

CATALOGO DOMESTICO

01-2025



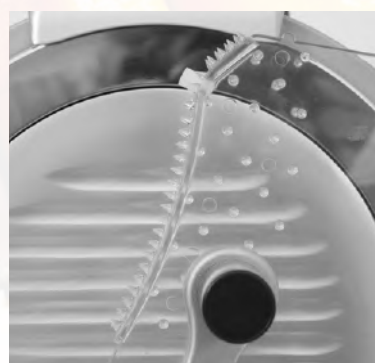
FABBRICA ITALIANA DI AFFETTATRICI DAL 1982

AL VOSTRO FIANCO DA 40 ANNI



Tradizione & Innovazione
Tradition & Innovation





L'AZIENDA/COMPANY CERTIFICAZIONI/CERTIFICATIONS

pag. 4
pag. 5

AFFETTATRICI / SLICERS

AUSONIA SMARTY	mod. 170	pag. 7
AUSONIA	mod. 190 - mod. 220	pag. 8
MARY	mod. 220	pag. 9
LUXOR	mod. 20	pag. 10
LUXOR	mod. 22	pag. 11
DESY	mod. AF 200 AM	pag. 12
	mod. AF 220 AM	pag. 13
	mod. AF 250 AM	pag. 14
	mod. AF 250 F	pag. 15
	mod. AF 275 AM	pag. 16
	mod. AF 275 F	pag. 17
	mod. AF 300 F	pag. 18
VINTAGE 250	mod. RED / IVORY / BLACK	pag. 19
LUXURY ITALIA	mod. 20 GL-R	pag. 20
	mod. 22 GL-R	pag. 21
	mod. 25 GL	pag. 22
	mod. 275 S	pag. 23
	mod. 300 ES	pag. 24
	mod. 25 RED/BLACK/IVORY/WHITE EDITION	pag. 25
STYLE 900	mod. 250/S - mod. 300/S	pag. 26

ACCESSORI/ ACCESSORIES

pag. 27

AIUTI PER LA CUCINA / HELPS FOR KITCHEN

VULCANO	Forno pizza elettrico/ Electric pizza oven	pag. 29
INDUSTRIAL GRILL	Bistecchiera - piastra / Plate - grill	pag. 30
TURBO 2000	Piastra a induzione / Induction cooker	pag. 31
TOAST EXPRESS 2-4	Tostapane elettrico / Electric toaster	pag. 32
DIGITAL DRIED	Essiccatore digitale / Digital dehydrator	pag. 33
BOLLITORE TOUCH	Bollitore elettrico / Electric kettle	pag. 34
UP&DOWN	Tritatutto / Chopper	pag. 35
PASTAPROF 10LT	Impastatrice planetaria / Stand mixer	pag. 36
PASTA ORA!	Macchina per la pasta / Pasta machine	pag. 37
INDUSTRIAL JUICER	Centrifuga elettrica / Electric juicer	pag. 38
JUICE ART NEW	Estrattore di succo / Slow juicer	pag. 39
GREEN JUICE	Estrattore di succo / Slow juicer	pag. 40
JUICE ART DIGITAL	Estrattore di succo / Slow juicer	pag. 41
INDUSTRIAL BLENDER	Frullatore / Blender	pag. 42
ARANCIA EXPRESS	Spremiagrumi elettrico / Electric juicer	pag. 43
MOJITO JUNIOR	Spaccaggiaccio elettrico / Electric ice-crusher	pag. 44
MOJITO ICE	Fabbricatore di ghiaccio / Ice maker	pag. 45
ROBUSTA JUNIOR	Grattugia / Grater	pag. 46
ROBUSTA	Grattugia / Grater (Silver/Red/White)	pag. 47
TRITA EXPRESS	Tritacarne elettrico / Electric meat grinder	pag. 48
NEW DUETTO PLUS	Tritacarne, passapomodoro, grattugia / Meat grinder, tomato squeezer, grater	pag. 49
NEW POMMI	Passapomodoro prof. / Professional tomato squeezer	pag. 50
NEW POMMI JUNIOR	Passapomodoro elettrico / Tomato squeezer	pag. 51
FRY TYPE 4/N	Friggitrice elettrica 4lt / Electric Fryer 4 lt.	pag. 52
FRY TYPE 8/N	Friggitrice elettrica 8lt / Electric Fryer 8 lt.	pag. 52
FRY TYPE 6 AIR WINDOW	Friggitrice ad aria 6lt / Air Fryer 6lt.	pag. 53
FD 925	Forno microonde / Microwaves oven	pag. 54
FAST FREEZER	Abbattitore di temperatura / Blast chiller	pag. 55
FRESH QUALITY MAGNET	Sottovuoto calamitato / Magnetic vacuum machine	pag. 57
FRESH QUALITY HOME	Macchina sottovuoto autom./Automatic vacuum machine	pag. 58
FRESH QUALITY LED	Macchina sottovuoto autom./Automatic vacuum machine	pag. 59
SOTTOVUOTO S30	Macchina sottovuoto autom./Automatic vacuum machine	pag. 60
FRESH QUALITY SV300/400	Macchine sottovuoto autom./Automatic vacuum machine	pag. 61
NEXTFLEX	Sacchetti e rotoli riciclabili / Bags and rolls	pag. 62
AFFETTATRICI PERSONALIZZATE / CUSTOMIZE YOUR SLICERS		pag. 63



L'AZIENDA

La nostra Società è nata a metà degli anni 80 dall'unione di due grosse esperienze professionali: tecnico progettuale e commerciale. Questo connubio ha fatto sì che dopo 35 anni, questa azienda diventasse una fra i leaders di mercato nella produzione di affettatrici professionali.

La politica che ha portato al successo la R.G.V. è proprio quella di aver sempre costruito le affettatrici per il settore professionale e successivamente adattare, senza togliere le caratteristiche fondamentali, all'uso domestico.

Sempre più alla ricerca di nuove tecnologie e funzionalità, nel tempo la gamma delle affettatrici è aumentata fino ad arrivare a circa 80 modelli, tra affettatrici domestiche e affettatrici professionali, risultato reso possibile dalla dinamicità, dalla tenacia ma soprattutto dalla solidità di questa azienda.

Alcuni fra i principali cardini di R.G.V. sono stati la continua evoluzione dei modelli, la produzione di nuove macchine e la possibilità di costruirsi il proprio "vestito su misura" superando così le diverse esigenze, sia di mercato che della clientela. La nostra sede si estende ad oggi, su una superficie di 9.000 metri quadrati coperti, consentendoci di suddividere le diverse lavorazioni che subiscono le affettatrici prima del montaggio finale, infatti le macchine vengono interamente prodotte in azienda, dalla progettazione al montaggio.

THE COMPANY

Our company has been created at the middle of the eighties, combining two big professional experiences: technical planning and commercial. This union has had as result that after 35 years this company has become one of the market leaders for the professional slicers production. The policy which has allowed to R.G.V. to become a successful company has been of having always manufactured slicers for professional field and subsequently to have modified them, without taking off the basic characteristics, for domestic use. Always more in search of new technologies and functionality, with the years the range of the slicers has increased and it has reached about 80 models, among domestic and professional slicers, result which has been possible because of the dynamism, the perseverance but particularly because of the solidity of this company. Some of the most important foundations of R.G.V. have been the continuous development of the existing models, the production of new machines and the possibility of manufacturing own "cloth made to measure", overcoming in this way the different exigences, both of the market and of the customers. Our head office has today a surface of 9.000 covered square metres, giving us the possibility of separating the different manufacturings made on slicers before the final assembly; infact the machines are completely manufactured in our company, starting from the design up to the assembly.



Tutti i fornitori sono altamente selezionati, fornendo materiali di primissima scelta e conformi a tutte le normative vigenti nel settore, al fine di evitare il processo di migrazione di alcuni elementi che potrebbero alterare i prodotti alimentari. L'azienda è formata da circa 40 dipendenti.

Possiamo infine contare su un magazzino di prodotto finito sempre molto fornito, garantendo l'evasione degli ordini in breve tempo.

All the suppliers are highly selected, supplying materials of very first choice and in accordance to all regulations in force in the field, to avoid the migration process of some elements which could adulterate the foodstuffs. In the company there is a staff of 40 people. We can finally count on a warehouse of finished product always well supplied, to guarantee the shipment of ordered goods in short time.

CERTIFICAZIONI

Tutti i prodotti inseriti in questo catalogo, prima di essere immessi sul mercato, sono soggetti a controlli di qualità, di sicurezza, sanitari e di contatto alimentare eseguiti da enti certificatori specifici, sia sulle macchine nella loro completezza sia sui singoli componenti. RGV dispone quindi di tutte le certificazioni necessarie per vendere i propri articoli sia sul territorio nazionale sia all'estero. RGV, inoltre, ha conseguito la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 che costituisce la base per costruire e certificare il Sistema di Gestione per la Qualità di una Organizzazione.

I cardini fondamentali sui quali si basa la norma sono da un lato la garanzia del rispetto degli impegni presi con il cliente e dall'altro la capacità di gestire e controllare i processi dell'organizzazione tramite la misurazione delle prestazioni e l'individuazione di adeguati indicatori. Un Sistema di Gestione Qualità certificato è oggi sempre più un requisito contrattuale imprescindibile nelle relazioni business-to-business.

CERTIFICATIONS

All the products included in this catalogue, before being placed on the market, are subject to quality, safety, health and food contact controls (both on the machines both on the single components) performed by specific certification bodies. RGV has got all the needed certifications to sell its products on the internal market as well as abroad. RGV also got the UNI EN ISO 9001: 2015 that is the basis to build and certify the company quality management system. The principal elements on which it is based are: the respect of the commitments taken with the customers and the ability to manage and control the processes of the organization through performance measurement and the identification of appropriate indicators. A certified Quality Management System is now an important contractual requirement for business-to-business relationships.



CARATTERISTICHE

La composizione delle affettatrici R.G.V. è interamente in alluminio. Ci sono due diverse lavorazioni fondamentali dell'alluminio, nella nostra produzione.

CHARACTERISTICS

The composition of R.G.V. slicers is completely in aluminium. In our production there are two different fundamental workings of aluminium.



alluminio pressofuso:

il risultato è un prodotto finito in tutte le sue forme che consente una produzione elevata di altissima qualità.

die-cast aluminium:

the result is a product finished in all its shapes which allows to have a big and very high quality production.



alluminio peralluman ossidato:

il risultato è un prodotto grezzo che richiede diverse fasi di lavorazione, per una produzione non elevata ma una finitura pregiata.

peralluman oxidized aluminium:

the result is a raw product which requires different phases of working, to obtain not a big production but a valuable finishing.

linea

AFFETTATRICI

slicer line



MADE IN P.R.C.



PIEGHEVOLE
FOLDING

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sistema di chiusura dell'affettatrice per riporla in spazi ridotti. Lama tedesca in acciaio inox. Struttura, piatto e pressamerce in ABS. Piatto e pressamerce facilmente smontabili per una rapida e facile pulizia. Spessore di taglio da 0 a 20 mm.

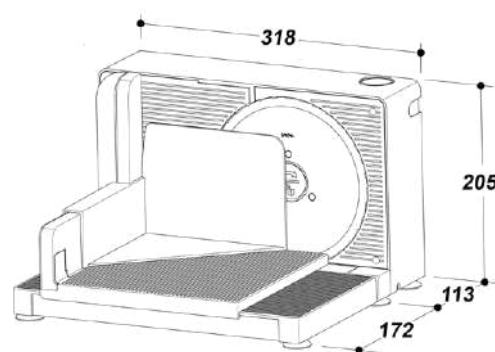
TECHNICAL FEATURES

Slicer closing system to store it in small spaces. German steel blade. Structure, plate and food-holder arm in ABS. Easily removable plate and food-holder arm for a quick and easy cleaning. Cutting thickness from 0 to 20 mm.

Dati tecnici/Technical data

		AUSONIA SMARTY 170
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	170
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	120
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	115 x 140
Dimensioni da aperta - Dimensions when open	mm	318 x 285 x 205 h
Dimensioni da chiusa - Dimensions when closed	mm	318 x 113 x 205 h
Peso prodotto - Product weight	Kg	2,2
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	37 x 16 x 22 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	69 x 37,5 x 24,5 h
Master cartons (Quantità - Quantity)	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	80

Dim. prodotto / Product dim.



Dettaglio manopola.
Knob detail.



Dettaglio lama.
Blade detail.



mod. AUSONIA SMARTY 170
cod. 110890



8 008336 475839

MADE IN P.R.C.



mod. 190 SILVER
mod. 220 SILVER



mod. 190 RED

CARATTERISTICHE TECNICHE

Basamento in acciaio e alluminio fuso laccato. Guida di avanzamento precisa. Lama in acciaio temperato. Trasmissione a cinghia. Regolazione dello spessore di taglio da 0 a 14 mm tramite la manopola graduata posta dietro alla vela. Sistema di fissaggio motore antivibrazione e antirumore brevettato. Sistema di smontaggio lama brevettato.

