



 **MAQUINARIA
AUXILIAR**

MAQUINARIA AUXILIAR



CORTADORA DE FIAMBRES



LIMPIADORAS MEJILLONES Y PELADORAS DE PATATAS



RALLADORES Y PICADORES DE CARNE



RALLADORES DE QUESO



CUTTER DE VERDURAS



CORTADORA DE FIAMBRE

- Cortadoras a gravedad.
- Cortadora de embutidos eléctrica en aluminio fundido en matriz única y anodizado.
- Diseño funcional combinado con el uso de los mejores materiales disponibles en la actualidad.
- Carro inclinado.
- Todas las paredes en contacto con la comida (carro, vela, cubre lama...) son de aluminio anodizado, un material que asegura una higiene alimentaria total.
- Cuchilla Rasspe.



CORT 250



Posibilidad de ajuste plato cuchilla



Afilador



	CORT 250	CORT 300
	410 640 400	500 700 510
Dimensiones ext. (LxPxH)	640 x 400 x 410 mm	700 x 510 x 500 mm
Diámetro hoja	250 mm	300 mm
Tamaño plato	200 x 205 mm	265 x 265 mm
Afilador	Fijo	Fijo
Motor	0,21 CV - 230 V - 154W	0,25 CV - 230 V - 187W
Regulador de corte	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Corte efectivo	245 x 170 mm	260x230 / 285x230 mm
P.V.P.	675 €	1.250 €

LIMPIADOR DE MEJILLONES

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Motor asíncrono ventilado de producción nacional.
- Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas.
- Electroválvula electrónica para entrada de agua.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa de plástico transparente irrompible.
- Cajón del filtro de escape de serie (excepto modelo LPM5).
- Controles digitales visibles y prácticos.
- Aparatos eléctricos externos protegidos por una caja de plástico aislada.
- Temporizador digital multifunción.
- Pulsador manual para descarga del producto.
- Colector de descarga de suelo o pared.
- Transmisión por correa.
- Patentado exclusivo placa procesadora de mejillones.



Paredes abrasivas de fácil reemplazo



Interior amplio



LPM 5 KG



LPM 10 KG

	LPM 5 KG	LPM 10 KG	LPM 18 KG
	520 530 520	850 530 660	950 530 660
Dimensiones ext. (LxPxH)	530 x 520 x 520 mm	530 x 660 x 850 mm	530 x 660 x 950 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	0,35 Kw - 0,50 Hp	0,35 Kw - 0,50 Hp	0,65 Kw - 0,90 Hp
Carga máx./ Produc.hora	5 kg / 75 Kg	10 kg / 150 Kg	18 kg / 250 Kg
Descarga inferior	-	40 Ø mm	40 Ø mm
Descarga lateral	50 Ø mm	50 Ø mm	50 Ø mm
Tiempo ciclo limpieza	90-120 seg.	120-150 seg.	150-180 seg.
Revoluciones pelador	45 rpm	180 rpm	180 rpm
P.V.P.	2.850 €	3.350 €	3.525 €

PELADOR DE PATATAS

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Motor asíncrono ventilado de producción nacional.
- Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas.
- Electroválvula electrónica para entrada de agua.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa de plástico transparente irrompible.
- Cajón del filtro de escape de serie (excepto modelo PLP5).
- Controles digitales visibles y prácticos.
- Aparatos eléctricos externos protegidos por una caja de plástico aislada.
- Temporizador digital multifunción.
- Pulsador manual para descarga del producto.
- Colector de descarga de suelo o pared.
- Transmisión por correa.



Tapa de plástico, máxima visibilidad.



Producto pelado.

