

RHENINGHAUS



GENERAL CATALOGUE



CONTENTS

RHENINGHAUS 2

SLICERS

SLICERS	4
BUYERS MAP - GLOSSARY	6
Model name	
START-L 220/250/300	7
START 300/350	8
START 300 Cheese	9
START 300 SBR /350 SBR	10
START Vario	11
START Auto 300 SBR - START Auto 350 SBR	12
SUPER START 300 - SUPER START 300 SBR	14
SUPER START 350 - SUPER START 350 SBR	15
SUPER START AUTO 300 SBR	16
SUPER START AUTO 350 SBR	17
Clear slice exit	18
PRIMA 250/300	19
PRIMA 250/300 Cheese	20
PRIMA 250/300 Bread	20
PRIMA 250/300 Fish	21
MONDIAL 300 SBR - MONDIAL 350 SBR	22
BETA BN 300 SBR - BETA BN 350 SBR	24
BETA BS 300 SBR - BETA BS 350 SBR	25
OBERWERK 370/AC - 370/ACS	26
OPTIONALS	28



MACHINES FOR MEAT

Model name	
VELOX SBR M/VELOX SBR L	31
FAST 100/130	31
EVE/ALL-12	32
EVE/ALL-22	32
EVE/2000-12	32
EVE/2000-22	32
SATURNO 22	33
LABOR 32	33
SUPER LABOR 32	33



MACHINES FOR CATERING

Model name	
PRIMA Gourmet 3/5	35
PRIMA Poker	35
EVE/ALL-G 12/22	36
EVE/2000-G 12/22	36
EVE	36
PRESTO 4/8/15	37
PRIMA Wrapmaster	37
PRIMA Toast Flat	38
PRIMA Toast Half Ribbed	38
PRIMA Toast Ribbed	39
PRIMA Toast & Roll	39
PRIMA Hot 1/2	40
PRIMA Salamander	40
PRIMA Cook & Roll	40
PRIMA Oven/Oven with Grill	41
PRIMA Fry 1/2	42
PRIMA Fry Hi - Speed	42
PRIMA Top Grill 1/2/3	43
PRIMA Top Grill HR	43
PRIMA Warmer	44
PRIMA Bain Marie	44
PRIMA Chips	45
PRIMA Coffee Warmer	45
PRIMA Hot Plate 1/2	46
PRIMA Soup	47
PRIMA Urn 16/20	47





GB Rheninghaus has been designing and manufacturing professional machines for the food industry since 1950.

Our activities embrace the whole production cycle, including design, casting of aluminum parts, mechanical machining, assembly, packing and forwarding. Our growth and targets follow specific guidelines:

- **enhancing the product value** by continuously improving the performance of our machines and developing creative solutions to anticipate market trends;
- **strengthening our market position** by continuously expanding our portfolio of customers;
- **expanding our organization** in order to minimize lead times, improve customer services and continue attracting and motivating the best collaborators;
- **developing solid industrial cooperation projects** to be able to actively compete in the global market that increasingly requires approaches based on the co-operation between industries and international partnerships. We started doing so about fifteen years ago by unifying two prestigious brands (Oberwerk and Rheninghaus) and will continue to coherently follow this direction.

2005 will again be another year of sales and profit growth for which we have to thank the thousands of end-users who all over the world satisfactorily use our premium quality machines.

D Bereits seit 1950 arbeitet die Firma Rheninghaus auf dem Gebiet des Entwurfs und der Herstellung von professionellen Gastronomie- und Großküchenmaschinen.

Unsere Tätigkeit umfasst den gesamten Produktionszyklus, einschließlich Projektierung, Guss der Aluminiumteile, mechanische Bearbeitung, Zusammenbau, Verpackung und Versand.

Ein genaues Projekt ist die Grundlage unseres Wachstums, und unsere Ziele lauten:

- **das Produkt wachsen lassen:** die Leistungen unserer Maschinen stetig verbessern; kreative Lösungen entwickeln, um die Markttendenzen zu antizipieren;
- **den Markt wachsen lassen:** unseren Kundenbestand konstant erweitern;
- **die Organisation wachsen lassen:** schnelle Lieferungen; den Kundendienst verbessern; weiterhin die besten Mitarbeiter anziehen und motivieren;
- **solide Industriekooperationsprojekte entwickeln:** der globale Markt verlangt die Fähigkeit zur Begründung von Industriekooperationen und internationalen Bündnissen. Wir haben damit vor fünfzehn Jahren mit dem Zusammenschluss zweier renommierter Marken (Oberwerk und Rheninghaus) begonnen und werden diesen Weg konsequent weiter verfolgen.

2005 ist ein weiteres Jahr des Wachstums sowohl bei den Absätzen als auch dem Gewinn. Dafür danken wir den Tausenden von Endkunden in der ganzen Welt, die unsere Qualitätsmaschinen mit Begeisterung nutzen.

I Fin dal 1950 la Rheninghaus si occupa della progettazione e produzione di macchine professionali per l'alimentazione.

La nostra attività abbraccia il ciclo completo della produzione, includendo la progettazione, la fusione dei particolari in alluminio, la lavorazione meccanica, l'assemblaggio, l'imballaggio e la spedizione.

Un preciso progetto guida la nostra crescita ed i nostri obiettivi sono:

- **fare crescere il prodotto:** migliorare costantemente le prestazioni delle nostre macchine; sviluppare soluzioni creative per anticipare le tendenze del mercato;
- **fare crescere il mercato:** espandere costantemente il nostro portafoglio di clienti;
- **fare crescere l'organizzazione:** consegne rapide, migliorare il servizio al cliente, continuare ad attrarre e motivare i migliori collaboratori;
- **sviluppare solidi progetti di cooperazione industriale:** il mercato globale richiede la capacità di stabilire collaborazioni industriali e alleanze internazionali: noi abbiamo iniziato quindici anni fa unendo due marchi prestigiosi (Oberwerk e Rheninghaus) e continueremo coerentemente in questa direzione.

Il 2005 è un altro anno di crescita delle vendite e del profitto e per questo dobbiamo ringraziare le migliaia di utenti finali che in tutto il mondo usano con soddisfazione le nostre macchine di qualità.

F Rheninghaus s'occupe, depuis 1950, de l'étude et de la production de machines professionnelles pour l'alimentation.

Notre activité embrasse le cycle complet de la production, en incluant l'étude, la fusion des pièces en aluminium, la réalisation mécanique, l'assemblage, l'emballage et l'expédition.

Un projet bien précis guide notre croissance et nos objectifs sont :

- **faire croître le produit** : améliorer constamment les prestations de nos machines, développer des solutions créatives pour anticiper les tendances du marché;
- **faire croître le marché** : développer constamment notre portefeuille de clients;
- **faire croître l'organisation**: livraisons rapides, meilleur service au client, continuer à attirer et motiver les meilleurs collaborateurs ;
- **développer des projets solides de coopération industrielle**: le marché global requiert la capacité d'établir des collaborations industrielles et des alliances internationales: nous, nous avons commencé il y a quinze ans en unissant les deux marques prestigieuses (Oberwerk et Rheninghaus) et nous continuons de façon cohérente dans cette direction.

2005 est une autre année de croissance des ventes et du profit et nous devons pour cela remercier les milliers d'utilisateurs finaux qui, dans le monde entier, utilisent avec satisfaction nos machines de grande qualité.

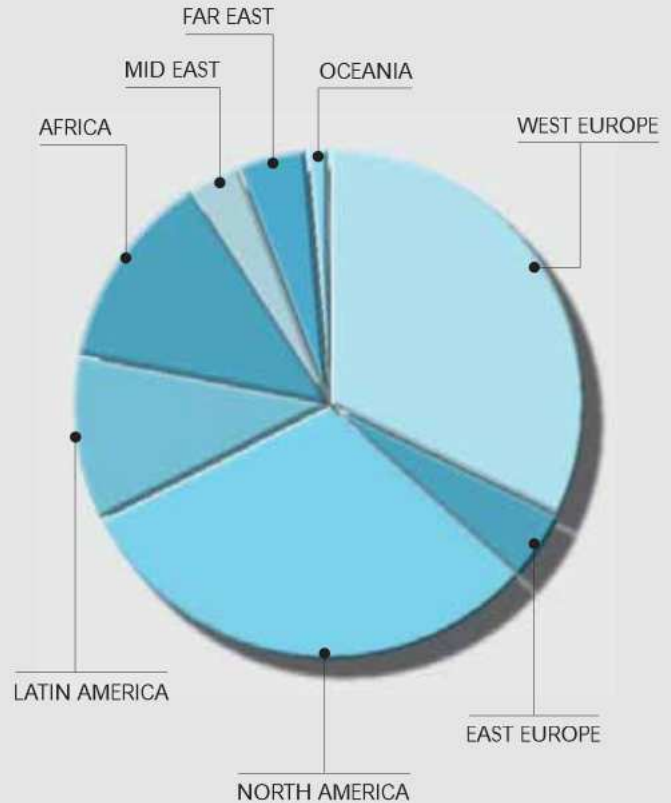
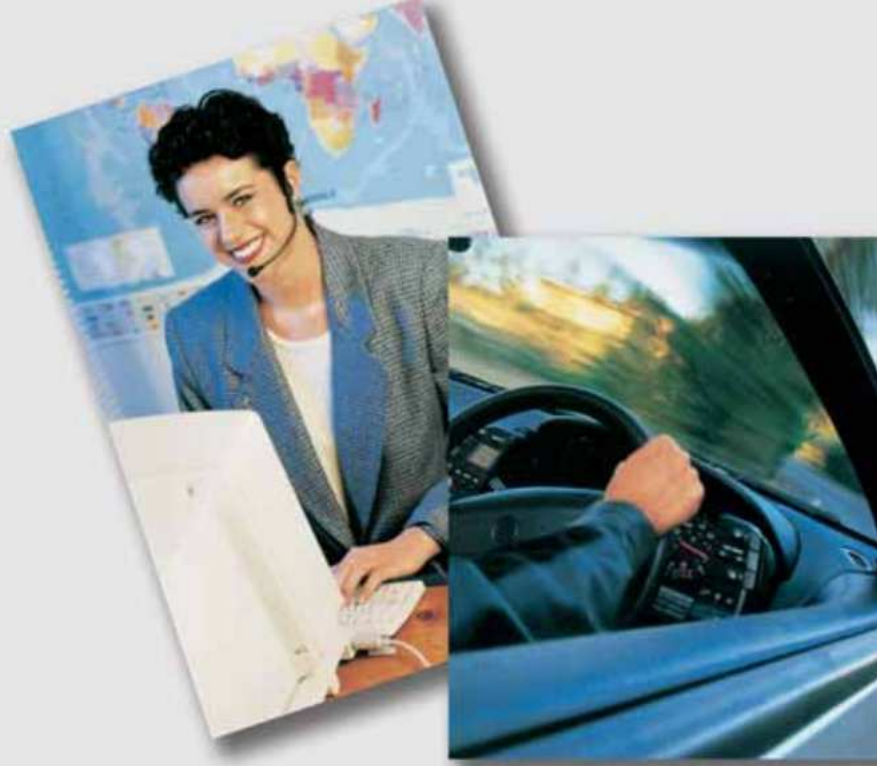
E Rheninghaus projette et fabrique machines professionnelles pour la alimentation desde el año 1950.

Nuestra actividad abarca el ciclo completo de la producción, incluyendo el proyecto, la fundición de las piezas de aluminio, el mecanizado, el ensamblaje, el embalaje y el envío.

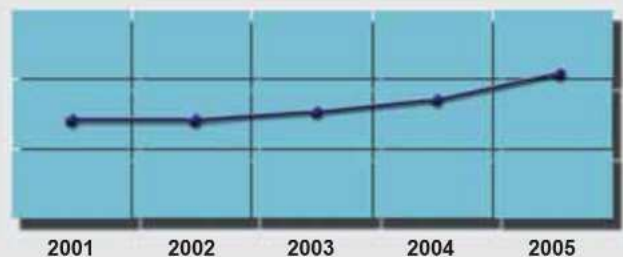
Nuestro crecimiento está guiado por un proyecto bien preciso y los objetivos que perseguimos son:

- **desarrollar el producto**: mejorar constantemente las prestaciones de nuestras máquinas, desarrollar soluciones creativas para poder anticipar las tendencias del mercado;
- **augmentar el mercado**: ampliar constantemente nuestra cartera de clientes;
- **perfeccionar la organización**: entregas rápidas, mejorar el servicio al cliente, seguir atrayendo y motivando a los mejores colaboradores;
- **desarrollar proyectos sólidos de cooperación industrial**: el mercado global requiere la capacidad de establecer colaboraciones industriales y alianzas internacionales: nosotros ya empezamos hace quince años uniendo dos prestigiosas marcas como son Oberwerk y Rheninghaus y desde entonces seguimos trabajando coherentemente en esta dirección.

Nuevamente en el año 2005 se ha registrado un crecimiento de las ventas y de los beneficios, y por ello debemos dar las gracias a los miles de usuarios finales de todo el mundo, que utilizan y están satisfechos de nuestras máquinas de calidad.



Sales trend





SLICERS SCHNEIDEMASCHINEN AFFETTATRICI TRANCHEURS CORTADORAS

GB A strong yet innovative tradition

Original projects based on our vast experience, designed with creativeness and with customers' feedback and requirements in mind.

A solution for every need

Our professional slicers are designed to meet the widest range of cutting needs. Our range includes models suited to the limited spaces of coffee bars, belt or gear versions, different solutions for specific products (bread, cheese, fish and frozen products), precision slicers for premium quality cold-cuts, high resistance to humidity and others. These pages will help you to choose the machine that best suits your needs.

Sturdy and high performing workmates

Powerful motors designed for continuous use; premium quality Italian blades; stainless steel ball bearings for the blade pulley; electric parts resistant to humidity and insects; precision mechanical machining; and a two year warranty.

Uncompromised safety

All our slicing machines have a CE marking in compliance with European Standard EN 1974 and therefore guarantee the utmost safety. Our ergonomic and practical cleaning solutions are specifically designed to simplify cleaning and prevent all possible risks.

