

www.rheninghaus.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



A WORLD OF SLICERS & FOOD PREPARATION MACHINES

CHI SIAMO // ABOUT US

OLTRE 60 ANNI DI AFFETTATRICI OVER 60 YEARS OF SLICING

Nel **1950** a **Torino**, capitale dell'industria meccanica italiana, nascono Rheninghaus, della famiglia **Brancatelli**, e Oberwerk della famiglia Petrillo. Entrambe producono principalmente **affettatrici a volano per il mercato italiano**. A partire dagli anni '60 la produzione Rheninghaus si concentra sulle **affettatrici in alluminio anodizzato** mentre Oberwerk sviluppa una gamma esclusiva di affettatrici in acciaio inossidabile. Rheninghaus inizia un'intensa attività commerciale verso i **mercati internazionali** e, grazie al conseguimento delle necessarie certificazioni, inizia la distribuzione anche negli **Stati Uniti**. A inizio degli anni '90 Rheninghaus e Oberwerk diventano un'unica azienda, guidata da **Vittorio Petrillo** e **Marisa Filippa**, con l'iniziale supporto di **Raffaele Petrillo**, fondatore di Oberwerk. La produzione si unifica così sotto il marchio Rheninghaus. Nel 2016 Rheninghaus viene acquisita da **Essedue**: l'integrazione delle rispettive gamme di produzione e le potenti **sinergie produttive** determinano il concreto successo di questa lungimirante operazione. I prodotti Rheninghaus vengono sempre fabbricati nello stabilimento di Torino da tecnici esperti che mantengono elevato il livello qualitativo.

In **1950** in **Turin** were founded Rheninghaus, property of **Brancatelli** family, and Oberwerk, property of Petrillo family. Both companies produced mainly **flywheel slicers for the Italian market**. In the Sixties the Rheninghaus production was dedicated to the **anodized aluminium slicers**, whereas Oberwerk developed an exclusive line of stainless steel slicers. Rheninghaus began an intense commercial activity towards **international markets** and, obtaining the necessary regulations, began the distribution in the **United States**. At the beginning of Nineties, Rheninghaus and Oberwerk joined in one company managed by **Vittorio Petrillo** and **Marisa Filippa**, with the support of **Raffaele Petrillo**, founder of Oberwerk. The production was unified under the Rheninghaus brand. In 2016 Rheninghaus has been acquired by **Essedue**: the integration of the respective lines of production and the strong **productive synergies** established the real success of this forward-looking operation. Rheninghaus products are still manufactured in the Turin factory by expert technicians that maintain an high quality level.





*Alcune macchine storiche
Some historical machines*



Vittorio Petrillo, Marisa Filippa

*La fabbrica dove viene prodotto il brand Rheninghaus a Torino
The factory in Turin where the Rheninghaus brand is produced*





*In viaggio verso i clienti nel mondo
Traveling abroad towards the customers
in the world*