CE FABRICACIÓN 100% EUROPEA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



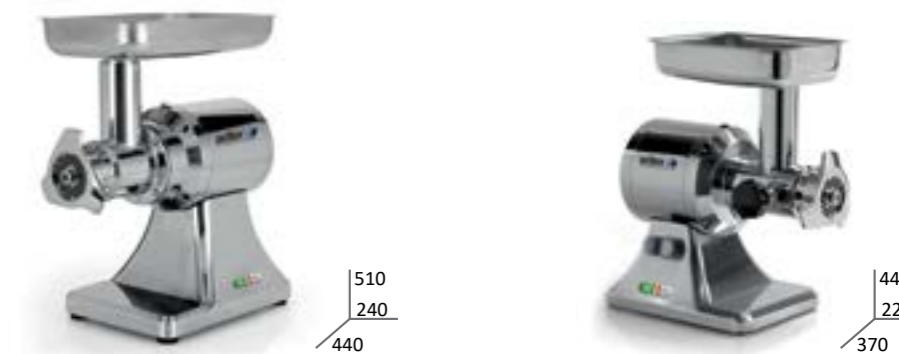
PLP 5 KG

PLP 10 KG

	PLP 5 KG	PLP 10 KG	PLP 18 KG
Dimensiones ext. (LxPxH)	530 x 520 x 520 mm	530 x 660 x 850 mm	530 x 660 x 950 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	0,37 Kw - 0,50 Hp	0,55 Kw - 0,75 Hp	0,90 Kw - 1,20 Hp
Carga máx./ Produc.hora	5 kg / 150 Kg	10 kg / 300 Kg	18 kg / 500 Kg
Descarga inferior	-	40 Ø mm	40 Ø mm
Descarga lateral	50 Ø mm	50 Ø mm	50 Ø mm
Tiempo ciclo limpieza	60-90 seg.	90-120 seg.	120-150 seg.
Revoluciones pelador	270 rpm	320 rpm	320 rpm
P.V.P.	2.465 €	3.285 €	3.475 €

PICADORAS DE CARNE

- Maquinaria para uso profesional.
- Construido en aleación de aluminio fundido a presión y pulido.
- Elegante banda de acero inoxidable en la carcasa del motor.
- Engranajes helicoidales en acero templado en baño de aceite.
- Motor asíncrono ventilado con protección térmica.
- Grupo picador de carne: Hierro fundido.
- Matrices autoafilantes en acero inoxidable de serie.
- Mortero y plato colector en acero inoxidable.
- Mortero en ABS.
- Controles de 24 voltios.
- Set para embutir (bajo pedido).
- Marcha atrás (bajo pedido).



TS - 22

TS - 12

	TS-22	TS -12
Dimensiones ext. (LxPxH)	240 x 440 x 510 mm	220 x 370 x 440 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	1,10 Kw - 1,5 Hp	0,75 Kw - 1 Hp
Producción-hora	300 Kg	150 kg / 200 Kg
Boca inserción de carne	52 Ø mm	52 Ø mm
Puerto de salida	82 Ø mm	70 Ø mm
Placa suministrada	6 Ø mm	6 Ø mm
Revoluciones del sinfín	140 rpm	200 rpm
P.V.P.	1.345 €	1.105 €

CE FABRICACIÓN 100% EUROPEA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

RALLADORES Y PICADORES DE CARNE

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura en chapa de acero inoxidable AISI 304.
- Sistema reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite.
- Motor asíncrono de producción nacional.
- Protección térmica.
- Grupo picador de carne: hierro fundido.
- Matrices autoafilantes en acero inoxidable de serie.
- Tolva y plato recogedor de producto en acero inoxidable.
- Rodillo de acero con tratamiento de niquelado electrolítico.
- Rodillo de acero inoxidable AISI 304 disponible.
- Quesero de acero inoxidable.
- Rejilla protectora en la boca de descarga del rallador de acero inoxidable.
- Microinterruptor de protección al rallador.
- Mano de ABS.
- Controles de 24 voltios.
- Disponible con marcha atrás (bajo pedido).



TGI-12

440
220
590

CE FABRICACIÓN 100% EUROPEA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

	TGI -12
Dimensiones ext. (LxPxH)	220 x 590 x 440 mm
Tensión	230V / 50 Hz
Potencia	0,75 Kw - 1 Hp
Produc. hora rallador/picadora	50/200 Kg
Boca rallador	140 x 80 mm
Salida picadora	70 Ø mm
Placa suministrada	6 Ø mm
Revoluciones rallador/picadora	1.400/200 rpm
P.V.P.	1.780 €

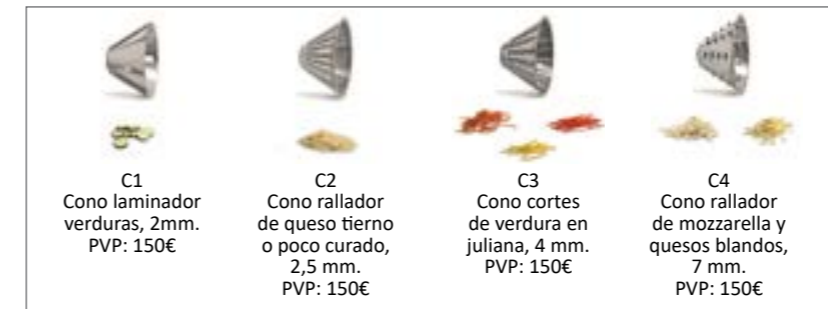
440
220
590

RALLADORES DE QUESO

AD-102

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura robusta en chapa de acero inoxidable 304.
- Reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite.
- Motor asíncrono robusto de producción nacional.
- Protección térmica.
- Puerta de escape en ABS con microinterruptor de protección.
- Cono cortante de mozzarella de acero inoxidable.
- Varios tamaños de conos disponibles.
- Tolva y plato recolector en acero inoxidable.
- Mortero en ABS.
- Controles de 24 voltios.

