

[essedueslicers.com](http://essedueslicers.com)



# ESSEDUE RHENINGHAUS

Italian Slicers and Food Preparation Machines



**ESSEDUE**

**RHENINGHAUS**

A WORLD OF SLICERS & FOOD PREPARATION MACHINES



Essedue Srl è fornitore accreditato di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.  
Essedue Srl is accredited supplier for ALMA, the International School of Italian Cuisine.



I prodotti Essedue - Rheninghaus sono certificati CE, ETL/NSF8, Nemko, Inmetro, M.O.C.A..  
Essedue - Rheninghaus products are certified CE, ETL/NSF8, Nemko, Inmetro, M.O.C.A..

*Grazie alla fotografa Marcella Milani per le bellissime foto presenti in questo catalogo.  
Thanks to the photographer Marcella Milani for the beautiful pictures in this catalogue.*

**Essedue Srl**

*Headquarters & Factory*  
Via dell'Elettronica, 53  
27010 Cura Carpignano (PV) - Italy  
info@essedueslicers.com  
www.essedueslicers.com  
T +39 0382 474396  
F +39 0382 483096  
P.IVA – VAT IT01213430182

**Rheninghaus**

*Factory*  
Strada Comunale Cascinotto, 139/39/L  
10156 Torino (TO) - Italy  
info@rheninghaus.com  
www.rheninghaus.com  
T +39 011 2237514



**ESSEDUE**



**RHENINGHAUS®**

A WORLD OF SLICERS & FOOD PREPARATION MACHINES







*Le persone di Essedue - Essedue people*

*Ellinor Cappa, Mario De Martini, Silvia Slobbe*





CHI SIAMO // ABOUT US

## OLTRE 30 ANNI DI AFFETTATRICI OVER 30 YEARS OF SLICING

Essedue nasce a Cura Carpignano, in provincia di **Pavia**, nel **1986** dalla vena imprenditoriale di Bruno Slobbe e Angelo Panigada, dopo quasi un decennio con il nome TM, tranceria meccanica. Il mondo Essedue cresce rapidamente, partendo dall'ottimizzazione di **nuovi metodi di lavoro** su torni e su centri di lavoro a controllo numerico, alla **modernizzazione del pre-montaggio**, alla costruzione di nuove attrezzature; il tutto in una vera e propria ottica di **ricerca e sviluppo**. Il mercato principale è inizialmente quello italiano, ma già dal 1987 l'azienda dedica il 30% della produzione al **mercato estero** lavorando soprattutto con Spagna, Francia e Portogallo. Nei primi anni '90 Bruno Slobbe personalizza, in base alle esigenze di produzione, uno dei primi centri di lavoro aggiungendo un pionieristico doppio pallet. Nel **1992** entra in Essedue **Mario De Martini** che diventerà socio insieme alla figlia di Slobbe, **Silvia**. Negli anni 2000 Essedue conosce un'ulteriore **spinta a livello internazionale** che continuerà a svilupparsi fino a far diventare il mercato estero il principale. Nel **2016** Essedue acquisisce **Rheninghaus**, azienda nata a Torino nel 1950 e leader nel mondo delle affettatrici professionali. Ad oggi Essedue esporta le sue affettatrici con i **marchi Essedue e Rheninghaus** in tutto il mondo, anche in veste di **OEM** (original equipment manufacturer).

Essedue was founded in **1986** in Cura Carpignano, in the province of **Pavia**, from the entrepreneurial attitude of Bruno Slobbe and Angelo Panigada, after almost ten years with the name of TM, "tranceria meccanica" (mechanical cutter). Essedue's world grew quickly thanks to **innovative production processes**, including drilling and milling machines, as well as the **modernization of the pre-assembly** and the **building of new tools**; all in a real perspective of research and development. At the beginning the Italian market was the main, but since 1987 the company has dedicated the 30% of the production to the **international market**, working with Spain, France and Portugal. In the Nineties Bruno Slobbe customized one of the first CNC machine with an innovative double pallet. In 1992 **Mario De Martini** joined Essedue and became a co-owner together with **Silvia**, Slobbe's daughter. Ten years later Essedue experienced a **further international growth** making the foreign market the main. In the **2016** Essedue acquired **Rheninghaus**, a Turin based company founded in 1950, leader in the professional slicers. Today Essedue exports its slicers with the **Essedue and Rheninghaus brands** all over the world, also as an **OEM** (original equipment manufacturer).



