



Preparazione Dinamica



**NUOVO  
DESIGN**



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
 Mescolatrice planetaria 5 lt. Completa di frusta, spatola, uncino e presa accessori di tipo K. Rivestimento colorato. Dimensioni LxPxH: 284x382x434 mm.

**NUOVI  
COLORI**





**MIXER A IMMERSIONE**  
Tubo inox con lame.  
Frusta da immersione.  
Varie Potenze.

**NUOVO DESIGN**



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
Mescolatrice planetaria 5 lt.  
Completa di frusta, spatola e uncino.  
Dimensioni LxPxH: 279x416x487 mm.



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
Mescolatrice planetaria 60 lt, inox.  
Completa di frusta, spatola e uncino.  
Dimensioni LxPxH: 685x1087x1445 mm.



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
Mescolatrice planetaria 10 lt.  
Completa di frusta, spatola, e uncino.  
Dimensioni LxPxH: 454x606x700 mm.



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
Mescolatrice planetaria 20 lt, inox.  
Completa di frusta, spatola e uncino.  
Dimensioni LxPxH: 575x675x1200 mm.



**IMPASTATRICI PLANETARIE**  
Mescolatrice planetaria 40 lt, inox.  
Completa di frusta, spatola e uncino.  
Dimensioni LxPxH: 655x810x1380 mm.

**COMBINATO CUTTER TAGLIA VERDURE**  
 Combinato cutter taglia verdure, velocità variabile da 300 a 3300 giri/minuto. Dotato di vasca in acciaio da 5,5 lt e tramoggia manuale. Dimensioni LxPxH: 252x485x505 mm.



**CUTTER MIXER**  
 Cutter mixer con vasca in acciaio da 4,5 lt, 1 velocità 1500 giri/minuto. Dotato di gruppo coltelli a lama liscia. Dimensioni LxPxH: 256x415x470 mm.



**TAGLIA VERDURE**  
 Taglia verdure con tramoggia automatica e carrello. Dimensioni LxPxH: 750x380x460 mm.



**TAGLIA VERDURE**  
 Taglia verdure con espulsore e 4 dischi. Dimensioni LxPxH: 216x347x412 mm.

**TAGLIA VERDURE**  
 Taglia verdure, 1 velocità 360 giri/minuto, 500 W. Tramoggia a leva in acciaio inox. Dimensioni LxPxH: 252x500x502 mm.



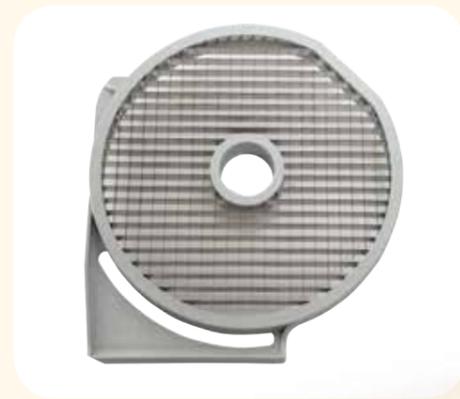
**DISCO JULIENNE**  
 Misura del taglio  
 2 mm. 7 mm.  
 3 mm. 9 mm.  
 4 mm.



**DISCO PER FIAMMIFERI E BASTONCINI**  
 Misura del taglio  
 2x2 mm.  
 3x3 mm.  
 6x6 mm.



**DISCO FETTE COLTELLI CURVI**  
 Misura del taglio  
 1 mm. 5 mm.  
 2 mm. 10 mm.  
 3 mm.



**GRIGLIA PER CUBETTI**  
 Misura del taglio  
 5 X 5 mm. 12 X 12 mm.  
 8 X 8 mm. 20 X 20 mm.  
 10 X 10 mm.



**DISCO FETTE COLTELLI DRITTI**  
 Misura del taglio  
 1 mm. 8 mm.  
 2 mm. 10 mm.  
 6 mm. 14 mm.



**GRIGLIA LISTELLI**  
 Misura del taglio  
 6 X 6 mm.  
 8 X 8 mm.  
 10 X 10 mm.



## LAVA VERDURE

Lava verdura con vasca da 200 litri carico per ciclo 8 Kg (vegetali leggeri) 30 Kg (vegetali pesanti)  
Dimensioni LxPxH: 1200x700x850 mm.



## LAVA VERDURE A RIBALTAMENTO AUTOMATICO

Lava verdure a cesto ribaltabile automaticamente. Disponibile di tutte le dimensioni e di tutte le capacità.  
Dimensioni LxPxH: 1500 x 900 x 850 mm.



## LAVA CENTRIFUGA VERDURE

Lavacentrifuga per verdure, carico 2/6 kg.  
Durata del ciclo programmabile  
Dimensioni LxPxH: 700x700x1000 mm.