Qatar, Greece, South Africa, Spain



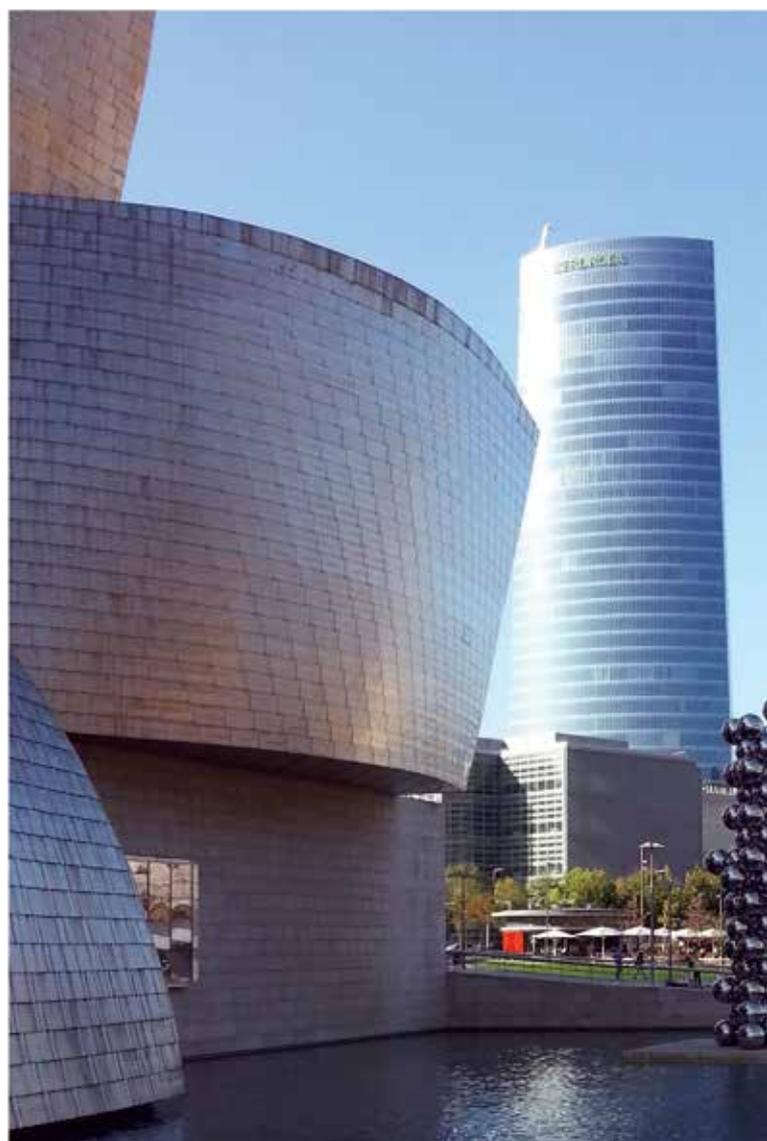
DISTRIBUZIONE // EXPORT

IL MADE IN ITALY NEL MONDO

MADE IN ITALY IN THE WORLD

Le macchine Rheninghaus sono una tipica espressione della realtà industriale italiana: progetti originali fabbricati con elevata **cura artigianale**. La grande tradizione gastronomica italiana incontra la tecnologia meccanica per realizzare macchine in grado di soddisfare le esigenze più diverse, per svariati prodotti e differenti abitudini. A cominciare dagli anni '60 l'**esportazione** ha progressivamente raggiunto tutti i continenti portando i prodotti Rheninghaus in tutto il mondo.

Rheninghaus slicers are a typical expression of the Italian industrial reality: original projects manufactured with high **artisan care**. The great Italian culinary tradition meets the mechanical technology to realize slicers that can satisfy different needs, for different products and habits. Since the Sixties Rheninghaus slicers have been **exported worldwide**.





LO SVILUPPO // THE DEVELOPMENT

TECNOLOGIA E INNOVAZIONE TECHNOLOGY AND INNOVATION

Rheninghaus è costantemente proiettata verso il **miglioramento delle prestazioni** delle sue affettatrici, cercando di sviluppare **soluzioni creative ed efficaci** per anticipare le tendenze del mercato. Negli anni '90 in Rheninghaus venivano progettate le prime affettatrici a **"uscita libera della fetta"**: i modelli **Mondial** e **Beta** si caratterizzano per avere l'area dietro alla lama completamente libera. Si tratta di un design originale, esclusivo ed ergonomico ed è stato un successo immediato. L'affettatrice **Prima**, con nuove tecnologie e ricerca di stile, ha ampliato la scelta: **Prima** è disponibile in **vari colori** e con **soluzioni specifiche** per il taglio del **pane**, del **formaggio** e del **pesce**. E ancora la realizzazione del progetto **Start**: un basamento comune per un'intera famiglia di modelli di affettatrici manuali o automatiche, con diversi diametri di lama e diversi sistemi di trasmissione.

Rheninghaus is constantly projected toward the **improvement of the performances** of its slicers, trying to develop **efficient and creative solutions** to forestall market trends. In the Nineties Rheninghaus designed the first slicer **"clear slice exit"**: the models **Mondial** and **Beta** have the area behind the blade completely clear. It's a unique, exclusive, ergonomic design and was an immediate success. The **Prima** slicer, with new technologies and style, is available in **different colours** and with **specific solutions** for the cut of **bread, cheese** and **fish**. And again, the realization of the project **Start**: a common base for an entire family of models of automatic or manual slicers, with different diameter of blade and different transmission system.