Hygiene: an effective pit-stop

Compliance with the international CE and NSF Standards. Ask for our video CD that illustrates the innovative solutions we have developed to simplify cleaning and reduce potential risks. The SBR system is ideal to save money and time. All our machines are supplied with a bottle of FAST CLEANER, a detergent/sanitizer specifically designed for slicing machines.

D Eine große Tradition, die sich erneuert
Originelle Entwürfe, die aus unserer Erfahrung erwachsen und unter

Berücksichtigung der Ratschläge und Anforderungen unserer Kunden mit Kreativität verwirklicht werden.

Wir haben die Lösung

Unsere Reihe professioneller Schneidemaschinen ist heute in der Lage, die unterschiedlichsten Schneidanforderungen zu erfüllen; Modelle, die sich an das geringe Raumangebot in den Bars anpassen, Ausführungen mit Riemen- oder Zahnradantrieb, Lösungen zum Schneiden spezifischer Produkte (Brot, Käse, Fisch, Tiefkühlprodukte), Präzisionsmaschinen für hochwertige Wurstwaren, fortschrittlicher Feuchtigkeitsschutz usw.: Beim Durchblättern dieser Seiten werden Sie ganz sicher die richtige Maschine für Ihre Bedürfnisse finden.

Stets unermüdliche Begleiter

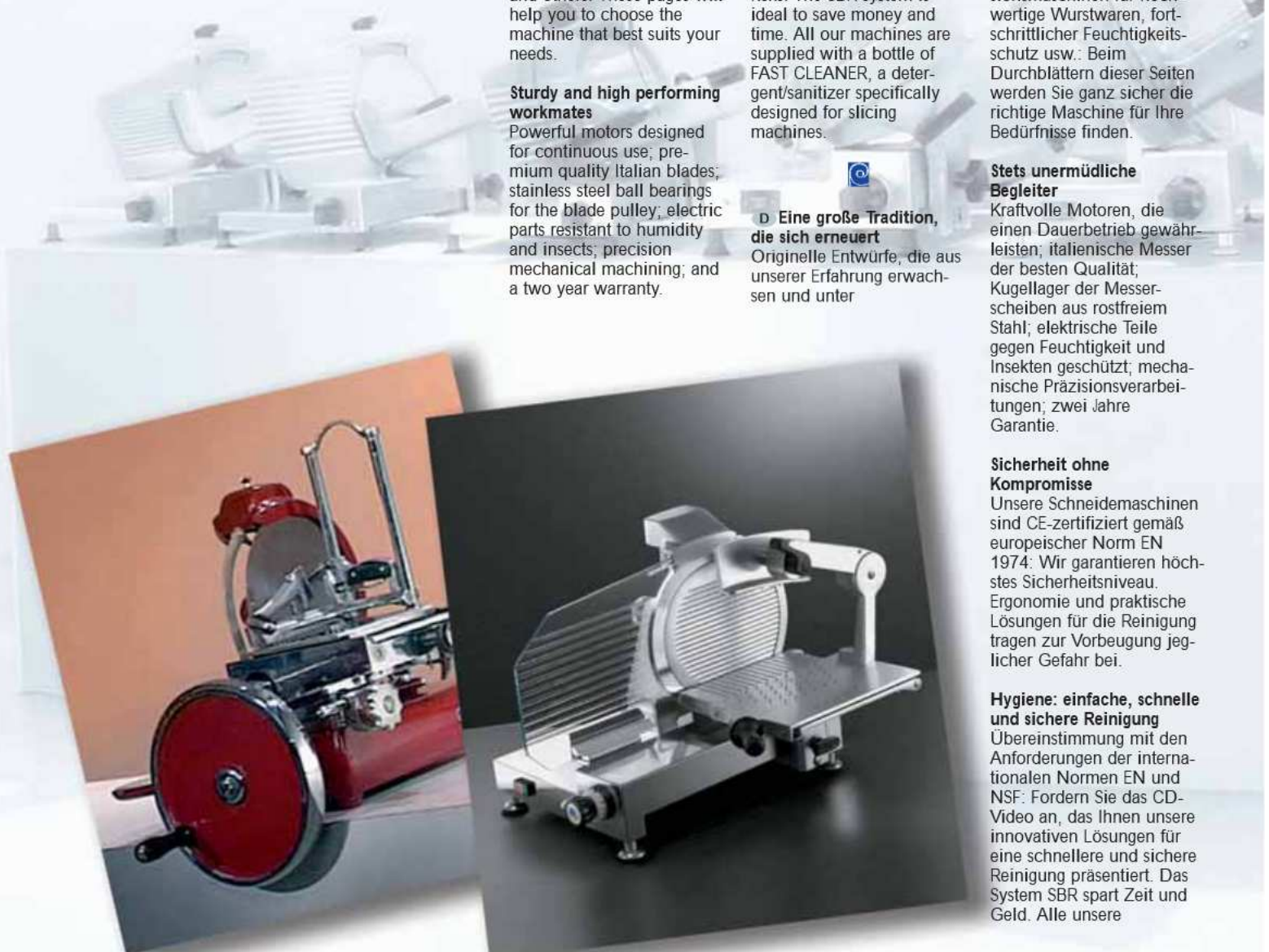
Kraftvolle Motoren, die einen Dauerbetrieb gewährleisten; italienische Messer der besten Qualität; Kugellager der Messerscheiben aus rostfreiem Stahl; elektrische Teile gegen Feuchtigkeit und Insekten geschützt; mechanische Präzisionsverarbeitungen; zwei Jahre Garantie.

Sicherheit ohne Kompromisse

Unsere Schneidemaschinen sind CE-zertifiziert gemäß europäischer Norm EN 1974: Wir garantieren höchstes Sicherheitsniveau. Ergonomie und praktische Lösungen für die Reinigung tragen zur Vorbeugung jeglicher Gefahr bei.

Hygiene: einfache, schnelle und sichere Reinigung

Übereinstimmung mit den Anforderungen der internationalen Normen EN und NSF: Fordern Sie das CD-Video an, das Ihnen unsere innovativen Lösungen für eine schnellere und sichere Reinigung präsentiert. Das System SBR spart Zeit und Geld. Alle unsere





Integrated sharpener



Maschinen werden mit einer Flasche FAST CLEANER geliefert, dem spezifischen Reinigungs/Desinfektionsmittel für Schneidemaschinen.



I Una grande tradizione che si rinnova

Progetti originali, nati dalla nostra esperienza, realizzati con creatività e tenendo in considerazione i consigli e le richieste dei nostri clienti

Noi abbiamo la soluzione

La nostra gamma di affettatrici professionali è oggi in grado di soddisfare le più svariate necessità di taglio; modelli che si adattano agli spazi ridotti del bar, versioni a cinghia o a ingranaggi, realizzazioni per il taglio di prodotti specifici (pane, formaggio, pesce, alimenti congelati), macchine di precisione per salumi di alta qualità, elevati livelli di protezione contro l'umidità, ecc...: sfogliando queste pagine sarete guidati alla scelta della macchina più adeguata alle vostre esigenze.

Compagne infaticabili, sempre

Motori potenti che garantiscono uso continuo; lame italiane di prima qualità; cuscinetti a sfere della puleggia della lama in acciaio inox; parti elettriche protette contro l'umidità e contro gli insetti; lavorazioni meccaniche di precisione; due anni di garanzia.

Sicurezza senza compromessi

Le nostre affettatrici sono marcate CE in conformità alla norma EN 1974: garantiamo il massimo livello di sicurezza. Ergonomia e pratiche soluzioni per la pulizia aiutano a prevenire qualsiasi rischio.

Igiene: pulizia facile, veloce, sicura

Conformità alle norme internazionali CE e NSF: richiedete il CD-video che illustra le nostre soluzioni innovative per rendere più rapida e sicura la pulizia. Il sistema SBR fa risparmiare

tempo e denaro. Ogni nostra macchina è fornita con un flacone di FAST CLEANER, il detergente/sanificante specifico per le affettatrici.



F Une grande tradition qui se renouvelle

Projets originaux, nés de notre expérience, réalisés avec créativité en tenant compte des conseils et des requêtes de nos clients.

Nous avons la solution

Notre gamme de trancheurs professionnels est aujourd'hui capable de satisfaire toutes les nécessités de coupe les plus variées; modèles qui s'adaptent aux espaces réduits du bar, versions à courroie ou à pignon, réalisations pour la coupe de produits spécifiques (pain, fromage, poisson, aliments congelés), trancheurs de précision pour charcuterie de haute qualité, niveaux élevés de protection contre l'humidité ecc.: en feuilletant ces pages, vous serez guidés dans le choix de la machine la plus appropriée à vos exigences.

Pour toujours, compagnes infatigables

Moteurs puissants qui garantissent une utilisation continue; lames italiennes de première qualité, roulements à billes de la poulie de la lame en acier inox; parties électriques protégées contre l'humidité et contre les insectes, réalisations mécaniques de précision, deux ans de garantie.

Sécurité sans compromis

Nos trancheurs portent la marque CE conformément à la norme européenne EN 1974: nous garantissons le niveau de sécurité maximal. Des solutions pratiques et ergonomiques pour le nettoyage aident à prévenir tous les risques éventuels.

Hygiène: le nettoyage le plus rapide

Conformité aux normes internationales CE et NSF: demandez le CD-video qui illustre nos solutions novatrices pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus sûres. Le système SBR fait économiser temps et argent. Chacune de nos machines est munie d'un flacon de FAST CLEANER, le détergent/assainissant spécifique pour les trancheurs.



E Una gran tradición que se renueva

Proyectos originales, nacidos de nuestra gran experiencia, realizados con creatividad y teniendo en cuenta todas las sugerencias y pedidos de nuestros clientes.

Nosotros tenemos la solución

Nuestra gama de cortadoras profesionales satisface las más diversas exigencias de corte; disponemos de modelos que se adaptan al reducido espacio de los bares, versiones con correa o con engranajes, modelos para cortar productos específicos (pan, queso, pescado, alimentos congelados), máquinas de precisión para jamones de alta calidad, elevados niveles de protección contra la humedad, ecc.: estas páginas le ayudarán a elegir la máquina más adecuada a sus necesidades.

Compañeras infatigables para toda la vida

Motores potentes que garantizan un uso continuo; cuchillas italianas de primera calidad; rodamientos de la polea de la cuchilla en acero inoxidable; partes eléctricas protegidas contra la humedad y contra los insectos; mecanizado de precisión; dos años de garantía.

Seguridad sin compromisos

Nuestras cortadoras llevan la marca CE de conformidad con la norma europea EN 1974: garantizamos el máximo nivel de seguridad. Ergonomía y soluciones prácticas para la limpieza ayudan a prevenir cualquier tipo de riesgo.

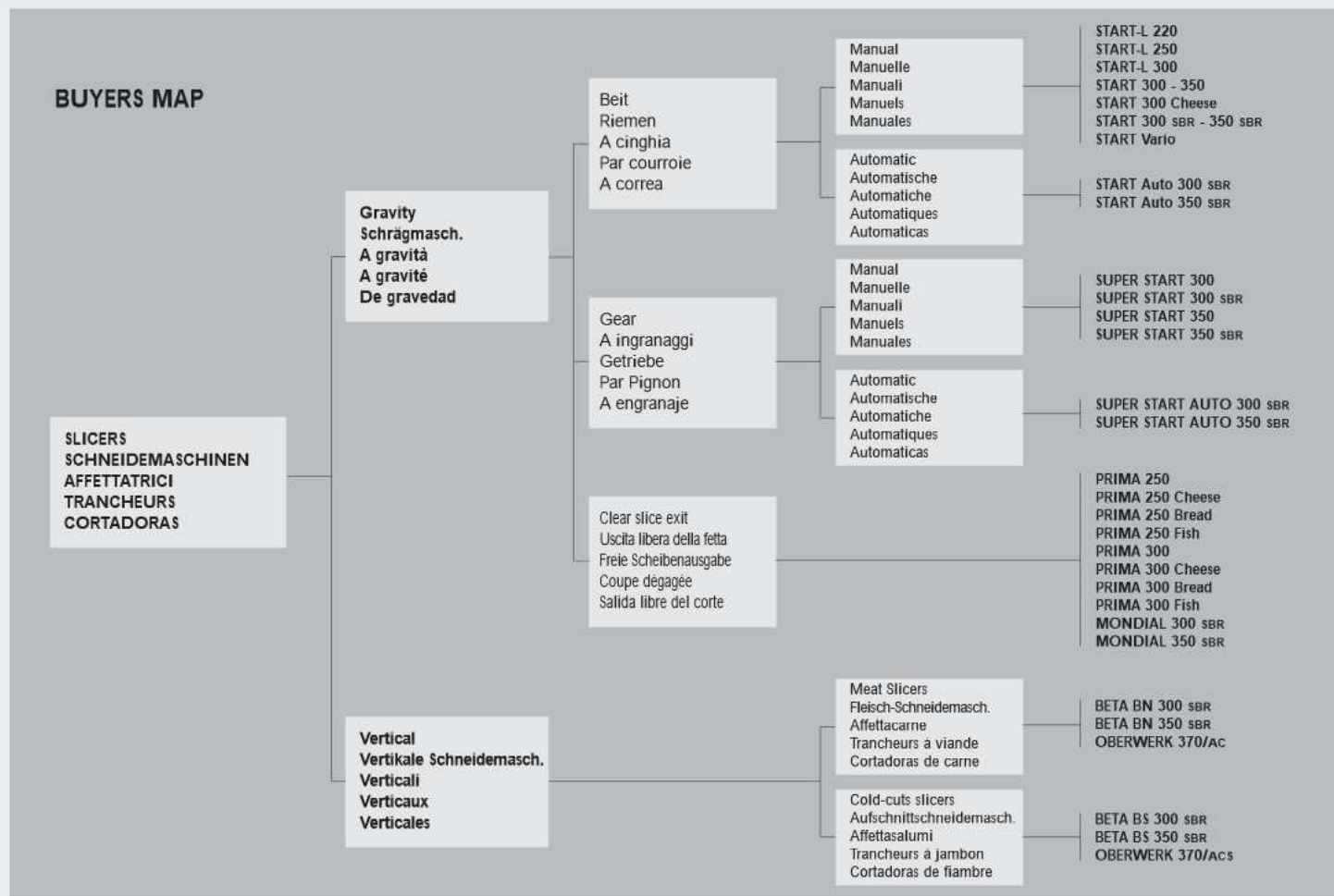
Tilttable product-holder; risks of damages and accidental washing in dishwasher are reduced

Higiene: limpieza fácil, rápida y segura

Cumplen las normas internacionales CE y NSF: solicite el CD-video donde se ilustran nuestras innovadoras soluciones para agilizar y hacer más seguras las operaciones de limpieza. Gracias al sistema SBR se ahorra tiempo y dinero. Todas nuestras máquinas van dotadas de un frasco de FAST CLEANER, el detergente / higienizante específico para cortadoras.