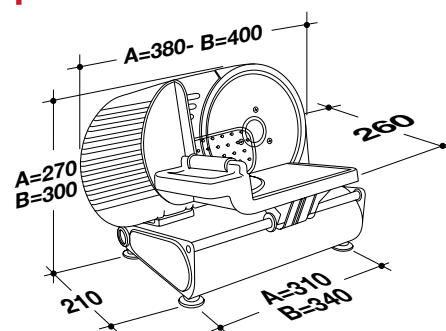
TECHNICAL FEATURES

Base in steel and lacquered cast aluminium. Precise advancement guide. Tempered st. steel blade. Belt drive. Regulation of slice thickness from 0 to 14 mm by graduated control knob. Patented system of engine fixing anti-vibration and anti-noise. Patented system of blade disassembly.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 190	mod. 220
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	190	220
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	100	150
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	120 x 150	140 x 170
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	195	230
Peso prodotto - Product weight	Kg	4,1	5,4
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	29 x 41 x 28 h	29 x 47 x 31 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	43 x 60 x 57 h	48 x 59 x 33 h
Master cartons (Quantità - Quantity)	pz./pcs	4	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	40	28

Dim. prodotto / Product dim.



A = Mod. 190 B = Mod. 220



Dettaglio manopola.
Knob detail.



LAMA SMONTABILE
REMOVABLE BLADE



mod. 190 SILVER - cod. 90000



mod. 190 RED - cod. 89988



mod. 220 SILVER - cod. 90001



MADE IN P.R.C.



mod. 220



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio. Lama estraibile e carrello smontabile per una facile pulizia. Regolazione dello spessore di taglio fino a 14 mm. tramite la manopola graduata posta dietro alla vela. Sistema di smontaggio lama brevettato.

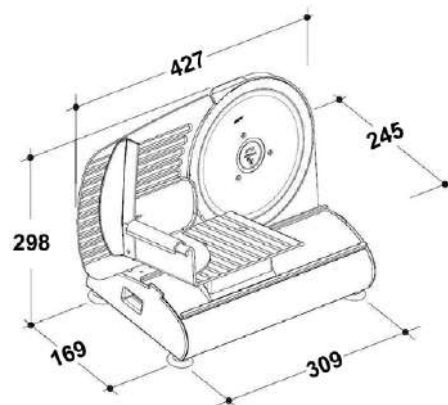
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure. Removable blade and carriage for an easy clean. Regulation of slice thickness from 0 to 14 mm by graduated control knob. Patented system of blade disassembly.

Dati tecnici/Technical data

		mod. 220
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	200
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	160 x 180
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	220
Peso prodotto - Product weight	Kg	4,7
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	46,5 x 28,5 x 30,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	59 x 48 x 33 h
Master cartons (Quantità - Quantity)	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	28

Dim. prodotto / Product dim.



Dettaglio manopola.
Knob detail.



mod. 220
cod. 110901



8 008336 475082



mod. 20 SILVER



mod. 20 RED



Affilatoio NON INCLUSO.
Removable sharpener,
NOT INCLUDED.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Protezione sul piatto. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

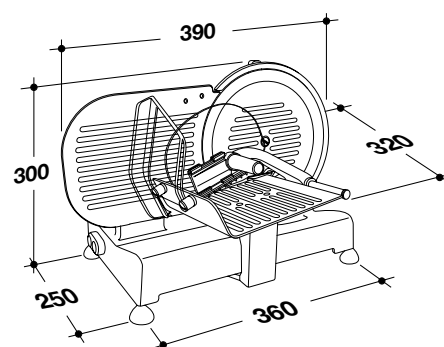
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Tray protection. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Removable sharpener, optional not included in the box.

Dati tecnici/Technical data

		LUXOR 20
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	200
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	110
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	170 x 130
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210
Peso prodotto - Product weight	Kg	8
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	39 x 51 x 35 h
	m³	0,07
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	16

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce smontabile e lavabile.
Removable and washable food holder arm.



mod. 20 SILVER
cod. 89994



mod. 20 RED
cod. 90246





mod. 22 SILVER



mod. 22 RED



Affilatoio NON INCLUSO.
Removable sharpener,
NOT INCLUDED.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Protezione sul piatto. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

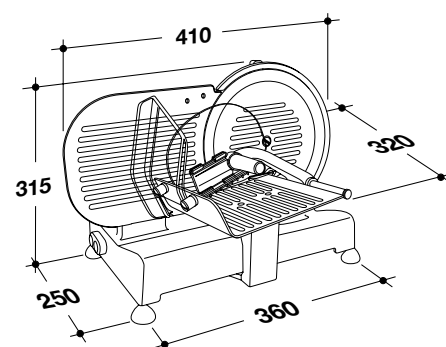
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Tray protection. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Removable sharpener, optional not included in the box.

Dati tecnici/Technical data

		LUXOR 22
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	120
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	160 x 150
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210
Peso prodotto - Product weight	Kg	8,6
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	39 x 51 x 35 h
	m³	0,07
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	16

Dim. prodotto / Product dim.



Pulizia facile e veloce.
Quick and easy cleaning.



Pressamerce smontabile e lavabile.
Removable and washable
food holder arm.



mod. 22 SILVER
cod. 89995



mod. 22 RED
cod. 90248





mod. AF 200 AM



Affilatoio NON INCLUSO.
Removable sharpener,
NOT INCLUDED.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

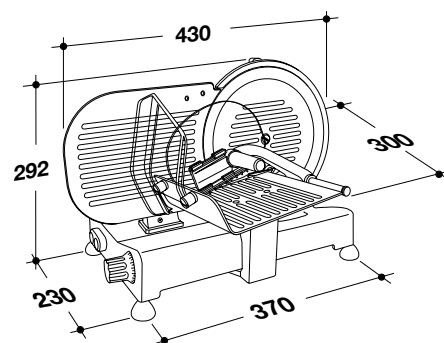
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Removable sharpener, optional not included in the box.

Dati tecnici/Technical data

		AF 200 AM
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	200
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	110
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	165 x 130
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210
Peso prodotto - Product weight	Kg	8,9
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	35 x 47 x 37,5 h
	m³	0,06
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	16

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.

PRESSAMERCE INNOVATIVO INNOVATIVE FOOD HOLDER ARM



Più puntine per una maggiore tenuta.
More pins for a steadier grip.



Lavabile in lavastoviglie.
Washable in dishwasher.

mod. AF 200 AM
cod. 90910



8 008336 436755

MADE IN ITALY



mod. AF 220 AM



Affilatoio NON INCLUSO.
Removable sharpener,
NOT INCLUDED.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione..

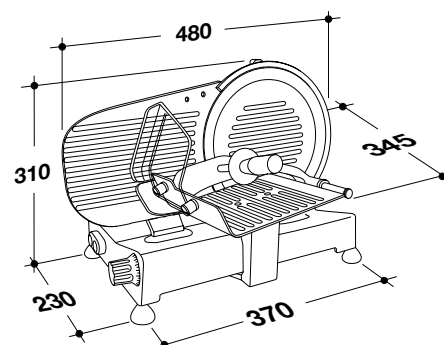
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Removable sharpener, optional not included in the box.

Dati tecnici/Technical data

		AF 220 AM
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	180 x 140
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	210
Peso prodotto - Product weight	Kg	9,3
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	39 x 49 x 37 h
	m³	0,07
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	16

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.

PRESSAMERCE INNOVATIVO INNOVATIVE FOOD HOLDER ARM



Più puntine per una maggiore tenuta.
More pins for a steadier grip.



Lavabile in lavastoviglie.
Washable in dishwasher.

mod. AF 220 AM
cod. 90911



8 008336 436762



mod. AF 250 AM



Affilatoio amovibile
alloggiato sotto la base.
Removable sharpener,
put under the base.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.

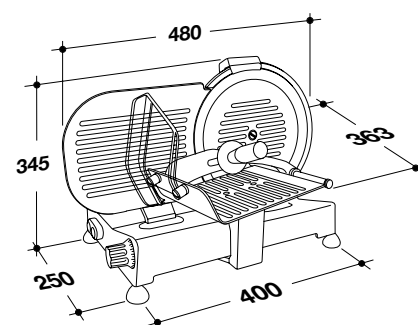
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.

Dati tecnici/Technical data

		AF 250 AM
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	250
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	230 x 185
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso prodotto - Product weight	Kg	11,8
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	48 x 53 x 39 h
	m³	0,1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	14

Dim. prodotto / Product dim.



Linea arrotondata priva di spigoli.
Rounded line without sharp edges.

PRESSAMERCE INNOVATIVO INNOVATIVE FOOD HOLDER ARM



Più puntine per una maggiore tenuta.
More pins for a steadier grip.



Lavabile in lavastoviglie.
Washable in dishwasher.

mod. AF 250 AM
cod. 90912



8 008336 436779



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.

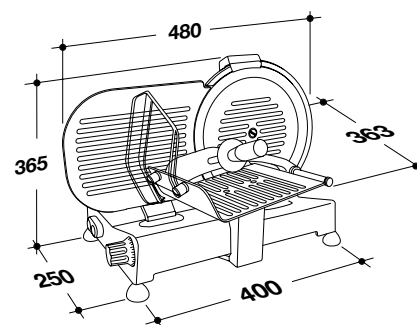
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.

Dati tecnici/Technical data

		AF 250 F
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	250
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	230 x 185
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso prodotto - Product weight	Kg	12,1
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	48 x 53 x 39 h
	m³	0,1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	14

Dim. prodotto / Product dim.



Linea arrotondata priva di spigoli.
Rounded line without sharp edges.

PRESSAMERCE INNOVATIVO INNOVATIVE FOOD HOLDER ARM



Più puntine per una maggiore tenuta.
More pins for a steadier grip.



Lavabile in lavastoviglie.
Washable in dishwasher.

mod. AF 250 F
cod. 90913



8 008336 436786



mod. AF 275 AM



Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.
Removable sharpener, put under the base.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

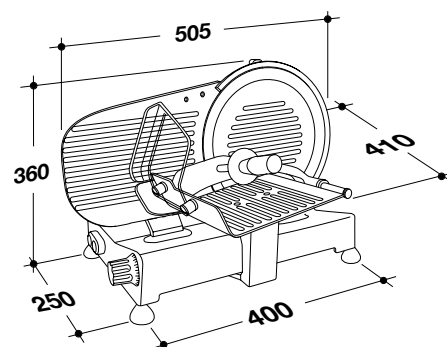
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Removable sharpener put under the base.

Dati tecnici/Technical data

		AF 275 AM
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	275
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	150
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	230 x 190
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso prodotto - Product weight	Kg	14
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	48,5 x 54 x 45,5 h
	m³	0,12
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	6

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
Food holder arm in anodized aluminium.



Linea arrotondata priva di spigoli.
Rounded line without sharp edges.

mod. AF 275 AM
cod. 90914



8 008336 436793



mod. AF 275 AM



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio fisso.

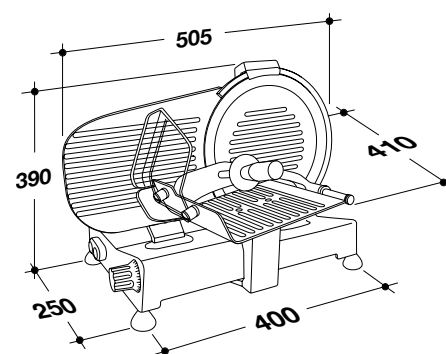
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		AF 275 F
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	275
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	150
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	230 x 190
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso prodotto - Product weight	Kg	14
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	48,5 x 54 x 45,5 h
	m³	0,12
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	6

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
Food holder arm in anodized aluminium.



Linea arrotondata priva di spigoli.
Rounded line without sharp edges.

mod. AF 275 F
cod. 90915





mod. AF 300 F



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio fisso.

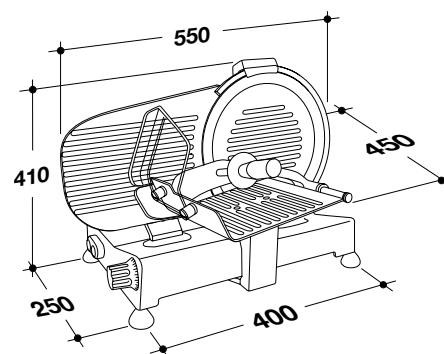
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		AF 300 F
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	300
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	180
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	220 x 205
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso prodotto - Product weight	Kg	15,5
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	51 x 62 x 47 h
	m³	0,15
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	6

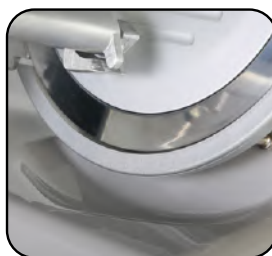
Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce in alluminio protetto con ossidazione anodica.
Food holder arm in anodized aluminium.



