

DYNAMIC PREPARATION

VORBEREITUNG / PREPARAZIONE
PRÉPARATION DYNAMIC / PREPARACIÓN DINÁMICA



FOOD SERVICE EQUIPMENT
WORLDWIDE



- SECTION
- 
- USAGE
- 

Item code Artikelnummer		FEB0030	LX350
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	625x855x590	780x910x615
Blade Messer	Ø mm	300	350
Cut thickness Schnittbreite	mm	3	3
Run of carriage Wagenschub	mm	285	345
Hopper Wagengröße	mm	270x295	350x330

			
Item code Artikelnummer		Z/S11001500	Z/S11001000
Dimensions Abmessungen	ØxH mm	650x847	650x847



SECTION



USAGE



Item code Artikelnummer		FEB0049	FEB0050	FEB0032
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	480x700x415	480x700x420	540x740x460
Blade Messer	Ø mm	250	275	300
Cut thickness Schnittbreite	mm	13	13	13
Run of carriage Wagenschub	mm	215	225	265
Hopper Wagengröße	mm	275x260	275x260	275x260
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,147	0,147	0,21
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

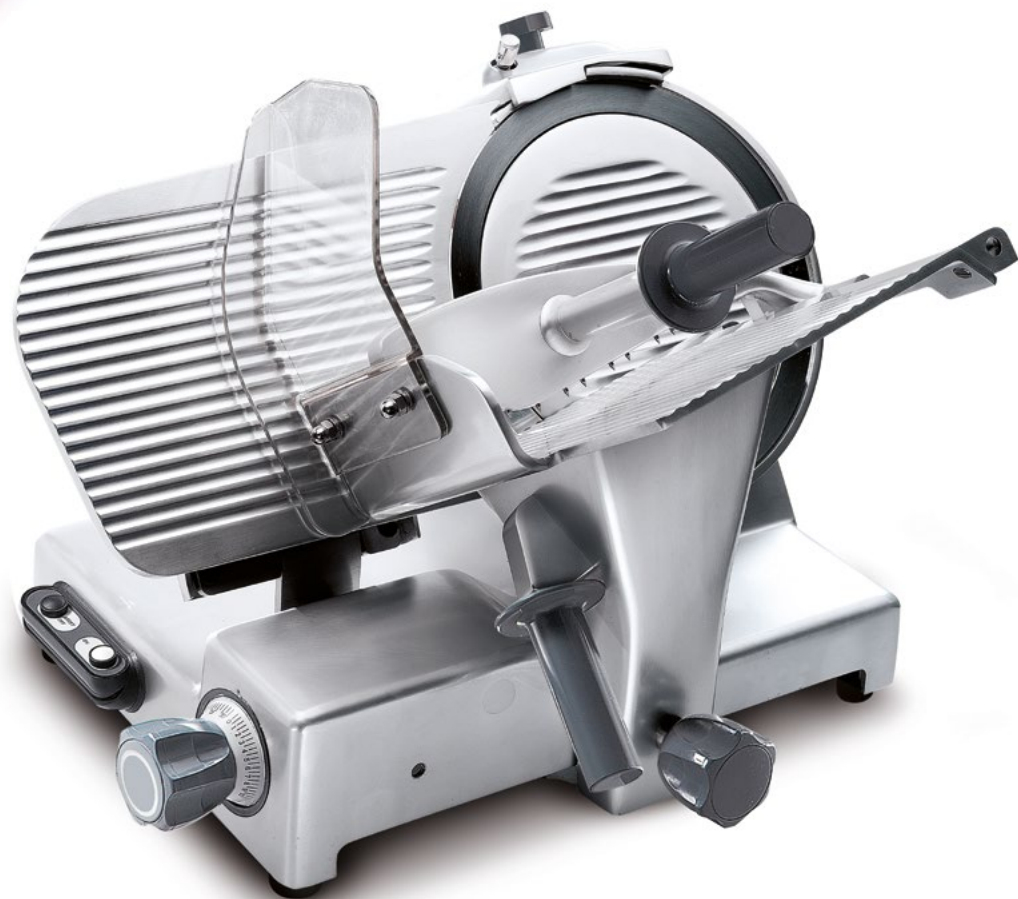
SECTION



USAGE



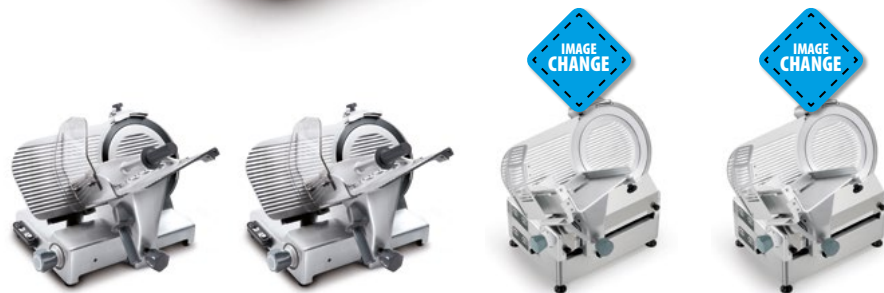
Item code Artikelnummer		8920/RN 	8921/RN 	8922/RN 
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	345x480x335	480x530x375	480x550x430
Blade Messer	Ø mm	220	250	300
Cut thickness Schnittbreite	mm	14 ÷ 16	14 ÷ 16	14 ÷ 16
Run of carriage Wagenschub	mm	195	235	235
Hopper Wagengröße	mm	190 x 210	190 x 210	205 x 230
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,14	0,14	0,18
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz



SECTION

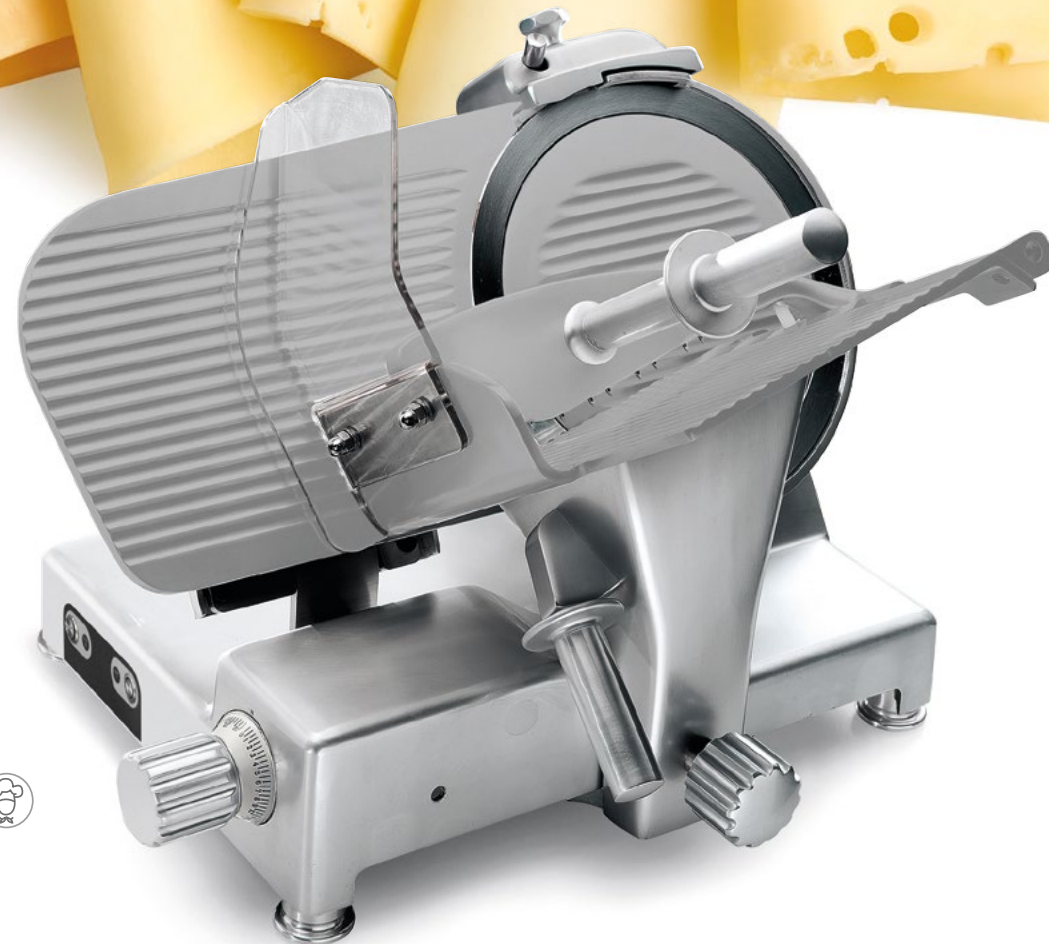


USAGE



Item code Artikelnummer		PALLADIO300	PALLADIO350	PALLADIO30VVA	PALLADIO35VVA
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	547x710x545	575x710x530	575x751x630	575x756x630
Blade Messer	Ø mm	300	350	300	350
Cut thickness Schnittbreite	mm	23	23	23	23
Run of carriage Wagenschub	mm	310	310	310	310
Hopper Wagengröße	mm	305x270	305x270	305x270	305x270
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,275	0,37	0,275+0,18	0,37+0,18
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

SLICING MACHINES
AUFSCHNITTMASCHINEN



SECTION



USAGE



Item code Artikelnummer		PALLADIO300SH
Dimensions Abmessungen	vWxDxH mm	547x710x545
Blade Messer	Ø mm	300
Cut thickness Schnittbreite	mm	23
Run of carriage Wagenschub	mm	310
Hopper Wagengröße	mm	305x270
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,275
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz

SLICING MACHINES
AUFSCHNITTMASCHINEN



SECTION



USAGE



Item code Artikelnummer		FEB0051	FEB0052
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	600x750x695	600x750x715
Blade Messer	Ø mm	300	350
Cut thickness Schnittbreite	mm	29	29
Run of carriage Wagenschub	mm	310	310
Hopper Wagengröße	mm	300x270	300x270
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,275	0,37
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

SECTION

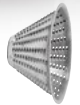


USAGE



Item code Artikelnummer		MANTEGNA30VCO	MANTEGNA35VCO
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	652x677x520	652x677x520
Blade Messer	Ø mm	300	350
Cut thickness Schnittbreite	mm	29	29
Run of carriage Wagenschub	mm	310	310
Hopper Wagengröße	mm	280x260	280x260
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,275	0,37
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

GRATERS & MOZZARELLA CUTTER
KÄSEREIBEN & MOZZARELLASCHNEIDER



Item code Artikelnummer	Z/FF2280	Z/FF2182	Z/FF2281	Z/FF2282
Version Version	Ø 2,5 mm cream cheese / Käse	Ø 7 mm mozzarella / Mozzarella	Ø 4 mm vegetables / Gemüse	Ø 2 mm potato chip, mushroom Kartoffelchips, Pilze
Suitable for Geeignet für	FMC0001/F	FMC0001/F	FMC0001/F	FMC0001/F



Item code Artikelnummer	FHZ0001	FHZ0007	FMC0001/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm 170x280x310	500x300x400	420x220x440
Output Produktion	Kg / h 30	12	50
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	mm 110x65	140x80	-
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm 1400	1400	1400
Absorbed power Anschlusswert	kW 0,38	0,75	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz 220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

MEAT MINCERS AND GRATERS
FLEISCHWÖLFE & KÄSEREIBEN



Item code Artikelnummer		FIF0023	FIF0015	FIF0004	TCG22E/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	260x380x360	520x366x374	200x550x460	220x610x460
Output Produktion	meat Kg / h	15	80	200	300
	grater Kg / h	30	-	50	70
Revolutions Umdrehungen pro Minute	meat rpm	80	-	200	300
	grater rpm	1400	-	1400	1400
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	meat Ø mm	60	70	70	75
	grater Ø mm	100x65	-	140x80	140x82
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	6	6	6	6
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,38	0,55	0,75	0,9
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz



Item code Artikelnummer		FIF0016/F	FIF0001	FIF0002	FIF0003/22HP
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	270x260x360	220x370x440	240x440x510	260x510x525
Output Produktion	Kg / h	15	200	300	500
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	80	200	140	140
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	60	70	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	6	6	6	6
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,38	0,75	1,1	1,6
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz



DYNAMIC PREPARATION

DYNAMIC PREPARATION

SECTION



Item code Artikelnummer		FIF0024	FIF0025	FIF0027
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	365x304x334	400x373x373	460x450x411
Output Produktion	Kg / h	70	85	120
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	60	70	82
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	6	6	4,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,25	0,55	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

SECTION



Item code Artikelnummer		FIF0007/E  	FIF0008/E  
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	320x505x570	340x645x590
Output Produktion	Kg / h	400	600
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4	4
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,5	2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz



SECTION



Item code Artikelnummer		FIF0020	FIF0021
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x440x445	610x465x445
Output Produktion	Kg / h	300	400
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4,5	6
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1	2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415 V 3+N 50 Hz

SECTION



Item code Artikelnummer		FIF0013	FIF0018
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	345x484x540	365x560x595
Output Produktion	Kg / h	300	500
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4,5	4,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1	2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415 V 3+N 50 Hz



MEAT MINCERS
FLEISCHWÖLFE



SECTION



SECTION



Item code Artikelnummer		FIF0009/SN ❄️	FIF0010/SNT ❄️
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	505x435x475	633x495x450
Output Produktion	Kg	350	650
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	82	98
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4,5	4,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1	2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz

Item code Artikelnummer		FIF0028	FIF0029
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	625x538x592	564x1065x1170
Output Produktion	Kg	700	800-1000
Mouth dimensions Öffnung Abmessung	Ø mm	98	130
Standard plate Standard lochscheibe	Ø mm	4,5	4,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,94	3,675
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz



ACCESSORIES FOR
MEAT MINCERS
ZUBEHÖRE FÜR
FLEISCHWÖLFE

		Model 8 Ø 60 mm	Model 12 Ø 70 mm	Model 22 Ø 82 mm	Model 32 Ø 98 mm	Model 42 Ø 130 mm
Plates Ø holes	mm	Item code	Item code	Item code	Item code	Item code
	2,0	Z/FF82	Z/FF2	Z/FF222	Z/FF322	Z/SITC422
	3,0	Z/FF83	Z/FF3	Z/FF223	Z/FF323	Z/SITC423
	3,5	Z/FF835	Z/FF3.5	Z/FF223.5	Z/FF323.5	-
	4,5	Z/FF845	Z/FF4.5	Z/FF224.5	Z/FF324.5	-
	6,0	Z/FF86	Z/FF6	Z/FF226	Z/FF326	-
	8,0	Z/FF88	Z/FF8	Z/FF228	Z/FF328	-

Item code Artikelnummer		Z/S28010605	Z/S28010608	Z/S28010612	Z/S28010618
Diameter mould Durchmesser Presse	Ø mm	100	130	150	180
Packaging unit VPE	1 kg	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet



HAMBURGER PRESSES
HAMBURGERPRESSEN



Item code Artikelnummer		7401A	FIB0004	FIB0003	FIB0005	FIB0006
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	255x250 x275	255x270 x320	260x310 x360	260x330 x360	265x330 x360
Version Version	Kg	hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse
Diameter mould Durchmesser Presse	Ø mm	130	100	130	150	180

SAUSAGE STUFFERS
WURSTFÜLLMASCHINEN



Item code Artikelnummer		FIC0003	FIC0005/SN
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	200x687x220	429x602x794
Cylinder capacity Zylinderkapazität	lt	8	12
Cylinder length Zylinderlänge	mm	370	380
Cylinder diameter Zylinderdurchmesser	Ø mm	165	200
Piston stroke Kolbenhub	mm	420	420
Serie exhaust funnels Serie Ausgangstrichter	Ø mm	10 - 18 - 25	10 - 18 - 25



SECTION



Item code Artikelnummer		FIG0011/E	FIG0012/E
Description Beschreibung		Anodized aluminium	Anodized aluminium
Dimensions Abmessungen		WxDxH mm	545x590x900
Blade length Bandsägelänge		mm	1815
Working surface Arbeitsfläche		mm	380x545
Absorbed power Anschlusswert		kW	0,75
Power supply Netzspannung		V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz



SECTION



Item code Artikelnummer		FIG0013	FIG0008
Description Beschreibung		Anodized aluminium	Anodized aluminium
Dimensions Abmessungen		WxDxH mm	510x530x778
Blade length Bandsägelänge		mm	1550
Pulley Riemenscheibe		Ø mm	210
Working surface Arbeitsfläche		mm	415x430
Revolutions Umdrehungen pro Minute		rpm	1400
Absorbed power Anschlusswert		kW	1,103
Power supply Netzspannung		V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz



Removable wastage tray for easy cleaning.
Herausnehmbare Auffangschale für einfache Reinigung.



Upper stainless steel guide blade and adjustable stainless steel blade guard.
Obere Führungsklinge aus Edelstahl und verstellbarer Klingenschutz aus Edelstahl.



Easy removable special knob for fixing the pulley.
Leicht abnehmbarer Spezialknopf zur Befestigung der Umlenkrolle.



Alimentary plastic blade scraper in quick to insert. Watertight black plastic flange to protect the motor.
Schnell einsetzbarer Kunststoffschaber. Wasserdichter schwarzer Kunststoffflansch zum Schutz des Motors.



SECTION



Item code Artikelnummer		FIG0014	FIG0009	FIG0010
Description Beschreibung		Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions Abmessungen		WxDxH mm	560x537x843	750x715x1670
Blade length Bandsägelänge		mm	1840	2400
Pulley Riemenscheibe		Ø mm	250	300
Working surface Arbeitsfläche		mm	455x470	575x705
Revolutions Umdrehungen pro Minute		rpm	1400	900
Absorbed power Anschlusswert		kW	1,103	1,471
Power supply Netzspannung		V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz

BONE SAWS
KNOCHENSÄGEN

MEAT MIXERS
FLEISCHMISCHER



SECTION



Item code Artikelnummer		FID0009	FID0005	IP50M07
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	438x255x406	680x365x530	750x465x595
Bowl Size Abmessungen Behälter	mm	200x250	300x400	410x480
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt/kg	15/10	42/30	88/50
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,18	1,1	1,1
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

SECTION

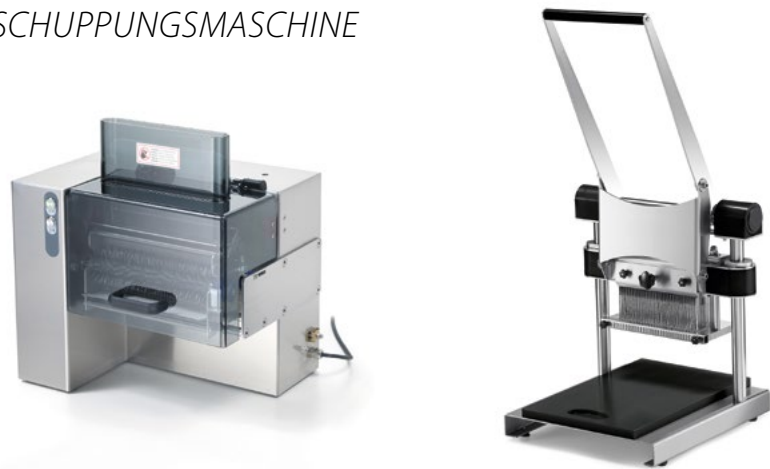


Item code Artikelnummer		FID0007	FID0008	FID0010
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1000x630x1030	1092x700x1030	1422x700x1030
Bowl Size Abmessungen Behälter	mm	620x500	660x550	995x550
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt/kg	110/80	162/120	250/180
Absorbed power Anschlusswert	kW	2x 0,55	2x 1,1	2x 1,1
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz

Item code Artikelnummer		Z/SLF039770
Description Beschreibung	WxDxH mm	Medium legs with wheels Mittellange Beine / Untergestell auf Rädern



MEAT TENDERIZERS & FISH SCALING MACHINE
FLEISCHMÜRBER & FISCH-ENTSCHUPPUNGSMASCHINE



Item code Artikelnummer		FIE0001	FIE0002
Description Beschreibung		Meat tenderizer Fleischmürber	Meat tenderizer Fleischmürber
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	480x345x509	400x450x907
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	110	-
Roller Walze	width mm	250	-
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	-
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	-
Equipped with Ausgestattet mit		Set tenderizing knives Fleischartmacher Messerset	-



Z/SGT32
Cutting blade assembly: 15 mm for FIE0001
Schneidklingenset: 15 mm für FIE0001