*Sede centrale e fabbrica  
di Essedue a Cura Carpignano  
(PV)*

*Essedue Headquarters  
and factory in Cura Carpignano  
(PV)*

MADE IN ITALY // MADE IN PAVIA ITALY

## NEL MONDO CON IL NOSTRO TERRITORIO NEL CUORE

### EXPORTING OUR CHERISHED TERRITORY WORLDWIDE

Essedue esporta orgogliosamente le sue macchine sul **mercato internazionale** sottolineando costantemente la produzione **Made in Italy**. Nel **2014** Essedue diventa una delle aziende fondatrici della Rete d'Impresa **Made in Pavia Italy**, una realtà che conta **più di 20 aziende pavesi** unite nell'intento di valorizzare la produzione del territorio e promuovere competitività e innovazione. Formata principalmente da due macro comparti di **alimentari e soluzioni per la casa**, Made in Pavia Italy unisce le forze di aziende diverse per partecipare ad eventi e fiere locali e nazionali per far conoscere le sue eccellenze. *"Siamo un gruppo di persone che rende competitivo questo territorio, produciamo sviluppo."*, sostiene Ellinor Cappa, Sales & Marketing Manager di Essedue e Vice Presidente di Made in Pavia Italy.

Essedue proudly exports its slicers to **the international market** underlining its **Made in Italy** production. In **2014** Essedue became one of the founders of **Made in Pavia Italy**, a network of **more than 20 companies from Pavia** united by the aim of giving value to the local production and promoting competitiveness and innovation. Made in Pavia Italy is mainly composed of two macro sections of **groceries and home solutions**. The network gathers the strengths of different companies to participate in local and national events and exhibitions in order to make its excellences known. *"We are a group of people who makes this territory competitive, we produce development."*, says Ellinor Cappa, Sales & Marketing Manager for Essedue and Vice-President of Made in Pavia Italy.



Confindustria Pavia / Union of Entrepreneurs of Pavia:  
Gianni Quartiroli (Solux Lighting) - President PMI/SME

Direttivo / The Board - Made in Pavia Italy:  
Ellinor Cappa (Essedue) - Vice President  
Davide Caprioglio (Colmegna) - President  
Fabrizio Raina (Confindustria Pavia) - Executive  
Antonino Santoro (Ser.Fer.AI) - Board Member  
Mario De Martini (Essedue) - Board Member  
Lucia Santoro (Ser.Fer.AI) - Board Member



Il Ponte Vecchio di Pavia  
The Old Bridge of Pavia



[www.madeinpaviaitaly.com](http://www.madeinpaviaitaly.com)



*Fiera in Cupola Arnaboldi – Pavia  
The exhibition in  
Cupola Arnaboldi – Pavia (Italy)*



*La sede e il parco di ALMA nel Palazzo Ducale di Colorno (Parma)*  
*Headquarters and the garden of ALMA school, in the Palazzo Ducale of Colorno (Parma)*





ESSEDUE & ALMA

# INSIEME PER L'ECCELLENZA E LA QUALITA' TOGETHER FOR EXCELLENCE AND QUALITY



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Dal 2012 Essedue è **fornitore accreditato di ALMA**, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. La Scuola è nata grazie alla volontà del Maestro **Gualtiero Marchesi**, Rettore della Scuola, ed ha sede nello splendido Palazzo Ducale di Colorno (Parma). L'affettatrice **Taglio Coltello ATC 350** di Essedue è una delle macchine utilizzate nelle cucine di ALMA che forma **cuochi, pasticceri e sommelier** provenienti da ogni Paese per farne veri professionisti grazie ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli. *"L'esempio è la più alta forma di insegnamento."* Gualtiero Marchesi