Linea arrotondata priva di spigoli.
Rounded line without sharp edges.

mod. AF 300 F
cod. 90916



8 008336 436816



mod. RED



mod. IVORY



mod. BLACK

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. Affilatoio fisso.

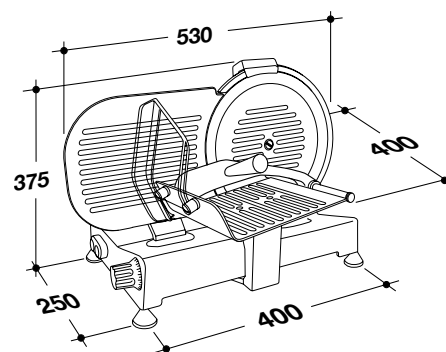
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		VINTAGE 250 RED / IVORY / BLACK
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	250
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	230 x 185
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	255
Peso prodotto - Product weight	Kg	12,5
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	48 x 54,5 x 41 h
	m³	0,1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	14

Dim. prodotto / Product dim.



PRESSAMERCE INNOVATIVO INNOVATIVE FOOD HOLDER ARM



Più puntine per una maggiore tenuta.
More pins for a steadier grip.



Lavabile in lavastoviglie.
Washable in dishwasher.

mod. VINTAGE 250 RED
cod. 90917



mod. VINTAGE 250 IVORY
cod. 90918



mod. VINTAGE 250 BLACK
cod. 90919





SISTEMA EASY CLEAN
EASY CLEAN SYSTEM



Affilatoio NON INCLUSO.
Removable sharpener,
NOT INCLUDED.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. "Sistema Easy Clean": piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

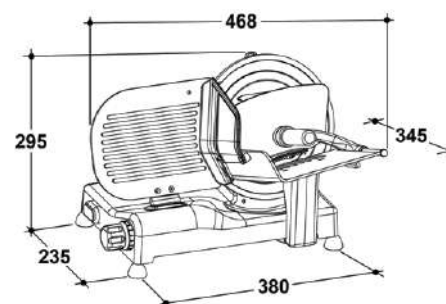
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. "Easy Clean System": special meat plate that can be opened for an easier cleaning. Removable sharpener, optional not included in the box.

Dati tecnici/Technical data

		LUXURY 20 GL-R
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	200
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	180 x 135
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	195
Peso prodotto - Product weight	Kg	9
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	35 x 47 x 37,5 h
	m³	0,06
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	16

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce smontabile con ciabatta lavabile in lavastoviglie.
Removable food holder arm with finger protection washed in dishwasher.



mod. 20 GL-R
cod. 90750





SISTEMA EASY CLEAN
EASY CLEAN SYSTEM



Affilatoio NON INCLUSO.
Removable sharpener,
NOT INCLUDED.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. "Sistema Easy Clean": piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. Affilatoio amovibile, OPTIONAL non incluso nella confezione.

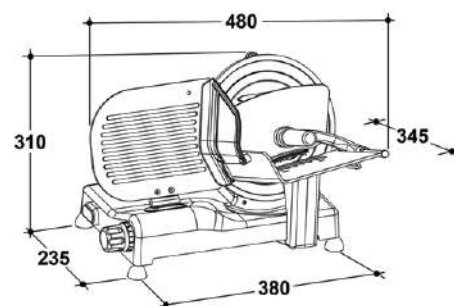
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. "Easy Clean System": special meat plate that can be opened for an easier cleaning. Removable sharpener, optional not included in the box.

Dati tecnici/Technical data

		LUXURY 22 GL-R
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	220
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	170 x 140
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	195
Peso prodotto - Product weight	Kg	9,3
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	35 x 47 x 37,5 h
	m³	0,06
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	16

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce smontabile con ciabatta lavabile in lavastoviglie.
Removable food holder arm with finger protection washed in dishwasher.



mod. 22 GL-R
cod. 90751



8 008336 435086



SISTEMA EASY CLEAN
EASY CLEAN SYSTEM



Affilatoio amovibile
alloggiato sotto la base.
Removable sharpener,
put under the base.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. "Sistema Easy Clean": piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. Affilatoio amovibile alloggiato sotto la base.

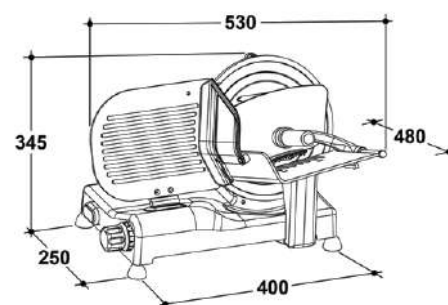
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. "Easy Clean System": special meat plate that can be opened for an easier cleaning. Removable sharpener put under the base.

Dati tecnici/Technical data

		LUXURY 25 GL
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	250
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	220 x 160
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	235
Peso prodotto - Product weight	Kg	11,8
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	48 x 54,5 x 41 h
	m³	0,1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	14

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce smontabile con ciabatta lavabile in lavastoviglie.
Removable food holder arm with finger protection washed in dishwasher.



mod. 25 GL
cod. 90752



8 008336 435093



SISTEMA EASY CLEAN
EASY CLEAN SYSTEM



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. "Sistema Easy Clean": piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. Affilatoio fisso.

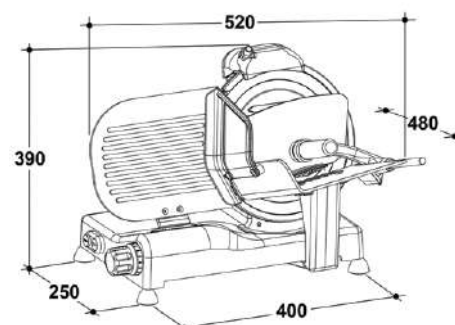
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. "Easy Clean System": special meat plate that can be opened for an easier cleaning. Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		LUXURY 275 S
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	275
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	150
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	195 x 180
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	235
Peso prodotto - Product weight	Kg	14
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	48,5 x 54 x 45,5 h
	m³	0,12
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	6

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce smontabile con ciabatta lavabile in lavastoviglie.
Removable food holder arm with finger protection washed in dishwasher.



Linea arrotondata priva di spigoli.
Rounded line without sharp edges.

mod. 275 S
cod. 90753



8 008336 435109



SISTEMA EASY CLEAN
EASY CLEAN SYSTEM

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. "Sistema Easy Clean": piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. Affilatoio fisso.

TECHNICAL FEATURES

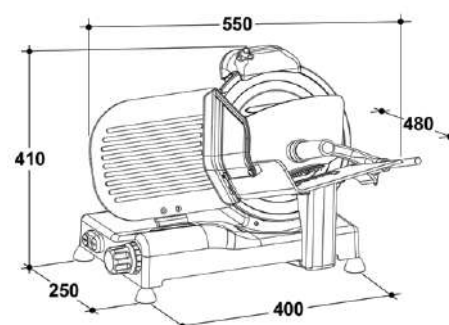
Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. "Easy Clean System": special meat plate that can be opened for an easier cleaning. Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

LUXURY 300 ES

Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	300
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	180
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	200 x 205
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	235
Peso prodotto - Product weight	Kg	15,5
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	51 x 62 x 47 h
	m³	0,15
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	6

Dim. prodotto / Product dim.



Manopola graduata per un taglio preciso.
Graduated knob for a precise cutting.



Pressamerce smontabile con ciabatta lavabile in lavastoviglie.
Removable food holder arm with finger protection washed in dishwasher.



Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.

mod. 300 ES
cod. 90754



8 008336 435116



mod. RED



SISTEMA EASY CLEAN
EASY CLEAN SYSTEM



mod. BLACK



mod. IVORY



mod. WHITE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in alluminio fuso, base laccata. Coprilama, piatto, paratia in alluminio ossidato. Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere. Motore professionale ventilato. Lama professionale, temperata. Anello fisso di protezione della lama. Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm. "Sistema Easy Clean": piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio. Affilatoio fisso.

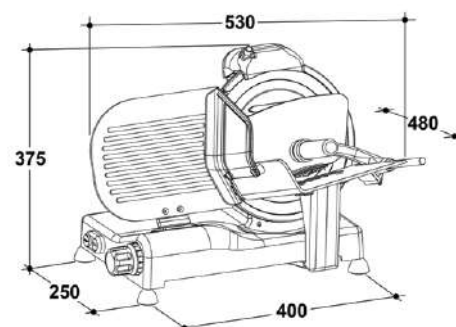
TECHNICAL FEATURES

Cast aluminium structure, lacquered base. Blade cover, tray and bulkhead in anodized aluminium. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional ventilated motor. Tempered professional blade. Fixed blade protection ring. Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm. "Easy Clean System": special meat plate that can be opened for an easier cleaning. Fixed sharpener.

Dati tecnici/Technical data

		LUXURY 25 RED/BLACK/IVORY/WHITE
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	250
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza motore - Motor power	Watt	140
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	220 x 160
Corsa carrello - Carriage stroke	mm	235
Peso prodotto - Product weight	Kg	12,1
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	48 x 54,5 x 41 h
	m³	0,1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	14

Dim. prodotto / Product dim.



Pressamerce smontabile con ciabatta lavabile in lavastoviglie.

Removable food holder arm with finger protection washed in dishwasher.



mod. 25 RED EDITION
cod. 90447



8 008336 434591

mod. 25 BLACK EDITION
cod. 90445



8 008336 434577

mod. 25 IVORY EDITION
cod. 90448



8 008336 434607

mod. 25 WHITE EDITION
cod. 90454



8 008336 434881



Piedistallo laccato rosso - Peso kg 70
Lacquered red pedestal - Weight Kg 70

CARATTERISTICHE TECNICHE

Ricostruita secondo i canoni di assemblaggio che un tempo davano vita alle prime affettatrici a movimento manuale. Struttura in alluminio fuso. Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere. Lama professionale, temperata. Anello di protezione della lama. Funzionante a mano (senza corrente)

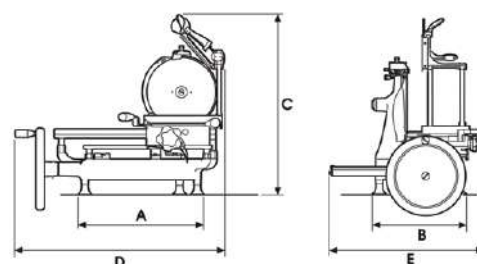
TECHNICAL FEATURES

Reconstructed in conformity with the assembling rules which were followed in the past when the first manually slicers were created. Cast aluminium structure. Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Tempered professional blade. Blade protection ring. It works by hand (without current).

Dati tecnici/Technical data

		250/S	300/S
Ø Lama - Blade diameter (Ø)	mm	250	300
Capacità di taglio - Cutting capacity (± 5mm)	mm	185 x 150	230 x 180
Spessore taglio - Slicing thickness	mm	da 0 a 2,3 (8 posizioni)	da 0 a 2,5 (9 posizioni)
Peso - Weight	Kg	33	45,5
Dimensioni imballo - Packing dimensions	cm	75 x 75 x 68 h	75 x 75 x 68 h
	m³	0,38	0,38
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	2	2

Dim. prodotto / Product dim.



Mod.	Dimensioni - Dimensions				
	A	B	C	D	E
250/S	380	290	510	680	520
300/S	400	340	740	720	600



mod. 250/S
cod 90331



Piedistallo
cod. 90401



mod. 300/S
cod. 90400





COPERTURE AFFETTATRICI Caratteristiche tecniche

Copertura per affettatrice realizzata interamente in Italia con materiali resistenti e di qualità. Questa copertura, oltre a proteggere a tua affettatrice dallo sporco e dalla polvere, darà un tocco di colore alla tua cucina.
Materiale: Poliestere
Dimensioni cm. 31 x 41 x 34
Adatta per mod. 195/220/250

100% Made in Italy

SLICERS COVERS Technical characteristics

Cover for slicer, completely made in Italy with resistant and quality materials. This cover will not only protect your slicer from dirt and dust but will also give a touch of color to your kitchen.
Material: Polyester
Dimensions: cm. 31 x 41 x 34
Suitable for mod. 195/220/250



MOTIVO GIRASOLI
cod. 1933



8 008336 555364



MOTIVO GLICINE
cod. 1934



8 008336 555371



MOTIVO TULIPANI
cod. 1932



8 008336 555357



MOTIVO LIMONI
cod. 1936



8 008336 555395



MOTIVO UVA
cod. 1935



8 008336 555388

TAGLIERE - CHOPPING BOARD



cod. 701861



8 008336 435772



Tagliere in legno bamboo. Piedini antiscivolo per una maggiore stabilità. Manico ergonomico. Design moderno.

