- Trasmissione a cinghia
- Pressamerce in acciaio inox
- 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	350 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	300x155 mm
Protezione	IP65



CODICE

FTA350GCTF

FTA350GCMF

FTA 350 GA "A GRAVITÀ"

AFFETTATRICE SEMIAUTOMATICA A GRAVITÀ

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Taglio automatico: 10 velocità del carrello e 3 lunghezze di corsa (bassa - media - alta)
- Trasmissione a cinghia
- Pannello di controllo intuitivo IP65
- Dispositivo fermo merce
- Piatto ribaltabile
- Base di appoggio ridotta
- Piatto portamerce con estensione per prodotti particolarmente alti

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
Fette / Minuto	Da 15 a 50, regolabili
Spessore taglio	Da 0 a 23 mm
Taglio utile (lxh)	300x155 mm
Protezione	IP65



CODICE

FTA350GATF

FTA350GAMF

FTA 300 LTF "LUSSO"

AFFETTATRICE A VOLANO

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.

CODICE

FTA300LTF "LUSSO"

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



FTA 350 LTF "LUSSO"

AFFETTATRICE A VOLANO

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.

CODICE

FTA350LTF "LUSSO"

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





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.



www.helmac.it



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.

CODICE

TC22H-TF

TC22H-MF

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



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.

CODICE

TC32H-TF

TC32H-MF

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



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

TCHR22H

TRITACARNE REFRIGERATO VENTILATO DA BANCO CON APPLICAZIONE HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA



Tritacarne refrigerato ventilato a tramoggia fissa con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox, con vetrina e coperchio in plexiglass. Sistema Enterprise 22. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Hamburgatrice integrata regolabile (4 diversi diametri). 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	45 kg
Dimensioni (lxpxh)	380x320x550 mm
Diametro Hamburger	Ø 110 mm Ø 130 mm Ø 150 mm Ø 170 mm
Spessore Hamburger	17 mm



CODICE

TCHR22HTF

TCHR22HMF

TCR32H

TRITACARNE REFRIGERATO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE


CODICE
TCR32H-TF

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 (lpxh)	410x380x570 mm



TC32HP

TRITACARNE DA PAVIMENTO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

CODICE
TC32HPTF

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 - 3 kW (4 CV)
Collo entrata	Ø 86 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	75 kg
Dimensioni (lpxh)	410x380x1100 mm



TCR32HP

TRITACARNE REFRIGERATO DA PAVIMENTO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE


CODICE
TCR32HPTF

Tritacarne refrigerato 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. Gruppo refrigerato con compressore e condensatore. Quattro ruote girevoli di cui due con freno.

Potenza motore	Trifase - 2,2 kW (3 CV)
Collo entrata	Ø 86 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	75 kg
Dimensioni (lpxh)	410x380x1100 mm



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 (lpxh)	950x590x1000 mm



CODICE

TC42HPTF

DRCH22

TRITACARNE A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne a tramoggia estraibile interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 22. Strumento estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Collo entrata	65x65 mm
Produzione oraria	350 kg
Peso	36 kg
Dimensioni (lpxh)	520x340x445 mm



CODICE

DRCH22

DRCH32

TRITACARNE A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne a tramoggia estraibile interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Strumento estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Collo entrata	75x75 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	55 kg
Dimensioni (lxpxh)	620x425x500 mm



CODICE

DRCH32

CRH10

TRITACARNE REFRIGERATO COMPATTO DA BANCO

Tritacarne refrigerato compatto da banco, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 22. Temperatura costante autoregolata a 3°C e pulsante start&stop automatico. Estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Produzione oraria	300 kg
Peso	45 kg
Dimensioni (lxpxh)	419x363x567 mm