Electric controls protected against humidity



Glossary

GB Gravity Slicers: the blade inclination at 45° (Super Start 350) results in a greater feeding thrust of the product. The 30° inclination (on all other models) gives a better visibility of the slice exit area. **Vertical Slicers:** less product friction and a more comfortable working position. **Belt drive:** life of our Multygrip belts is remarkable, belt life is further enhanced in the SBR models. **Gear drive:** this practically has an unlimited life. **Clear slice exit:** see at page 18. **Automatic slicers:** the second motor drives the product-holder carriage, the operator has his hands free for slice collection. **Meat Cuts Slicers:** vertical slicer with special product-holder for fresh meat cutting, high production outputs and consistent cut thickness are obtainable also by non experienced operators. **Cold Cuts Slicers:** ideal machine to cut Parma hams, Mortadelle and high quality deli processed-meats. **Cheese Slicers:** with teflon coating. **Bread Slicers:** with specific solutions for bread cutting. **Fish slicers:** large slices from filets of reduced height thanks to the inclined product-holder.

Glossar

D Schräg-Aufschnittmaschine: mit 45° Neigung (Super Start 350) erhält man einen größeren Vorwärtsschub des Produkts, mit 30° (alle unsere anderen Modelle) sieht man den Scheibenaustrittsbereich besser. **Vertikale Aufschnittmaschine:** geringste Reibung des Produkts und beste Arbeitsposition. **Riemenantrieb:** Lebensdauer unserer Riemen Multygrip ist heute bemerkenswert, die Modelle SBR sind noch langlebiger. **Zahnradantrieb:** eine unbeschränkte Lebensdauer. **Freier Austritt des Schnittguts:** siehe Seite 18. **Automatische Aufschnittmaschinen:** der Produkthalter wird von dem zweiten Motor betrieben. Bediener hat die Hände frei für Scheibensammlung. **Fleisch-Schneidemaschine:** Vertikale Schneidemaschine. Auch wenig erfahrene Bediener schaffen es, ganze Scheiben in großer Menge zu erhalten. **Wurstschneidemaschine:** die am besten geeignete Maschine für rohen Schinken, Mortadella und Wurstsorten von Qualität. **Schneidemaschine für Käse:** mit Teflonbeschichtung. **Brotschneidemaschine:** besondere Lösungen fürs Brotschneiden. **Schneidemaschine für Fisch:** der geeigneten Produkthalterschlitten garantiert breite Scheibe aus den flachen Filets.

Glossario

I Affettatrici a gravità: con inclinazione della lama a 45° (Super Start 350) si ottiene una maggiore spinta di avanzamento del prodotto, con inclinazione a 30° (gli altri modelli) si ha una maggiore visibilità dell'uscita della fetta. **Affettatrici verticali:** minore attrito del prodotto e migliore posizione di lavoro. **Trasmissione a cinghia:** la durata delle nostre cinghie Multygrip è notevole, i modelli SBR ne accrescono ulteriormente la vita. **Trasmissione a ingranaggi:** ha una durata praticamente illimitata. **Uscita libera della fetta:** vedi pag. 18. **Affettatrici automatiche:** un secondo motore aziona il piatto porta prodotto, l'operatore ha le mani libere per raccogliere le fette. **Affettacarne:** affettatrice verticale con piatto porta prodotto indicato per il taglio di carne fresca; anche operatori poco esperti riescono a ottenere fette complete, in grande quantità. **Affettasalumi:** è la più indicata per il taglio di prosciutti crudi, mortadelle e salumi di qualità. **Affettatrici per formaggio:** con rivestimento in teflon antiaderente. **Affettatrici per pane:** con soluzioni specifiche per il taglio del pane. **Affettatrici per il pesce:** fette larghe da filetti di altezza ridotta grazie al piatto porta prodotto a taglio inclinato.

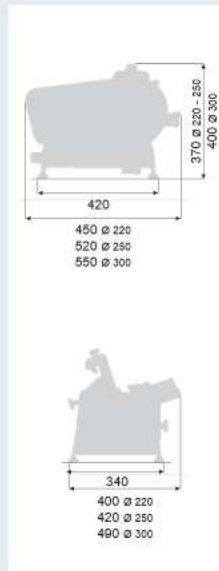
Glossaire

F Trancheurs à gravité: Avec l'inclinaison à 45° (Super Start 350) on obtient une plus grande poussée du produit, avec inclinaison à 30° (tous les autres modèles) on a une meilleure visibilité de la zone sortie des tranches. **Trancheurs verticaux:** le moindre frottement du produit et la meilleure position de travail. **Entraînement par courroie:** la durée de nos courroies Multygrip est considérable, les modèles SBR en prolongent ultérieurement la durée. **Entraînement par pignon:** ce système a une durée pratiquement illimitée. **Coupe dégagée:** voir page 18. **Trancheurs automatiques:** le deuxième moteur actionne le chariot porte-produit, l'opérateur a ses mains libres pour recueillir et disposer les tranches. **Trancheurs verticaux à viande:** le trancheur vertical avec plateau porte-produit spécial pour la viande fraîche, même un opérateur sans expérience peut obtenir des tranches complètes en grande quantité. **Trancheurs verticaux à charcuterie:** les plus indiqués pour la coupe de jambons crus, mortadelle et charcuterie de qualité. **Trancheurs à fromage:** avec revêtement Téflon anti-adhérent. **Trancheurs à pain:** solutions spéciales pour la découpe du pain. **Trancheurs à poisson:** tranches larges même de filets de hauteur réduite grâce à son plateau porte-produit pour la découpe inclinée.

Glosario

E Cortadoras de gravedad: con inclinación de 45° (Super Start 350) se obtiene un mayor empuje de avance del producto, con inclinación de 30° (los demás modelos) se obtiene una mayor visibilidad de la zona de salida del producto. **Cortadoras verticales:** menor nivel de roce del producto y mejor posición de trabajo para el operador. **Transmisión por correa:** nuestras correas Multygrip son de gran duración y los modelos SBR tienen una mayor vida útil. **Transmisión con engranajes:** tiene una duración prácticamente ilimitada. **Salida libre del corte:** ver pag.18. **Cortadoras automáticas:** un segundo motor acciona el plato porta producto, el operador tiene las manos libres para recoger producto ya cortado. **Cortadora de carne:** cortadora vertical con plato porta producto apto para el corte de carne fresca; incluso los operadores con menos experiencia consiguen cortar lonchas completas, en grandes cantidades. **Cortadora de fiambres:** es la más indicada para el corte de jamón serrano, mortadela y salames de calidad. **Cortadoras para queso:** con revestimiento de teflón antiadherente. **Cortadoras para pan:** con soluciones específicas para cortar el pan. **Cortadoras para pescado:** rodajas anchas también con filetes de altura reducida gracias al plato porta-producto con corte inclinado.

START-L 220/250/300



G Group: Belt-driven gravity manual slicers.

Precision compact slicer: the best quality in a small size. It can work all day long.

Use: ideal for coffee shops, country clubs and small restaurants. Not suited for supermarkets and professional kitchens.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con trasmissione a cinghia.

Affettatrice compatta di precisione: la qualità migliore in piccole dimensioni. Può lavorare tutto il giorno.

Uso: ideale per bar e piccoli ristoranti; non adatta per supermercati e grandi cucine.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con transmisión a correa.

Cortadora compacta de precisión: la mejor calidad en dimensiones pequeñas.

Puede trabajar todo el día. Uso: ideal para los pequeños restaurantes y bares: no adapta para supermercados o instituciones.

D Gruppe: Handgetriebene Schrägschneidemaschinen mit Riemenantrieb.

Kompakte Präzisionsschneidemaschine: die beste Qualität mit kleine Abmessungen. Sie kann den ganzen Tag arbeiten.

Anwendung: ideal für Bar, Kaffeehaus, Gaststätten und kleine Restaurant; nicht für Supermärkte und Grossküchen geeignet.

F Group: Trancheurs manuels à gravité, entraînement par courroie.

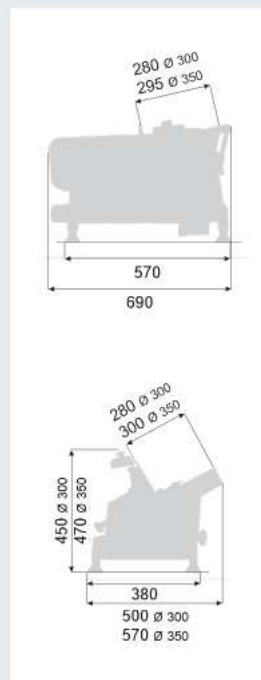
Trancheur compact de précision, de qualité supérieure qui permet de travailler toute la journée.

Emploi: idéal pour les bars et les petits restaurants mais déconseillé pour les supermarchés et restaurations collectives.

Model name	 Blade mm	 Power Hp/kW	 Drive	 Cut Capacity mm	 Cut thick. mm	 Net weight kg	 Voltage
START - L 220	220	0,15/0,11	BELT	<input type="checkbox"/> 200X130 <input type="radio"/> 150	15	13	230/1/50
START - L 250	250	0,20/0,15	BELT	<input type="checkbox"/> 210X150 <input type="radio"/> 170	15	16	230/1/50
START - L 300	300	0,25/0,18	BELT	<input type="checkbox"/> 210X160 <input type="radio"/> 190	15	20	230/1/50

Optionals (see page 29): 4 - 5 - 10 - 16 - 21

START 300 / 350



GB Group: Belt-driven gravity manual slicers.

Powerful slicer with great quality/price ratio, handy and sturdy machine. The best-seller all over the world.

Use: restaurants, supermarkets.

D Gruppe: manuelle Schrägschneidemaschinen mit Riemenantrieb.

Leistungsfähige zweckmäßige, starke Aufschnittschneidemaschine mit bestem Qualitäts-Preisverhältnis. Die am besten verkaufte Maschine in der Welt.

Anwendung: für Restaurant und Geschäfte.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con trasmissione a cinghia.

Affettatrice potente con ottimo livello qualità/prezzo, pratica e robusta. La più venduta in tutto il mondo.

Uso: per ristoranti e negozi.

F Group: trancheurs manuels à gravité, entraînés par courroie.

Trancheur puissant avec excellent niveau qualité/prix. Le trancheur numéro un sur les marchés du monde entier, très pratique, solide et puissant.

Emploi: idéal pour les restaurants ainsi que les magasins.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con transmisión a correa.

Cortadora potente y de buen tamaño: óptimo nivel calidad/precio. La más vendida en todo el mundo.

Uso: para restaurantes y tiendas.

START 300 Cheese

GB Group: Belt-driven gravity manual slicers.

The gauge plate, blade and blade cover are teflon coated and therefore prevent cheese sticking and consequent blade braking during cutting operation. Teflon coated surfaces make cleaning a pleasure.

Use: ideal to avoid cross contamination of dairy and meat products. For shops, supermarkets, catering companies, restaurants.

D Gruppe: manuelle Schrägschneidemaschinen mit Riemenantrieb.

Die Teflonverkleidung des Messers, der Anschlagplatte und der Messerabdeckung verringern die Reibung: der Käse verklebt nicht und bremst die Drehung des Messers nicht. Auch die Reinigung geht schneller und einfacher.

Anwendung: die notwendige Maschine um die Kreuzkontamination zwischen Käse- und Wurstprodukten zu vermeiden. Ideal für Geschäfte, Supermärkte, Restaurantküchen, Kantinen und Cateringservice.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con trasmissione a cinghia.

Il rivestimento in teflon della lama, dello spessore e del paralama evita che il formaggio aderisca e blocchi la rotazione della lama durante il taglio; inoltre facilita la pulizia.

Uso: Necessaria per evitare la contaminazione incrociata tra prodotti caseari e di carne: ideale per negozi, supermercati, cucine, laboratori di catering.

F Group: Trancheurs manuels à gravité, entraînement par courroie.

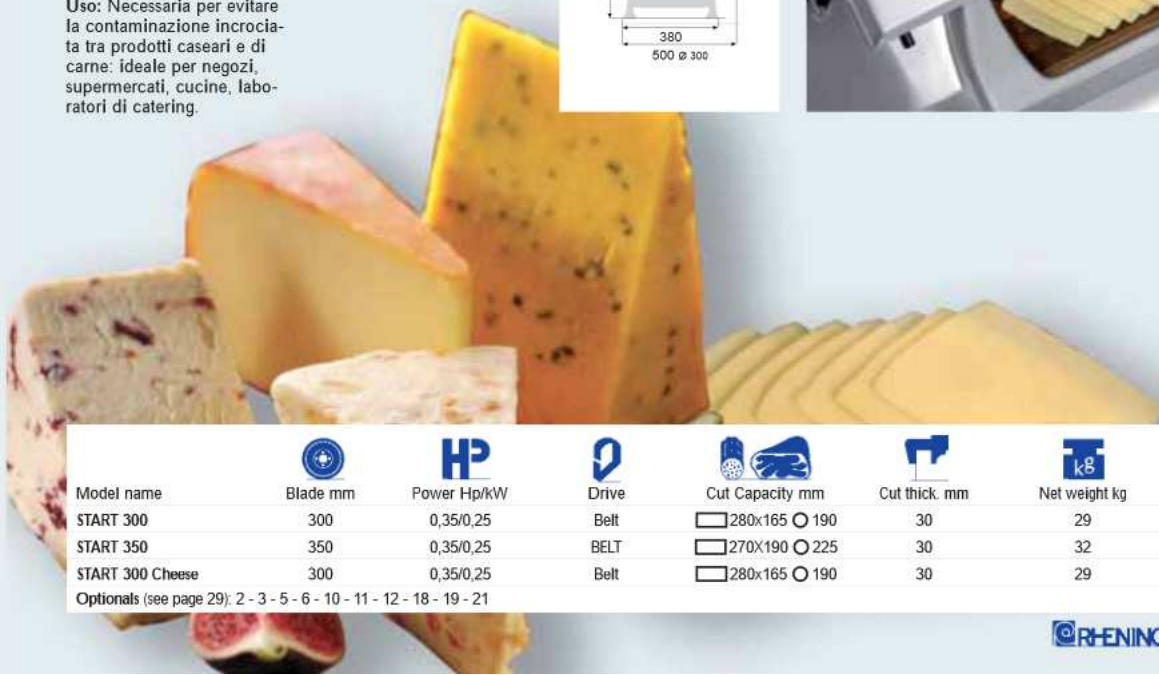
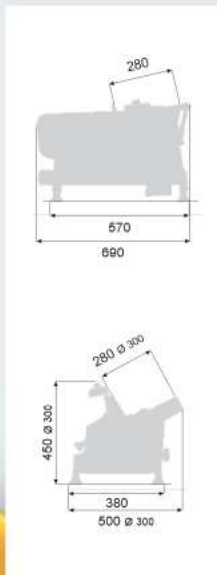
Le revêtement Teflon anti-adhérent de la lame, de la plaque épaisseur et du couvre-lame évite l'action collante du fromage bloquant la rotation de la lame pendant l'opération de coupe et en facilite le nettoyage.