Dim. comprese manico mm: 300 x 242 x 19 h
Dim. superficie di taglio mm: 245 x 185

Chopping board in walnut wood. Non-slip feet for more stability. Ergonomic handle. Modern design.
Dim. with handle mm: 300 x 242 x 19 h
Dim. cutting surface mm: 245 x 185

PINZA A MOLLA PER SALUMI CLAMP SPRING FOR SAUSAGES

Dimensioni:
105 x 55 x 75 mm
Imballo:
scatola da 20 pezzi
118 x 314 x H 114 mm

Size:
105 x 55 x 75 mm
Packing:
box of 20 pieces
118 x 314 x H 114 mm



cod. 1121



8 008336 475075

OLIATORE - Caratteristiche tecniche

Inodore, penetra in profondità, lubrifica e protegge da umidità e corrosione, non lascia residui, flacone da 125 ml
Imballo: scatola 16 pezzi
(LxPxH): 30,5 x 14 x 14,1 cm

OILER - Technical characteristics

Odorless, penetrates deep, lubricates and protects against moisture and corrosion, leaves no residue, 125 ml bottle

Packing: box 16 pieces
(WxDxH): 30,5 x 14 x 14,1 cm



Oliatore - Flacone 125 ml
cod. 1156



8 008336 473910

LAME / BLADES



Lama standard
Standard blade



Lama teflonata per formaggi e salumi
Teflon blade for cheese and cold cuts



Lama dentata per pesce
Toothed blade for fish



Lama dentata per pane e carne
Toothed blade for bread and meat

aiuti per la
CUCINA

helps for kitchen



MADE IN P.R.C.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Il forno pizza elettrico Vulcano RGV è stato progettato per raggiungere una temperatura massima di 450°C ed è dotato di un innovativo piatto girevole per consentire una cottura rapida ed uniforme. L'apertura a slitta facilita l'inserimento della pizza ed una struttura interna smontabile in acciaio inox ne garantisce una facile e veloce pulizia.

TECHNICAL FEATURES

The Vulcano RGV electric pizza oven has been designed to reach a maximum temperature of 450°C and is equipped with an innovative turntable to allow quick and uniform cooking. The slide opening facilitates the insertion of the pizza and a removable internal stainless steel structure guarantees easy and quick cleaning.

Dati tecnici/Technical data

		VULCANO
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	1765-2100
Ø Massimo pizza - Max pizza Ø	cm	Ø 33
Temperatura regolabile - Adjustable temperature	°C	fino a / up to 450°C
Peso prodotto - Product weight	Kg	14,5
Dimensioni prodotto - Product size	mm	385 x 365 x 175 h
	mm	385 x 365 x 175 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	41,4 x 40,9 x 20,8 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	43,1 x 42,9 x 42,9 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	8

ACCESSORI INCLUSI

Accessories included



SCOPRI
come funziona!
FIND OUT
how it works!



Dettaglio interno e della pietra.
Internal detail and stone detail.



Dettaglio della cerniera della porta.
Door hinge detail.

mod. FORNO PIZZA
VULCANO
cod. 111370



8 008336 477123

MADE IN P.R.C.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Piastrre rigate antiaderenti. Regolazione della temperatura (MAX 240°C) e timer. Vassoio amovibile per la raccolta di grassi e liquidi. 5 livelli di regolazione in base allo spessore degli alimenti. Piastrre rigate estraibili per una facile pulizia. Spatola inclusa.

TECHNICAL FEATURES

No-sticking grooved plates. Adjustable temperature (MAX 240°C) and timer. Removable drip tray. 5 adjustable heights on the base of food- thickness. Removable grooved plates. Spatula included.

Dati tecnici/Technical data

		INDUSTRIAL GRILL
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	2000
Dimensione piastrre - Plates dimension	mm	300 x 250
Peso prodotto - Product weight	Kg	6
Dimensioni prodotto - Product size	mm	385 x 365 x 175 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	41,4 x 40,9 x 20,8 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	43,1 x 42,9 x 42,9 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	24



Manopola "press" per apertura a 180°.
"Press" knob for opening at 180°.



Cerniera mobile, 5 posizioni per cuocere alimenti più spessi.
Movable hinge and 5 positions to cook also thick food.



Vassoio amovibile per raccolta grassi e liquidi. Spatola inclusa.
Removable drip tray to collect cooking oils and fats. Spatula included.

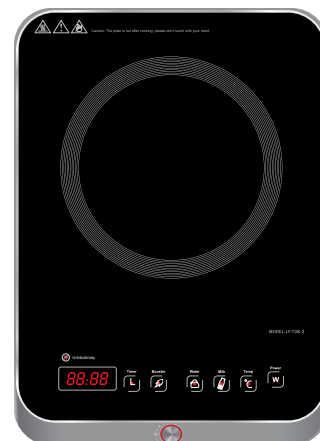


mod. INDUSTRIAL GRILL
cod. 110880



8 008336 475204

MADE IN P.R.C.



Dettaglio display.
Display detail.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Piastra in vetro nero, timer con display LCD (0-180 minuti), impostazione temperatura da 60 a 240 °C. Molteplici funzioni tra 200 e 2000 Watt, pannello comandi touch e manopola frontale per la regolazione delle diverse funzioni. Protezione elettronica per il surriscaldamento.

TECHNICAL FEATURES

Black glass plate, timer with touch LCD display (0-180 minutes), setting temperature from 60 to 240 °C. Many functions between 200 and 2000 Watts, touch control panel and frontal knob for the regulation of the different functions. Electronic protection against overheating.

Dati tecnici/Technical data

		TURBO 2000
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	200 - 2000
Timer - Timer	min.	0 - 180
Temperatura - Temperature	°C	60 - 240
Peso prodotto - Product weight	Kg	2,6
Dimensioni prodotto - Product size	mm	310 x 430 x 57 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	34 x 49 x 8,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	36,5 x 33,5 x 51 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	72



PENTOLE UTILIZZABILI

Contenitori a fondo piatto con diametro compreso tra 12 e 26 cm realizzati in:

- acciaio/ferro smaltato con o senza rivestimento anti aderente
- pentole in acciaio
- pentolame in ghisa con o senza base smaltata
- pentole in alluminio e anodizzazione molto resistente ma solo se hanno un fondo apposito per utilizzo su piastra a induzione

SUITABLE POTS

Pots with a flat bottom with a diameter between 12 and 26 cm made of:

- polished steel/iron with or without anti-adherent coating
- steel cookware
- cast iron cookware with or without polished bottom
- aluminum cookware with a very lasting anodizing but only if with a suitable bottom for induction cookers



mod. TURBO 2000
cod. 110180



MADE IN P.R.C.



mod. TOAST EXPRESS 4



mod. TOAST EXPRESS 2

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dotati di pinze e vassoio raccogli-briciole removibile. 7 livelli di doratura. Tasti con luce led. Funzione riscaldamento e scongelamento. Tasto stop. Comandi elettronici. Possibilità di utilizzo con o senza pinze. Spessore pane tostabile 18/33 mm. Regolazione livello doratura.

TECHNICAL FEATURES

With pliers and removable crumb collection tray. 7 browning levels. Knobs with led light. Reheat and defrost function. Stop knob. Electronic control. Possibility of using with or without pliers. Thickness of toastable bread 18/33 mm. Regulation of browning levels.

Dati tecnici/Technical data

		TOAST EXPRESS 2	TOAST EXPRESS 4
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50	230 , 50
Potenza - Power	Watt	715 - 850	1470 - 1758
Peso prodotto - Product weight	Kg	1,3	2,6
Dimensioni prodotto - Product size	mm	331 x 172 x 235 h	331 x 294 x 235 h
Vani cottura - Cooking spaces	n°	2	4
Cassetto raccogli briciole - Crumb collection tray	n°	1	2
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	31,8 x 20,8 x 25,7 h	35,7 x 32,5 x 26,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	43 x 34 x 55 h	68 x 37,5 x 55 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	60	36



Tasti con luce LED.
Buttons with LED light.



Vassoio raccogli briciole
removibile.
Removable crumb collection tray.



mod. TOAST EXPRESS 2
cod. 110345



mod. TOAST EXPRESS 4
cod. 110346



MADE IN P.R.C.



CARATTERISTICHE TECNICHE

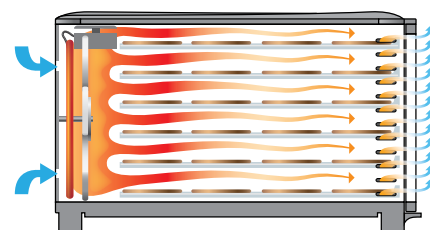
Indispensabile per essiccare e conservare con ottimi risultati gli alimenti in modo economico, sano, igienico, pratico e veloce in qualsiasi momento e in qualsiasi ambiente. Display digitale per il controllo della temperatura. Tasto ON/OFF. Spegnimento automatico. Temperatura regolabile: 35-78°C. 6 scomparti per l'essiccazione. Ventola in alluminio. Facile da utilizzare e da pulire.

TECHNICAL FEATURES

It is essential to dry and to store foods with very good results and in an economical, healthy, hygienic, practical and fast way anytime and everywhere. Digital display to check temperature. ON/OFF switch. Automatic shutdown. Adjustable temperature: 35-78°C. 6 trays for drying. Aluminium fan. Easy to use and to clean.

Dati tecnici/Technical data

		DIGITAL DRIED
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	800
Ripiani - Trays	n°	6
Temperatura regolabile - Adjustable Temperature	°C	35 - 78
Peso prodotto - Product weight	Kg	6,4
Dimensioni prodotto - Product size	mm	362 x 472 x 290 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	42,2 x 53,2 x 36 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	43,8 x 55 x 36,7 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	16



METODO DI FLUSSO D'ARIA ORIZZONTALE

Il flusso d'aria è libero di circolare su tutta la superficie dei prodotti e da ogni lato, rendendo l'essiccazione uniforme e ottimizzando lo sfruttamento del calore.

HORIZONTAL AIR FLOW SYSTEM

The air flow is free to circulate on the whole surface of the products from all sides, so that drying is uniform and the exploitation of the heat is optimized.



Display digitale per controllo temperatura di lavoro
Digital display to check working temperature



mod. DIGITAL DRIED
cod. 110831



8 008336 475068

BOLLITORE ELETTRICO TOUCH

bollitore/kettle



MADE IN P.R.C.



TEMPERATURA MAX
100°C
MAX TEMPERATURE
100°C



CARATTERISTICHE TECNICHE

Il Bollitore Touch ha opzioni preimpostate per il raggiungimento delle temperature ideali delle diverse bevande, garantendo ogni volta la preparazione ottimale. Temperature selezionabili da 40° a 100°C. Funzione di mantenimento della temperatura. Protezione contro il surriscaldamento ed il funzionamento a secco

TECHNICAL FEATURES

Our electric touch kettle has preset options for different beverages, ensuring an optimal brewing every time. Selectable temperatures from 40° to 100°C. Temperature maintenance function. Protection against overheating and dry running.

Dati tecnici/Technical data

		BOLLITORE TOUCH
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	1850-2200
Capacità - Capacity	lt	1,7
Peso prodotto - Product weight	Kg	1,1
Dimensioni prodotto - Product size	mm	210 x 160 x 270 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	21,5 x 17,5 x 26 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	45 x 36,5 x 53,3 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	8
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	120



Tasto apertura coperchio.
Lid open button..



Interno in acciaio inox.
St. steel internal bowl.



SCOPRI
come funziona!
FIND OUT
how it works!

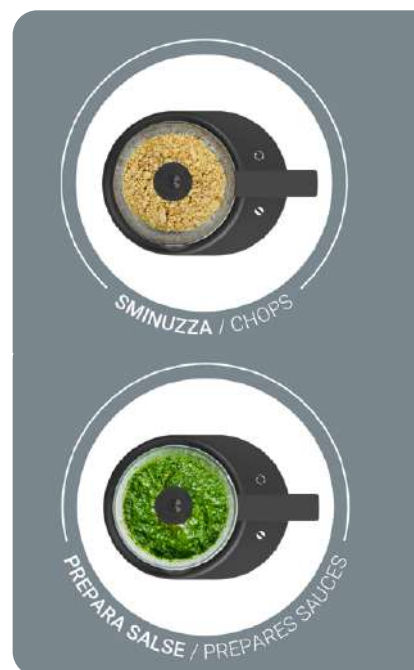


mod. BOLLITORE TOUCH
cod. 111420



8 008336 477239

MADE IN P.R.C.



CARATTERISTICHE TECNICHE

UP&DOWN è il mini tritatutto potente, pratico e compatto che vi aiuterà in cucina nella preparazione di salse, creme, condimenti e preparazioni veloci. La nuova tecnologia con cui è stato studiato permette alle lame di muoversi dal basso verso l'alto evitando che i residui restino attaccati alle pareti del recipiente.