Caratteristiche importanti delle nostre affettatrici
Important characteristics of our slicers





NON SOLO AFFETTATRICI // NOT ONLY SLICERS

SICUREZZA E IGIENE IN TUTTI I PRODOTTI SAFETY AND HYGIENE IN ALL PRODUCTS

Oltre alla produzione di affettatrici professionali, Rheninghaus offre anche una gamma di macchine per la lavorazione del cibo come **tritacarne** e **segaossi**. **Sicurezza** e **igiene** diventano le tematiche centrali per l'ufficio tecnico di Rheninghaus: vengono progettati il sistema **SBR** (Safe Blade Removal) con il quale l'operatore può **facilmente rimuovere la lama per la pulizia quotidiana** e tutti i modelli vengono sottoposti ad un completo restyling per garantire procedure di pulizia complete, rapide e sicure. Nel 2012 viene ottenuta la certificazione NSF8, la più esigente e restrittiva. Rheninghaus diventa pioniere di **trattamenti antiaderenti**: oggi le affettatrici Rheninghaus sono disponibili in varie configurazioni e con diversi rivestimenti, in modo da garantire sempre le migliori prestazioni, con qualsiasi prodotto ed in qualsiasi ambiente. Il sistema esclusivo di risparmio energetico **ES** (Energy Saver) riduce il consumo elettrico diminuendo l'impatto ambientale.

In addition to the production of professional slicers, Rheninghaus offers also a line of food preparation machines like **meat mincers** and **bone saws**. **Safety** and **hygiene** became the main subject for the technical office of Rheninghaus: the **SBR** system (Safe Blade Removal) permits **a quick removal of the blade during the cleaning**, and all the models have been submitted to a complete restyling to guarantee the best solutions of quick and safe cleaning. In 2012 Rheninghaus obtained the NSF8 certification, the most demanding and restrictive. Rheninghaus became pioneer of **non-stick treatments**: today Rheninghaus slicers are available in different configurations and with different coverings in order to guarantee the best performances, for every product and in every environment. The exclusive **ES** energy saving system reduces the electrical consumption decreasing the environmental impact.





CE PROFESSIONALE // CE PROFESSIONAL

AFFIDABILITA' ED ECCELLENZA RELIABILITY AND EXCELLENCE

Le affettatrici Rheninghaus nascono pensando ai professionisti del mondo della cucina. Le esigenze di ristoranti, supermercati, negozi, bar, catering vengono soddisfatte grazie alle **diverse gamme** di macchine disponibili con **personalizzazioni ad hoc**. L'equilibrio tra **tecnologia e artigianalità** fa nascere macchine uniche, precise, sicure e adatte alle diverse necessità. L'attenzione per il dettaglio fa sì che lo spreco di prodotto affettato venga ridotto al minimo. Le varie configurazioni permettono di ottenere un taglio perfetto per insaccati, pesce, pane, formaggi, verdure e prodotti surgelati. Tutte le macchine Rheninghaus rispettano le **normative igieniche e di sicurezza**, in linea con gli standard internazionali.