Z/SGT48
Cutting blade assembly: 10 mm for FIE0001
Schneidklingenset: 10 mm für FIE0001

Item code Artikelnummer		KT-S
Description Beschreibung		fish scaling machine Fisch-Entschuppungsmaschine
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	190x240x230
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1360
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,18
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz



POTATO PEELERS
KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN



Z/FF3096
Abrasive plate to change
potato peeler to onion peeler
Schleifplatte zum Umrüsten
von Kartoffelschäler auf
Zwiebelschäler



Item code Artikelnummer		FLC0001/F	FLC0012/F	FLC0003/F	9550E/E	9551E/E
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	530x520x520	530x660x850	530x660x950	490x780x1210	540x880x1310
Output Produktion	Kg/h	150	300	1200	300	600
Absorbed power Anschlusswert	watt	5	10	18	10	20
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	380 - 415V 3+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	380 - 415V 3+N 50 Hz

MUSSEL WASHERS
MUSCHELREINIGER



Item code Artikelnummer		FMD0001/F	FMD0002/F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	530x660x850	530x660x1200
Output Produktion	Kg / h	150	250
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	180	180
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	Kg	10	18
Shell washer cycle Muschelreinigungszyklus	sec	120 - 150	150 - 180
Flexible pipe feeding Flexible Rohrzuführung	inch	3/4	3/4
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,35	0,65
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

SCALES
 WAAGEN

Standard



Item code Artikelnummer		FCF3K4	FCF30K3
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	270x345x106	270x345x106
Display device Anzeigengerät	WxDxH mm	-	-
Weighing plate Wägeplatte	WxD mm	253x228	253x228
Weighing range Wägebereich	max. kg	3,0	30
Readout Ablesbarkeit	gr	0,1	1,0
Minimal load Mindestlast	gr	2	20
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz



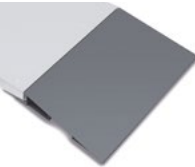
DE SERIES

With dust and spray protected display device.
 Mit staub- und spritzwassergeschütztem Anzeigegerät.



DE15K5N	DE36K10N	DE60K20N	DE150K50N
318x308x75	318x308x75	318x308x75	318x308x75
225x110x55	225x110x55	225x110x55	225x110x55
318x308	318x308	318x308	318x308
6 15	15 35	30 60	60 150
2 5	5 10	10 20	20 50
100	100	200	400
220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz

BFSA01
 Ascending ramp
 Rampe



RPB SERIES

Compact portion scale with 2 XXL displays weight, unit price, total price and TARE value at a glance, equipped with column.

Kompakte Portionswaage mit 2 XXL-Anzeigen für Gewicht, Stückpreis, Gesamtpreis und TARA-Wert auf einen Blick, ausgestattet mit Säule.



BFB SERIES

Weighing bridge with screwed-on weighing plate (IP67) and XXL display device.

Wägebrücke mit aufgeschraubter Wägeplatte (IP67) und XXL-Anzeigegerät.



Standard



Item code Artikelnummer		RPB6K1DM	RPB15K2DM	RPB30K5DM	BFB600K200SM	BFB15T05SM
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	283x318x110,3	283x318x110,3	283x318x110,3	1000x1000x85	1000x1000x85
Display device Anzeigengerät	WxDxH mm	-	-	-	250x160x58	250x160x58
Weighing plate Wägeplatte	WxD mm	204x263	204x263	204x263	1000x1000	1000x1000
Weighing range Wägebereich	max. kg	3 6	6 15	15 30	600	1500
Readout Ablesbarkeit	gr	1 2	2 5	5 10	200	500
Minimal load Mindestlast	gr	20	40	100	4000	10000
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	220 - 240V 1+N 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz

MEAL SEAL MACHINE
 VERSIEGELMASCHINEN



Item code Artikelnummer		FGZ0031	FGZ0033	FGZ0019
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	330x655x310	257x525x496	260x570x510
Film roll Folienrolle	max mm	245	200	200
Sealing surface Schweißoberfläche	mm	270x250	260x190	260x190
Absorbed power Anschlusswert	watt	1000	900	600
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz



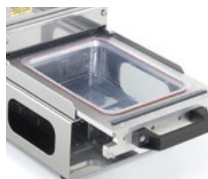
Moulds for FGZ0033
 Formen für FGZ0033

Z/SIW510
 137x95x63 mm

Z/SIW530
 190x137x72 mm

Z/SIW550
 230x190x65 mm

Z/SIW570
 260x190x65 mm



Moulds for FGZ0019
 Formen für FGZ 0019

Z/S33137
 137x95x63 mm

Z/S33190
 190x137x72 mm

Z/S33230
 230x190x65 mm

Z/S33260
 260x190x65 mm

PACKING MACHINES
 VERPACKUNGSMASCHINEN



Item code Artikelnummer		FGZ0016/E	FGZ0014	FGZ0015
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	580x435x235	485x600x140	590x540x290
Film roll Folienrolle	max mm	400	450	500
Heating surface Heizfläche	mm	385x125	385x125	290x165
Absorbed power Anschlusswert	watt	170	120	115
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz	220 - 240V 1+N 50 Hz

VACUUM MACHINES

VAKUUMIERUNGSMASCHINEN

Confezionatrice sottovuoto ad aspirazione esterna, ideale per il piccolo negozio o il punto vendita al dettaglio e consigliata per prodotti a basso contenuto di umidità, ma può lavorare anche con contenitori specifici per liquidi e prodotti delicati.

External suction **vacuum packaging machine**, suitable for small shop, this model is recommended for products with low moisture content, but can also work with specific containers for liquids and delicate products.

Machine d'emballage sous vide à aspiration externe, idéale pour le petit magasin ou bien le point de vente et recommandée pour les produits à faible teneur en humidité, mais peut également travailler avec des récipients spécifiques pour les liquides et les produits délicats.

Vakuumverpackungsmaschine mit externer Absaugung, geeignet für kleine Geschäfte. Dieses Modell wird für Produkte mit geringem Feuchtigkeitsgehalt empfohlen, kann aber auch mit speziellen Behältern für Flüssigkeiten und empfindliche Produkte arbeiten.

Envasadora al vacío de succión externa, ideal para la pequeña tienda alimenticia o el pequeño detallante y recomendada para productos con bajo contenido de humedad, pero también puede trabajar con contenedores específicos para líquidos y productos delicados.



Item code Artikelnummer		FGZ0040	FGZ0041	FGZ0042
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	370x260x130	420x260x130	520x260x130
Vacuum pump Vakuumpumpe	lt / min	20	20	40
Sealing bar Schweissleiste	mm	350	400	500
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,38	0,45	0,55
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

MASTRO GO è la linea di ingresso al mondo professionale del confezionamento a campana. Ideale per svariati settori d'applicazione, si caratterizza, in particolare, per l'ottima qualità costruttiva, le elevate prestazioni e per un posizionamento economico di mercato estremamente vantaggioso.