TECHNICAL FEATURES

UP&DOWN is the powerful, practical and compact mini chopper which will help you in the kitchen to realize sauces, creams, condiments and quick preparations. The new technology with which it has been studied allows the blades to move from down to up, avoiding that the resi

Dati tecnici/Technical data

		UP&DOWN
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	300
Velocità - Speed	rpm	3900±15%
Peso prodotto - Product weight	Kg	1,5
Dimensioni prodotto - Product size	mm	156,5 x 234 x 237 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	24,8 x 17,3 x 25,2 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	51 x 38,5 x 27 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	104



SCOPRI
come funziona!
FIND OUT
how it works!



mod. UP&DOWN
cod. 111312



8 008336 476867

MADE IN P.R.C.

10Lt

1500 Watt



CARATTERISTICHE TECNICHE

Impastatrice con vasca da 10lt che permette di lavorare un elevato quantitativo di impasto. Dotata di doppio gancio per una maggiore efficienza nell'impastare. Robusta struttura in alluminio pressofuso con trattamento UV. Vasca in acciaio inox con impugnature ergonomiche e coperchio paraschizzi. Regolazione elettronica della velocità (6 velocità). Display LCD.

TECHNICAL FEATURES

Stand mixer with 10 lt bowl that allows to work a big quantity of dough. Equipped with double hook for greater efficiency in kneading. Die-cast aluminium housing with UV coating. Stainless steel bowl with ergonomic handles and splashguard lid. Electronic speed control (6 speeds). LCD display.

Dati tecnici/Technical data

		PASTAPROF
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	1500
Capacità vasca - Bowl capacity	lt	10
Peso prodotto - Product weight	Kg	11,8
Dimensioni prodotto - Product size	mm	440 x 380 x 420 h (H 550 testata alzata/with the head up)
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	47,5 x 34 x 50,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	49 x 35,5 x 53 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	15



Regolazione della velocità (6 livelli).
Electronic speed control (6 levels).



Vasca da 10lt in acciaio inox.
Stainless steel 10 lt. bowl.

ACCESSORI INCLUSI / ACCESSORIES INCLUDED



Spatola
Spatula



Doppio gancio
Double hook



Frusta
Whisk



mod. PASTAPROF PL10S
cod. 110290



8 008336 475655

MADE IN P.R.C.



**RULLO PER SFOGLIA
(5 SPESSORI)**
ROLLER FOR PUFF PASTRY
(5 THICKNESSES)



**ACCESSORIO 2MM
PER TAGLIOLINI**
2MM ACCESSORY FOR
TAGLIOLINI



**ACCESSORIO 6MM
PER TAGLIATELLE**
6MM ACCESSORY FOR
TAGLIATELLE

CARATTERISTICHE TECNICHE

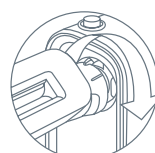
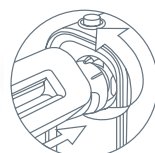
Macchina per la pasta dal design moderno con linee pulite e materiali di qualità che si adatta a qualsiasi cucina. La struttura in ABS di alta qualità garantisce durabilità e facilità di pulizia, mentre i 3 accessori di cui è dotato assicurano una lavorazione della pasta uniforme e senza sforzo.

TECHNICAL FEATURES

Pasta machine with a modern design, clean lines and quality materials that adapts to any kitchen. The high-quality ABS structure guarantees durability and ease of cleaning, while the 3 accessories it comes with ensure uniform and effortless pasta processing.

Dati tecnici/Technical data

		PASTA ORA!
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	120
Peso prodotto - Product weight	Kg	2,5
Dimensioni prodotto - Product size	mm	340 x 120 x 250 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	32,5 x 15 x 29,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	62,5 x 33,7 x 31,4 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	/



mod. PASTA ORA!
cod. 111430



8 008336 477246

MADE IN P.R.C.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Ampia apertura superiore di Ø 75 mm. Pannello digitale comandi touch screen. 5 livelli di velocità e modalità "pulse". Lame e filtro in acciaio inox, lavabili in lavastoviglie. Beccuccio anti-goccia per mantenere il piano di appoggio più pulito. Ampio contenitore di 2 lt. per la raccolta degli scarti. Contenitore/Caraffa da 1lt. per la raccolta succo dotato di separatore di schiuma.

TECHNICAL FEATURES

Big feed pipe with a diameter of 75 mm. Digital touch-screen control panel. 5 levels of speed and "pulse" function. Blades and filter in stainless steel, washable in dish-washer machine. Adjustable drip-catcher spout. Waste container capacity 2 lt. Juice container/ jug capacity 1lt. with foam separator.

Dati tecnici/Technical data

		INDUSTRIAL JUICER
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	800
Velocità - Speed	rpm	8000 - 18000 (giri min. / rpm)
Peso prodotto - Product weight	Kg	3,9
Dimensioni prodotto - Product size	mm	300 x 250 x 410 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	36,5 x 27 x 43 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	74,5 x 54,5 x 44 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	36



Ampio condotto di alimentazione.
Large feeding tube.



Robuste cerniere per una maggiore sicurezza.
Strong hinges for a bigger safety.



Pannello comandi touch screen.
Touch screen control panel.

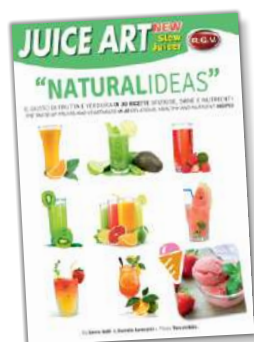


mod. INDUSTRIAL JUICER
cod. 110930



8 008336 475389

MADE IN P.R.C.



Ricettario incluso
Recipe book included



CARATTERISTICHE TECNICHE

Attraverso il sistema di spremitura lenta e a freddo, Juice Art New vi permetterà di ottenere succhi vivi, ricchi di enzimi, sali minerali e vitamine. Dotato di filtro sorbetti adatto per gelati e sorbetti a base di frutta. Fate spazio alla fantasia e realizzate con frutta e verdura le vostre idee.

TECHNICAL FEATURES

Juice Art New, through the slow and cold squeezing system, lets you obtain juices rich in enzymes, mineral salts and vitamins; the new sorbet filter is suitable to realize fruit ice-creams and sorbets. Space to your imagination for having fancy recipes with fruit and vegetables.

Dati tecnici/Technical data

		JUICE ART NEW
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	400
Velocità - Speed	rpm	60 (giri min. / rpm)
Peso prodotto - Product weight	Kg	4,5
Dimensioni prodotto - Product size	mm	360 x 220 x 417 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	38,5 x 24 x 49 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	39 x 49,5 x 50 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	30



Coclea
Auger



Filtro cestello
Basket filter



Separatore succo/scarti
Separator juice/waste



Supporto cestello
Basket support



Filtro sorbetto
Sorbet filter



Spazzolino per pulizia
Cleaning brush



Dettaglio filtro cestello e supporto cestello.
Basket filter and basket support details.



Dettaglio manopola.
Knob detail.



mod. JUICE ART NEW
cod. 110900



8 008336 475211

MADE IN P.R.C.



Ricettario incluso
Recipe book included



Spazzolino per pulizia
Cleaning brush



Manico robusto / Strong handle

CARATTERISTICHE TECNICHE

GREEN JUICE è l'estrattore, pratico e resistente, che vi permetterà di ottenere succhi vivi, ricchi di vitamine, enzimi e sali minerali senza perdere il vero gusto naturale di tutti gli ingredienti attraverso il sistema di spremitura lenta (60 giri al minuto) e a freddo. Dotato di un manico ergonomico e robusto potrete spostarlo in tutta comodità. Doppio stadio di spremitura. Contenitore raccolta succo da 1 lt. Contenitore di raccolta scarti. Spazzolino per la pulizia incluso.

TECHNICAL FEATURES

GREEN JUICE is a slow juicer, designed to be practical and resistant, giving you the possibility of realizing juices rich in enzymes, vitamins and mineral salts, thanks to cold squeezing system at 60 rounds for minute. Its ergonomic and strong handle allows a practical use and displacement. Double squeezing stage. juice collection container 1 liter capacity. Waste collection container. Cleaning brush included.

Dati tecnici/Technical data

		GREEN JUICE
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	150
Velocità - Speed	rpm	60 (giri min. / rpm)
Peso prodotto - Product weight	Kg	3,6
Dimensioni prodotto - Product size	mm	200 x 145 x 410 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	27 x 20,5 x 47,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	43 x 28,5 x 49,5 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	30



Beccuccio uscita succo con
tappo anti goccia.
Juice outlet spout with
anti drip cap.



Dettaglio filtro cestello e suppor-
to cestello.
Basket filter and basket support
details.



mod. GREEN JUICE
cod. 110980



8 008336 475341

MADE IN P.R.C.



Ricettario incluso con
58 ricette
Recipe book with 58
recipes included



CARATTERISTICHE TECNICHE

Pannello comandi digitale touch screen . Controllo digitale dei giri. Velocità da 45 a 55 giri al minuto. Motore silenzioso sistema "low noise". Potenza 200 Watt. Facile da montare e smontare. Contenitore scarti: 1000 ml. Contenitore succo: 1000 ml.

TECHNICAL FEATURES

Digital control panel with touch screen. Digital control of rpm. Speed from 45 to 55 rpm. "Low noise" motor. Power 200 Watt. Easy to assemble and disassemble. Waste pulp container: 1000 ml. Juice container: 1000 ml.

Dati tecnici/Technical data

		JUICE ART DIGITAL
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	200
Velocità - Speed	rpm	da 45 a 55 giri min. from 45 to 55 rpm
Peso prodotto - Product weight	Kg	4,4
Dimensioni prodotto - Product size	mm	200 x 180 x 420 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	24 x 23 x 48,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	47,5 x 25,5 x 50 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	30



Filtro estrazione
Filter to extract juice



Filtro sorbetti
Sorbetes filter



Coclea
Auger



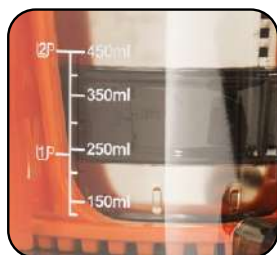
Supporto cestello
Basket support



Separatore succo/scarti
Separator juice/waste



Spazzolino per pulizia
Cleaning brush



Contenitore graduato.
Graduated bowl.



Pannello comandi digitale.
Digital control panel.



mod. JUICE ART DIGITAL
cod. 110851



8 008336 475167

MADE IN P.R.C.



SICUREZZA PROFESSIONALE

Doppio micro di sicurezza: sul coperchio e sulla base della caraffa

PROFESSIONAL SAFETY

Double safety micro: on the lid and on the base of the jug



CARATTERISTICHE TECNICHE

Lame in titanio. Doppio micro di sicurezza. Caraffa graduata in vetro da 1,75 lt. Base in acciaio inox. Velocità variabile e funzione impulso. Possibilità di impostare 3 diversi programmi. Indicatore della velocità a LED. Accessorio per rimozione gruppo lame per una semplice pulizia incluso nella confezione

TECHNICAL FEATURES

Titanium blade. Double safety micro. 1,75 lt glass graduated jug. Stainless steel base. Variable speed and pulse function. Possibility of setting 3 different program. LED speed indicator. Accessory to remove group of blades for an easy cleaning included into the packaging

Dati tecnici/Technical data

		INDUSTRIAL BLENDER
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	1800
Velocità - Speed	rpm	28.000 (giri min. / rpm)
Peso prodotto - Product weight	Kg	4,2
Dimensioni prodotto - Product size	mm	200 x 218 x 440 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	36,2 x 21,7 x 27,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	45 x 37,7 x 29,6 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	40



4 LAME IN TITANIO

Robuste lame in titanio che permettono una rapida e facile lavorazione degli alimenti.

4 TITANIUM BLADE

Sturdy titanium blade which allow a quick and easy processing of food.



mod. INDUSTRIAL BLENDER
cod. 111202



8 008336 476201

MADE IN P.R.C.

CONO IN ACCIAIO INOX
ST. STEEL CONE



CARATTERISTICHE TECNICHE

Spremiagrumi elettrico a leva ideale per spremere ogni tipo di agrume. Leva ergonomica che consente di non utilizzare le mani. Bacinella raccogli succo. Gruppo con, filtro, bacinella completamente smontabili per facilitare la pulizia. Filtro in acciaio inox. Cono universale in acciaio inox con linguette premi polpa. "Microswitch" di sicurezza che si attiva con la pressione della leva sul cono. Beccuccio antigoccia regolabile.