## SOTTOVUOTO

Confezionatrice sottovuoto su ruote 25 m<sup>3</sup>/h, barra saldante da 450 mm.  
Dimensioni LxPxH: 550x600x1000 mm.



## SOTTOVUOTO

Confezionatrice sottovuoto da banco 20 m<sup>3</sup>/h, barra saldante da 450 mm.  
Dimensioni LxPxH: 550x600x476 mm.



## PELATATE

Pelatrice in acciaio inox da banco da 5 kg. Con disco abrasivo.  
Dimensioni LxPxH: 314x485x450 mm.



## PELATATE

Pelatrice da 25 kg con disco abrasivo e filtro. Ideale per cucine da 100/500 pasti.  
Dimensioni LxPxH: 565x880x1425 mm.



## PELATATE

Pelatrice da 15 kg con disco abrasivo monofase.  
Dimensioni LxPxH: 440x690x750 mm.



## CENTRIFUGHE VERDURE

Centrifuga da 6/7 kg completa di cesto da 40 lt in resina alimentare. Ciclo di centrifugazione automatico.  
Dimensioni LxPxH: 460x540x800 mm.

**NUOVO  
PRODOTTO**



## SOTTOVUOTO

Confezionatrice sottovuoto manuale con dispositivo di aspirazione esterno, per sacchetti e contenitori idonei.  
Dimensioni LxPxH: 450x300x170 mm.

**NUOVA  
GAMMA**



**MOTORIDUTTORI**  
Motoriduttore da banco, attacco 10 - 22  
Accessori: inteneritore carne, tritacarne, grattugia, passapurea, passa pomodoro universale, stendipasta e tagliapasta.  
Dimensioni LxPxH: 370x260x410 mm.



**ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/T**  
Abbinato tritacarne - Grattugia  
Motoriduttore a bagno d'olio  
Motori trifase o monofase.  
Dimensioni LxPxH: 670x300x460 mm



**AFFETTATRICI**  
in alluminio anodizzato a gravità e verticali.  
Dimensione lama da 250 a 370 mm.



**ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA**  
Alimentazione elettrica.  
Piastra in dotazione:  $\varnothing$  mm. 4,5  
Dimensioni LxPxH: 560x360x575 mm.



**TRITACARNE A INGRANAGGI**  
Alimentazione elettrica.  
Piastra in dotazione:  $\varnothing$  mm. 4,5  
Dimensioni LxPxH: 376x360x485 mm.



**SEGAOSSI A NASTRO**  
Alimentazione elettrica.  
Sviluppo lama: 1550 mm. / 1830 mm.  
Dimensioni LxPxH: 550x570x700 mm.





**AFFETTATRICE BERKEL VERTICALE**  
Affettatrice in alluminio anodizzato  
Dispositivi di sicurezza  
Diametro lama da 280 mm. - 315 mm. - 360 mm.  
Dimensioni LxPxH: 686x565x515 mm.

**AFFETTATRICE BERKEL A GRAVITA'**  
Affettatrice in alluminio anodizzato  
Dispositivi di sicurezza  
Diametro lama da 280 mm. 315 mm. - 360 mm.  
Dimensioni LxPxH: 682x586x496 mm.



**AFFETTATRICE BERKEL VERTICALE**  
Affettatrice in alluminio anodizzato  
Dispositivi di sicurezza  
Diametro lama da 280 mm. - 315 mm. - 360 mm.  
Dimensioni LxPxH: 686 x 565 x 515 mm.





### SFOGLIATRICE PER PASTA A RULLI REGOLABILI

Larghezza rulli 220 mm.  
Disponibile anche con rulli da  
250 mm.- 320 mm.- 400 mm.- 500 mm.  
Dimensioni LxPxH: 400x220x300 mm.



### SFOGLIATRICE PER PASTA A RULLI REGOLABILI

Larghezza rulli 220 mm.  
Disponibile anche con rulli da  
250 mm.- 320 mm.- 400 mm.- 500 mm.  
Dimensioni LxPxH: 400x220x300 mm.



## PNUOVA Combinata

Impastatrice e sfogliatrice è una macchina per pasta multifunzione per produrre in automatico sfoglia tirata fine e con specifici gruppi ad innesto per la produzione di ravioli, tagliatelle, gnocchi in diversi formati e pasta estrusa. Il suo funzionamento è pratico e semplice, inoltre è completamente smontabile per una veloce pulizia e manutenzione.

Dimensioni LxPxH: 380x500x620 mm



### MACCHINA PER PASTA FRESCA

Macchina per pasta fresca  
Capacità vasca: 3kg  
Produzione pasta: 8/10 Kg/h  
Dimensioni LxPxH: 365x500x445 mm.