Emploi: trancheur nécessaire pour éviter la contamination croisée entre les produits fromagères et de viande; idéal pour magasins, supermarchés, restauration collective, préparation buffets.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con transmisión a correa.

El revestimiento con teflon de la cuchilla, del cubrecuchilla y de la placa de grosor evita que el queso se pegue a estos elementos y facilita la limpieza.

Uso: necesaria para evitar la contaminación cruzada entre productos de queso y de carne: ideal para tiendas, supermercados, cocinas y empresas de catering.



							
Model name	Blade mm	Power Hp/kW	Drive	Cut Capacity mm	Cut thick. mm	Net weight kg	Voltage
START 300	300	0,35/0,25	Belt	☐ 280x165 ○ 190	30	29	230/1/50
START 350	350	0,35/0,25	BELT	☐ 270x190 ○ 225	30	32	230/1/50
START 300 Cheese	300	0,35/0,25	Belt	☐ 280x165 ○ 190	30	29	230/1/50
Optionals (see page 29): 2 - 3 - 5 - 6 - 10 - 11 - 12 - 18 - 19 - 21							

START 300 SBR /350 SBR



GB Group: Belt-driven gravity manual slicers.

The best solution when hygiene is the main priority. The special protections make it suited for particularly humid environments. The unique Safe Blade Removal System allows for quick and safe removal of the blade during slicer cleaning.

Use: ideal for market-places, supermarkets, hotels, restaurants, large size kitchens and catering companies.

D Gruppe: Manuelle Schrägschneidemaschinen mit Riemantrieb.

Die beste Lösung wenn Hygiene ist die hauptsätzliche Priorität. Spezielle Dichtungen gewährleisten einwandfreien Betrieb in feuchten Arbeitsplätze. Das exklusiv SBR System erlaubt das sichere und schnelle Abnahme des Messers während die Maschinenreinigung.

Anwendung: für Markplätze, Supermärkte, Hotel, Restaurant, Grossküchen und Catering-Vorbereitungen.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con trasmissione a cinghia. E' la migliore soluzione quando l'igiene è la principale priorità. Grazie alle speciali protezioni può essere impiegata in ambienti particolarmente umidi. L'esclusivo sistema SBR permette di togliere la lama rapidamente ed in tutta sicurezza durante la pulizia della macchina.

Uso: per mercati, supermercati, alberghi, ristoranti, grandi cucine e laboratori di catering.

F Group: Trancheurs manuels à gravité, entraînément par courroie.

Trancheur alliant l'hygiène et la sécurité grâce à son système exclusif SBR permettant le démontage simple et rapide de la lame en toute sécurité pour un nettoyage parfait et particulièrement utilisé dans des endroits humides.

Emploi: pour marchés, supermarchés, hotels, restaurants, restauration collective, préparation buffets.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con transmisión a correa.

Esta cortadora es la solución total cuando la higiene tiene la máxima prioridad. Gracias a sus diversas protecciones contra el agua puede ser utilizada en lugares extremadamente húmedos. El sistema exclusivo SBR permite sacar rápidamente la cuchilla durante la limpieza.

Uso: para mercados, supermercados, hoteles, restaurantes, grandes cocinas y laboratorios de catering.



SBR: Safe Blade Removal system
Position the **SBR** extractor in contact with the blade.
Tighten the two knobs into the two holes on the blade.
Unscrew the central handle.
It is now possible to safely remove the blade and clean the slicer.



SBR: Safe Blade Removal system
Die Ausziehvorrichtung **SBR** dicht an das Messer positionieren. Die zwei Drehknöpfe in den entsprechenden Messerführungslöcher einschrauben.
Den zentrale Handgriff ausschrauben.
Es ist nun möglich das Messer in Sicherheit abzunehmen und die Schneidemaschine sorgfältig reinigen.



SBR: Safe Blade Removal system
Posizionare l'estrattore **SBR** in contatto con la lama.
Avvitare le due manopole nei corrispondenti fori della lama.
Svitare l'impugnatura centrale.
È ora possibile rimuovere la lama in sicurezza e pulire la affettatrice.



SBR: Safe Blade Removal system
Positionner l'extracteur **SBR** en contact avec la lame.
Visser les deux pommeaux en correspondance des trous sur la lame.
Dévisser la poignée centrale.
Maintenant il est possible d'enlever la lame en sécurité et nettoyer le trancheur.

SBR: Safe Blade Removal system
Coloque el extractor **SBR** en contacto con la cuchilla.
Apriete las dos perillas en los dos agujeros en la cuchilla.
Destornille la manija central.
Es posible ahora quitar con seguridad la cuchilla y limpiar la cortadora.

Gasket against moisture



Big cut capacity



START VARIO

GB Group: Belt-driven gravity manual slicers.

This is Start 300 SBR complete with all accessories. Price includes an incredible variety of accessories:

A) SBR System, B) vegetable cutting chute, C) special S/S plate for inclined cutting (salami, fish), D) serrated blade for frozen food mounted on SBR extractor, E) stainless steel blade cover, F) accessories holding rack. The ideal machine to cut cold-cuts, hams, salami, processed meats, vegetables, fruits, fish, cheese, frozen food, ecc.
Use: hotels and restaurants.

D Gruppe: manuelle Schrägschneidemaschinen mit Riemenantrieb.

Das Modell Start 300 mit SBR und einer umfangreiche Auswahl an Zubehör. Eine sehr große Auswahl an Zubehör sind im Preis eingeschlossen: A) SBR System, B) Rohr für Gemüseschneiden, C) spezieller Produkthalter für Schrägschneiden (Salami, Fische), D) gezahntes Messer für Tiefkühlprodukte mit seinem SBR System, E) Messerabdeckung aus Edelstahl, F) Gestell für Zubehör. Ideal fürs Schneiden von Aufschnitt, Schinken, Salami, Fleisch, Braten, Gemüse, Obst, Fische, Käse, Gefrierfleisch usw.

Anwendung: Hotel und Restaurant.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con trasmissione a cinghia.

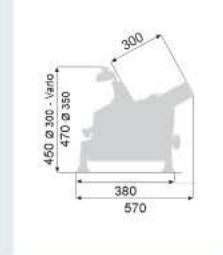
È la Start 300 SBR, completa di tutti gli accessori. Impressionante gamma di accessori compresi nel prezzo: A) sistema SBR, B) tubo per il taglio della verdura, C) piatto per taglio inclinato (salami, pesci), D) lama dentata per congelati con il suo estrattore SBR, E) coprilama in acciaio inossidabile, F) telaio porta-accessori. Per affettare salumi, prosciutti, salami, carne, arrostiti, verdura, frutta, pesci, formaggio, alimenti congelati, ecc.

Uso: alberghi e ristoranti.



F Group: Trancheurs manuels à gravité, entraînent par courroie.

Trancheur Start 300 avec système SBR et une gamme complète d'accessoires permettant ainsi de découper plusieurs types d'aliments aussi bien frais que congelés tels que la charcuterie, le jambon, le saucisson, le rôti, les légumes, les fruits, le poisson, le fromage, incroyable gamme d'accessoires comprise dans le prix: A) système SBR, B) chute à légumes, C) plateau pour la coupe inclinée (salami, poissons), D) lame dentée pour la coupe des produits congelés avec son système SBR, E) couvercle lame en acier inox, F) râtelier porte-accessoires. Emploi: hôtels et restaurants.



E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con transmisión a correa.

Es la START 300 SBR, completa de todos los accesorios. Impresionante gama de opcionales incluidos en el precio: A) sistema SBR, B) tolva para cortar hortalizas, C) plato para corte inclinado (pescados, chorizos), D) cuchilla serrada para congelados con su extractor SBR, E) cubre cuchilla en acero inoxidable, F) soporte para guardar

cuchillas y opcionales. Para cortar fiambre, jamones, chorizos, carne, roast-beef, hortalizas, frutas, pescados, pan, queso, alimentos congelados.

Uso: hoteles y restaurantes.

Model name	Blade mm	Power Hp/kW	Drive	Cut Capacity mm	Cut thick. mm	Net weight kg	Voltage
START 300 SBR	300	0,35/0,25	BELT	☐ 280X165 ○ 200	30	29	230/1/50
START 350 SBR	350	0,35/0,25	BELT	☐ 270X190 ○ 225	30	32	230/1/50
START VARIO	300	0,35/0,25	BELT	☐ 280X165 ○ 200	30	33	230/1/50

Optionals (see page 29): 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13 - 17 - 18 - 19 - 21

START AUTO 300 SBR/350 SBR

GB Group: Belt-driven gravity automatic slicers.

Automatic slicer with great quality/price ratio, handy and sturdy machine that can also be used manually, carriage speed selection from 0 up to 40 slices/min. Equipped with **SBR**. High protection level against humidity.

Use: ideal for users with medium to high volume productions, same overall dimensions as a manual slicer. Easy operation. stop to hard work, fatigue and pains in your arm, the automatic slicer works for you. Suited for particularly humid environments.

D Gruppe: Automatische Schrägschneidemaschinen mit Riemenantrieb.

Automatische Schneidemaschine mit dem besten Preis/Qualitätsverhältnis. Sie kann auch manuell betätigt werden; verstellbare Schlittengeschwindigkeit von 0 bis 40 Scheiben pro Minute. Die Maschine wird mit **SBR** Messerauszieher geliefert; höher Feuchtigkeitsschutz.

Anwendung: alle Benutzer mit medium zu höher Arbeitsbelastungen; Raumbedarf ähnlich wie für eine manuelle Aufschnittmaschine; sehr einfache Bedienung: die automatische Schneidemaschine arbeitet für Sie. Auch für besonders feuchte Arbeitsplätze geeignet.

I Gruppo: Affettatrici automatiche a gravità con trasmissione a cinghia.

Affettatrice automatica con ottimo livello qualità/prezzo, pratica e robusta. Può funzionare anche in manuale; regolazione della velocità del carrello da 0 fino a 40 fette al minuto. Completa di sistema **SBR**, alto livello di protezione contro l'umidità.

Uso: qualsiasi utenza con produzioni medie o alte: l'ingombro è simile ad una affettatrice manuale,

il funzionamento è semplice. Stop alla fatica: mai più sforzo e dolori al braccio, l'affettatrice automatica lavora per voi. Adatta a lavorare in ambienti molto umidi.

F Group: Trancheurs automatiques à gravité, entraînement par courroie.

Excellent rapport qualité/prix pour ce trancheur automatique pratique et solide avec un haut niveau de protection contre l'humidité. Utilisation manuelle ou automatique avec un simple réglage de la vitesse du chariot de 0 à 40 tranches/min. Trancheur complet grâce au système **SBR**, peu encombrant et très simple d'utilisation.

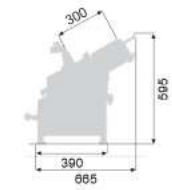
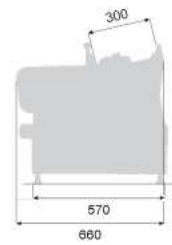
Emploi: tous les utilisateurs avec moyenne ou grande production; l'encombrement est le même d'un trancheur manuel et son fonctionnement est très simple. Stop à la fatigue: jamais plus les efforts et les douleurs au bras, le trancheur automatique travaille pour vous! Indiqué pour des environnements très humides.

E Grupo: Cortadoras automáticas de gravedad con transmisión a correa.

Cortadora automática con optimo nivel calidad/precio, practica y potente. Puede trabajar tambien en manual; regulación de la velocidad del carro desde 0 hasta 40 rebanadas por minuto. Completa de sistema **SBR**, alto nivel de protección contra la humedad.

Uso: utilizadores con producciones medianas y altas; las dimensiones son similares a una cortadora manual, el funcionamiento es simple. Stop a la fatiga: nunca más esfuerzo y dolores al brazo, la cortadora automática trabaja para usted. Apta para el trabajo en lugares húmedos.





Model name	 Blade mm	 Power Hp/kW	 Drive	 Cut Capacity mm	 Cut thick. mm	 Net weight kg	 Voltage
START AUTO 300 sbr	300	0,55/0,40	BELT	<input type="checkbox"/> 280X160 <input type="radio"/> 190	30	43	230/1/50
START AUTO 350 sbr	350	0,55/0,40	BELT	<input type="checkbox"/> 260X190 <input type="radio"/> 225	30	45	230/1/50

Optionals (see page 29): 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13 - 21

SUPER START 300 / SUPER START 300 SBR



GB Group: Gear-driven manual gravity slicers.

Powerful slicer, ideal for any use. The right choice for a long-term investment. The **SBR** model is equipped with the unique system that allows to rapidly and safely remove the blade during cleaning of the unit.