TECHNICAL FEATURES

Electric juicer with lever excellent for squeezing any type of citrus fruit. Lever by which you do not need to use the hands to push the pulp. Tank for juice. Filter, cones group and tank can be totally dismantled in order to facilitate the cleaning. Filter in stainless steel. Stainless steel universal cone with tongues for pushing the pulp. Security "Microswitch", becomes active with the pressure of the lever on the cone. Adjustable drip-catcher spout.

Dati tecnici/Technical data

		ARANCIA EXPRESS
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	160
Peso prodotto - Product weight	Kg	2,7
Dimensioni prodotto - Product size	mm	210 x 320 x 310 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	33 x 21 x 34 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	67,3 x 44,1 x 35,8 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	48



Cono in acciaio inox.
Stainless steel cone.



Leva ergonomica.
Ergonomic lever.



Beccuccio antigoccia regolabile.
Adjustable drip-catcher spout.



mod. ARANCIA EXPRESS/N
cod. 110131



8 008336 475105

MADE IN P.R.C.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Spaccaggiaccio elettrico ideale per bibite, cocktails, aperitivi, guarnizione piatti di pesce, piatti di frutta. Il ghiaccio risulta non tritato ma spaccato in maniera disordinata proprio come nella tradizione Caraibica. Infatti il ghiaccio così spaccato resiste più a lungo alla liquefazione. Consente di spaccare ogni tipo di cubetto di ghiaccio (tranne cubetti spagnoli). Pulsante di accensione. Contenitore estraibile dotato di "Microswitch" di sicurezza. Corpo in acciaio inox. Imbuto amovibile facile da pulire.

TECHNICAL FEATURES

Electric ice-crusher excellent for drinks, cocktails, appetizers, garnishes for dishes with fish or fruits. Ice is not grinded but crushed irregularly as used in the Caribbean tradition. In fact, crushed in this way, ice melts very slower. It allows to crush any type of ice cubes (excluded Spanish ones). Switch-on button. Extractable container with security "Microswitch". Body in stainless steel. Removable funnel, easy to clean.

Dati tecnici/Technical data

		MOJITO JUNIOR
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	80
Produzione teorica - Production	Kg/h	c.a 20
Peso prodotto - Product weight	Kg	3,6
Dimensioni prodotto - Product size	mm	170 x 220 x 460 h
Dimensioni vasca - Basin dimensions	mm	170 x 190 x 125 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	32 x 22 x 40 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	46 x 35,5 x 41,7 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	40



Contenitore estraibile.
Extractable container.



Imbuto amovibile facile da pulire.
Removable funnel, easy to clean.



Dettaglio pulsante di accensione.
ON/OFF button detail.



mod. MOJITO JUNIOR
cod. 110150



8 008336 473354

MADE IN P.R.C.



3 DIFFERENTI DIMENSIONI DI CUBETTO 3 DIFFERENTS SIZE OF ICE CUBE



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in acciaio inox. Cassetto frontale di raccolta ghiaccio. Pannello comandi LCD touch. Produzione: 10-12 Kg / 24h. Capacità contenitore ghiaccio: 600gr. 3 differenti dimensioni di cubetto. Sistema di ricircolo: i cubetti che si sciolgono vengono formati nuovamente. Spie di segnalazione mancanza di acqua e cassetto del ghiaccio pieno.

ACCESSORI INCLUSI NELLA CONFEZIONE: Bicchiere per carico dell'acqua. Paletta per il ghiaccio.

TECHNICAL FEATURES

Stainless steel body. Front drawer for ice collection. LCD touch control panel. Production: 10-12 Kg / 24h. Ice collection drawer capacity: 600gr. 3 differents size of ice cube. Recirculation system: the melting cubes are re-formed. Indicators for lack of water and full ice drawer.

INCLUDED IN PACKAGING: Glass for water loading. Ice scoop.

Dati tecnici/Technical data

		MOJITO ICE
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	150
Produzione - Production	Kg/24h	c.a 10/12
Capacità - Capacity	lt	2,15
Gas refrigerante - Refrigerant gas		R600a
Peso prodotto - Product weight	Kg	9,3
Dimensioni prodotto - Product size	mm	260 x 345 x 330 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	30,8 x 39 x 37,4 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	31,2 x 39,1 x 37,6 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	24



Pannello comandi LCD touch.
LCD touch control panel.



Dettaglio cubetti di ghiaccio.
Ice cubes detail.



mod. MOJITO ICE
cod. 110820



8 008336 475815

MADE IN P.R.C.



RULLO ESTRAIBILE
REMOVABLE DRUM



RULLO E CONTENITORE LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE
DRUM AND CONTAINER WASHABLE IN DISHWASHER

CARATTERISTICHE TECNICHE

Grattugia elettrica con rullo in acciaio inox estraibile lavabile in lavastoviglie. Tramoggia in alluminio smontabile e lavabile in lavastoviglie. Ideale per grattugiare formaggio duro, pane secco ed alimenti simili.. Rullo mm 58x82 estraibile e lavabile in lavastoviglie. Contenitore estraibile con coperchio salvafreschezza.

TECHNICAL FEATURES

Electric grater with removable stainless-steel roll, dishwasher safe. Aluminum hopper. Suitable for grating hard cheese, dry bread and similar foods. Removable drum mm 58x82 and dishwasher safe. Stainless steel basin. Removable container with lid freshness saver.

Dati tecnici/Technical data

		ROBUSTA JUNIOR
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 V , 50
Potenza - Power	Watt	150
Peso prodotto - Product weight	Kg	2,05
Dimensioni prodotto - Product size	mm	170 x 225 x 250 h
Dimensioni rullo - Drum dimensions	mm	Ø 58 x 82
Dimensioni bocca - Mouth dimensions	mm	79 x 60
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	29 x 26,5 x 21 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	64



FORMAGGIO DURO
HARD CHEESE



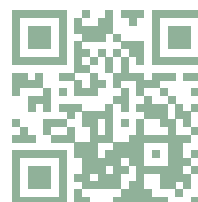
PANE SECCO
DRY BREAD



FRUTTA SECCA
DRIED FRUIT

SCOPRI
come funziona!

FIND OUT
how it works!



mod. ROBUSTA JUNIOR
cod. 90927



8 008336 477079



CARATTERISTICHE TECNICHE

Grattugia elettrica con rullo professionale in acciaio inox ideale per grattugiare oltre al formaggio duro anche pane, frutta secca, mandorle e cioccolato. Rullo mm 60x110 estraibile e lavabile in lavastoviglie. Bacinella in acciaio inox. Disponibile in tre colorazioni: SILVER - ROSSO - BIANCO.

TECHNICAL FEATURES

Electric grater with professional drum in stainless steel, suitable to grate not only hard cheese but also bread, dried fruit, almonds and chocolate. Removable drum mm 60x110 and dishwasher safe. Stainless steel basin. Available in three colours: SILVER - RED - WHITE.

Dati tecnici/Technical data

		ROBUSTA SILVER/RED/WHITE
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	450
Peso prodotto - Product weight	Kg	8,3
Dimensioni prodotto - Product size	mm	290 x 215 x 295 h
Dimensioni bacinella - Basin dimensions	mm	Ø 170 x 60 h
Dimensioni bocca - Mouth dimensions	mm	105 x 70
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	32 x 27,5 x 33,5 h
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	40



SILVER
cod. 90290



ROSSO - RED
cod. 90291



BIANCO - WHITE
cod. 90294



MADE IN P.R.C.



**COMPLETO DI ACCESSORI
PER SALSICCE E KUBBE**
COMPLETE OF ACCESSORIES
FOR SAUSAGES AND KUBBE



CARATTERISTICHE TECNICHE

Trita Express è l'apparecchio ideale per soddisfare anche l'utilizzatore più esigente. Il dispositivo di inversione di marcia e la semplicità di smontaggio del gruppo di taglio ne rendono l'uso veramente facile. La pulizia del Trita Express è semplice, ogni componente è facilmente rimovibile e lavabile, sono stati evitati spigoli o interstizi dove possa accumularsi lo sporco e tutti i particolari sono rifiniti e curati per evitare punti insidiosi. La completezza di accessori soddisfa ogni esigenza di spazio e di lavoro.

TECHNICAL FEATURES

This product is suitable to satisfy even the more exigent user. The device of reverse and the easiness to disassemble the cutting group make the use really simple. It is also easy to clean as each component is simply removable and washable. Edges and interstices where dirt could gather have been avoided and all components are well-finished and carefully made to avoid insidious points. The completeness of accessories satisfies each exigence of space and work.

Dati tecnici/Technical data

		TRITA EXPRESS
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	500
Peso prodotto - Product weight	Kg	4,3
Dimensioni prodotto - Product size	mm	170 x 360 x 315 h
Dimensioni apparecchio con "accessorio salsiccia" Dimensions with "accessory sausage"	mm	170 x 390 x 315 h
Peso unità motore - Weight motor unit	Kg	3,2
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	26,5 x 31,5 x 27 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	64,5 x 28 x 56 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	40



Tramoggia portamerce.
Feed tray.



Lama e piastre (5 e 7 mm) in acciaio.
St. steel blade and plates (5 and 7 mm)



Tasto sgancio/aggancio condotto di alimentazione.
Release button of the feeding tube.



Interruttore ON/OFF/reverse, spia luminosa e interruttore velocità.
ON/OFF/reverse button, indicator light and speed button.



mod. TRITA EXPRESS
cod. 110405



8 008336 474160

MADE IN P.R.C.



Più potente / More powerful
550 Watt

CARATTERISTICHE TECNICHE

Doppio senso di rotazione. Passapomodoro elettrico per preparare passate, salse e conserve di pomodoro. Accessorio tritacarne con tre trafilie in acciaio inossidabile (3, 5, 7 mm) in dotazione. Coltello a quattro lame in acciaio inox. Accessorio insacca salsicce/porzionatore in dotazione. Accessorio per preparare il Kubbe. Grattugia con accessori per formaggi e verdure. Facile da usare e veloce da pulire. Utile anche per preparare marmellate, conserve e gelatine di frutta e verdura. Maniglia ergonomica per spostare il prodotto in tutta semplicità.

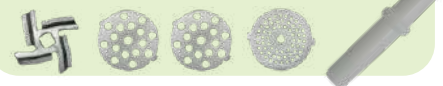
TECHNICAL FEATURES

Double rotation sense. Electric tomato squeezer to prepare tomato sausage, purée and preserve. Meat grinder accessory with three pieces of stainless steel cutting discs (3, 5, 7 mm) supplied with the product. Cutting knife with four blades in stainless steel. Sausager accessory supplied with the product. Kubbe accessory. Grater with accessory for cheese and vegetables. Easy to use and fast to clean. Also useful to prepare fruit jam, fruit and vegetable jelly and preserves. Ergonomic handle to move the product easily.

Dati tecnici/Technical data		NEW DUETTO PLUS
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	550
Peso prodotto - Product weight	Kg	3,7
Dimensioni prodotto come "tritacarne" Product size as "meat mincer"	mm	340 x 180 x 310 h
Dimensioni prodotto come "spremipomodoro" Product size as "tomato squeezer"	mm	490 x 180 x 310 h
Dimensioni prodotto con "grattugia" Product size with "grater"	mm	325 x 180 x 310 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	52,5 x 25,5 x 21 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	54,5 x 43,5 x 53 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	48

ACCESSORI ACCESSORIES

Tritacarne / Meat mincer



Grattugia / Grater



Salsiccia e "Kibbe" / Sausages and "Kibbe"



Passapomodoro / Tomato squeezer



mod. NEW DUETTO PLUS
cod.: 111255



8 008336 476256

MADE IN ITALY



**SISTEMA EFFICIENTE DI SPREMITURA
(SOLO 4% DI SCARTO)**



450 watt
Potenza
Power



150 kg/h
Produzione oraria
Hour production

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cono filtro in acciaio inox (AISI 304) 18/10. Corpo in ghisa trattata in forno con vernici epossidiche per uso alimentare. Imbuto e sgocciolatoio in materiale plastico per alimenti. Motore ad induzione da 450 W. Ingranaggi autolubrificanti in metallo e nylon che non necessitano di manutenzione a bagno d'olio.

TECHNICAL FEATURES

Stainless steel filter (AISI 304) 18/10. Cast iron body treated in oven with epoxydic paints suitable for contact food use. Funnel and drip tray in plastic suitable for contact food use. Induction motor 450 W. Self-lubricating metal and nylon gears that don't require oil bath maintenance.

Dati tecnici/Technical data

		NEW POMMI
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	450
Produzione oraria - Hour production	Kg/H	70 - 150
Peso prodotto - Product weight	Kg	9
Dimensioni prodotto - Product size	mm	500 x 280 x 390 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	41,5 x 23 x 28 h
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	50



Filtro in acciaio inox (AISI 304) 18/10.
Stainless steel filter (AISI 304) 18/10.