Since 2012 Essedue has been **accredited supplier** for **ALMA**, the International School of Italian Cuisine. The School was born thanks to the Italian Chef **Gualtiero Marchesi**, Dean of the School, and has its headquarters in the magnificent Palazzo Ducale of Colorno (Parma). The Essedue **ATC 350 Knife Cut Slicer** is one of the slicers used in the kitchens of ALMA that educates **chefs and sommelier** from all around the world, forming professionals with training programs at the highest level, executed by world's leading teachers. *"Example is the highest form of teaching"* Gualtiero Marchesi



Mario De Martini (Essedue)  
Andrea Sinigaglia Direttore Generale di ALMA / General Manager of ALMA  
Ellinor Cappa (Essedue)

Studenti al lavoro in ALMA - Students at work in ALMA





DESIGN & TECNOLOGIA // DESIGN & TECHNOLOGY

## RICERCA E INNOVAZIONE RESEARCH AND INNOVATION

Andando incontro alle esigenze dei professionisti della cucina, nel 2012 Essedue ha **brevettato un prodotto innovativo**: l'affettatrice **Taglio Coltello ATC 350**. Il rivoluzionario meccanismo di spostamento carrello/blocco alimento, azionato con forza cinetica esercitata dall'operatore, permette una **tenuta perfetta dell'alimento nel taglio**, reso ottimale dalla lama a volano. In tutto il processo di taglio l'alimento viene in contatto solamente con il filo della lama, mantenendo intatte le sue proprietà organolettiche. Il **potente motore** da 180 a 240 giri lama/minuto soddisfa ogni esigenza di taglio. L'innovazione, oltre alla tecnologia, ha toccato anche il **design** con la creazione della linea di qualità professionale per uso domestico **Galaxy**, affettatrici realizzate in **anodizzazione nera** che rende la superficie ancora più resistente. Per essere conformi alle normative dei paesi esteri Essedue ricerca soluzioni ad hoc per le macchine destinate all'esportazione, adottando **personalizzazioni innovative** di design e tecnologia. Dal 2015 Essedue collabora con gli studenti della facoltà di Ingegneria dell'**Università di Pavia** per quanto riguarda temi di ricerca e sviluppo.





*Affettatrice Taglio Coltello ATC 350 / Knife Cut Slicer ATC 350*

In 2012 Essedue patented the **ATC 350 Knife Cut Slicer**, an innovative slicer that meets the needs of the professionals and chefs. The revolutionary mechanism to move the carriage/block the food, set in motion by the kinetic force of the operator, keeps **the food perfectly in position during slicing**, which is made optimal thanks to the flywheel knife. During all the slicing process the food touches only the knife-edge, therefore permitting conservation of the natural colour of the food and exaltation of its flavours. The **heavy-duty motor** from 180 to 240 blade rotations a minute, satisfies every necessity of slicing. Innovation, in addition to technology, coupled with **design** made possible the creation of the **Galaxy** line, slicers with professional quality for domestic use, made with **black anodizing** that makes the surface even more resistant. In order to be in compliance with regulations of the foreign countries Essedue develops ad hoc solutions for the export machines, adopting **innovative customizations** for technology and design. Since 2015 Essedue has collaborating with the students attending the Faculty of Mechanical Engineering of the **University of Pavia** for research and development.