Use: shops, supermarkets, hypermarkets, large size kitchens and catering companies with high volume work-loads.

D Gruppe: manuelle Schrägschneidemaschinen mit Getriebemotorantrieb.

Leistungsfähige Aufschnittschneidemaschine für jede Anwendung geeignet: die richtige Geldanlage für vielen Jahren. Das **SBR** Modell ist mit der exclusive Ausziehvorrichtung, die ein schnelles und sicheres Abnahme der Messer während Reinigung gewährleistet, ausgestattet.

Anwendung: Geschäfte, Supermärkte, Großküchen und Cateringservice.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con trasmissione a ingranaggi.

Affettatrice potente, ideale per qualsiasi uso. Quando l'affettatrice è un investimento per molti anni. Il modello **SBR** è equipaggiato con l'esclusivo sistema che permette di togliere la lama rapidamente ed in tutta sicurezza durante la pulizia della macchina.

Uso: per negozi, supermercati, ipermercati, grandi cucine e laboratori di catering con carichi pesanti di lavoro.

F Group: Trancheurs manuels à gravité, entraînés par pignon.

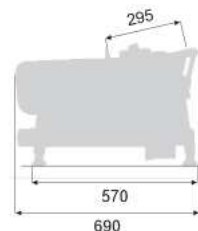
Trancheur d'une grande puissance pour la découpe de divers aliments. Le modèle **SBR** est équipé du système exclusif qui permet d'enlever rapidement et sans risque la lame pendant le nettoyage du trancheur. Un investissement pour de longues années.

Emploi: pour magasins, supermarchés, hypermarchés, restauration collective avec une charge de travail intense.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con transmisión a engranaje.

Cortadora potente, ideal por cualquier uso. Cuando la cortadora es una inversión para muchos años. El modelo **SBR** se equipa del sistema exclusivo que permite sacar rápidamente y con seguridad la cuchilla durante la limpieza de la cortadora.

Uso: para tiendas, supermercados, ipermercados, cocinas y empresas de catering con cargas pesadas de trabajo.

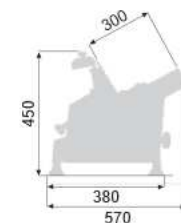


Gasket against moisture

Removable last slice device

Gear drive with electric fan

SBR System



SUPER START 350 / SUPER START 350 SBR

GB Group: Gear-driven manual gravity slicers.

A 45° gravity slicer. Powerful and overdimensioned unit that guarantees top performances in its category. It can be equipped with special ultrarapid SBR system.

Use: ideal for super and hyper-markets and for product size up to 250 mm diameter.

Emploi: idéal pour super-marchés et hypermarchés. Ce trancheur peut couper des produits avec un diamètre de 250 mm.



D Gruppe: manuelle Schrägschneidemaschinen mit Getriebemotorantrieb.

Aufschnittmaschine mit einer Neigung von 45°. Leistungsfähige und überbemesse Maschine der Spitzenklasse. Sie kann auch mit dem speziellen sehr schnelle Messerabzieher SBR geliefert werden.

Anwendung: ideal für Supermärkte: Produkte mit 250mm Durchmesser können tadellos geschnitten werden.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con trasmissione a ingranaggi.

Affettatrice a gravità con inclinazione 45°. Potente e surdimensionata, garantisce prestazioni al top della sua categoria. Disponibile con sistema SBR speciale ultrarapido.

Uso: ideale per supermercati e ipermercati. Può affettare prodotti di diametro 250mm.

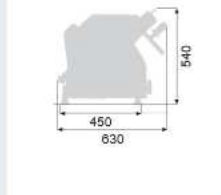
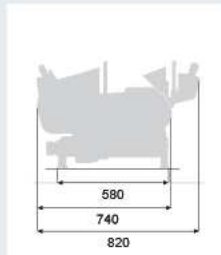
E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con transmisión a engranaje.

Cortadora de gravedad con inclinación de 45°. Potente y sobredimensionada, garantiza prestaciones al top de su categoría. Disponible con sistema SBR especial ultrarápido.

Uso: ideal para supermercados e hipermercados. Puede cortar productos de diámetro 250mm.

F Group: Trancheurs manuels à gravité, entraînement par pignon.

Trancheur à gravité avec inclinaison de 45°, puissant et surdimensionné garantissant des prestations maximum dans sa catégorie. Disponible avec le système SBR pour un démontage rapide et un nettoyage parfait de la lame.



Model name	Blade mm	Power Hp/kW	Drive	Cut Capacity mm	Cut thick. mm	Net weight kg	Voltage
SUPER START 300	300	0,35/0,25	GEAR	□ 295X165 ○ 200	30	33	230/1/50
SUPER START 300 SBR	300	0,35/0,25	GEAR	□ 295X165 ○ 200	30	33	230/1/50
SUPER START 350	350	0,55/0,40	GEAR	□ 260X190 ○ 250	15	48	230/1/50
SUPER START 350 SBR	350	0,55/0,40	GEAR	□ 260X190 ○ 250	15	48	230/1/50

Optionals (see page 29): 2 - 5 - 6 - 7 - 9 - 11 - 12 - 13 - 17 - 18 - 19 - 21

SUPER START AUTO 300 SBR



GB Group: gear-driven automatic gravity slicers.

Automatic slicer for large volumes, handy and sturdy machine that can also be used manually; carriage speed selection from 0 up to 40 slices/min. Equipped with **SBR**. High protection level against humidity.

Use: ideal for users with medium to high volume productions; same overall dimensions as a manual slicer. Easy operation: stop to hard work, fatigue and pains in your arm, the automatic slicer works for you. Suited for particularly humid environments.

D Gruppe: automatische Schrägschneidemaschinen mit Getriebemotorantrieb.

Die starke und praktische automatische Aufschnittmaschine für Hochleistungen. Sie kann auch manuell betätigt werden.

Uso: Qualsiasi utenza con produzioni medie o alte: l'ingombro è simile ad una affettatrice manuale, il funzionamento è semplice. Stop alla fatica: mai più sforzo e dolori al braccio, l'affettatrice automatica lavora per voi. Adatta a lavorare in ambienti molto umidi.

F Group: Trancheurs automatiques à gravité, entraînement par pignon.

Trancheur automatique pour grandes productions, pratique et solide, peut aussi bien fonctionner en manuel; réglage de la vitesse du chariot de 0 à 40 tranches par minute. Il est équipé avec le système **SBR**, niveau élevé de protection contre l'humidité.

Emploi: tous les utilisateurs avec moyenne ou grande production.

L'encombrement est le même d'un trancheur manuel et son fonctionnement est très simple. Stop à la fatigue: jamais plus des efforts et des douleurs au bras... le trancheur automatique travaille pour vous! Indiqué pour des environnements très humides.

E Grupo: Cortadoras automáticas de gravedad con transmisión a engranaje.

Cortadora automática para grandes producciones, práctica y potente. Puede trabajar también en manual; regulación de la velocidad del carro desde 0 hasta 40 rebanadas por minuto. Completa de sistema **SBR**, alto nivel de protección contra la humedad.

Uso: utilizadores con producciones medianas y altas; las dimensiones son similares a una cortadora manual, el funcionamiento es simple. Stop a la fatiga: nunca más esfuerzo y dolores al brazo, la cortadora automática trabaja para usted. Apta para el trabajo en lugares húmedos.

Schlittengeschwindigkeit ist von 0 bis 40 Scheiben/Minute einstellbar.

Die Maschine ist mit **SBR** ausgerüstet; höher Feuchtigkeitsschutz.

Anwendung: für alle Benutzer mit medium bis höheren Erfordernisse: die Maschinenabmessungen sind wie in einer manuelle Schneidemaschine und auch die Arbeitsweise ist einfach. Die automatische Aufschnittmaschine arbeitet für Sie. Besonders geeignet für feuchte Arbeitsplätze.

I Gruppo: Affettatrici automatiche a gravità con trasmissione a ingranaggi.

Affettatrice automatica per grandi produzioni, pratica e robusta. Può funzionare anche in manuale; regolazione della velocità del carrello da 0 fino a 40 fette al minuto. Completa di sistema **SBR**, alto livello di protezione contro l'umidità.



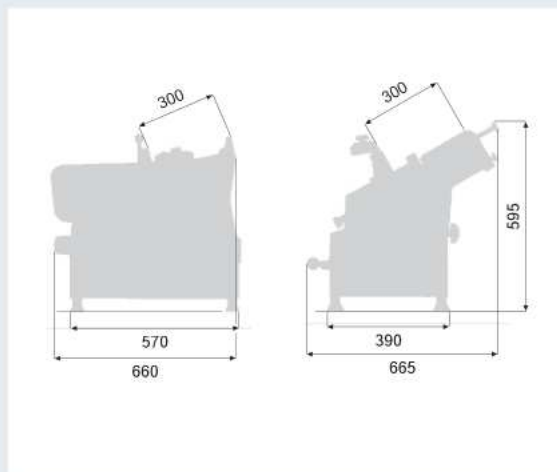
Gasket against moisture



Gear drive with electric fan



SBR System



SUPER START AUTO 350 SBR

GB Group: Gear-driven automatic gravity slicers. Powerful and overdimensioned unit that guarantees top performances in its category. It is equipped with special ultra-rapid SBR system. Inclination at 45° ensures the best product feeding. On request it can be equipped with programmable slice counter.

Use: ideal for super and hypermarkets for any high volumes needs.

D Gruppe: Automatische Schrägschneidemaschinen mit Getriebemotorantrieb. Automatische, leistungsfähige und überbemessene Aufschnittmaschine komplett mit dem speziellen Messerabzieher SBR. Die Neigung von 45% garantiert einen größeren Vorwärtsschub des zu schneidenden Produkts.

Auf Anfrage kann eine Scheibenprogrammierungsvorrichtung eingebaut werden.

Anwendung: ideal für Supermärkte und für Hochleistungen.

I Gruppo: Affettatrici automatiche a gravità con trasmissione a ingranaggi. Affettatrice automatica potente e surdimensionata. Completa di sistema SBR speciale ultrarapido. L'inclinazione a 45% garantisce il migliore avanzamento del prodotto. A richiesta può montare programmato il numero delle fette.

Uso: ideale per supermercati e ipermercati e per qualsiasi esigenza di taglio in grande quantità.



F Group: Trancheurs automatiques à gravité, entraînement par pignon.

Trancheur puissant et surdimensionné certifiant des prestations maximum dans sa catégorie grâce à son inclinaison de 45° garantissant une meilleure position pour la découpe. Système SBR spécial ultrarapide. Trancheur pouvant être équipé d'un compteur de tranches programmable.

Emploi: idéal pour supermarchés et hypermarchés et pour toutes exigences de coupe en grandes quantités.

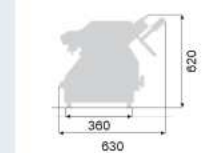
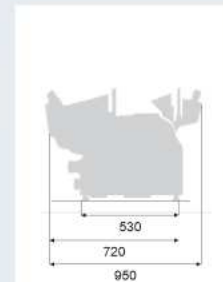
E Grupo: Cortadoras automáticas de gravedad con transmisión a engranaje. Cortadora automática potente y sobredimensionada. Sistema SBR especial ultrarápido incluido. La inclinación de 45° garantiza el mejor avance del producto. Previo pedido puede llevar sistema de programación del número de las rebanadas.

Uso: ideal para supermercados, hipermercados y por cualquier requisito de corte en gran cantidad.



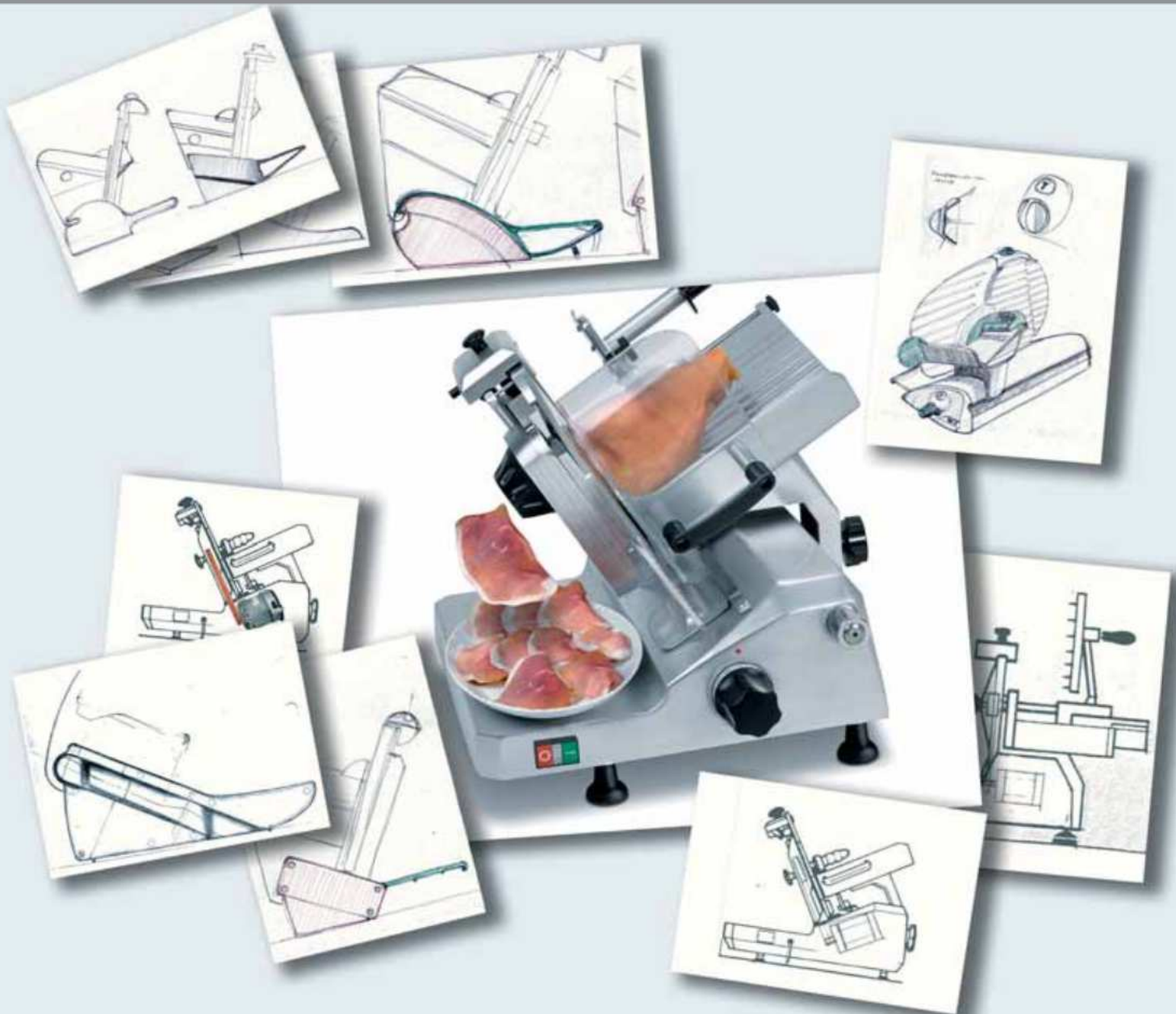
Special ultra-rapid SBR system

Optional, programmable slice counter



Model name	Blade mm	Power Hp/kW	Drive	Cut Capacity mm	Cut thick. mm	Net weight kg	Voltage
SUPER START AUTO 300 SBR	300	0,55/0,40	GEAR	□ 280X160 ○ 190	30	43	230/1/50
SUPER START AUTO 350 SBR	350	0,73/0,53	GEAR	□ 260X190 ○ 250	15	62	230/1/50

Optionals (see page 29): 2 - 5 - 7 - 9 - 11 - 12 - 13 - 20 - 21



GB Clear slice exit: the entire area behind the blade is completely clear. This feature guarantees easy slice exit and the operator has a very wide slice collection area. These are belt driven slicers. **A brilliant idea:** the motor is located below the blade, the drive system occupies minimum space; the machine body guarantees the necessary sturdiness. **A practical solution:** no obstacles at the slice exit; slice collection area is wide and comfortable. **Unique design:** Mondial, Beta and Prima are unique slicers with a modern and attractive style.