Motore ad induzione da 450 Watt.
Induction motor 450 Watt.

mod. NEW POMMI
cod. 110230



8 008336 475617

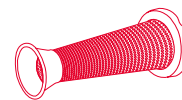
MADE IN P.R.C.



400 watt
Potenza
Power



50 kg/h
Produzione oraria
Hour production



FILTRO IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL
FILTER



PRODUZIONE 50 Kg/h
PRODUCTION
50 Kg/h



FUNZIONE REVERSE
REVERSE
FUNCTION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Passapomodoro dal design moderno che ti permetterà di preparare direttamente a casa tua una gustosa passata di pomodoro in modo semplice e veloce. Estremamente facile ed intuitivo da utilizzare, semplice da smontare e da pulire. Filtro per spremitura e scivolo in acciaio inox.

TECHNICAL FEATURES

Tomato squeezer with a modern design that will allow you to prepare a tasty tomato puree at home in a simple and fast way. Extremely easy to use as well quick to disassemble and clean. Filter for squeezing and chute in stainless steel.

Dati tecnici/Technical data

		NEW POMMI JUNIOR
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	400
Produzione oraria - Hour production	Kg	50
Peso prodotto - Product weight	Kg	2,9
Dimensioni prodotto - Product size	mm	525 x 275 x 430 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	42,5 x 25,5 x 33 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	68 x 44,5 x 53 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	40



Scivolo in acciaio inox con calotta paraschizzi.
Stainless steel chute with splash guard.



Filtro in acciaio inox.
Stainless steel filter.



mod. NEW POMMI JUNIOR
cod. 111340



8 008336 477109

MADE IN P.R.C.



mod. FRY TYPE 4/N



mod. FRY TYPE 8/N

CARATTERISTICHE TECNICHE

Friggitrici elettriche costruite per essere utilizzate con grande praticità nella ristorazione rapida e per uso domestico. Facilmente smontabili per una semplice pulizia e manutenzione. Costruite in acciaio inox. Rubinetto per lo scarico dell'olio. Testata removibile.

TECHNICAL FEATURES

The electric fryer is manufactured to be used with big practicality in fast food and for domestic use. You can easily disassemble it to clean and make maintenance in an easy way. It is made in stainless steel and it has a waste tap for oil. Removable head.

Dati tecnici/Technical data

		FRY TYPE 4/N	FRY TYPE 8/N
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50	230 , 50
Potenza - Power	Watt	2500	3000
Capacità - Capacity	lt	3 / 4	8
Dimensioni cestello - Basket dimensions	cm	13 x 23 x 7,5 h	23 x 23 x 11 h
Peso prodotto - Product weight	Kg	2,8	4,8
Dimensioni prodotto - Product size	mm	210 x 426 x 290h	300 x 400 x 270h
Dim. scatola singola - Dim. of single box	cm	44 x 21 x 31 h	50,4 x 36,5 x 37,1h
Dim. scatola multipla - Dim. master cartons	cm	48,6 x 27,5 x 62,5 h	/
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2	/
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	30	16



Resistenza.
Heating element.



Rubinetto di scarico olio.
Oil drain tap.

mod. FRY TYPE 4/N
cod. 89997



8 008336 075008

mod. FRY TYPE 8/N
cod. 89998



8 008336 474269

FRY TYPE 6 AIR WINDOW

Friggitrice ad aria/Air fryer



MADE IN P.R.C.



CESTELLO CON DOPPIO VETRO
BASKET WITH DOUBLE GLASS



COTTURA RAPIDA MINOR CONSUMO
FASTER COOKING
LOWER CONSUMPTION



CARATTERISTICHE TECNICHE

Friggitrice ad aria che permette di cucinare rapidamente, riducendo i consumi di energia, e in modo più sano e salutare. Grazie alla circolazione a 360° dell'aria calda nel cestello otterrete cibi croccanti e gustosi. Il display touch screen consente di selezionare ben 12 programmi di cottura o di impostare manualmente a seconda dell'alimento inserito. Riduzione dell'80% di grasso rispetto alle classiche friggitrici ma stesso gusto croccante.

TECHNICAL FEATURES

Air fryer which allows you to cook quickly, reducing energy consumption and in a healthier way. Thanks to the 360° circulation of hot air in the basket, you will get crunchy and tasty food. The touch screen display allows you to select 12 cooking programs or to set manually, depending on the food you want to cook. 80% reduction in fat, compared to classic fryers but same crunchy taste.

Dati tecnici/Technical data

		FRY TYPE 6 AIR WINDOW
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	1500 - 1700
Capacità - Capacity	lt	6
Temperatura regolabile - Adjustable temperature	°C	60 - 200
Timer - Timer	min.	90 Max
Programmi - Programs	n°	12
Peso prodotto - Product weight	Kg	4,2
Dimensioni prodotto - Product size	mm	360 x 271 x 335 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	36 x 32 x 35,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	37,3 x 33,2 x 37,5 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	1
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	30



SCOPRI
come funziona!
FIND OUT
how it works!



PROGRAMMI

mod. FRY TYPE 6 AIR WINDOW
cod. 111360



8 008336 477116

MADE IN P.R.C.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Forno microonde combinato dotato di funzione grill. 5 livelli di potenza. Display digitale. Dotato di piatto in vetro e griglia rotonda. Questo forno rende la cottura dei piatti più semplice che mai: grazie ai menù preimpostati basta premere un solo tasto ed il forno adegua tempo e potenza in base al tipo di alimento. Con la funzione "Auto Defrost" scongela perfettamente ogni tipo di cibo.

TECHNICAL FEATURES

Microwave oven with grill function. 5 microwave power levels. Digital display. Glass rotating plate and round grill. It makes cooking very simple: thanks to the pre-set menu. You just have to push a button and the microwave regulates time and power on the base of type of food. With "auto defrost" function defrosts perfectly all types of food.

Dati tecnici/Technical data

		FD925
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza microonde - Microwave rated output power	Watt	900
Potenza grill - Grill rated input power	Watt	1000
Livelli di potenza microonde - Power levels microwaves		5
Ø piatto rotante in vetro - Ø glass rotating plate	mm	315
Peso prodotto - Product weight	Kg	15,9
Dimensioni prodotto - Product size	mm	513 x 424 x 307 h
Dimensioni interne - Internal dimensions	mm	328 x 368 x 206 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	58 x 46 x 36,2 h
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	14



Display digitale.
Digital display.



mod. Forno FD925
cod. 110421



8 008336 474375

MADE IN P.R.C.



Ricettario digitale scaricabile
dal sito www.rgv.it
Digital recipe book downloaded
from site www.rgv.it



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



ABBATTIMENTO
BLAST CHILLING



SURGELAZIONE
FREEZING

CARATTERISTICHE TECNICHE

Pannello di controllo touch con manopola di regolazione temperatura e tempo. Dotato di sonda al cuore. 2 programmi standard (abbattimento e surgelazione). Gas refrigerante R290. Robusta struttura verniciata di colore bianco. Piedini regolabili in altezza. Cerniera porta a destra, apertura a libro. Guide interne in acciaio inox. **ACCESSORI INCLUSI NELLA CONFEZIONE:** N. 1 teglia dim. mm 235x265 (GN1/2).

TECHNICAL FEATURES

Touch control panel with temperature and time adjustment knob. Equipped with core probe. 2 standard programs (quick-freeze and deep-freeze). R290 refrigerant gas. Strong white painted structure. Feet adjustable in height. Door hinge on the right, book opening. Internal guides in stainless steel. **INCLUDED IN PACKAGING:** N.1 stainless steel tray dim. mm 235x265 (GN1/2).

Dati tecnici/Technical data

Dati tecnici/Technical data		FAST FREEZER
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	300
Resa abbattimento - Blast chilling performance	da +90°C a +3°C from +90°C to +3°C	3,5 Kg
Resa surgelazione - Blast freezing performance	da +90°C a -18°C from +90°C to -18°C	2,5 Kg
Temperatura impostabile - Adjustable temperature	°C	fino a / up to -30°C
Gas refrigerante - Refrigerant gas	Tipo / Type	R290 (79gr)
Capacità - Capacity	Lt	19,1
Dim. teglia - trays dim.	mm	235x265 (GN1/2)
Peso prodotto - Product weight	Kg	31,5
Dimensioni prodotto - Product size	mm	450 x 510 x 605 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	54 x 57 x 65 h



Dettaglio teglia inox e sonda al cuore.
Detail of the stainless steel tray and the core probe.



CARNE
MEAT



PASTA
PASTA



PESCE
FISH



PASTICCERIA
BAKERY

mod. FAST FREEZER
cod. 110996

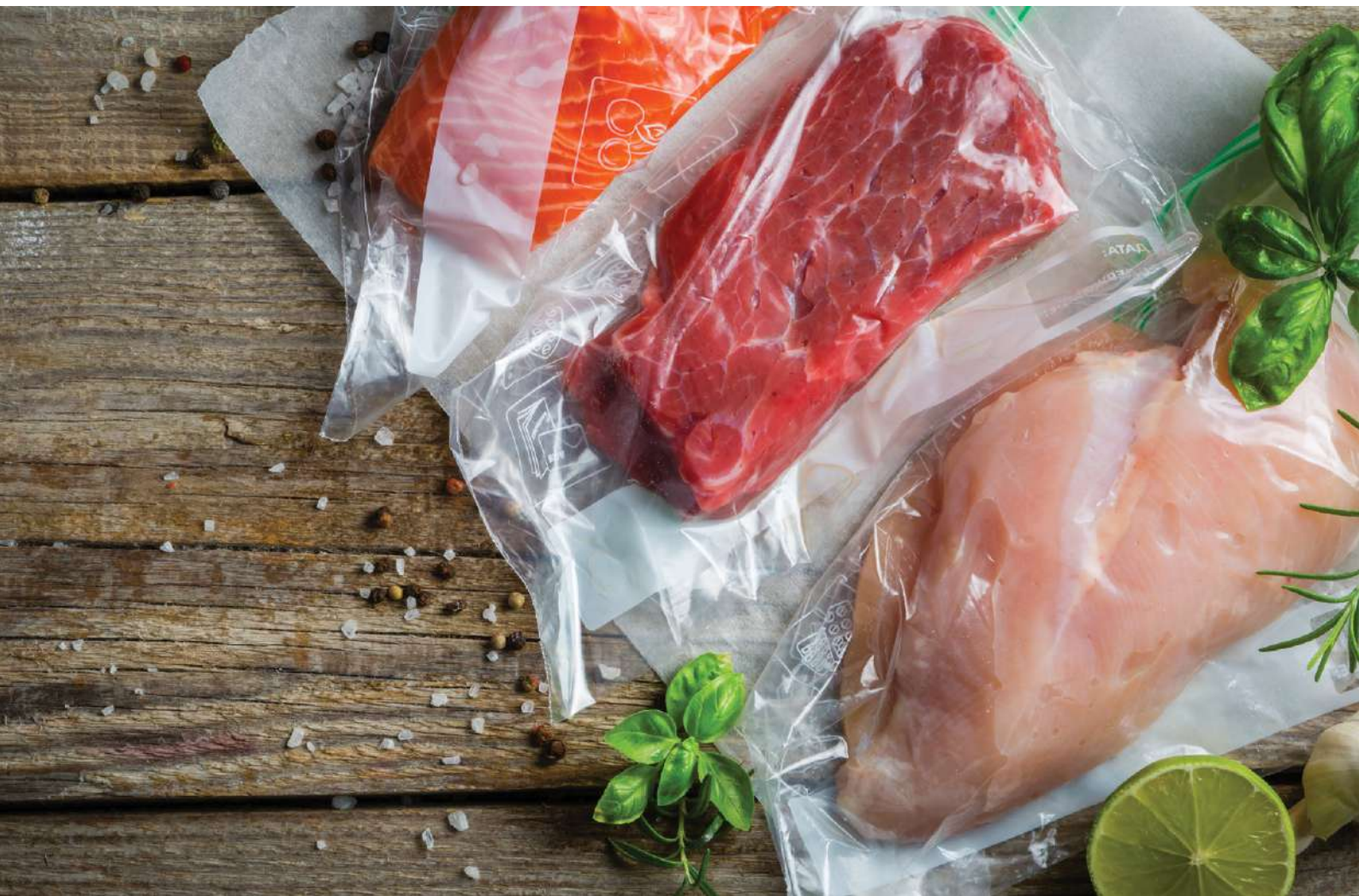


8 008336 476188

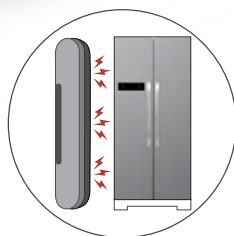
gamma

SOTTOVUOTO

vacuum machines



MADE IN P.R.C.