CODICE

CRH10

OPT-RB80

Stampo rotondo per hamburger
Ø 80 mm

OPT-RB100

Stampo rotondo per hamburger
Ø 100 mm

OPT-RB120

Stampo rotondo per hamburger
Ø 120 mm

OPT-OB100

Stampo ovale per hamburger da
100g

OPT-OB200

Stampo ovale per hamburger da
200g

CRH32

TRITACARNE REFRIGERATO COMPATTO DA BANCO



Tritacarne refrigerato compatto da banco per medie e grandi produzioni, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Temperatura costante autoregolata a 3°C. Estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Collo entrata	Ø 80 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	71 kg
Dimensioni (lxpxh)	510x437x617 mm



CODICE

CRH32

OPT-RB80

Stampo rotondo per hamburger
Ø 80 mm

OPT-RB100

Stampo rotondo per hamburger
Ø 100 mm

OPT-RB120

Stampo rotondo per hamburger
Ø 120 mm

OPT-OB100

Stampo ovale per hamburger da
100g

OPT-OB200

Stampo ovale per hamburger da
200g

DRCH42

TRITACARNE DA PAVIMENTO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne da pavimento a tramoggia estraibile, ideale per grandi produzioni, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 42. Strumento estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	5,5 kW (7,5 CV)
Collo entrata	160x190 mm
Produzione oraria	1400 kg
Peso	130 kg
Dimensioni (lxpxh)	900x870x1275 mm



CODICE

DRCH42



Segaossa

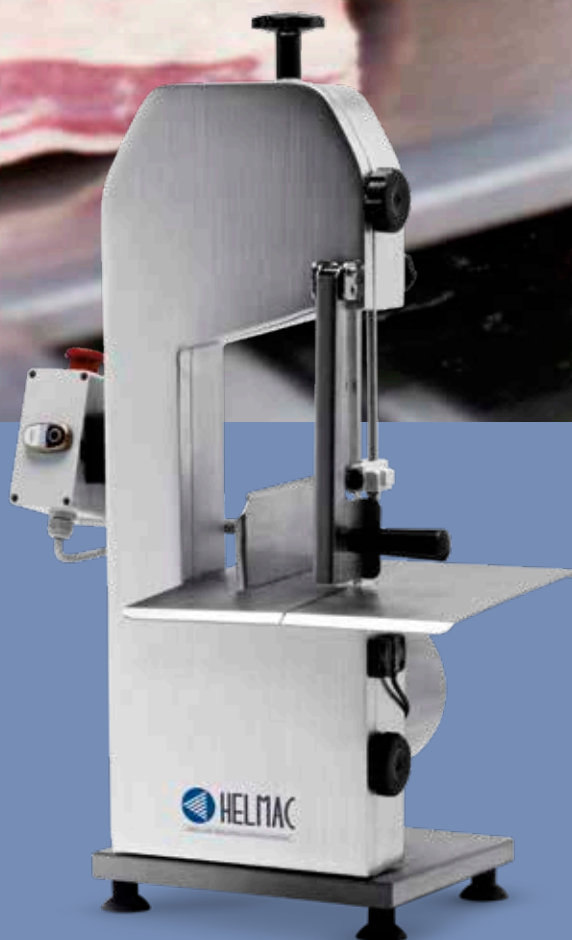
**RIDUCONO FINO AL 50% I CONSUMI
RISPETTO AL TAGLIO MANUALE**

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.



www.helmac.it



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 (lpxh)	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 (lpxh)	550x750x1010 mm



CODICE

SAH1800TF

SAH1800MF

OPT-CAVH

Cavalletto

OPT-CASH

Raccogli scarti

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.

CODICE

SXH200

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 (lpxh)	489x571x874 mm



SXH300

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 tenditore lama automatico, porzionatore per la regolazione del taglio, pulegge in acciaio inox, e guida lama superiore scorrevole sostenuta in posizione automatica. Estremamente facile da smontare e pulire.