D Freier Austritt des Schnittgutes: die gesamte Zone hinter dem Messer ist frei daher erleichtert der Scheibenaustritt und große Sammelfläche. Diese Maschinen besitzen Riemenantrieb. **Eine geniale Idee:** der Motor liegt unter dem Messer, das Antriebssystem benötigt nur einen minimalen Platz, der Maschineaufbau garantiert die notwendige Robustheit. **Eine praktische Lösung:** das Schnittgut tritt ohne Widerstand aus. Scheibenablagefläche ist breit und praktisch. **Ein unverwechselbares Design:** Mondial, Beta, Prima sind unverwechselbare Schneidemaschinen in modernem und gefälligem Stil.

I Uscita libera della fetta: la zona dietro alla lama è libera da ingombri. Questo facilita l'uscita delle fette e offre all'operatore una vasta area di raccolta. La trasmissione è a cinghia. **Una idea geniale:** il motore si trova sotto alla lama, la trasmissione occupa il minimo spazio, la struttura garantisce robustezza. **Una soluzione pratica:** la fetta esce senza ostacoli; l'area di appoggio è ampia e comoda. **Un design inconfondibile:** Mondial, Beta, Prima sono affettatrici inconfondibili, dallo stile moderno e piacevole.

F Coupe dégagée: la zone derrière la lame est libre et permet à l'opérateur d'utiliser une grande surface d'appui. Ces trancheurs sans l'entraînement par courroie. **Une idée géniale:** le moteur se trouve sous la lame, le système d'entraînement prend peu de place; la structure garantit solidité. **Une solution pratique:** les tranches sortent sans rencontrer d'obstacles; la surface d'appui est grande. **Un design unique:** Mondial, Beta, Prima sont des trancheurs uniques pour leur style moderne et agréable.

E Salida libre del corte: la zona detrás de la cuchilla es libre. Esto facilita la salida de las rebanadas y ofrece una extensa superficie de recogida. La transmisión es a correa. **Una idea brillante:** el motor se encuentra bajo la cuchilla, la transmisión ocupa el mínimo espacio, la estructura garantiza la necesaria rigidez. **Una solución práctica:** la rebanada sale sin obstáculos; la superficie de apoyo es extensa. **Un diseño inconfundible:** Mondial, Beta, Prima son cortadoras únicas, con estilo moderno y agradable.

PRIMA 250/300

GB Group: Gravity manual slicers with clear slice exit.

The slicer with a unique and modern design: multi-purpose machine ideal in the sandwich preparation and to slice different products.

Use: for sandwich bars, pubs, small restaurants, pizza-huts, coffe-shops. Not suitable for supermarkets and professional kitchens.

D Gruppe: Manuelle Schrägschneidemaschinen mit freiem Austritt des Schnittguts.

Ein moderner und einzigartiger Stil: eine Multifunktions-schneidemaschine: ideal für die Vorbereitung von belegten Brötchen und fürs Schneiden von unterschiedlichen Produkte.

Anwendung: ideal für Kaffeestuben, Sandwich-Bar, kleine Gaststätten, Imbisse. Nicht für Supermärkte oder Großküchen geeignet.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con uscita libera della fetta.

Una linea moderna e inconfondibile: affettatrice multifunzione, ideale per preparare panini e affettare prodotti diversi.

Uso: per bar, paninerie, piccoli ristoranti, pizzerie al taglio. Non indicata in supermercati o grandi cucine.

F Group: trancheurs manuels à gravité avec coupe dégagée.

Trancheur multifonction avec une ligne moderne et unique. Utilisation simple et rapide pour la préparation des sandwichs et la coupe de produits divers.

Emploi: pour les bars, les sandwicheries, les petits restaurants, les pizza-snack. Pas indiqué pour supermarchés/GMS, restauration collective.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con salida libre del corte.

Un diseño moderno y inconfundible: cortadora multifuncional, ideal para la preparación de bocadillos y para cortar productos diversos.

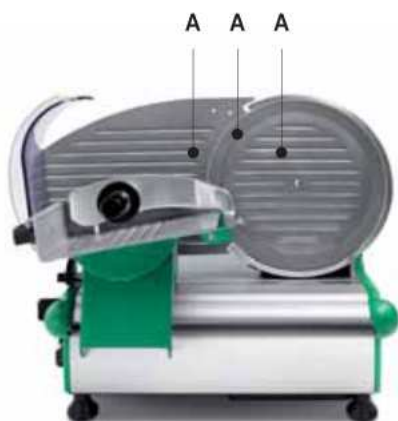
Uso: Bares, sandwicheries, pequeños restaurantes, pizzerias. No adapta para supermercados o grandes cocinas.



Prima



PRIMA Cheese 250/300



- A Componenti rivestiti in Teflon
- A Teflon coated components
- A Composants revêtus en Teflon
- A Partes cubiertas en Teflon
- A Teflonbeschichtete Bestandteile

GB Group: Gravity manual slicers with clear slice exit.

The gauge plate, blade and blade cover are teflon coated and therefore prevent cheese sticking and consequent blade braking. Teflon coated surfaces make cleaning a pleasure.

Use: necessary machine to avoid cross contamination of dairy and meat products. Ideal as back-up unit in shops.

D Gruppe: Manuelle Schrägschneidemaschinen mit freiem Austritt des Schnittguts.

Die teflonbeschichtete Messer, Anschlagplatte und Messerabdeckung verhindern das Käsehaften und folgliches Messerbremsen. Reinigung wird dadurch viel erleichtert.

Anwendung: notwendige Maschine um die Kreuzverschmutzung zwischen Molkerei- und Wurstprodukte zu vermeiden; ideal als Unterstützungsmaschine in den Geschäften.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con uscita libera della fetta.

Il rivestimento in teflon della lama, dello spessore e del paralama evita che il formaggio aderisca e freni la lavorazione; inoltre facilita la pulizia.

Uso: necessaria per evitare la contaminazione incrociata tra prodotti caseari e di carne: ideale come seconda macchina per negozi.

F Group: Trancheurs manuels à gravité avec coupe dégagée.

Trancheur spécial fromage pour une découpe rapide et nette grâce à son revêtement Teflon anti-adhérent de la lame, de la plaque épaisseur et du couvre lame.

Emploi: trancheur nécessaire pour éviter la contamination croisée entre les produits fromagères et de viande; idéal comme second trancheur dans les magasins.

E Grupo: Cortadoras manuales a gravedad con salida libre del corte.

El revestimiento con teflon de la cuchilla, del cubrecuchilla y de la placa de grosor evita que el queso se pegue y facilita la limpieza.

Uso: necesaria para evitar la contaminación cruzada entre productos de queso y de carne: ideal como segunda maquina para tiendas.



PRIMA BREAD 250/300

GB Group: Gravity manual slicers with clear slice exit.

The ever best slicer for bread: it can cut any type of bread, in any thickness without breaking the crust. Clear slice exit is particularly suited for bread cutting.

Use: ideal for bakeries and for breakfast and buffet preparations in hotels.

D Gruppe: manuelle Schrägschneidemaschinen mit freiem Austritt des Schnittguts.

Die überhaupt beste Schneidemaschine fürs Brot. es kann irgendeine Art Brot, in jeder möglicher Stärke schneiden, ohne die Kruste zu brechen. Der freie Austritt der Scheiben hilft besonders bei Brotschneiden.

Anwendung: ideal für Bäckereien und für Frühstück und Buffetvorbereitungen in Hotels.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con uscita libera della fetta.

La migliore affettatrice per il pane; affetta qualunque tipo di pane in qualsiasi spessore e garantisce fette complete senza rompere la crosta. L'uscita libera della fetta aiuta specialmente il taglio del pane.

Uso: Ideale per panetterie o per hotels per preparazione di buffets e colazioni.



F Group: trancheurs manuels à gravité avec coupe dégagée.

Le meilleur trancheur pour le pain, pour une découpe nette en garantissant des tranches complètes sans briser la croûte et des épaisseurs variables pour tous types de pain. Sa caractéristique avec coupe dégagée aide particulièrement dans la découpe du pain.

Emploi: recommandé pour la préparation de buffets et petits déjeuners, idéale pour Hôtels et boulangeries.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con salida libre del corte.

La mejor cortadora para pan: corta cualquier tipo de pan en cualquier espesor y garantiza rebanadas completas sin romper la corteza. La salida libre del corte ayuda especialmente el corte del pan.

Uso: ideal para panaderías o para preparaciones de desayunos y buffets en hoteles.



- A Teflon - B Lama dentata - C Piatto speciale
- A Teflon - B Serrated blade - C Special product-holder
- A Teflon - B Lame dentée - C Porte-produit spécial
- A Teflon - B Cuchilla serrada - C Plato especial
- A Teflon - B Gezahntes Messer - C Spezieller Produkthalter

PRIMA Fish 250/300

GB Group: Gravity manual slicers with clear slice exit. It softly slices salmons and similar fishes; the special adjustable product-holder guarantees large slices from narrow filets.

Use: fish-shops, restaurants.

D Gruppe: manuelle Schrägschneidemaschinen mit freiem Austritt des Schnittguts.

Es schneidet weich Lachse und ähnliche Fische zart; der spezielle verstellbare Produkthalter garantiert breiten Scheiben auch von schmalen Filets.

Anwendung: Fischhändler, Restaurants.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con uscita libera della fetta.

Affetta con delicatezza salmone e pesci simili; lo speciale piatto regolabile garantisce fette larghe da filetti di altezza ridotta.

Uso: pescherie, ristoranti.

F Group: trancheurs manuels à gravité avec coupe dégagée.

Trancheur spécialement conçu pour la découpe délicate du poisson tel que le saumon grâce à son plateau porte produit réglable garantissant des tranches larges même avec des filets étroits.

Emploi: poissonneries, restaurants.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con salida libre del corte.

Salmones y pescados similares se rebanan suavemente; el plato porta producto ajustable garantiza rebandas grandes también con filetes de altura reducida.

Uso: pescaderías, restaurantes.



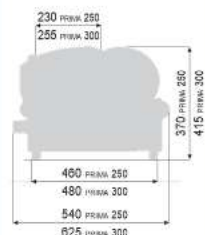
A Piatto speciale in acciaio inossidabile

A Special stainless steel product holder

A Porte produit spécial en acier inoxydable

A Plato porta producto especial en acero inoxidable

A Spezieller Produkthalter aus rostfreiem Stahl



Prima

Model name	Blade mm	Power Hp/kW	Drive	Cut Capacity mm	Cut thick. mm	Net weight kg	Voltage
PRIMA 250	250	0,25/0,18	BELT	□ 215X145 ○ 175	15	23	230/1/50
PRIMA 250 Cheese	250	0,25/0,18	BELT	□ 215X145 ○ 175	15	23	230/1/50
PRIMA 250 Bread	250	0,25/0,18	BELT	□ 210X125 ○ 160	15	24	230/1/50
PRIMA 250 Fish	250	0,25/0,18	BELT	□ 205X140 ○ 170	15	24	230/1/50
PRIMA 300	300	0,30/0,22	BELT	□ 245X175 ○ 200	15	25	230/1/50
PRIMA 300 Cheese	300	0,30/0,22	BELT	□ 245X175 ○ 200	15	25	230/1/50
PRIMA 300 Bread	300	0,30/0,22	BELT	□ 240X155 ○ 185	15	26	230/1/50
PRIMA 300 Fish	300	0,30/0,22	BELT	□ 210X170 ○ 195	15	26	230/1/50

Optionals (see page 29), 4 - 5 - 10 - 11 - 14 - 15 - 16 - 21

MONDIAL 300/350 SBR

GB Group: Gravity manual slicers with clear slice exit.

The recent restyling and the unique SBR system top up the extraordinary performances of this slicer. Well known and appreciated all over the world for its unique and unbeatable design, this slicer offers larger cut capacity, exact thickness regulation and smooth carriage stroke. A continuous confirmation of its success.

Use: for delicatessen, supermarkets, restaurants and large size kitchens

D Gruppe: Manuelle Schrägschneidemaschinen mit freiem Austritt des Schnittguts.