MASTRO GO is meant to be the entry level into the field of professional vacuum packaging chamber machines. Suitable for several sectors of employment, this models easily recognizable for its top quality structure, its extremely high work capacity and also for its amazing and extremely advantageous price range.

MASTRO GO représente la ligne d'entrée dans le secteur professionnel des sou videuses à cloche. Idéal pour les différents secteurs d'usage, elle se caractérise en particulier pour l'excellente qualité et les performances, ainsi que pour une position de marché très économiques vraiment avantageuse.



Z/LP01L
Vacuum pump oil 1 litre
Öl für Vakuumpumpen 1 Liter



Item code Artikelnummer		FGZ0043	FGZ0044	FGZ0045	FGZ0046
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	360x420x370	420x460x370	460x520x420	560x610x450
Chamber Dimensions Kammerabmessungen	WxDxH mm	260x300x120	310x350x120	360x400x190	500x460x200
Vacuum pump Vakuumpumpe	m³ / h	8	8	10	16
Sealing bar Schweissleiste	mm	250	300	350	450
Cycle Zyklus	%	20-99	20-99	20-99	20-99
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,45	0,75	1,0	1,15
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

VACUUM MACHINES
VAKUUMIERUNGSMASCHINEN

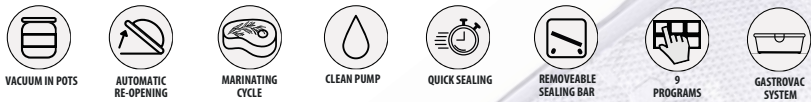
La linea **MASTRO PRO** si rivolge al cliente esigente in termini di qualità, robustezza e performance dell'apparecchiatura. Si caratterizza per l'estrema qualità operativa, l'affidabilità garantita nel tempo e la completa adattabilità a qualsiasi settore di applicazione.

MASTRO PRO line is for extremely demanding customers who look for high quality, solidity and working performances. It is characterized by high quality, long time granted reliability and total flexibility of the different models to operate in the most different sectors of use.

La gamme **MASTRO PRO** s'adresse au client exigeant pour qualité, structure et performance de l'appareil. Elle se caractérise par l'excellente qualité opérationnelle, la fiabilité dans le temps et la totale flexibilité, vers n'importe quel secteur.

Die Serie **MASTRO PRO** richtet sich an den anspruchsvolle Kunden, der nach hoher Qualität, Robustheit und Arbeitsleistung strebt. Sie zeichnet sich durch hohe Qualität, langanhaltende Zuverlässigkeit und totale Flexibilität der verschiedenen Modelle aus, die in den unterschiedlichsten Bereichen eingesetzt werden können. Alle Modelle sind ausgestattet mit einer Buschvakuum-Pumpe.

La gama **MASTRO PRO** se dirige a los clientes que exigen de la maquina calidad, solidez y rendimiento. Se caracteriza por una extrema calidad operativa, fiabilidad garantizada en el tiempo y total flexibilidad de las maquinas para el utilizzo en cualquier sector.



Item code Artikelnummer		FGZ0047	FGZ0048
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	360x430x400	410x490x420
Chamber Dimensions Kammerabmessungen	WxDxH mm	260x300x120	310x350x190
Vacuum pump Vakuumpumpe	m³ / h	4	8
Sealing bar Schweissleiste	mm	250	300
Cycle Zyklus	% sec	20-99 %	20-99 %
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,45	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz



Z/LP01L
Vacuum pump oil 1 litre
Öl für Vakuumpumpen 1 Liter



Item code Artikelnummer		FGZ0049	FGZ0050	FGZ0051
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	460x530x420	560x640x450	620x630x450
Chamber Dimensions Kammerabmessungen	WxDxH mm	360x400x190	460x500xx220	520x520x220
Vacuum pump Vakuumpumpe	m³ / h	8	18	18
Sealing bar Schweissleiste	mm	350	450	500
Cycle Zyklus	% sec	0-60 sec	0-60 sec	0-60 sec
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,75	1,5	1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

ACCESSORIES
ZUBEHÖRE

Item code Artikelnummer		Z/LBL200X300	Z/LBL250X350	Z/LBL300X400	Z/LBL350X450	Z/LBL400X500
Dimensions Abmessungen	WxH mm	200x300	250x350	300x400	350x450	400x500
Version Version		smooth glatt	smooth glatt	smooth glatt	smooth glatt	smooth glatt
Packaging unit VPE	n°	100	100	100	100	100



Item code Artikelnummer		Z/LBL150X250G	Z/LBL200X300G	Z/LBL250X350G	Z/LBL300X400G	Z/LBL350X450G
Dimensions Abmessungen	WxH mm	150x250	200x300	250x350	300x400	350x450
Version Version		crinkled strukturiert	crinkled strukturiert	crinkled strukturiert	crinkled strukturiert	crinkled strukturiert
Packaging unit VPE	n°	100	100	100	100	100



Z/LTSV

Item code Artikelnummer	
Description Beschreibung	Tube for external suction Schlauch für externe Absaugung
Suitable for Geeignet für	FGZ0043, FGZ0044, FGZ0045, FGZ0046, FGZ0047, FGZ0048, FGZ0049, FGZ0050, FGZ0051



Item code Artikelnummer		Z/LKIT2FRESH	Z/LKIT3FRESH
Dimensions Abmessungen	WxH mm	186x124x80 218x151x100	150x150x85 150x150x145 150x150x200
Capacity Fassungsvermögen	lt	0,75 / 1,5	0,75 / 1,4 / 2
Description Beschreibung		transparent containers with lid durchsichtige Behälter mit Deckel	transparent containers with lid durchsichtige Behälter mit Deckel
Suitable for Geeignet für		FGZ0040, FGZ0041, FGZ0042	FGZ0040, FGZ0041, FGZ0042

HAND HELD MIXERS
STABMIXER



Item code Artikelnummer		FJZ0001/K	FJZ0010/K	FJZ0011/K	FJZ0012/K
Dimensions Abmessungen	Ø WxH mm	98x130x705	120x146x790	120x146x890	120x146x990
Blender tube Mixstab	Inc.	350 mm	400 mm	500 mm	600 mm
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	max. 13.000	max. 11.000	max. 11.000	max. 11.000
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,25	0,4	0,4	0,4
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	230V 1+N 50-60 Hz	230V 1+N 50-60 Hz	230V 1+N 50-60 Hz	230V 1+N 50-60 Hz



Z/KCIR25



Z/KCIR40

Item code Artikelnummer		Z/KCIR25	Z/KCIR40
Dimensions Abmessungen	W mm	250 mm	400 mm
Version Version		Whisk / Schneebesen FJZ0001/K	Whisk / Schneebesen FJZ0010/K - FJZ0011/K - FJZ0012/K

CUTTERS
CUTTER



Item code Artikelnummer		FLA0037	9519E	9520E
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	240x240x355	340x500x390	245x360x550
Speed Geschwindigkeiten	n°	1	1	1
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	2800	1400	900
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt	3,2	8	8
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,37	0,37
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz



CUTTERS
CUTTER



Standard Blade



20 lt
Capacity



50 lt
Capacity

Item code Artikelnummer		FLA0034	FLA0035	FLA0036
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	610x645x1045	615x685x1050	720x685x1250
Bowl Size Abmessungen Behälter	mm	300x300	300x300	400x400
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt	20	20	50
Speed Geschwindigkeiten	n°	2	variable	2
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,1/2,5	2,2	3,5/5,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz



Item code Artikelnummer		FLA0014*	FLA0015*	FLA0016*	FLA0038
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	305x365x255	305x365x320	355x455x380	380x610x530
Speed Geschwindigkeiten	n°	variable / variabel	variable / variabel	variable / variabel	variable / variabel
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1500÷2500	1500÷2500	1500÷2500	1400/2800
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt	3,3	5,3	9,4	14,5
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,6	0,6	0,6 + 0,6	1,47/2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz

CUTTERS
CUTTER



Item code Artikelnummer		FLA0030	FLA0031	FLA0032
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	832x516x407	902x587x443	1013x822x507
Speed Geschwindigkeiten	n°	1	1	variable / variabel
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1440	1440	600÷2600
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	lt	6	12	20
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,75	2,387
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

VEGETABLE CUTTER
GEMÜSESCHNEIDER



Item code Artikelnummer		9657
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	240x500x460
Speed Geschwindigkeiten	n°	1
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	300
Output Produktion	kg/h	300
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,55
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz



FRENCH FRIES CUTTING DISCS POMMES-FRITES-SCHNEIDSCHNEIBEN		
Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm
FS808	B8	8x8
FS100	B10	10x10

CUTTING DISCS SCHNEIDSCHNEIBEN		
Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm
SA002	E2 (Form 1)	2
SA004	E4 (Form 2)	4
SA006	E6 (Form 2)	6
SA008	E8 (Form 2)	8
SA010	E10 (Form 3)	10

FRENCH FRIES CUTTING DISC POMMES-FRITES-SCHNEIDSCHNEIBE		
Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm
FS606CO*	Kit B6	4x4

DICER DISCS WÜRFELSCHNEIBEN		
Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm
DS888	D8x8	8
DS1000	D10x10	10

STRIP DISC STREIFENSCHNEIBE		
Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm
J404	H4	4x4

DICER DISCS WÜRFELSCHNEIBEN		
Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm
DS1010CO*	KIT D10x10	10
DS2020CO*	KIT D20x20	20

SHREDDER DISCS REIBESCHNEIBEN		
Item code Artikelnummer	Mod.	Cut thickness Schnittbreite mm
G002	Z2	2
G003	Z3	3
G007	Z7	7



Z/E9658EAS
Stand for 9658E
Standplatz für 9658E
420x495x600 mm



Stand is not included
Untergestell ist nicht enthalten

Item code Artikelnummer		9658E	9659	9662
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	295x495x674	295x495x723	370x885x1335
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1400	1500 / 3000	1500 / 3000
Output Produktion	kg/h	300	400	800
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,55	0,75 / 0,8	0,75 / 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz



Item code Artikelnummer	Description Beschreibung
SA001E	Adjustable slicing disc Einstellbare Schneidescheibe 2 - 8 mm



Item code Artikelnummer	Description Beschreibung
G005E	5 mm Grater disc / Reibescheibe
G007E	7 mm Grater disc / Reibescheibe



Item code Artikelnummer	Description Beschreibung
FS606CO	French Fries blade + disc Pommes frites Klinge + Scheibe



Item code Artikelnummer	Description Beschreibung
DS1010CO	10x10 mm Dicer disc + blade 10x10 mm Würfelgitter + Klinge
DS2020CO	20x20 mm Discer disc + blade 20x20 mm Würfelgitter + Klinge

TOMATO SLICER
TOMATENSCHNEIDER



Item code Artikelnummer		FLA0039
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	220x540x340

Item code Artikelnummer		FLA0028
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	296x509x777
Speed Geschwindigkeiten	n°	1
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	300
Output Produktion	kg/h	200
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,515
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz

ACCESSORIES FOR PASTA MACHINES
ZUBEHÖRE FÜR NUDELMASCHINEN

PASTA MACHINES
NUDELMASCHINEN

Item code Artikelnummer	Model Modell	suitable for geeignet für	Stencil Version Matritzen Version	Dimensions Abmessungen
Z/DMPF15 ..	13	CBF0001	le caserecce	9 · 5 mm
	14		fettuccine	8 mm
	15		pasta sfoglia	135 mm
	16		cannellone for ripieno	Ø 25 mm
	17		fusilli	Ø 9 mm
	18		pappardelle	16 mm
	19		gnocchi	Ø 12 mm
	20		bucatini	Ø 4 mm
	21		maccheroni	Ø 8,5 mm
	22		capelli d'angelo	Ø 1 mm
	23		spaghetti	Ø 2 mm
	24		tagliolini	3 mm
	39		spaghetti chitarra	2 · 2 mm
	43		bigoli	Ø 3 mm
Z/SSINF ..	1	CBF0010	le caserecce	8,8 mm
	2		fusilli	Ø 8,4 mm
	3		pappardelle	15 mm
	4		gnocchetti sardi	19 mm
	6		maccheroni	Ø 8 mm
	11		pasta sfoglia	adjustable
	41		bigoli	Ø 3 mm
	8		spaghetti	Ø 1,9 mm
	9		tagliolini	3,5 mm
Z/SCONC ..	25	CBF0011	le caserecce	8,8 mm
	27		pasta sfoglia	adjustable
	29		fusilli	Ø 8,4 mm
	30		pappardelle	15 mm
	31		gnocchetti sardi	19 mm
	33		maccheroni	Ø 15 mm
	35		spaghetti	Ø 1,9 mm
	36		tagliolini	3,5 mm



CASERECCE



FETTUCINE



PASTA SFOGLIA
thickness 1-4 mm



CANNELLONE FOR RIPIENO



FUSILLI



PAPPARDELLE



GNOCCHI
not suitable for potatoes



BUCATINI



MACCHERONI



CAPELLI D'ANGELO



TAGLIOLINI



BIGOLI



SPAGHETTI



SPAGHETTI CHITARRA



Item code Artikelnummer		CBF0001	CBF0010	CBF0011
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	250x480x290	263x577x407	305x665x442
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	kg	1,5	6,0	10,0
Output Produktion	kg/h	5,0	5,0	8,0
Stencil Schablone	Ø mm	50	59	75
Pasta cutter Nudelschneider	includ- ed	no	yes	yes
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,3	0,37	0,75
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz

PASTA MACHINES
NUDELMASCHINEN



Item code Artikelnummer	CBF0012	
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	780x812x1390
Bowl volume Fassungsvermögen Behälter	kg	21/9,8
Output Produktion	kg/h	20
Stencil Schablone	Ø mm	110
Pasta cutter Nudelschneider	included	no
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,25
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz



Stencil
Matrize

Item code Artikelnummer	Model Modell	suitable for geeignet für	Stencil Version Matrizen Version	Dimensions Abmessungen
Z/SCONC10 ..	16	CBF0012	penne	8,5 mm
	21A		linguine	3,5x1,6 mm
	27		pasta sfoglia	adjustable
	29		fusilli	8,4 mm 3P
	35		spaghetti	Ø 1,9 mm

Item code Artikelnummer	Z/S40117120	Z/SCONCRACK	Z/SSUPRAVIO
Description Beschreibung	pasta cutter / Nudelschneider	tray holder / Tablethalter	RAVIOMATIC



Item code Artikelnummer	RAVIOMATIC	
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	311x346x561/614
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,1
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz



Connection kit
Verbindungs kit



Ravioli mold
Ravioli Matrize

Item code Artikelnummer	Model Modell	suitable for geeignet für	Stencil Version Matrizen Version	Dimensions Abmessungen
Z/SRAVIO ..	330	RAVIOMATIC	raviolo alto	0,8 mm
	331		raviolo alto	1 mm
	333		raviolo basso	0,8 mm
	334		raviolo basso	1 mm
	136A		small rectangle serrated	50x42 mm
	136B		large rectangle serrated	70x50 mm
	136C		small half-moon serrated	50x31 h mm
	136D		large half-moon serrated	72x49 h mm
	136E		Schlutzkrapfen half-moon small smooth	50x31 h mm
	136G		triangle	70x40 h mm
	136H		Schlutzkrapfen half-moon large smooth	72x49 h mm
	136I		square serrated	37x37 mm
	13601		heart	60x45 mm

Item code Artikelnummer	Z/S40111570	Z/SRAVIOKC8	Z/SRAVIOKC12	Z/SLF20250534	Z/SLF20250533
Description Beschreibung	cylinder support Zylinderhalterung	kit funnel from Ø 8 mm Bausatz Trichter ab Ø 8 mm	kit funnel from Ø 12 mm Bausatz Trichter ab Ø 12 mm	connection kit for CBF0010 Anschluss-Set für CBF0010	connection kit for CBF0012 Anschluss-Set für CBF0012

The secret to ultimate flavor sensations

Pacotizing® redefines traditional food-preparation methods from scratch. It all starts with market-fresh ingredients – herbs, fish, meat, fruit, and vegetables. Deep-frozen foods made with fresh ingredients are micro-pureed using overpressure without thawing. This allows the foods to shine in their purest, most natural form. The result is dishes packed with flavor and featuring ultra-fine, airy textures. This special process preserves the fresh, natural colors and the nutrients of the foods.

Pacotizing® is a unique method for processing fresh, deep-frozen foods into ultra-fine textures without thawing. No matter what you choose to make with the Pacojet, all it takes is three simple steps. The innovative pacotizing® technology provides top-quality results with minimal time and effort in the kitchen.



Z/S69012010
4 cup set
4er Tassen-Set



Z/S69012009
Set of knives for fresh food
Messerset für frische Lebensmittel



1
Creativity and a vast range of possible uses
Kreative und breite Palette von Einsatzmöglichkeiten



2
The ideal container
Der ideale Behälter



3
Into the blast chiller and then...
In den Schockkühler und dann...



4
...all in the freezer!
...alles in den Gefrierschrank!



5
Ready to be "pacotize"
Bereit zu „pacotisieren“



6
From 1 to 10 portions of flavour
Von 1 bis 10 Portionen an Geschmäckern

Das Geheimnis ultimativer Geschmackserlebnisse

Beim Pacossieren® werden klassische Zubereitungsabläufe von Grund auf neu definiert. Ausgangspunkt sind marktfrische Zutaten – Kräuter, Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse. Tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen aus diesen frischen Zutaten werden ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. Dabei entfalten sich die Kompositionen bestmöglich in ihrer reinen, natürlichen Form. Es entstehen Gerichte mit intensivsten Aromen und ultrafeinen, luftigen Texturen. Durch die spezielle Verarbeitung bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel und ihre Nährstoffe erhalten.

Pacossieren® ist eine einzigartige Methode, um frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen zu ultrafeinen Texturen zu verarbeiten. Was auch immer Sie mit dem Pacojet herstellen – in drei einfachen Schritten erreichen Sie Ihr Ziel. Die innovative Technologie des Pacossierens® ermöglicht Qualität auf höchstem Niveau bei geringem Arbeitsaufwand und Zeiteinsparung in der Küche.

Il segreto di esperienze di gusto superiori

Con la pacossatura® le classiche procedure di preparazione vengono ridefinite da capo. Il punto di partenza sono ingredienti freschi di mercato: erbe, pesce, carne, frutta e verdura. Preparazioni alimentari congelate di questi ingredienti freschi vengono ridotte in micro purea con sovrappressione senza previo scongelamento. Così i composti possono essere utilizzati al meglio nella loro forma pura e naturale. Nascono piatti dagli aromi più intensi e texture ultrafini e spumose. Tramite la speciale preparazione i colori naturali e freschi degli alimenti e le loro sostanze nutritive vengono preservati.

Pacossare® è un metodo unico per trasformare preparazioni alimentati da alimenti congelati freschi in texture ultrafini senza previo scongelamento. Qualunque cosa prepari con il Pacojet, in tre semplici passi raggiungerà il suo obiettivo. La tecnologia innovativa della pacossatura® permette qualità ai massimi livelli con minor carico di lavoro e risparmio di tempo in cucina.

Le secret des expériences gustatives ultimes

Avec le pacossage®, les processus de préparation classiques sont redéfinis de A à Z. Tout commence par des ingrédients frais du marché : herbes, poisson, viande, fruits et légumes. Les préparations alimentaires surgelées à base de ces ingrédients frais sont réduites en une micropurée avec surpression, sans les décongeler. Ainsi, les compositions peuvent déployer parfaitement leur saveur sous leur forme pure et naturelle. Le résultat : des plats aux arômes intenses et aux textures ultrafines et aériennes. Ce traitement spécial permet de préserver les couleurs fraîches et naturelles des aliments ainsi que leurs nutriments.

Le pacossage® est une méthode unique permettant de transformer des préparations alimentaires fraîches et surgelées en textures ultrafines sans décongélation. Quel que soit la recette que vous préparez avec Pacojet, vous atteindrez votre objectif en trois étapes simples. La technologie innovante du pacossage® permet d'obtenir une qualité de très haut niveau en un minimum d'effort et de temps.

El secreto de las mejores experiencias gustativas

La pacotización® redefine los procesos de preparación clásicos desde cero. El punto de partida lo constituyen ingredientes frescos del mercado – hierbas aromáticas, pescado, carne, frutas y verduras. Los preparados de alimentos ultracongelados de estos ingredientes frescos se microtrituran a sobrepresión sin descongelarse. Durante el proceso, las composiciones se desarrollan de manera óptima en su forma pura y natural. Se crean platos con aromas intensos y texturas ultrafinas y esponjosas. El procesamiento especial preserva los colores frescos y naturales de los alimentos así como sus nutrientes.

