

Catalogo Generale
General Catalogue

Gesamtkatalog
Catálogo General



CMD

Presentazione azienda Company presentation

Firmenpräsentation Presentación de la empresa



La nostra storia

Siamo una ditta che opera nel campo delle costruzioni di macchine alimentari da più di 40 anni.

Qualcuno forse si ricorderà del marchio BMC con fu fondata allora dai vecchi soci.

Oggi

I nostri prodotti variano da una linea professionale adatta a pubblici esercizi come Ristoranti Alberghi Bar Supermercati Macellerie Comunità ad una semiprofessionale adatta anche ad un uso casalingo.

Attraverso gli anni abbiamo maturato le esperienze fino ad ottenere dei prodotti di alto contenuto e affidabilità attraverso una scelta oculata dei fornitori ed una progettazione tecnica sicura.

Nostro altro punto di forza è mantenere ai nostri prodotti le caratteristiche tecniche del passato per garantire sempre la disponibilità dei ricambi anche su macchine non recenti.



Our history

We are a company that works in the food machines business since more than 40 years.

Maybe someone remembers the brand "BMC" which was the name given by the old partners.

Today

Our goods differ from a professional line suitable for establishments as restaurants, hotels, bars, supermarkets, butcher's, communities, to a semi-professional one for a use at home. In the years we have gained experience to get reliable and high quality products through a careful choice of the providers and a safe technical planning.

Another strong point of us is to maintain our products with the same features of the past in order to assure the availability of spare parts also on not new machines.



Unsere Geschichte

Unsere Firma baut seit mehr als 40 Jahren Nahrungsmittelmaschinen.

Heute

Unsere Produkte reichen von einer professionellen Linie, die für öffentliche Betriebe wie Restaurants, Hotels, Bars, Supermärkte, Fleischereien und Gemeinschaften geeignet ist, zu einer semiprofessionellen, die auch für den Hausgebrauch geeignet ist.

Mit den Jahren haben wir die Erfahrungen gesammelt, die es uns ermöglichen, durch die umsichtige Wahl der Lieferanten und eine sichere technische Planung zuverlässige Qualitätsprodukte herzustellen.

Ein anderer starker Punkt unserer Firmenpolitik ist, dass wir die technischen Merkmale der früheren Produkte beibehalten, um auch für ältere Produkte die Lieferung von Ersatzteilen zu garantieren.



NUESTRA HISTORIA

Somos una empresa que trabaja en el sector de la construcción de máquinas alimentarias desde hace más de 40 años. Quizás alguien se acuerde de la marca BMC, nombre con la que fue creada entonces por los antiguos socios.

HOY

Nuestros productos van desde una línea profesional adecuada a locales públicos como restaurantes, hoteles, bares, supermercados, carnicerías, comunidades, hasta una línea semiprofesional perfecta también para el uso doméstico.

Con el paso de los años hemos ganado en experiencia hasta obtener productos de alta calidad y fiabilidad gracias a una cuidadosa selección de los proveedores y una planificación técnica segura.

Otro de nuestros puntos de fuerza es mantener en nuestros productos las características técnicas del pasado para garantizar siempre la disponibilidad de piezas de recambio, incluso para máquinas no recientes.



Tritacarne
Meat Mincer
Fleischwolf
Picadora de carne

Mod TC12



Unger System

 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
Gruppo macinazione in acciaio inox estraibile
Collo ingresso carne $\varnothing$ 52 mm
Riduttore con ingranaggi in acciaio a bagno d'olio
Dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori $\varnothing$ 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Opzionali: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) / inversione di marcia.

 Polished aluminium body with stainless steel hopper
Fully removable stainless steel grinding unit $\varnothing$ 52mm meat inlet
oiled gear motor
enterprice system with stainless steel plate ($\varnothing$ 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied
Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

 Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl
Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar
Fleischeinführöffnung $\varnothing$ 52 mm
Getriebemotor mit Ölbad
mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) / Drehrichtungsumkehr.

 Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable
grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble
boca para introducir la carne $\varnothing$ 52 mm
reductor con engranajes en baño de aceite
en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros $\varnothing$ 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Potenza Power	Leistung Potencia	1Hp 750W
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentación	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	42X25Xh43 cm
Peso netto Net Weight	Nettogewicht Peso neto	21Kg 1P 19Kg 3P
Peso lordo Gross Weight	Bruttogewicht Peso bruto	22,5Kg 1P 20,5Kg 3P
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		140Kg max
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		54x29xh45 cm
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,070 mq



Tritacarne
Meat Mincer
Fleischwolf
Picadora de carne

Mod TC22



Unger System

 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
Gruppo macinazione in acciaio inox estraibile
Collo ingresso carne $\varnothing$ 52 mm
Riduttore con ingranaggi in acciaio a bagno d'olio
Dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori $\varnothing$ 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Opzionali: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) / inversione di marcia.

 Polished aluminium body with stainless steel hopper
Fully removable stainless steel grinding unit $\varnothing$ 52mm meat inlet
oiled gear motor
enterprice system with stainless steel plate ($\varnothing$ 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied
Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

 Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl
Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar
Fleischeinführöffnung $\varnothing$ 52 mm
Getriebemotor mit Ölbad
mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) / Drehrichtungsumkehr.

 Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable
grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble
boca para introducir la carne $\varnothing$ 52 mm
reductor con engranajes en baño de aceite
en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros $\varnothing$ 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Potenza Power	Leistung Potencia	1,5Hp 1100W
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentación	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	43X24Xh41 cm
Peso netto Net Weight	Nettogewicht Peso neto	22Kg 1P 21Kg 3P
Peso lordo Gross Weight	Bruttogewicht Peso bruto	23,5Kg 1P 22,5Kg 3P
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		240Kg max
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		54x29xh45 cm
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,070 mq



Tritacarne Grattugia
Combined Meat mincer and Grater
Gekoppelte fleischwolf und käseibe
Picadora de carne y rallador acoplados

Mod TG12



Unger System

 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
Rullo in acciaio inox - griglia protezione anti intasamento - microinterruttore leva pressore grattugia
Gruppo macinazione in acciaio inox estraibile
Collo ingresso carne $\varnothing$ 52 mm
Riduttore con ingranaggi in acciaio a bagno d'olio
Dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori $\varnothing$ 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Opzionali: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) / inversione di marcia.

 Polished aluminium body with stainless steel hopper
stainless steel roller -special protection grid - grater presser lever switch
Fully removable stainless steel grinding unit $\varnothing$ 52mm meat inlet
oiled gear motor
enterprice system with stainless steel plate ($\varnothing$ 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied
Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

 Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl
Rolle aus Edelstahl - speziell unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar
Fleischeinführöffnung $\varnothing$ 52 mm
Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) / Drehrichtungsumkehr.

 Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable
rodillo de acero inoxidable - especial rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador
grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble
boca para introducir la carne $\varnothing$ 52 mm
reductor con engranajes en baño de aceite
en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros $\varnothing$ 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Potenza Power	Leistung Potencia	1Hp 750W	
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentaciòn	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz	
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	61X31Xh45 cm	
Peso netto Net Weight	Nettogewicht Peso neto	25,5 Kg 1P 23Kg 3P	
Peso lordo Gross Weight	Bruttogewicht Peso bruto	27Kg 1P 24,5Kg 3P	
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		Carne Meat Fleisch Carne 140Kg max	Pane Bread Brot Pan 70Kg max
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		66x30xh47 cm	
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,093 mq	



Tritacarne Grattugia
Combined Meat mincer and Grater
Gekoppelte fleischwolf und käseibe
Picadora de carne y rallador acoplados

Mod TG22



Unger System

 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
Rullo in acciaio inox - griglia protezione anti intasamento - microinterruttore leva pressore grattugia
Gruppo macinazione in acciaio inox estraibile
Collo ingresso carne $\varnothing$ 52 mm
Riduttore con ingranaggi in acciaio a bagno d'olio
Dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori $\varnothing$ 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Opzionali: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) / inversione di marcia.

 Polished aluminium body with stainless steel hopper
stainless steel roller -special protection grid - grater presser lever switch
Fully removable stainless steel grinding unit $\varnothing$ 52mm meat inlet
oiled gear motor
enterprice system with stainless steel plate ($\varnothing$ 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied
Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

 Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl
Rolle aus Edelstahl - speziell unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar
Fleischeinführöffnung $\varnothing$ 52 mm
Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) / Drehrichtungsumkehr.

 Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable
rodillo de acero inoxidable - especial rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador
grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble
boca para introducir la carne $\varnothing$ 52 mm
reductor con engranajes en baño de aceite
en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros $\varnothing$ 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Potenza Power	Leistung Potencia	1,5Hp 1100W	
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentaciòn	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz	
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	62X31Xh44 cm	
Peso netto Net Weight	Nettogewicht Peso neto	26Kg 1P 25 Kg 3P	
Peso lordo Gross Weight	Bruttogewicht Peso bruto	27,5Kg 1P 26,5Kg 3P	
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		Carne Meat Fleisch Carne 240Kg max	Pane Bread Brot Pan 70Kg max
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		66x30xh47 cm	
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,093 mq	



Grattugia professionale
Grater professional
Käsereibe profi
Rallador profesional

GF GF/S



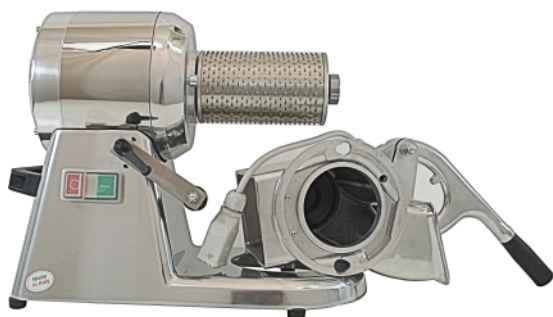
GF

 Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia protezione anti intasamento - microinterruttore su leva pressore grattugia

Versione /S con gruppo bocca smontabile per pulizia interna.

 Polished aluminium structure and inlet - stainless steel roller -special protection grid - microswitch on grater presser lever

Version / S with removable mouth unit for internal cleaning.



link video <https://youtube.be/YjuNHyQBibo>

GF/S

 Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - spezial unterer Schutzrost - Mikroschalter am Reibendruckerhebel

Version / S mit abnehmbarer Mundeinheit zur Innenreinigung.

 Estructura y boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - especial rejilla inferior de protección - microinterruptor en la palanca del prensatelas del rallador

Versión / S con unidad de boca extraíble para limpieza interna.

Potenza Power	Leistung Potencia	1Hp 750W
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentación	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	34X31Xh37 cm
Peso netto Net Weight	Nettogewicht Peso neto	19Kg 1P 16,5Kg 3P
Peso lordo Gross Weight		20,7Kg 1P 18,2Kg 3P
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		70Kg max
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		46x30xh45 cm
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,062 mq



Macinacaffè
Coffee Grinder
Schleifmaschinen
Molinillos de café

MC



link video <https://youtu.be/pGR4HyTFivY>

 Ideale per negozi di generi alimentari e bar. Il macinacaffè o macinape è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruito in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Macine da 70 mm in acciaio temprato per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni più fini.

 Ideal for grocery shops and bars. Coffee grinder simple corresponds to the international accident prevention rules. The head of the motor is covered by a stainless steel strip. Built in special anticorrosive aluminium alloy. Grinder diameter 70 mm in tempered steel ensures rapid grinding even for the finest measure.

 Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - speziell unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - FR-Version mit Motorbremse. Versione /S con gruppo bocca smontabile per pulizia interna.

Potenza Power	Leistung Potencia	1Hp 750W
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentación	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	34X31Xh62 cm
Peso netto Net Weight	Nettogewicht Peso neto	17,5Kg 1P 15Kg 3P
Peso lordo Gross Weight	Bruttogewicht Peso bruto	20Kg 1P 17,5Kg 3P
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		12 Kg
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		54x29xh40 cm 43x30xh32 cm
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,104 mq

 Ideal para negocios de género alimentario y bar. El molinillo de café o molinillo de pimienta responde perfectamente las normas de seguridad internacionales. Cabezal motor recubierto por una chapa de lámina inox. Construido con especial liga de aluminio antioxidante. Molido de 70mm en acero cortado para asegurar una rápida molición también en las gradaciones más finas.