RISPARMIO: CONSERVA GLI ALIMENTI PIÙ A LUNGO
NO WASTE: IT HELP TO PRESERVE FOOD FOR A LONGER TIME

SALVASPAZIO: DIMENSIONI COMPATTE
SAVING SPACE: COMPACT DIMENSIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina sottovuoto calamitata. Dotata di CALAMITA che permette di appendere il sottovuoto al frigorifero (o altre superfici ferritiche) risparmiando spazio. Piccola, portatile e facile da pulire. Design moderno. Multifunzione: può essere utilizzata sia con i sacchetti che con i rotoli sottovuoto. **INCLUSI NELLA CONFEZIONE:** N. 5 Sacchetti 20 x 25 cm e N. 1 Attacco per contenitori

TECHNICAL FEATURES

Magnetic vacuum machine. Equipped with a MAGNET which allows you to hang the vacuum machine on the refrigerator (or on other ferritic surfaces), saving space. Small, portable and easy to clean. Modern design. Multifunction: it can be used both with bags and with vacuum rolls. **INCLUDED IN PACKAGING:** N. 5 bags 20 x 25 cm and N. 1 Flexible rubber hose with fittings.

Dati tecnici/Technical data

		FRESH QUALITY MAGNET
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	90
Potenza aspirazione - Suction power	kpa	-60(vac seal) / -20(soft seal)
Larghezza saldatura - Sealing width	mm	≤300
Peso prodotto - Product weight	Kg	0,6
Dimensioni prodotto - Product size	mm	373 x 77 x 56 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	12 x 41 x 10 h
Dim. espositore 3pz - Dim. box 3 pcs	cm	43,5 x 32,5 x 13 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	52 x 42,5 x 37,4 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	15
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	225



FRESH QUALITY MAGNET
cod. 110760



8 008336 475983

MADE IN P.R.C.



Pannello di controllo multifunzione con tasti touch.

Touch keys control panel.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dotato di maniglia di blocco del coperchio. Pannello di controllo multifunzione con tasti touch. Funzioni: funzionamento automatico, funzionamento vuoto manuale e saldatura manuale. Dotato di luce LED che indica il ciclo di lavorazione.

INCLUSI: N. 5 Sacc. 22x30cm, N. 5 Sacc. 28x35cm e N. 1 Attacco per contenitori.

TECHNICAL FEATURES

Locking handle for "hands free" function. "Touch" keys control panel. Functions: automatic workings, manual vacuum and welding functions. With LED to indicate the working process.

INCLUDED: N. 5 vacuum-bags 22x30cm, N. 5 vacuum-bags 28x35cm and N. 1 hose adaptor.

Dati tecnici/Technical data

		FRESH QUALITY HOME
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	110
Capacità aspirazione - Suction capacity	lt/min.	12
Potenza aspirazione - Suction power	mbar	- 800 max
Lungh. barra saldante - Sealing bar	cm	30
Peso prodotto - Product weight	Kg	1,9
Dimensioni prodotto - Product size	mm	402 x 180 x 101 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	43,5 x 15,5 x 20 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	45 x 32,6 x 42 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	4
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	80



FRESH QUALITY HOME
cod. 111226



8 008336 476232

MADE IN P.R.C.



Dotato di una luce LED che si accende durante le diverse funzioni.

Equipped with a LED light which lights up during the different functions.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le elevate prestazioni di FRESH QUALITY LED sono garantite dalla doppia pompa e dalla doppia barra saldante per una maggiore tenuta del sacchetto sottovuoto. Dotato di pannello comandi semplice ed intuitivo con la possibilità di selezionare 3 differenti impostazioni di saldatura e 2 potenze di aspirazione per i diversi tipi di alimenti. All'interno è inoltre presente una comoda taglierina ed un pratico vano porta rotolo. **INCLUSI NELLA CONFEZIONE:** N. 1 Rotolo 28 cm x 5 m / N. 1 Attacco per contenitori.

TECHNICAL FEATURES

The high performance of Fresh Quality LED is guaranteed by the double pump and double welding bar, which allow to increase the tightness of vacuum bag. Equipped with a simple and intuitive control panel, with the possibility of selecting 3 different welding settings and 2 suction powers, for different types of food. Inside there is also an useful cutter and a practical roll compartment.

INCLUDED IN PACKAGING: N. 1 roll 28 cm x 5 m / N. 1 Flexible rubber hose with fittings.

Dati tecnici/Technical data

		FRESH QUALITY LED
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50/60
Potenza - Power	Watt	135
Capacità aspirazione - Suction capacity	lt/min	20
Potenza aspirazione - Suction power	mbar	- 900 max
Lungh. barra saldante - Sealing bar	cm	30
Peso prodotto - Product weight	Kg	3
Dimensioni prodotto - Product size	mm	405 x 190 x 125 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	43,5 x 18 x 23,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	45 x 37,5 x 25,8 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	48



FRESH QUALITY LED
cod. 111250



8 008336 476249

MADE IN P.R.C.



Manometro a lato comandi.
Vacuum gauge.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in acciaio. Dotato di maniglia di blocco del coperchio. Pannello di controllo multifunzione con tasti touch. Funzioni: 3 livelli di saldatura, funzionamento automatico, funzionamento vuoto manuale e saldatura manuale. Doppia saldatura per una migliore tenuta. Doppia pompa. Manometro posto a lato comandi. **INCLUSI:** N. 10 Sacc. 22x30cm, N.10 Sacc. 28x40cm e N. 1 Attacco per contenitori.

TECHNICAL FEATURES

Steel casing. Locking handle for "hands free" function. "Touch" keys control panel. Functions: 3 welding power level, automatic workings, manual vacuum and welding functions. Double welding for a better seal. Double pump. Professional vacuum gauge.

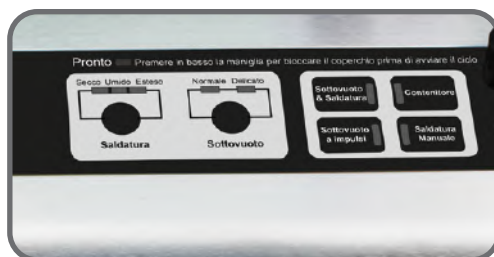
INCLUDED: N. 10 vacuum-bags 22x30cm, N. 10 vacuum-bags 28x40cm and N. 1 hose adaptor.

Dati tecnici/Technical data

		S30
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50
Potenza - Power	Watt	130
Capacità aspirazione - Suction capacity	lt/min.	20
Potenza aspirazione - Suction power	mbar	- 900
Lungh. barra saldante - Sealing bar	cm	31
Peso prodotto - Product weight	Kg	3,5
Dimensioni prodotto - Product size	mm	400 x 247 x 145 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	44,5 x 29,5 x 16,5 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	46 x 31,5 x 36,4 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	40



Dettaglio barra saldante e guarnizione.
Detail of the seal bar and gasket.



Pannello comandi touch.
"Touch" keys control panel.

SOTTOVUOTO S30
cod. 110540



8 008336 475600

MADE IN P.R.C.



Barra di scorrimento e taglierina.
Sliding bar and cutter.



Vano laterale con sportello per riporre il tubetto flessibile per confezionare sottovuoto in contenitori.

Side compartment with door for storing the flexible rubber hose for vacuum packing in suitable containers.

CARATTERISTICHE TECNICHE

FreshQuality permette di confezionare sottovuoto qualsiasi tipo di alimento. I cibi di ogni tipo - tranne quelli liquidi - possono facilmente essere confezionati sottovuoto in appositi sacchetti (realizzabili anche con il rotolo in dotazione). Per confezionare gli alimenti non solidi o quelli particolarmente delicati, utilizzare appositi contenitori (disponibili in commercio) collegandoli a FreshQuality tramite il tubetto in gomma completo di raccordi.

TECHNICAL FEATURES

Fresh Quality allows to vacuum-pack each type of food. Each type of food – excluded the liquid one – can be easily vacuum-packed in suitable bags (you can realize them also using the roll included in the packaging). To pack no-solid food or very delicate one, use the suitable containers (available in commerce), connecting Fresh Quality through a rubber hose, complete of fittings.

Dati tecnici/Technical data		SV300	SV400
Alimentazione - Supply	V / Hz	230 , 50	230 , 50
Potenza - Power	Watt	180	350
Potenza aspirazione - Suction power	mbar	- 900	- 900
Potenza motore - Motor power		DC 12V, 45W 3000 g/min (rpm)	DC 12V, 45W 3000 g/min (rpm)
Larghezza saldatura - Sealing width	mm	≤300	≤400
Dim. barre saldanti - Welding bars dim.	mm	0,1mm spessore (thickness) 3,0 mm larghezza (width)	0,1mm spessore (thickness) 3,0 mm larghezza (width)
Peso prodotto - Product weight	Kg	4,65	5,9
Dimensioni prodotto - Product size	mm	423 x 285 x 160 h	515 x 285 x 160 h
Dimensioni scatola singola - Dimensions of single box	cm	48 x 34,5 x 21 h	57 x 34 x 20 h
Dimensioni scatola multipla - Dimensions master cartons	cm	50 x 44,5 x 37 h	59 x 44,5 x 37 h
Master cartons Quantità - Quantity	pz./pcs	2	2
Q.tà per pallet - Q.ty for pallet (dim. cm 80x120x180 h)	pz./pcs	32	32



mod. SV300
cod. 110501



8 008336 474450

mod. SV400
cod. 110502



8 008336 474467

MADE IN ITALY

Novità! **RICICLABILE!**

ADATTI ALLA COTTURA ED ALLA CONSERVAZIONE
SIA IN ABBATTITORE SIA IN CONGELATORE:

100°C per max 2 ore di contatto
75°C per max 12 ore di contatto
60°C fino a max 44 ore di contatto
da -40°C a 40°C per oltre 6 mesi

SUITABLE FOR COOKING AND STORAGE IN THE
BLAST CHILLER AND IN THE FREEZER:

100°C for max 2 hours of contact
75°C for max 12 hours of contact
60°C until max 44 hours of contact
from -40°C to 40°C for over 6 months



CARATTERISTICHE TECNICHE

Composizione: PP(Polipropilene) - EVOH - PE(Polietilene). Coestruso a 11 strati a base di monopoliolefine. Garantisce maggiori prestazioni con una riduzione delle spessore del materiale (fino al -20%). Lavabili e riutilizzabili.

TECHNICAL FEATURES

Composition: PP(Polypropylene) - EVOH - PE(Polyethylene). 11-layer coextrusion based on a Mono Polyolefin. It provides higher performance with a 20% reduction in film thickness. Washable and reusable.

Cod.	Descrizione Description	Tipo Type	Codice EAN EAN Code	Confezione singola Single box	Pezzi per imballo Quantity per box
7103	sacchetti 15 x 25	goffrato	8 008336 476119 >	50 pezzi	1200 - (24 x 50 pz.)
7104	sacchetti 20 x 30	goffrato	8 008336 476126 >	50 pezzi	800 - (16 x 50 pz.)
7105	sacchetti 25 x 35	goffrato	8 008336 476133 >	50 pezzi	800 - (16 x 50 pz.)
7106	sacchetti 30 x 40	goffrato	8 008336 476140 >	50 pezzi	800 - (16 x 50 pz.)
7100	rotoli 15 cm x 6 m	goffrato	8 008336 476089 >	2 pezzi	48 - (24 x 2 pz.)
7101	rotoli 20 cm x 6 m	goffrato	8 008336 476096 >	2 pezzi	48 - (24 x 2 pz.)
7102	rotoli 30 cm x 6 m	goffrato	8 008336 476102 >	2 pezzi	48 - (24 x 2 pz.)



AFFETTATRICI PERSONALIZZATE

MADE IN ITALY

CUSTOMIZE YOUR SLICERS



Piatto maggiorato.
Cast anodized plate.



Manopole con finitura
verniciata satinata.
Knobs with matt laquered
finishing.



Molteplici sono le combinazioni e personalizzazioni di colore possibili per rendere unica la tua affettatrice.

Prodotto disponibile solo su richiesta.
Le immagini sono puramente indicative.

There are many combinations and colour customization available to make your slicer exclusive.

Product available on request only.
The images are purely indicative and not binding.



Caratteristiche tecniche

Struttura: in alluminio fuso, base laccata.
Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato.
Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere.
Motore professionale ventilato 230V - 50Hz.
Lama professionale, temperata.
Anello fisso di protezione della lama.
Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm.
Affilatoio fisso.

Technical characteristics

Cast aluminium structure lacquered base.
Blade cover, tray and bulkhead: in anodized aluminium.
Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.
Professional ventilated motor 230V - 50Hz.
Tempered professional blade.
Fixed blade protection ring.
Slicing thickness up to 14 ÷ 16 mm.
Fixed sharpener.

mod. GREY SAT





Via Giovanni XXIII, 11 • 22072 Cermenate (CO) Italy • Tel +39 031.722.819 • Fax +39 031.722.825 • info@rgv.it

www.rgv.it