Pacotizar® es un método único para transformar los preparados de alimentos ultracongelados frescos en texturas ultrafinas sin descongelar. Sea lo que sea lo que elabore con la Pacojet, puede conseguir su objetivo con tres sencillos pasos. La innovadora tecnología de la pacotización® permite obtener la más alta calidad casi sin esfuerzo y con un ahorro de tiempo en la cocina.

Item code Artikelnummer		PACOJET4
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	204x365x497
Volume Fassungsvermögen	lt	0,8
Air pressure Luftdruck	bar	1,0
Revolutions Umdrehungen pro Minute	rpm	1200
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-20°
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz

STAINLESS STEEL PERFORATED
EDELSTAHL PERFORIERT



FAZ0001
Dim.: 530 mm, GN 1/1



FAZ0002
Dim.: 325 mm, GN 1/2

STAINLESS STEEL
EDELSTAHL



GASTRONORM CONTAINERS
GASTRONORM-BEHÄLTER

GN 1/1

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0049	530x325	100
FAA0041	530x325	65
FAA0058	530x325	40

GN 2/3

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0068	354x325	100
FAA0044	354x325	65
FAA0043	354x325	40

GN 1/2

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0085	325x265	100
FAA0084	325x265	65
FAA0083	325x265	40

GN 2/1

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0056	650x530	200
FAA0055	650x530	150
FAA0054	650x530	100
FAA0053	650x530	65
FAA0050	650x530	40
FAA0052	650x530	20

GN 1/1

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0006	530x325	200
9911.5	530x325	150
9911.4	530x325	100
9911.3	530x325	65
FAA0010	530x325	40
9911.1	530x325	20

GN 1/3

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0032	325x176	200
9913.5	325x176	150
9913.4	325x176	100
9913.3	325x176	65
FAA0029	325x176	40
9913.1	325x176	20

POLYPROPYLENE
PROLYPPYLEN



GN 1/1

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0107	530x325	200
FAA0108	530x325	150
FAA0109	530x325	100

GN 1/2

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0111	325x265	200
FAA0112	325x265	150
FAA0113	325x265	100

GN 1/3

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0115	325x176	200
FAA0116	325x176	150
FAA0117	325x176	100

GN 2/3

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0027	354x325	200
FAA0026	354x325	150
FAA0025	354x325	100
FAA0024	354x325	65
FAA0023	354x325	40
FAA0022	354x325	20

GN 1/4

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0021	265x162	200
FAA0004	265x162	150
FAA0020	265x162	100
FAA0019	265x162	65
FAA0051	265x162	40
FAA0042	265x162	20

GN 1/2

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0018	325x265	200
9912.5	325x265	150
9912.4	325x265	100
9912.3	325x265	65
FAA0014	325x265	40
9912.1	325x265	20

GN 1/4

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0119	265x162	200
FAA0120	265x162	150
1470815	265x162	100
FAA0121	265x162	65

GN 1/6

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0122	176x162	200
FAA0123	176x162	150
1470915	176x162	100
FAA0124	176x162	65

GN 1/6

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	GN
FAA0125		1/1
FAA0126		1/2
FAA0127		1/3
FAA0128		1/4
FAA0129		1/6

GN 1/6

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0035	176x162	200
9916.5	176x162	150
9916.4	176x162	100
9916.3	176x162	65

GN 1/9

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	H mm
FAA0045	176x108	100
FAA0036	176x108	65

GN 1/2

Item code Artikelnummer	Dimensions Abmessungen	
	WxD mm	GN
FAA0007		1/1
FAA0038		2/3
FAA0037		1/2
FAA0039		1/3
FAA0005		1/4
FAA0040		1/6
FAA0046		1/9

CUTTING BOARDS & FOOD TROLLEYS
SCHNEIDEBRETTER & LEBENSMITTELWAGEN



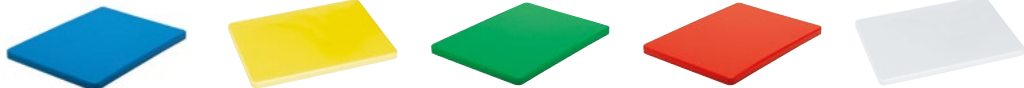
Item code Artikelnummer		FCZ0006/F	FCZ0015/F	FCZ0007/F
Dimensions Abmessungen		WxDxH mm	500x500x900	700x500x900
Working surface Arbeitsfläche		thickness Stärke	50 mm	50 mm



Z/LKCB004
Holder for 6 cutting boards
Halterung für 6 Schneidebretter



All models 530x325 mm with juice groove
Alle Modelle 530x325 mm mit Safrinne



Item code Artikelnummer		FCZ0032	FCZ0033	FCZ0017LN	FCZ0020LN	FCZ0018LN	FCZ0022LN	FCZ0019LN	FCZ0024LN	FCZ0016LN	FCZ0026LN
Dimensions Abmessungen		WxD mm	450x300	530x325	450x300	530x325	450x300	530x325	450x300	530x325	450x300
Thickness Stärke		mm	13	15	13	15	13	15	13	15	13
Version Version			fish Fisch	fish Fisch	poultry Geflügel	poultry Geflügel	vegetables Gemüse	vegetables Gemüse	meat Fleisch	meat Fleisch	cheese Käse



Item code Artikelnummer		2670/G	2671	IFI0022	GKZ0001	GKZ0002
Description Beschreibung		Flour trolley Trichterwagen	Flour trolley Trichterwagen	Rollcontainer Rollwagen	Washing trolley Waschwagen	Washing trolley Waschwagen
Dimensions Abmessungen		WxDxH mm	395x700x785	465x750x785	750x420x710	600x500x600
Capacity Kapazität		lt	150	195	102	80

FOOD DEHYDRATOR & TIN OPENERS
DÖRRGERÄT & DOSENÖFFNER



Item code Artikelnummer	FFA0001	FFA0002	FFB0001
Description Beschreibung	Manual tin opener Manueller Dosenöffner	Electric tin opener Elektrischer Dosenöffner	Pineapple peeler Ananasschäler

Item code Artikelnummer		229064
Dimensions Abmessungen		WxDxH mm
Capacity Fassungsvermögen		7 trays 7 Einschübe
Absorbed power Anschlusswert		0,5 kW
Power supply Netzspannung		220-240V 1+N 50-60 Hz





FACEBOOK



LINKEDIN



INSTAGRAM



YOUTUBE



Virtus Group GmbH
Headquarter and Logistic Centre

Virtus Group GmbH
Logistic Centre



+ 49 (0) 2381 - 973 710



Via Settembrini 11/13 | 20045 Lainate | Italy



Hüserstraße 53 | 59075 Hamm | Germany



www.virtusnet.de
info@virtusnet.de