Tritacarne
Meat Mincer
Fleischwolf
Picadora de carne

Mod TC8



 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
Gruppo macinazione in alluminio estraibile
Collo ingresso carne $\varnothing$ 52 mm
Riduttore con ingranaggi in acciaio bronzo speciale a bagno d'olio
Dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori $\varnothing$ 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
ventilazione forzata

 Polished aluminium body with stainless steel hopper
Fully removable aluminium grinding unit
 $\varnothing$ 52mm meat inlet
oiled gear motor steel /special bronze
enterprice system with stainless steel plate ($\varnothing$ 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied
forced ventilation

 Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl
Schneidegruppe aus Aluminium komplett herausnehmbar
Fleischeinführöffnung $\varnothing$ 52 mm
Getriebemotor mit Ölbad aus Stahl / Spezielle Bronze
mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Zwangsbelüftungs

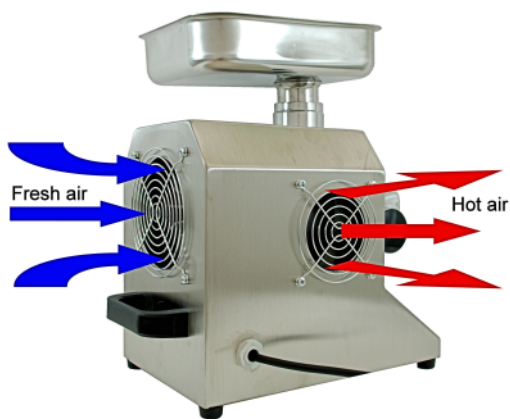
 Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable
grupo para picar de aluminio completamente extraíble
boca para introducir la carne $\varnothing$ 52 mm
reductor con engranajes de acero y bronce especial en baño de aceite
en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros $\varnothing$ 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
ventilación forzada

Potenza	Power	0,45Hp 350W
Alimentazione	Stromversorgung	230V /1/ 50Hz
Power supply	Alimentación	230-400V /3/ 50Hz
Dimensioni	Abmessungen	27X25Xh21 cm
Dimensions	Dimensiones	
Peso netto	Nettogewicht	9Kg 1P 8,9Kg 3P
Net Weight	Peso neto	
Peso lordo	Bruttogewicht	10Kg 1P 9,9Kg 3P
Gross Weight	Peso bruto	
Produzione oraria		70Kg max
Hour production		
Stundenleistung		
Producción horaria		
Dimensioni imballo		33x27xh33 cm
Packaged dimensions		
Verpackungsabmessungen		
Dimensiones del embalaje		
Volume imballo		0,029 mq
Packaged volume		
Verpackungsvolumen		
Volumen dek embalaje		



Tritacarne
Meat Mincer
Fleischwolf
Picadora de carne

Mod TC8 TOP



Struttura ricoperta di acciaio inox con tramoggia in acciaio inox
Gruppo macinazione in alluminio estraibile
Collo ingresso carne $\varnothing$ 52 mm
Riduttore con ingranaggi in acciaio bronzo speciale a bagno d'olio
Dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori $\varnothing$ 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Ventilazione forzata

Body covered in stainless steel with stainless steel hopper
Fully removable aluminium grinding unit
 $\varnothing$ 52mm meat inlet
oiled gear motor steel /special bronze
enterprice system with stainless steel plate ($\varnothing$ 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied
forced ventilation

Gehäuse aus Edelstahl mit Trichter aus Edelstahl
Schneidegruppe aus Aluminium komplett herausnehmbar
Fleischeinführöffnung $\varnothing$ 52 mm
Getriebemotor mit Ölbad aus Stahl / Spezielle Bronze
mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Zwangsbelüftung

Carcasa de acero inoxidable con tolva de acero inoxidable
grupo para picar de aluminio completamente extraíble
boca para introducir la carne $\varnothing$ 52 mm
reductor con engranajes de acero y bronce especial en baño de aceite
en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros $\varnothing$ 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Ventilación forzada

Potenza	Power	0,45Hp 350W
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentación	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	35X28Xh35 cm
Peso netto	Net Weight	10,3Kg 1P 10,4Kg 3P
Peso lordo Gross Weight	Bruttogewicht Peso bruto	11,5Kg 1P 11,6Kg 3P
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		70Kg max
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		43x30xh32 cm
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,041 mq



Tritacarne Grattugia
Combined Meat mincer and Grater
Gekoppelte fleischwolf und käseibe
Picadora de carne y rallador acoplados

Mod TG8



ruolo dentato estraibile
Removable toothed roller
Ziehung Zahn Zylinder
rodillo dentado extraíble