Das neue „Restyling“ und das einzigartige SBR System ergänzen die außerordentlichen Leistungen dieser Aufschnittschneidemaschine die schon auf den ganzen Welt so bekannt und geschätzt ist. Sein unverwechselbarer Stil ist modern und gefällig und bietet nun ein verbessertes Schnittvermögen, genaue Schnittstärkeregelung und glatten Schlittenlauf.

Eine ununterbrochene Bestätigung seines Erfolges.

Anwendung: Wurstwarenhändler, Supermärkte, Restaurant und Großküchen.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con uscita libera della fetta.

Il recente restyling e l'esclusivo sistema SBR completano le prestazioni straordinarie di questa affettatrice apprezzata in tutto il mondo: unica per la sua linea, offre una maggior capacità di taglio, regolazione esatta dello spessore e scorrimento dolce del carrello: Un successo che si rinnova continuamente.

Uso: per salumerie, supermercati, ristoranti e grandi cucine.



F Group: Trancheurs manuels à gravité avec coupe dégagée.

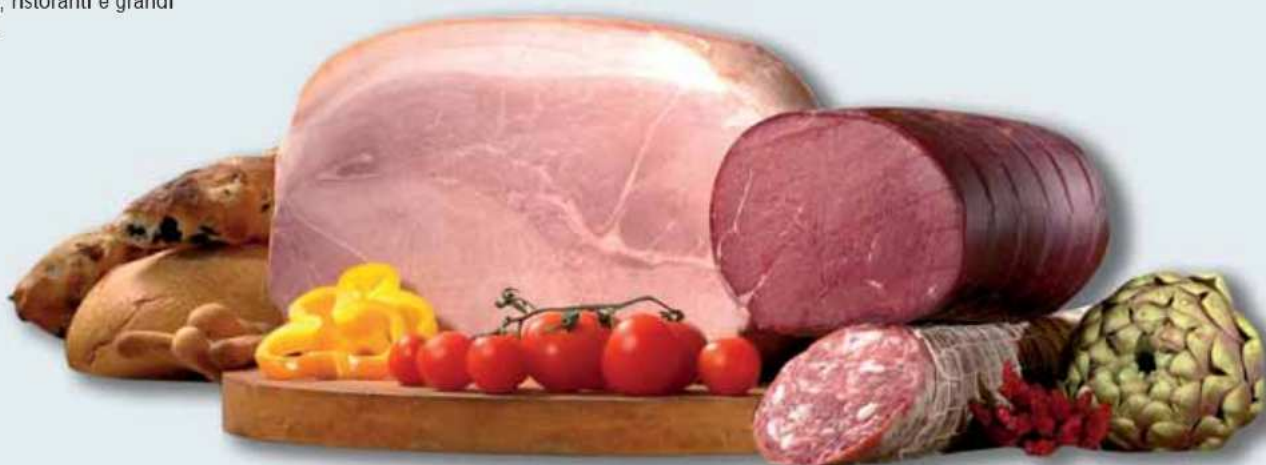
Le récent « restyling » et l'exclusif système SBR complètent les prestations extraordinaires de ce trancheur unique pour sa ligne. Le réglage exact de l'épaisseur, le glissement silencieux et souple du chariot ainsi que la grande capacité de coupe sont les exceptionnelles performances de ce trancheur. un succès qui se renouvelle.

Emploi: pour charcuteries, supermarchés, restaurants et restauration collective.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con salida libre del corte.

El reciente "restyling" y el exclusivo sistema SBR completan las prestaciones extraordinarias de esta cortadora única para su línea. El ajuste exacto del grosor, el deslizamiento silencioso y sensible del carro así como la gran capacidad de corte son los excepcionales resultados de esta cortadora: un éxito que se renueva.

Uso: charcuterías, supermercados, restaurantes y cocinas.





Position the SBR



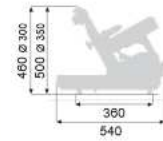
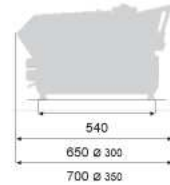
Tighten the two knobs



Unscrew the central handle



Remove the blade



Model name	 Blade mm	 Power Hp/kW	 Drive	 Cut Capacity mm	 Cut thick. mm	 Net weight kg	 Voltage
MONDIAL 300 SBR	300	0,35/0,25	BELT	☐ 290X140 ○ 200	30	30	230/1/50 or 400/3/50
MONDIAL 350 SBR	350	0,35/0,25	BELT	☐ 285X190 ○ 225	30	34	230/1/50 or 400/3/50
Optionals (see page 29). 4 - 5 - 10 - 11 - 14 - 15 - 16 - 21							

BETA BN 300/350 SBR



GB Group: Vertical manual slicers with clear slice exit.

The recent restyling and the unique SBR system top up the extraordinary performances of this meat slicer. It is possible to cut slices of thickness up to 30 mm. Easy and safe cleaning even after 10 hours of hard work. Protections against humidity. Excellent quality/price ratio.

Use: ideal machine for butcher shops, supermarkets and large size kitchens.

D Gruppe: Manuelle Schrägschneidemaschinen mit freiem Austritt des Schnittguts.

Das neue „Restyling“ und das einzigartige SBR System ergänzen die außerordentlichen Leistungen dieser Fleischschneidemaschine. Verstellbare Schnittstärke bis 30mm Dicke. Einfache und sichere Reinigung sogar nach 10 Stunden harter Arbeit. Gegen Feuchtigkeit geschützt. Ausgezeichnetes Qualitäts-Preisverhältnis.

Anwendung: Ideale Maschine für Metzgereien, Supermärkte und Großküchen.

I Gruppo: Affettatrici manuali verticali con uscita libera della fetta.

Il recente restyling e l'esclusivo sistema SBR completano le prestazioni straordinarie di questa affettatrice. Sono possibili fette di grande spessore, fino a 30mm. La pulizia è rapida e sicura anche dopo 10 ore di duro lavoro. Protetta contro l'umidità. Ottimo livello qualità/prezzo.

Uso: ideale per macellerie, supermercati e grandi cucine.

F Group: Trancheurs manuels verticaux avec coupe dégagée.

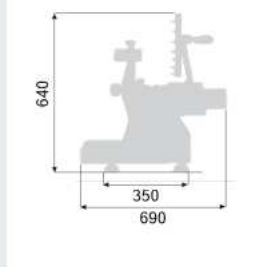
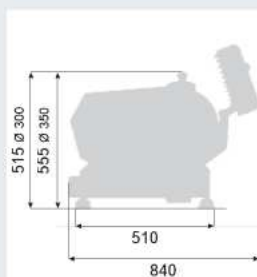
Excellent rapport qualité/prix pour ce trancheur à viande avec un haut niveau de protection contre l'humidité. Le recent « restyling » et l'exclusif système SBR complètent ses prestations extraordinaires. Possibilité de découper des tranches allant jusqu'à 30mm d'épaisseur. Même après 10 heures de travail, le nettoyage devient rapide et sécurisé.

Emploi: idéal pour boucheries, supermarchés et restauration collective.

E Grupo: Cortadoras manuales verticales con salida libre del corte.

Excelente relación calidad/precio para esta cortadora de carne con un alto nivel de protección contra la humedad. El reciente "restyling" y el exclusivo sistema SBR completan sus prestaciones extraordinarias. Posibilidad de cortar hasta 30mm de grosor. Incluso después de 10 horas de trabajo, la limpieza se vuelve rápida y segura.

Uso: ideal por carnicerías, supermercados y restauración colectiva.



BETA BS 300/350 SBR

GB Group: Vertical manual slicers with clear slice exit.

The vertical processed meat slicer is the most suited slicer for precision and thin cutting of Italian hams and cold-cuts; the clutch coupled food-pusher arm guarantees a stable hold of the product to be sliced. The recent restyling and the unique SBR system top up the extraordinary performances of this meat slicer. Excellent quality/price ratio. **Use:** ideal machine for delicatessen, supermarkets, restaurants and professional kitchens.

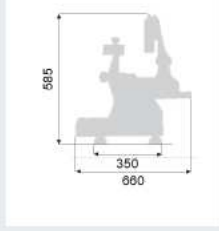
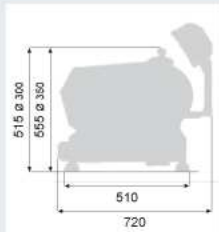
I Gruppo: Affettatrici manuali verticali con uscita libera della fetta.

L'affettasalumi a lama verticale è la più indicata per il taglio preciso e sottile di prosciutti e salumi italiani: grazie al braccio frizionato garantisce una presa stabile del prodotto da affettare. Il recente restyling e l'esclusivo sistema SBR ne completano le prestazioni straordinarie. Ottimo livello qualità/prezzo. **Uso:** ideale per salumerie, ristoranti, grandi cucine.



E Group: Cortadoras manuales verticales con salida libre del corte.

Excelente relación calidad/precio para esta cortadora para el corte preciso y fino de los jamones y los productos de charcutería italianos; utilización simple gracias a la cuchilla vertical y al brazo especial que garantiza una toma firme y sólida del producto. El reciente "restyling" y el exclusivo sistema SBR completan sus prestaciones extraordinarias. **Uso:** ideal por charcuterías, supermercados, restaurantes y restauración colectiva.



D Gruppe: manuelle vertikale Schneidemaschinen mit freiem Austritt des Schnittguts.

Die vertikale Aufschnittmaschine ist die angezeigte Maschine fürs genaue und dünne Schnitt von italienischer Schinken und Salami: der kupplungsbetätigte Arm garantiert für fester Griff des zu schneidenden Schnittguts. Das neue „Restyling“ und das einzigartige SBR System ergänzen die außerordentlichen Leistungen dieser Aufschnittschneidemaschine. Ausgezeichnetes Qualitäts-Preisverhältnis. **Anwendung:** ideale Maschine fuer Wurstwarengeschäfte, Supermärkte und Großküchen.

F Group: Trancheurs manuels verticaux avec coupe dégagée.

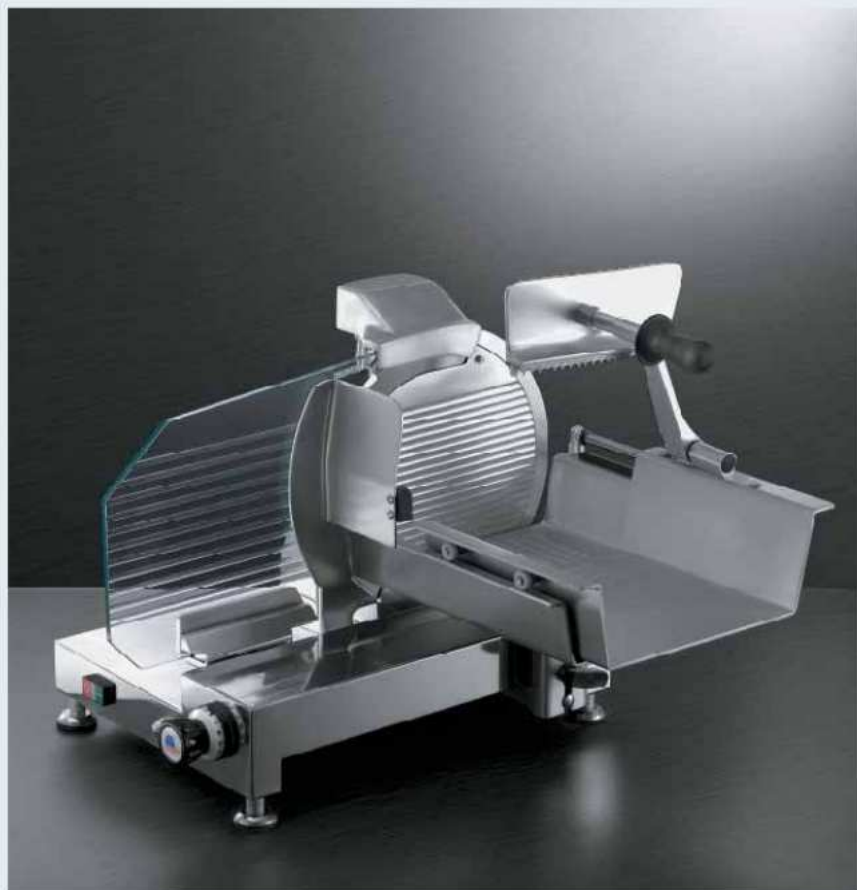
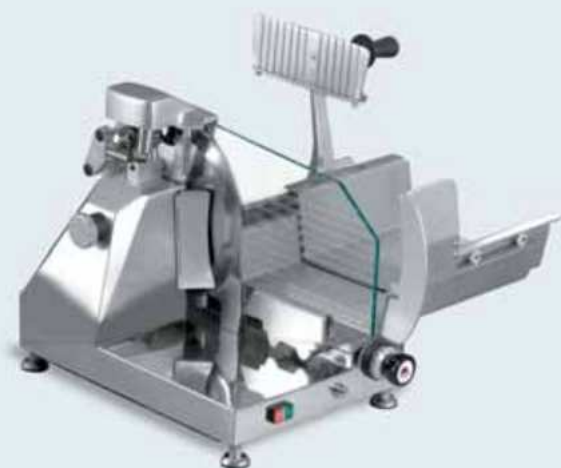
Excellent rapport qualité prix pour ce trancheur pour la découpe précise et fine des jambons et des produits de charcuterie italiens; utilisation simple grâce à la lame verticale et au bras embrayé du pousse talon garantissant ainsi une prise ferme et solide du produit à découper. Le recent "restyling" et l'exclusif système SBR complètent ses prestations extraordinaires. **Emploi:** idéal pour charcuteries, supermarchés, restaurants et restauration collective.



Model name	Blade mm	Power Hp/kW	Drive	Cut Capacity mm	Cut thick. mm	Net weight kg	Voltage
BETA BN 300 SBR	300	0,35/0,25	BELT	□ 270x205 ○ 205	30	35	230/1/50 or 400/3/50
BETA BN 350 SBR	350	0,35/0,25	BELT	□ 270x230 ○ 230	30	36	230/1/50 or 400/3/50
BETA BS 300 SBR	300	0,35/0,25	BELT	□ 260x215 ○ 215	30	35	230/1/50 or 400/3/50
BETA BS 350 SBR	350	0,35/0,25	BELT	□ 260x240 ○ 240	30	36	230/1/50 or 400/3/50

Optionals (see page 29): 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 11 - 12 - 18 - 19 - 21

OBERWERK 370/AC



GB Group: Vertical manual slicers.