CODICE

SXH300

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	1,5 kW (2 CV)
Lunghezza nastro	2170 mm
Altezza utile taglio	240
Larghezza taglio	300
Piano di lavoro	540x644 mm
Peso	120 kg
Dimensioni (lpxh)	668x783x1500 mm



SXH350

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 tenditore lama automatico, porzionatore per la regolazione del taglio, pulegge in acciaio inox e guida lama superiore scorrevole sostenuta in posizione automatica. Estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,5 kW (3,4 CV)
Lunghezza nastro	2490 mm
Altezza utile taglio	300 mm
Larghezza taglio	340 mm
Piano di lavoro	641x829 mm
Peso	140 kg
Dimensioni (lpxh)	783x848x1620 mm



CODICE

SXH350

SH2400 INOX

SEGAOSSA DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Segaossa da pavimento in acciaio inox per tagli puliti di ossa, prodotti congelati e freschi. Dotato di pulegge calibrate in alluminio brillantato, cuscinetti ermetici su puleggia superiore, cassetta per la raccolta del materiale di scarto accessibile dall'esterno e micro di sicurezza su porta e cassetto. Facile da pulire grazie allo sportello rimovibile e al rapido sistema di sblocco della puleggia superiore.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	1,8 kW (2,5 CV)
Lunghezza nastro	2400 mm
Altezza utile taglio	350 mm
Larghezza taglio	287 mm
Piano di lavoro	510x710 mm
Peso	112 kg
Dimensioni (lpxh)	1050x950x1900 mm



CODICE

SH2400 INOX



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.



www.helmac.it



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	Ascelta: 100 - 130 - 150 mm
Peso	5 kg
Dimensioni (lxpxh)	220x280x320 mm



CODICE

HR100H

HR130H

HR150H

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-ITF

Interfogliatore

OPT-RE

Rullo formatore extra (*)

OPT-TRAM

Tramoggia 40 l

(*) 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 (l x p x h)	510x520x600 mm
Peso	65 kg



CODICE

F2000H

OPT-ITF

Interfogliatore

OPT-PA

Pulitore pneumatico

OPT-RE

Rullo formatore extra (*)

OPT-TRAM

Tramoggia 40 l

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

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



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.



www.helmac.it



MB50H

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.

La vasca è montata su un telaio dotato di ruote girevoli, di cui due con freno. Il motoriduttore a due uscite a vite senza fine garantisce una perfetta sincronia delle pale. Inversione di marcia a impulso.

Capacità	Da 15 a 50 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Protezione	IP54
Protezione tastiera	IP67
Peso	100 kg
Dimensioni (lpxh)	720x500x1100 mm



CODICE

MB50H

MB80H

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.

La vasca è montata su un telaio dotato di ruote girevoli, di cui due con freno. Il motoriduttore a due uscite a vite senza fine garantisce una perfetta sincronia delle pale. Inversione di marcia a impulso.

Capacità	Da 25 a 80 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Protezione	IP54
Protezione tastiera	IP67
Peso	110 kg
Dimensioni (lpxh)	950x500x1100 mm



CODICE

MB80H

MB120H

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. Il motoriduttore a due uscite a vite senza fine garantisce una perfetta sincronia delle pale. Inversione di marcia a impulso.

Capacità	Da 40 a 120 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Protezione	IP54
Protezione tastiera	IP67
Peso	120 kg
Dimensioni (lxpxh)	970x620x1100 mm



CODICE

MB120H

SOTTOVUOTO

AFFETTATRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

IMPASTATRICI

INSACCATRICI

CUBETTATRICI E
COTOLETTATRICI

CUTTER

DISPENSER E
STERILIZZATORI

GRATTUGIE

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE
TAGLIAVOZZARELLE

CUTTER DA
CUCINA



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.



www.helmac.it



IM7H "SMALL" INSACCATRICE MANUALE PROFESSIONALE

Insaccatrice manuale professionale in acciaio inox e alluminio alimentare (per le parti a contatto con gli alimenti). Scatola ad ingranaggi in acciaio C40 ad alta resistenza, affidabili e silenziosi. Tampone con guarnizione e valvola di sfiato in alluminio. Piedi in gomma antiscivolo. Cilindro saldato che evita fuoriuscite di liquidi, con cerniera di bloccaggio.