LE AFFETTATRICI ESSEDUE // ESSEDUE SLICERS

## VERSATILITA', SICUREZZA, DESIGN VERSATILITY, SAFETY, DESIGN

Le affettatrici Eszedue sono realizzate in **alluminio** anodizzato con **lame in acciaio C45 e 100CR6** con trattamento galvanico, cromo duro. Sono progettate per **garantire affidabilità** e precisione e rispettano le **normative** nazionali e internazionali relative ad **igiene alimentare e sicurezza**. Le macchine Eszedue sono **certificate CE**, ETL/NSF8, Nemko, Inmetro, M.O.C.A., garantendo l'esportazione in tutto il mondo di un prodotto di alta qualità interamente Made in Italy. Le affettatrici Eszedue, domestiche e professionali, sono robuste, **facili da usare e da pulire**, grazie alle soluzioni ergonomiche adottate. Eszedue garantisce in tutta Italia una rete capillare di assistenza.

Eszedue slicers are made of anodized **aluminium** with blades in **C45 and 100CR6 steel** with galvanic treatment, hard chrome. Our slicers are designed to **guarantee precision and reliability** and are made in respect of the national and international **regulations** regarding **safety and hygiene**. Eszedue machines are certified CE, ETL/NSF8, Nemko, Inmetro, M.O.C.A., supplying high quality Made in Italy products worldwide. Eszedue slicers, domestic and professional, are **easy to use and to clean**, thanks to the ergonomic solutions adopted. Eszedue guarantees a customer support network all over Italy and through valued partners worldwide.





CE USO DOMESTICO // CE DOMESTIC USE

## ESSEDUE UN'ALLEATA IN CUCINA

## ESSEDUE YOUR HELPING HAND IN THE KITCHEN

Essedue sa quanto sia importante avere a disposizione strumenti semplici ed efficaci da utilizzare tutti i giorni in cucina; per questo realizza anche affettatrici **dedicate al mondo domestico**. Dalla piccola 195 alla grande 350, le affettatrici ad uso domestico sono realizzate con la stessa cura di quelle professionali. Sono realizzate in **alluminio anodizzato o pressofuso**, disponibili anche nelle linee colorate, impiegando sempre materiali di qualità per garantire **sicurezza e facilità di utilizzo e pulizia**. La **versatilità** delle affettatrici Essedue le rendono adatte al **taglio di differenti tipologie di alimenti**: dai salumi al pane, dagli ortaggi al formaggio e alla frutta. Le diverse dimensioni delle macchine permettono di scegliere quella più adeguata per la propria cucina.

Essedue knows how important it is having easy and efficient tools to use every day in the kitchen; for this reason it produces also **domestic slicers**. From the little 195 to the big 350, domestic slicers are made with the same care as the professional ones. Our slicers are made in **anodized or die-casted aluminium** and also coloured lines are available. High quality materials are used in order to guarantee **safety and ease of using and cleaning**. Essedue slicers are versatile and suitable for **cutting of different kind of food**: salami, bread, vegetables, cheese, fruit. Choosing between several models surely allows to find the fitting one for every kitchen.





*Alcuni dei nostri collaboratori in cucina  
Some of our employees in the kitchen*









CE USO PROFESSIONALE // CE PROFESSIONAL USE

## ECCELLENZA AL LAVORO CON VOI EXCELLENCE AT WORK WITH YOU

La **praticità** e la **precisione** delle affettatrici professionali Essedue sono molto apprezzate dai professionisti dell'alta cucina di tutto il mondo. La tradizione italiana fa da maestra nel campo della **cucina professionale** e anche gli Chef internazionali prediligono la qualità dei prodotti italiani Essedue. Scelte dalle **scuole di cucina**, dai **ristoranti** italiani all'estero, dai **supermercati** e dai **rivenditori specializzati**, le macchine professionali Essedue sono sinonimo di **sicurezza, precisione e affidabilità**, diventando alleati ideali e **durevoli** nel lavoro. Forti e resistenti, grazie alle apposite **protezioni**, le affettatrici professionali Essedue sono utilizzabili in totale sicurezza per il taglio di svariati tipi di prodotti. Particolare è il rivestimento in **QuanTanium** (Teflon + titanio) per una protezione maggiore e il rivestimento in Teflon della lama, dedicato al taglio dei formaggi. Un'ulteriore opzione è il **motore a 24 Volt**. Le affettatrici professionali Essedue sono **personalizzabili** in base delle esigenze del cliente, sempre nel pieno rispetto delle normative vigenti nel Paese di destinazione.