### MACCHINA PER PASTA FRESCA

Macchina per pasta fresca  
Capacità vasca: 12kg  
Produzione pasta: 25/35 Kg/h  
Dimensioni LxPxH: 550x580x1550 mm.  
Motore trifase o monofase: Hp 1,5



### Gruppo Tagliatelle

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e pappardelle (12 mm). Disponibili, a richiesta, tagli di misura.



### Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 170.



### Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).



### Gruppo Gnocchi

Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.



**SPREMIAGRUMI**  
Alimentazione elettrica.  
Con motoriduttore  
a bassa velocità.  
Vaschetta estraibile  
e cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH:  
210x210x300 mm.

**SPREMIAGRUMI**  
Alimentazione elettrica.  
Motore da 900 giri,  
con vaschetta estraibile e  
cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 200x310x340 mm.

**SPREMIAGRUMI**  
Alimentazione elettrica.  
Motore da 200 giri,  
con vaschetta estraibile e  
cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 210x240x300 mm.



**SPREMIAGRUMI ECO**  
Alimentazione elettrica.  
Motore da 900 giri, corpo in ABS  
con vaschetta estraibile e  
cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 200x310x340 mm.



**SPREMIAGRUMI INDUSTRIALE**  
Alimentazione elettrica.  
Motore ventilato con sonda termica,  
con vaschetta estraibile e  
cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 250x250x350 mm.



**SPREMIAGRUMI  
AUTOMATICO ECONOMICO**  
Alimentazione elettrica.  
Con pressione meccanica o manuale,  
vaschetta estraibile e cromatura esterna.  
Dimensioni LxPxH: 200x310x360 mm.



## GRUPPO MULTIFUNZIONE A QUATTRO SERVIZI

Composto da tritaggiaccio, spremiagrumi, frullatore e accessorio frappè. In acciaio inox satinato. Dimensioni LxPxH: 250x530x540 mm.



## FRULLATORE

Composto da un bicchiere trasparente da un litro e venti. Disponibile satinato o cromato. Dimensioni LxPxH: 140x140x420 mm.



## FRULLATORE A DUE FUNZIONI

Composto da un bicchiere in plexiglass trasparente da un litro e venti con frullino ad immersione per frappè e frullati. Dimensioni LxPxH: 300x160x500 mm.



## FRULLATORE

Composto da un bicchiere in plexiglass trasparente da un litro e venti. Dimensioni LxPxH: 150x150x450 mm.



## FRULLATORE GIGANTE

Con bicchiere da cinque litri e variatore di velocità. Dotato di leva a doppio scatto e chiusura di sicurezza. Dimensioni LxPxH: 260x260x600 mm.

## CENTRIFUGA

Autopulente, con tazza in acciaio inox e leva a doppio scatto con sicurezza. Dimensioni LxPxH: 250x350x530 mm.



**NUOVO PRODOTTO**

## MONTAPANNA

Con refrigerazione e una capacità di 2 litri. Dimensioni 250x350x400 mm.



**NOVITA'**



# PACOJET

Un capolavoro della tecnica,  
una novità mondiale in cucina.

**Uno strumento indispensabile  
per i migliori professionisti  
della ristorazione.**



Pacojet, grazie ad una tecnologia nuova nel suo genere, assolve ad un compito fondamentale nelle cucine di alta qualità: "pacossare" i generi alimentari. Ovvero, tritare, trasformare in purè, mousse e patè generi alimentari diversi, mantecare ed emulsionare sorbetti e gelati da base surgelata.

**Il tutto in un'unica e sola operazione!** Inoltre, data la rapida lavorazione, le porzioni in eccesso potranno essere reinserite nella catena del freddo prima che l'azione dello scongelamento possa danneggiarle.



**PACOJET**  
Alimentazione elettrica  
Temperature di esercizio  
da -18°C a -22°C  
Dimensioni: LxPxH:  
200x360x500 mm.



**Creatività**  
Non fa differenza se si tratta di pesce, carne frutta o verdura.



**Il Contenitore**  
Tagliare gli ingredienti prescelti e riempire l'apposito contenitore.



**L'abbattitore**  
Inserire gli ingredienti scelti nell'abbattitore che arriva subito al cuore degli alimenti.



**Il congelatore**  
Togliere dall'abbattitore e mettere il contenitore piano nel congelatore.



**Pronto da Pacossare**  
Prelevare il contenitore dal congelatore e inserirlo nell'apposito supporto in plastica per fissarlo sotto la lama del Pacojet.



**Pronto da servire**  
Prelevare da una a dieci porzioni pronte da servire: Basta selezionare, tramite l'apposito pulsante, il numero desiderato e premere start. Pacojet vi permette di realizzare solo le porzioni desiderate lasciando inalterato il resto del prodotto a -18°C.