Capacità	7 l
Velocità	2 rapporti
Peso	19 kg
Dimensioni (l x p x h)	240x620x250 mm



CODICE

IM7H

IM14H "BIG" INSACCATRICE MANUALE PROFESSIONALE

Insaccatrice manuale professionale in acciaio inox e alluminio alimentare (per le parti a contatto con gli alimenti). Scatola ad ingranaggi in acciaio C40 ad alta resistenza, affidabili e silenziosi. Tampone con guarnizione e valvola di sfiato in alluminio. Piedi in gomma antiscivolo. Cilindro saldato che evita fuoriuscite di liquidi, con cerniera di bloccaggio.

Capacità	14 l
Velocità	2 rapporti
Peso	26 kg
Dimensioni (l x p x h)	290x790x270 mm



CODICE

IM14H

SOTTOVUOTO

AFFETTRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

IMPASTATRICI

INSACCATRICICUBETTATRICI E
COTOLETTATRICI

CUTTER

DISPENSER E
STERILIZZATORI

GRATTUGIE

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE
TAGLIAVOZZARELLECUTTER DA
CUCINA

IVP25H

INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE IN ACCIAIO INOX

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 cilindro	25 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Velocità max di svuotamento	25 s
Velocità min di svuotamento	5 min
Tempo ritorno pistone	13 s
Pressione max di lavoro	160 bar
Comando	A pedale
Peso	108 kg
Dimensioni (lpxh)	470x420x1120 mm



CODICE

IVP25H

IVP35H

INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE IN ACCIAIO INOX

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 cilindro	35 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	1,1 kW (1,4 CV)
Velocità max di svuotamento	25 s
Velocità min di svuotamento	5 min
Tempo ritorno pistone	13 s
Pressione max di lavoro	160 bar
Comando	A pedale
Peso	113 kg
Dimensioni (lpxh)	660x595x1140 mm



CODICE

IVP35H



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.



www.helmac.it



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	Di serie
OPT-GT18 Griglia di taglio 18 mm	Di serie
OPT-GT36 Griglia di taglio 36 mm	Di serie

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



Cutter

Cutter ideali per la lavorazione di carne (würstel, tartare, mortadella, etc.), verdura e pesce.

Possono tritare, mescolare e omogeneizzare il prodotto fresco o congelato.

Uno dei principali vantaggi dei cutter Helmac è che la temperatura del prodotto lavorato non subisce importanti variazioni, pertanto si mantengono intatte le proprietà nutritive ed il sapore dell'alimento.

Indicati per macellerie, pescherie, salumerie e supermercati.



www.helmac.it



CH15

CUTTER DA BANCO IN ACCIAIO INOX

Cutter da banco in acciaio inox ideale per produzioni artigianali. Adatto per tutti i tipi di carne, anche congelati. Dotato di 3 coltelli di serie.

Capacità del recipiente	15 l / 10 kg
Potenza	1,8 kW (2,3 CV)
Giri lama al minuto	1500-3000 rpm
Peso	120 kg
Dimensioni (lxpxh)	830x590x610 mm



CODICE

CH15

OPT-CH15
6 Coltelli

CH30

CUTTER DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da pavimento in acciaio inox ideale per produzioni artigianali. Adatto per tutti i tipi di carne, anche congelati. Dotato di 3 coltelli di serie.

Capacità del recipiente	30 l / 20 kg
Potenza	3,4 kW (4,5 CV)
Giri lama al minuto	1500-3000 rpm
Peso	270 kg
Dimensioni (lxpxh)	1030x740x1150 mm



CODICE

CH30

OPT-CH30
6 Coltelli

CH50

CUTTER DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da pavimento in acciaio inox ideale per produzioni artigianali. Adatto per tutti i tipi di carne, anche congelati. Dotato di 3 coltelli di serie.