Potenza Power	Leistung Potencia	0,45Hp 350W	
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentación	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz	
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	39X26Xh31 cm	
Peso netto	Net Weight	11 Kg 1P 10,9Kg 3P	
Peso lordo Gross Weight	Bruttogewicht Peso bruto	12Kg 1P 11,9Kg 3P	
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		Carne Meat Fleisch Carne 70Kg max	Pane Bread Brot Pan 35Kg max
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		43x30xh32 cm	
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,041 mq	

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
Rullo in acciaio inox - griglia protezione anti intasamento - microinterruttore leva pressore grattugia
Gruppo macinazione in alluminio estraibile
Collo ingresso carne ø 52 mm
Riduttore con ingranaggi in acciaio / bronzo speciale a bagno d'olio
Dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Opzione: rullo dentato estraibile

Polished aluminium body with stainless steel hopper
stainless steel roller -special protection grid - grater presser lever switch
Fully removable aluminium grinding unit ø52mm meat inlet
oiled gear motor steel /special bronze
enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied
Option: Removable toothed roller

Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl
Rolle aus Edelstahl - spezial unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - Schneidegruppe aus Aluminium komplett herausnehmbar
Fleischeinführöffnung ø 52 mm
Getriebemotor mit Ölbad aus Stahl / Spezielle Bronze - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) / Drehrichtungsumkehr.
Option: Ziehung Zahn Zylinder

Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable
rodillo de acero inoxidable - especial rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador
grupo para picar de aluminio completamente extraíble
boca para introducir la carne ø 52 mm
reductor con engranajes de aceroyY bronce especial en baño de aceite
en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Opción: rodillo dentado extraíble



Grattugia
Grater
Käsereibe
Rallador

Family

Red



Basic



 Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia protezione anti intasamento - microinterruttore leva pressore grattugia

Può essere utilizzata sia in casa come anche in piccoli negozi

Un vero e piccolo capolavoro della meccanica e del design

Versione - Special: Gruppo bocca grattugia smontabile per accurata pulizia

Opzione: rullo dentato estraibile

Lux



 Polished aluminium structure and inlet - stainless steel roller -special protection grid - grater presser lever switch

Ideal for small catering activities and home use.

A true and small masterpiece of mechanics and design

Version - Special: Removable grater mouthpiece group for accurate cleaning

Option: Removable toothed roller



link video

<https://youtu.be/FrJsNI2DwZw>

Option

rullo dentato estraibile

Removable toothed roller

Zahn Zylinder: abnehmbar

rodillo dentado extraíble

 Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl -

spezial unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters -

Ideal für den häuslichen Gebrauch und kleine Catering

Ein wahres und kleines Meisterwerk von Mechanik und Design

Version - Special: Abnehmbare Rost Mundstück Gruppe für genaue Reinigung

Option: Ziehung Zahn Zylinder

 Estructura y boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - especial rejilla inferior de protección - microinterrupor palanca prensador rallador - versión

Ideal para uso doméstico y pequeño catering Una verdadera y pequeña obra maestra de mecánica y diseño

Versión - Special: Grupo de boquilla de rallador extraíble para una limpieza precisa versión

Opción: rodillo dentado extraíble

Potenza Power	Leistung Potencia	0,45Hp 350W
Alimentazione Power supply	Stromversorgung Alimentación	230V /1/ 50Hz 230-400V /3/ 50Hz
Dimensioni Dimensions	Abmessungen Dimensiones	30X22Xh27 cm
Peso netto Net Weight	Nettogewicht Peso neto	8,1Kg 1P 8Kg 3P
Peso lordo Gross Weight	Bruttogewicht Peso bruto	9Kg 1P 8,9Kg 3P
Produzione oraria Hour production Stundenleistung Producción horaria		35Kg max
Dimensioni imballo Packaged dimensions Verpackungsabmessungen Dimensiones del embalaje		335x27xh33 cm
Volume imballo Packaged volume Verpackungsvolumen Volumen dek embalaje		0,029 mq



C.M.D. di Carlini Giuseppe & C snc
via Ponte 62
47826 Verucchio RN Italy
www.cmditalia.com
info@cmditalia.com



Prodotti di qualità dal 1960
Quality products since 1960
Qualitätsprodukte seit 1960
Productos de calidad desde 1960

C.M.D. di Carlini Giuseppe & C snc
via Ponte 62
47826 Verucchio RN Italy
PI & CF 01637930403
Registro Imprese di Rimini REA RN-206727