Futuri Chef / Future Chefs



Professionals from all over the world appreciate **practicality** and **precision** of professional Essedue slicers. Made in Italy equipment for **professional cooking** is renowned and the international chefs acknowledge the quality of the Essedue products. Chosen by **cooking schools, restaurants, supermarkets, specialized retailers**, Essedue professional machines are **safe, precise, reliable**, being a perfect and **lasting** working ally. Essedue professional slicers are strong and robust and are used in safety thanks to the specific protections. Particular options are available: the **QuanTanium** (Teflon + titanium) covering for a greater protection, the Teflon covering for the blade for the cutting of cheese, the **24 Volt motor**. Essedue professional slicers can be **customized** as necessary, always in compliance with regulations of the Country of destination.



350 Luxury con rivestimento in QuanTanium  
350 Luxury with QuanTanium coating

ESSEDUE & RHENINGHAUS

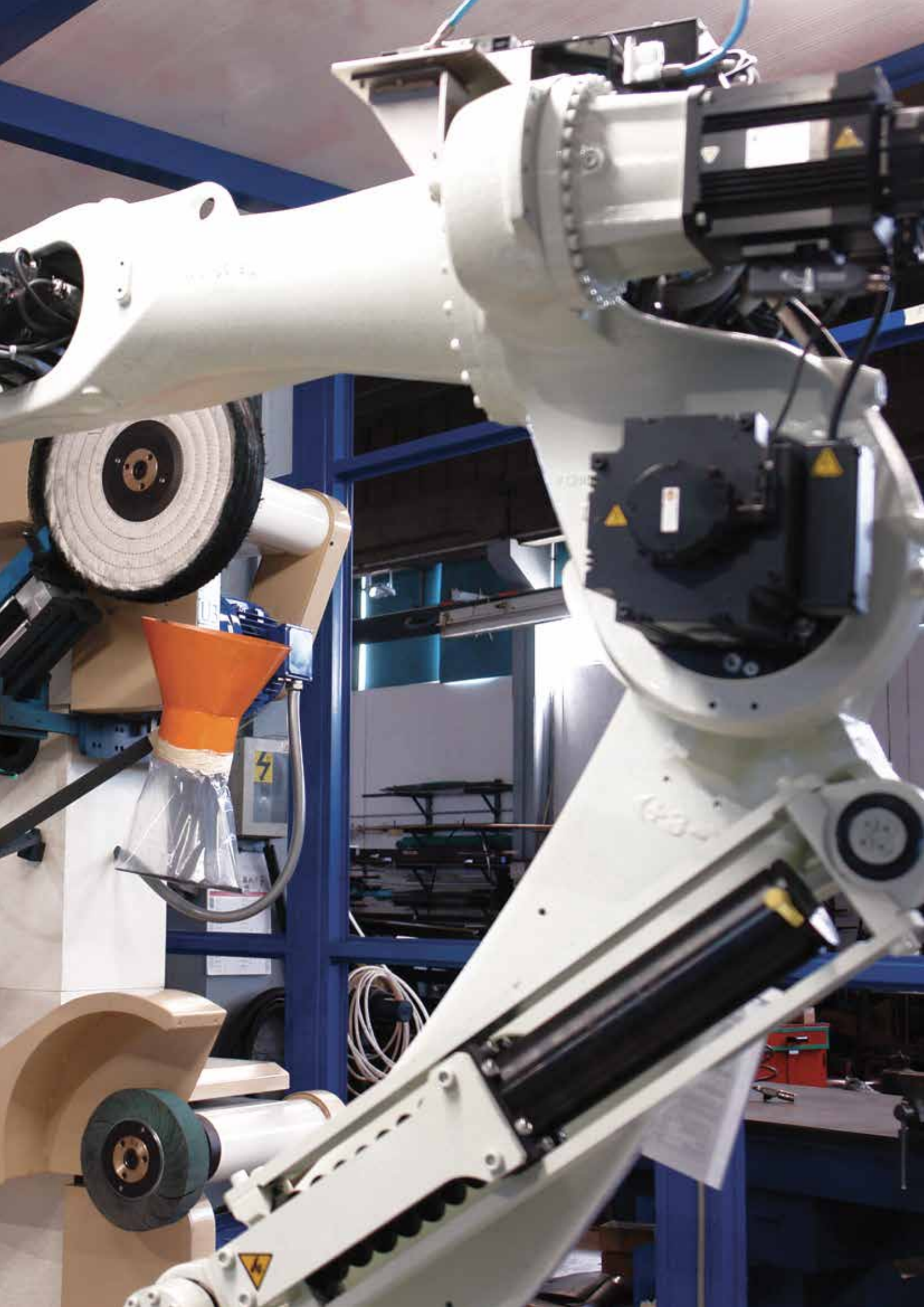
## IoT E INDUSTRIA 4.0 IL NOSTRO FUTURO

### IoT AND INDUSTRY 4.0 OUR FUTURE

Le possibilità offerte da Industria 4.0 e IoT (Internet of Things) in termini di innovazione e aiuto alla forza lavoro sono un obiettivo che Essedue e Rheninghaus desiderano perseguire in un futuro prossimo. Essedue ritiene importante potersi avvalere di soluzioni tecnologicamente avanzate per affiancare i **robot** alle persone e poterle così **alleviare da lavori di fatica e rischio**, aumentando altresì la precisione dei prodotti. La tecnologia a disposizione per migliorare la qualità dei prodotti ma anche, e soprattutto, la vita lavorativa dei collaboratori è sicuramente uno degli elementi principali dell'Industria 4.0. A questo si affianca la responsabilità sociale d'impresa, che viene in gioco relativamente al **benessere dei dipendenti e del territorio** in cui l'azienda si inserisce. Essedue e Rheninghaus si impegnano a lavorare cercando di migliorare continuamente l'ambiente di lavoro e la qualità dei prodotti.