CODICE

CH50

Capacità del recipiente	50 l / 35 kg
Potenza	6 kW (7,5 CV)
Giri lama al minuto	1500-3000 rpm
Peso	485 kg
Dimensioni (lxpxh)	1110x950x1180 mm



SOTTOVUOTO

AFFETTATRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

IMPASTATRICI

INSACCATRICI

CUBETTATRICI E
COTOLETTATRICI**CUTTER**DISPENSER E
STERILIZZATORI

GRATTUGIE

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE
TAGLIAVOZZARELLECUTTER DA
CUCINA



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.



www.helmac.it



DSPH

DISPENSER MANUALE DA BANCO IN ACCIAIO INOX

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



CODICE

DSPH

STERH

STERILIZZATORE COLTELLI PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX

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 (lpxh)	480x260x680 mm



CODICE

STERH



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.



www.helmac.it



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
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Peso	20 kg
Dimensioni (lxpxh)	420x220x380 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



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
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Peso	21 kg
Dimensioni (lxpxh)	540x220x380 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



CODICE

GDH-TF

GDH-MF

GGHP2H

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 e pulsante di blocco immediato.

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



CODICE

GGHP2H-TF

GGHP2H-MF

GGHP4H

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 e pulsante di blocco immediato.

Produzione oraria	130 kg/h
Giri al minuto	1400 rpm
Dimensioni bocca (l x p)	300x160 mm
Potenza	3 kW (4 CV)
Peso	80 kg
Dimensioni (l x p x h)	700x400x600 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



CODICE

GGHP4H-TF

GGHP4H-MF

TGIKH22H

GRATTUGIA TRITACARNE IN ACCIAIO INOX

Strumento multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina.
Blocco macinazione asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia.

CODICE

TGIKH22H-TF

TGIKH22H-MF

Produzione oraria Tritacarne	300 kg/h
Produzione oraria Grattugia	70 kg/h
Giri al minuto Tritacarne	140 rpm
Giri al minuto Grattugia	900 rpm
Dimensioni bocca Tritacarne	Ø 82 mm
Dimensioni bocca Grattugia	140x80 mm
Diametro piastra in dotazione	Foro da 6 mm
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Peso	28 kg
Dimensioni (lpxh)	610x220x460 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



SOTTOVUOTO

AFFETTATRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

IMPASTATRICI

INSACCATRICI

CUBETTATRICI E
COTOLETTATRICI

CUTTER

DISPENSER E
STERILIZZATORI**GRATTUGIE**

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE
TAGLIAVOZZARELLECUTTER DA
CUCINA



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.



www.helmac.it



PP5H

PELATAPATE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Pelatapate 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 (lpxh)	530x520x950 mm
Altezza cavalletto	450 mm



CODICE

PP5H-TF

PP5H-MF

PP10H

PELATAPATE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Pelatapate 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 (lpxh)	530x660x850 mm
Altezza cavalletto	450 mm



CODICE

PP10H-TF

PP10H-MF

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.

CODICE

PP18H-TF

PP18H-MF

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 (lpxh)	530x660x1200 mm
Altezza cavalletto	450 mm





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.



www.helmac.it



PC5H PULISCIKOZZE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Puliscozze 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 (lpxh)	530x520x950 mm
Altezza cavalletto	450 mm



CODICE

PC5H-TF

PC5H-MF

PC10H PULISCIKOZZE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Puliscozze 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 (lpxh)	530x660x850 mm
Altezza cavalletto	450 mm



CODICE

PC10H-TF

PC10H-MF



Tagliaverdure e tagliamozzarelle

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

Ideali per hotel, ristoranti e mense, studiati per risolvere il problema del taglio di verdure, legumi e formaggi, 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.



www.helmac.it



TVH TAGLIAVERDURE CON MODERNA STRUTTURA IN ACCIAIO INOX

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.