COMPLEMENTOS AD-102



C1
Cono laminador
verduras, 2mm.
PVP: 150€

C2
Cono rallador
de queso tierno
o poco curado,
2,5 mm.
PVP: 150€

C3
Cono cortes
de verdura en
juliana, 4 mm.
PVP: 150€

C4
Cono rallador
de mozzarella y
quesos blandos,
7 mm.
PVP: 150€

AD-107

- Maquinaria para uso profesional.
- Estructura de aluminio fundido a presión pulido.
- Banda de acero inoxidable pulido en la carcasa del motor.
- Motor asíncrono ventilado de gran potencia y durabilidad
- Protección térmica para el motor.
- Freno del motor.
- Microinterruptor mecánico en la apertura de la carga del rallador.
- Rodillo rallador de acero con tratamiento certificado.
- Rejilla de protección de escape de acero.
- Rejilla para evitar el contacto con las partes móviles.

INCLUIDO AD-107



RODILLO
Con puntas afiladas.
Adecuado para pan o
parmesano maduro.



AD-102

510
220
420



AD-107

440
220
370

	AD-102	AD-107
Dimensiones ext. (LxPxH)	220 x 420 x 440 mm	220 x 380 x 380 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	0,75 Kw - 1 Hp	0,75 Kw - 1 Hp
Producción-hora	50 Kg	70 Kg
Revoluciones motor	1400 rpm	1400 rpm
Boca rallador	-	140 x 80 mm
Rodillo rallador perforado	-	140 x 70 mm
P.V.P.	1.405 €	1.125 €

440
220
420

380
380
220

CUTTER DE VERDURAS Y PATATAS

- Maquinaria para uso profesional
- Amplia gama de discos desde los más sencillos hasta los más creativos. (mod. CVP-4006D)
- Cambio de disco rápido y sencillo.
- Casco de acero inoxidable 304.
- Tapa y bandeja de corte de acero inoxidable fácilmente extraíbles para una limpieza más sencilla y profunda.
- Boca de drenaje inclinada para una mayor productividad.
- Mango ergonómico con función start/stop y bloqueo en posición de carga.
- Todas las piezas en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable o plástico apto para uso alimentario.
- Teclado digital con indicaciones luminosas LED.
- Control de pulsos para mayor productividad corte de precisión.
- Motor potente y ventilado apto para uso intensivo.
- Transmisión por correa.
- Microinterruptor de protección.
- Cierre de base.
- Mortero de ABS.
- Fácil de desmontar y limpiar.



CVP-400-SD

ACCESORIOS CVP-400-6D



CE FABRICACIÓN 100% EUROPEA



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



Optimización de limpieza de componentes, gracias a las piezas desmontables de fácil extracción.

	CVP-400-SD	CVP-400-6D
Dimensiones ext. (LxPxH)	280 x 490 x 530 mm	280 x 490 x 530 mm
Tensión	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Potencia	0,58 Kw - 0,8 Hp	0,58 Kw - 0,8 Hp
Produc. hora rallador/picadora	250-450 Kg	250-450 Kg
Discos	No	E2 - E10 - D10x10 - B10 - Z3 - Z7
P.V.P.	2.035 €	2.750 €

ACCESORIOS

DISCOS DE CORTE

	Serie X Discos de corte ajustable de 1 a 8 mm. Modelo: X	PVP 350 €/u
	Serie E Discos para cortar rodajas delicadas. Modelos: E1 - E2 - E3 - E4 - E5 - E6 - E8 - E10 - E14	PVP 150 €/u
	Serie D Discos de corte en cubitos. Requiere de disco E. Modelos: D 8x8 mm - D 10x10 mm - D 12x12 mm - D 16x16 mm - D 20x20 mm	PVP 215 €/u
	Serie B Discos de corte en tiras rectas. Requiere de disco E. Modelos: B6 - B8 - B10	PVP 195 €/u

	Serie S Discos para cortar rodajas delicadas. Modelos: S1 - S2	PVP 150 €/u
	Serie H Discos para cortar tiras curvas Modelo: H4 - H6 - H8 - H10	PVP 195 €/u
	Serie Z Discos para rallar. Modelos: Z2 - Z3 - Z4 - Z7	PVP 115 €/u
	Serie V Discos de rejilla adecuados para queso y pan. Modelo: V	PVP 115 €/u