The opportunities offered by Industry 4.0 and IoT (Internet of Things) for innovation and help for labour force are a goal that Essedue and Rheninghaus desire to pursue in the near future. Essedue considers important using technologically advanced solutions as **robots** cooperating with people in **works of effort and risk**, increasing, at the same time, the precision and **the quality of the products**. In addition to that, Corporate Social Responsibility aims to improve the **well-being of the employees and of the environment** in which the company operates. Essedue and Rheninghaus work hard trying to improve continuously the work environment and the quality of the products.







ESSEDUE & RHENINGHAUS

## LE NOSTRE PERSONE CUORE PULSANTE DELL'AZIENDA

ESSEDUE PEOPLE  
CORE OF THE COMPANY

Per un'azienda **manifatturiera** il lavoro delle **persone** è un valore inestimabile, che in Essedue non verrà mai sostituito. È proprio grazie alla **collaborazione di più persone** motivate e capaci che Essedue ha preso vita, è cresciuta ed è diventata quello che è oggi unendo le competenze con Rheninghaus. La soddisfazione e la crescita personale, oltre a quella tecnica, sono elementi che vengono curati grazie ad investimenti in **corsi di formazione** di vario genere per i collaboratori, dai più tecnici ai più manageriali e di lingua straniera. Dal 2016 Essedue e Rheninghaus contano più di 40 persone che ogni giorno costruiscono, con passione e competenza, il **futuro dell'azienda**.

For a **manufacturing** company the work of the **people** is a priceless value and will never be replaced in Essedue. Essedue was founded thanks to the **collaboration of motivated and competent people** and grew, being what it is today joining the expertise with Rheninghaus. Employees can attend **free technical, management or foreign languages classes**, for a personal and professional growth. Since 2016 Essedue and Rheninghaus has employed more than 40 people who, every day, with passion and competence, build the **future of the company**.