CODICE

TVH-TF

TVH-MF

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 (l x p x h)	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 grattugiare da 2 mm
	TVH_Z3	Dischi serie Z per sfilacciare e grattugiare da 3 mm
	TVH_Z4	Dischi serie Z per sfilacciare e grattugiare da 4 mm
	TVH_Z7	Dischi serie Z per sfilacciare e grattugiare da 7 mm
	TVH_V	Dischi serie V per sfilacciare e grattugiare

TMCH

TAGLIAMOZZARELLE IN ACCIAIO INOX

Tagliamozzarelle in acciaio inox con riduttore a ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Elegante strumento dotato di un disco per un taglio specifico della mozzarella. La possibilità di installare coni diversi permette di effettuare il taglio specifico di più alimenti, dai formaggi teneri o poco stagionati alle verdure.

Produzione oraria	50 kg/h
Giri motore	1400 rpm
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Peso	18 kg
Dimensioni (lpxh)	220x420x440 mm



CODICE

TMCH-TF

TMCH-MF

CONI

	CODICE	DESCRIZIONE
	TMCH_CA	Cono A, foro 7 mm per sfilacciare le mozzarelle
	TMCH_CB	Cono B, foro 4 mm per verdure a taglio julienne
	TMCH_CC	Cono C, foro 2,5 mm per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati
	TMCH_CD	Cono D, lame spesse 2 mm per affettare funghi, zucchine etc.



Cutter da cucina

Potenti strumenti indispensabili in tutte le cucine professionali, ideali per tritare, sminuzzare, grattugiare, frullare, omogeneizzare e impastare alimenti, frutta e verdura.

Pratiche e robuste macchine realizzate con materiali che garantiscono massima durata nel tempo e una facile pulizia di tutti gli elementi.

Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato. Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici. Microinterruttore sul coperchio. Coperchio trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione. Foro di aggiunta ingredienti sul coperchio.



www.helmac.it



CTL4 "SMALL"

CUTTER DA BANCO PRATICO E ROBUSTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da banco pratico e robusto in acciaio inox dotato di motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato.

Vasca in acciaio inox con fondo termico e manici.

Microinterruttore di sicurezza sul coperchio.

Coperchio trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.

Strumento estremamente facile da pulire e usare.

Volume vasca	3,3l
Giri motore al minuto	1500 / 2800 rpm
Potenza	0,35 kW (0,5 CV)
Peso	10 kg
Dimensione (lpxh)	365x305x255 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



CODICE

CTL4TF

CTL4MF

CTL6 "MEDIUM"

CUTTER DA BANCO PRATICO E ROBUSTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da banco pratico e robusto in acciaio inox dotato di motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato.

Vasca in acciaio inox con fondo termico e manici.

Microinterruttore di sicurezza sul coperchio.

Coperchio trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.

Strumento estremamente facile da pulire e usare.

Volume vasca	5,3l
Giri motore al minuto	1500 / 2800 rpm
Potenza	0,35 kW (0,5 CV)
Peso	11 kg
Dimensione (lpxh)	365x305x320 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



CODICE

CTL6TF

CTL6MF

CTL9 "LARGE"

CUTTER DA BANCO PRATICO E ROBUSTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da banco pratico e robusto in acciaio inox dotato di motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato.

Vasca in acciaio inox con fondo termico e manici.

Microinterruttore di sicurezza sul coperchio.

Coperchio trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.

Strumento estremamente facile da pulire e usare.

CODICE

CTL9TF

CTL9MF

Volume vasca	9,4l
Giri motore al minuto	1500 / 2800 rpm
Potenza	0,35 kW (0,5 CV)
Peso	23 kg
Dimensione (l x p x h)	455x225x380 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



YOUR
WORLDWIDE
PARTNER
FOR RETAIL
SOLUTIONS



HELMAC S.r.l

Via della Fisica, 18
41042 Fiorano Modenese (MO) Italy
Tel. +39 0536 070960
Fax +39 0536 077123

SERVIZIO VENDITA E ASSISTENZA TECNICA DI ZONA

www.helmac.it