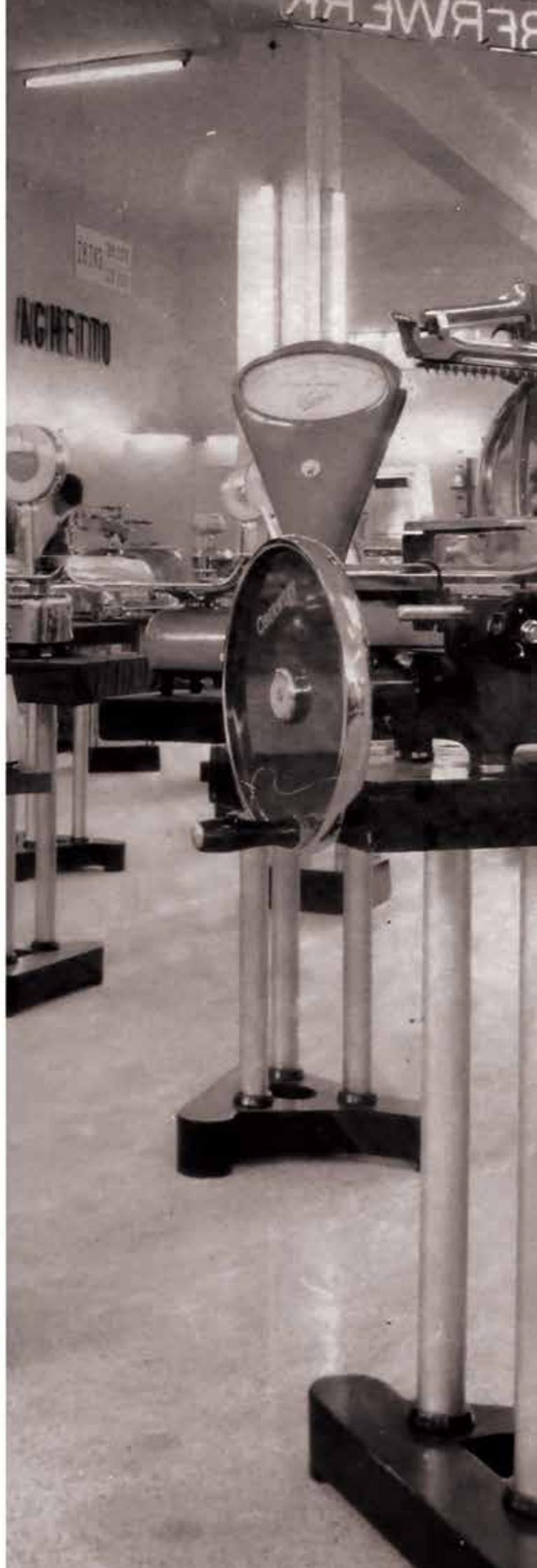
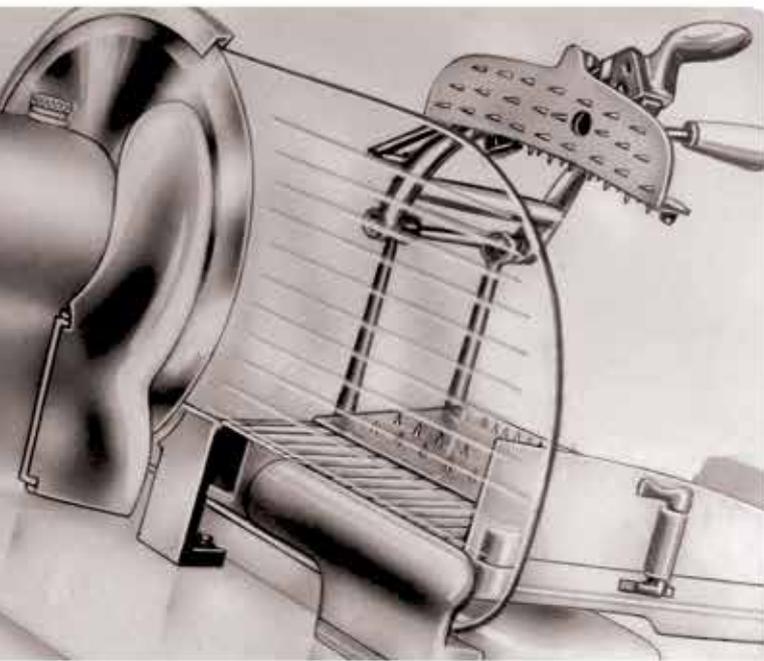
Rheninghaus slicers are made thinking about the professionals of cooking. The needs of restaurants, super markets, shops, bistros, catering are satisfied with **different lines** of machines with **special customizations**. The balance between **technology and craftsmanship** shapes unique, precise and safe machines, suitable for different requirements. The attention for the details increase the yield of the sliced product. The different configurations available permit to obtain a perfect cut for salami, fish, bread, cheese, vegetables and frozen food. All Rheninghaus machines are in compliance with the **international regulations concerning hygiene and safety**.



Super Start Auto 350 SBR

*Sistema SBR per la facile rimozione della lama durante la pulizia
SBR (Safe Blade Removal) system for a quick removal of the blade
during the cleaning*







LA STORIA // THE HISTORY

IL MUSEO RHENINGHAUS THE RHENINGHAUS MUSEUM

Grazie alla creatività dei progettisti e alle richieste di mercato, Rheninghaus ha realizzato diverse macchine con caratteristiche del tutto nuove e, talvolta, molto particolari. È degli anni '60 l'affettatrice **automatica verticale** Oberwerk con lama da 350mm, rivestita in acciaio inossidabile e con **spessimetro in cristallo temperato trasparente**. È stata aggiornata e prodotta fino agli anni '90: nella sua ultima versione aveva motore a tre velocità, lama da 370mm e programmazione elettronica del numero delle fette.

Thanks to the creativity of the designers and the requests of the market, Rheninghaus realized many machines with absolutely new and sometimes very particular characteristics. In the Sixties, the **vertical automatic** slicer Oberwerk with the blade of 350mm, covered in stainless steel and with a **thickness gauge in transparent tempered crystal**. It was updated and produced until the Nineties: its last version was with a three speed motor, a blade of 370mm and electronic programming for the number of the slices.