A glorious tradition, an unique design; performances that can beat any comparison. The smartest technology combined with the handcraft accuracy of our engineers. A highly prestigious machine to be shown by its buyer. Machine body in stainless steel, gauge plate in tempered crystal.

Thoroughly cleaned in record time: hygiene can't wait! Slicer available in the meat version (370/AC) or cold-cuts version (370/ACS). **370/AC:** meat product-holder platform with its large capacity allowing the process of large joints thus guaranteeing very smooth carriage stroke.

370/ACS: the universal vertical slicer is the most suited machine for the precision and thin cutting of Italian hams and cold-cuts; the clutched coupled food-pusher arm guarantees a stable hold of the product to be sliced. It can also cut Mortadella of large size diameter.

Use: butcher shops, delicatessen, restaurants, supermarkets.

D Gruppe: Vertikale manuelle Schneidemaschinen.

Eine prachtvolle Tradition, eine unmißverständliche Linie: vorgerückte Leistungen zu jedem Vergleich. Die raffinierteste verbindende Technologie zur Handwerkerheilung unserer Techniker. Eine Maschine des großen Prestiges die seinen Erwerber kennzeichnet. Maschinengestell aus rostfreiem Stahl, Anschlagplatte in gehärtetem Kristall. Grundsätzliche Reinigung in Rekordzeit: Hygiene kann nicht warten! Vorhanden in Ausführung für Frischfleischwaren (370/AC) oder in Ausführung für Wurstwaren (370/ACS).

370/AC: riesengroß Produkthalter für voluminöses Schneidgut wobei immer den besten Schieben des Trägerschlittens garantiert ist.

370/ACS: die vertikale Aufschnittmaschine ist die

angezeigte Maschine fürs genaue und dünne Schnitt von italienischer Schinken und Salami: der kupplungs-betätigte Arm garantiert für fester Griff des zu schneidenden Schnittguts. Auch für riesengroße Mortadellen geeignet.

Anwendung: Metzgereien, Wurstwarenhandlung, Restaurants, Supermärkte.

I Gruppo: Affettatrici manuali verticali.

Una gloriosa tradizione, una linea inconfondibile: prestazioni superiori a qualsiasi confronto. La più raffinata tecnologia unita alla cura artigiana dei nostri tecnici. Una macchina di grande prestigio che qualifica anche chi la acquista: da esporre in vista. Struttura in acciaio inossidabile, spessimetro in cristallo temperato. Pulizia totale a tempo di record: l'igiene non aspetta! Disponibile in versione affettacarne (370/AC) o affettasalumi (370/ACS).

370/AC: piatto porta carne di grandi dimensioni consente di lavorare grandi pezzature, garantendo sempre il migliore scorrimento del carrello.

370/ACS: l'affettatrice universale a lama verticale è la



più indicata per il taglio preciso e sottile di prosciutti e salumi italiani: il braccio frizionato garantisce una presa stabile del prodotto da affettare. Può affettare anche mortadelle di grande diametro.
Uso: macellerie, salumerie, ristoranti, supermercati.

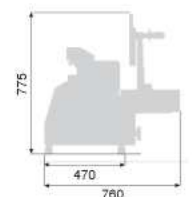
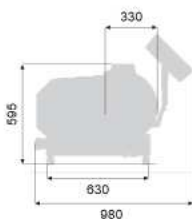
F **Groupe:** Trancheurs manuels verticaux.
Une glorieuse tradition, une ligne unique, performances supérieures à toutes comparaisons. Trancheur qui allie la technologie la plus raffinée avec les soins artisanaux de nos techniciens. Trancheur de grand prestige qualifiant son acheteur: à être exposé à vue. Structure en acier inoxydable, butée en cristal trempé. Nettoyage complet en un temps record: l'hygiène ne peut pas attendre! Disponible en

version trancheur à viande (370/AC) ou trancheur à jambon (370/ACS).
370/AC: plateau porte produit de grandes dimensions pour y loger des grands morceaux de viande tout en garantissant toujours le meilleur et souple coulissage du chariot.
370/ACS: le trancheur universel à lame verticale est le meilleur pour la découpe précise et fine de jambons et charcuteries italiennes ainsi que mortadelle de grands diamètres grâce au bras embrayé du poussetalon garantissant ainsi une prise ferme et solide du produit.
Emploi: boucheries, charcuteries, restaurants, supermarchés.

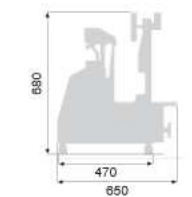
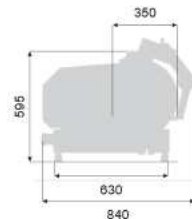
E **Grupo:** Cortadoras manuales verticales.
Una gloriosa tradición, una línea única, resultados superiores a todas las comparaciones. Cortadora que

une la tecnología más refinada con los cuidados artesanales de nuestros técnicos. Cortadora de gran prestigio que califica a su comprador: para exposición. Estructura en acero inoxidable, placa de grosor en cristal templado. Limpieza completa en tiempo record: la higiene no espera! Disponible en versión cortadora para carne (370/AC) o cortadora para jamón (370/ACS).
370/AC: plato lleva producto de grandes dimensiones para colocar grandes pedazos de carne garantizando al mismo tiempo el mejor deslizamiento del carro.
370/ACS: la cortadora universal con cuchilla vertical es la mejor para el corte preciso y fino de jamones y chacinerías así como mortadelas de grandes diámetros gracias al brazo especial que garantiza una toma firme y sólida.
Uso: carnicerías, chacinerías, restaurantes, supermercados.

370/AC



370/ACS



Model name	Blade mm	Power Hp/KW	Drive	Cut Capacity mm	Cut thick. mm	Net weight kg	Voltage
OBERWERK 370/AC	370	0,55/0,40	BELT	□ 320x260 ○ 260	15	57	230/1/50 or 400/3/50
OBERWERK 370/ACS	370	0,55/0,40	BELT	□ 345x260 ○ 260	15	57	230/1/50 or 400/3/50

OPTIONALS



2/3



4/5



6



7/8/9



11



12



13



14/15



16



17



18



19



20



21



22/23/24/25

GB 1 24Vdc Motor - For itinerant stores with 24Vdc supply

2/3 Stainless steel blade cover - It can be washed in a dishwasher

4/5 Teflon coated blade - For cheese cutting

6 Serrated blade - For cutting of frozen products

7/8/9 Additional SBR extractor - To be fitted to the additional blade

10 Normal blade extractor - For slicers without SBR

11 Special blade packing - To guarantee maximum safety during transport

12 Blades and accessories holding rack - For tidy and safe storage of all additional blades

13 Stainless steel vegetable chute - For vegetable cutting

14/15 Bread cutting product-holder -

Interchangeable with normal product-holder (Prima)

16 Inclined product-holder for fish cutting -

Interchangeable with normal product-holder (Prima)

17 Inclined product-holder for fish cutting - To be fitted to normal product-holder

18 ES - Energy saver - Drastically reduces power consumption

19 Timed-stop device - It turns off the slicer after 30 seconds of idle machine

20 Slice counter - To program number of slices

21 Special feet for ship fitting - Aluminium studs to lock the slicer

22 Fast Cleaner - 14 bottles pack

23 Fast Cleaner - refill - 10 liter refill tank

24 Nylon brush - To clean the area behind the blade

25 Oiler - Lubricant for sliding bars

D 1 Motor 24 V Gleichstrom - Für Imbißwagen mit 24V Gleichstrom

2/3 Messerabdeckung aus Edelstahl - Für Geschirrspülmaschine geeignet

4/5 Teflonbeschichtetes Messer - Fürs Käseschneiden

6 Gezahntes Messer - Für Tiefkühlprodukte

7/8/9 Zusätzliche Messerausziehvorrichtung SBR - Für das zusätzliche Messer

10 Normaler Messerauszieher - Für Maschinen ohne SBR

11 Sonderverpackung für Messer - Garantiert höchste Sicherheit während Transport

12 Gestell für Messern und Zubehöre - Geordnete und sichere Lagerung von zusätzlichen Messern

13 Gemüserohr aus Edelstahl - Fürs Schneiden von Gemüse

14/15 Produkthalter für Brotschneiden - Mit normalem Produkthalter austauschbar (Prima)

16 Schiefer Produkthalter für Fischschneiden - Mit normalem Produkthalter austauschbar (Prima)

17 Schiefer Produkthalter für Fischschneiden - Auf normalen Produkthalter anwendbar

18 ES Energiesparvorrichtung - Drastische Senkung des Stromverbrauchs

19 Taktstellvorrichtung - Abschaltet die Maschine nach 30 Sekunden Unbenutzung

20 Scheibenzähler - Für Scheibenzahlprogrammieren

21 Spezial Füße für Schiffe - Aluminiumschraubbolzen fürs Klemmen der Maschine

22 Fast Cleaner - Verpackung mit 14 Fläschchen

23 Fast Cleaner - Nachfüllen - 10 Liter Nachfüllung

24 Nylonbürste - Um die Fläche hinter dem Messer zu reinigen

25 Öler - Schmiermittel für Laufstab

I 1 Motore a 24 Vcc - Per negozi ambulanti con alimentazione 24Vcc

2/3 Disco coprilama in acciaio inox - Si può lavare in lavastoviglie

4/5 Lama rivestita in teflon - Per il taglio del formaggio

6 Lama dentata - Per il taglio di prodotti congelati

7/8/9 Estrattore SBR aggiuntivo - Da accoppiare alla lama aggiuntiva

10 Estrattore normale - Per estrarre la lama su macchine senza SBR

11 Imballo speciale per lame - Garantisce massima sicurezza durante il trasporto

12 Telaio porta lame e accessori - Mantiene in ordine e sicurezza le lame aggiuntive

13 Tubo in acciaio inox - Per il taglio di verdure

14/15 Piatto per taglio pane - Intercambiabile con il

piatto normale (Prima)
16 Piatto inclinato per il taglio del pesce - Intercambiabile con il piatto normale (Prima)
17 Piatto inclinato per il taglio del pesce - Applicabile sul piatto normale
18 ES - Dispositivo di risparmio energetico - Riduce drasticamente il consumo elettrico
19 Dispositivo di arresto temporizzato - Spegne l'affettatrice dopo 30 secondi di inutilizzo
20 Contafette - Consente di programmare il numero di fette
21 Piedini speciali per navi - Colonnina di alluminio per bloccare l'affettatrice
22 Fast Cleaner - Confezione con 14 flaconi
23 Fast Cleaner - ricarica - Ricarica da 10lt
24 Spazzola in nylon - Per pulire la zona dietro alla lama
25 Oliatore - Lubrificante per barre di scorrimento

F 1 Moteur en 24 Vcc - Pour kiosques itinérants avec alimentation en 24Vcc
2 Disque couvre-lame en acier inox - Peut être lavé dans la lave-vaisselle
4/5 Lame avec revêtement Téflon Pour couper le fromage
6 Lame dentée - Pour couper les produits congelés
7/8/9 Extracteur SBR additionnel - A accoupler avec la lame additionnelle
10 Extracteur normale - Pour trancheurs sans SBR
11 Emballage spécial pour lames - Garantit la sécurité pendant le transport
12 Râtelier porte lames et accessoires - Pour ranger en sécurité les lames additionnelles
13 Boîte à légumes en inox - Pour couper les légumes
14/15 Plateau pour couper pain - Interchangeable avec le plateau normal (Prima)
16 Plateau incliné pour poisson - Interchangeable avec le plateau normal (Prima)
17 Plateau incliné pour poisson - A monter sur le plateau normal

18 ES - Economiseur d'énergie - Réduit fortement la consommation d'électricité
19 Dispositif d'arrêt temporisé - Arrête le trancheur après 30 secondes sans utilisation
20 Compteur de tranches - Permet de programmer le numéro des tranches
21 Pieds spéciaux pour navires - Colonnnettes en aluminium pour bloquer le trancheur
22 Fast Cleaner - Boîte à 14 flacons pulvérisateurs
23 Fast Cleaner - recharge - Bidon recharge de 10 litres
24 Brosse en nylon - Pour nettoyer la zone derrière la lame
25 Burette à huile - Lubrifiant pour barres de glissements

E 1 Motor a 24 Vcc - Para quioscos ambulantes con alimentación a 24Vcc
2/3 Disco cubre cuchilla en acero inox - Puede ser lavado en lavavajillas
4/5 Cuchilla revestida con Teflon - Para cortar el queso
6 Cuchilla serrada - Para cortar alimentos congelados
7/8/9 Extractor SBR adicional - Se acopla con la cuchilla adicional
10 Extractor normal - Para cortadoras sin SBR
11 Embalaje especial para cuchillas - Garantiza la seguridad durante el transporte
12 Soporte lleva cuchillas y accesorios - Para guardar las cuchillas adicionales en seguridad
13 Tolva para hortalizas inox - Para cortar hortalizas
14/15 Plato para cortar pan - Intercambiabile con el plato normal (Prima)
16 Plato inclinado para pescado - Intercambiabile con el plato normal (Prima)
17 Plato inclinado para pes-

cado - Se adapta al plato normal
18 ES - Sistema de ahorro energetico - Reduce drásticamente el consumo de electricidad
19 Dispositivo de bloqueo temporizado - Apaga la cortadora después de 30 segundos sin utilización
20 Contador de rebanadas - Permite programar el número de las rebanadas
21 Pies especiales para buques - Columnitas en aluminio para bloquear la cortadora
22 Fast Cleaner - Caja con 14 frascos
23 Fast Cleaner - recarga - Lata recarga de 10 litros
24 Cepillo en nylon - Para limpiar la zona detrás de la cuchilla
25 Frasquito con aceite - Lubricante para barras de deslizamiento

Optionals	Description	Note
1	24Vdc Motor	A
2	Stainless steel blade cover - Ø 300mm	A
3	Stainless steel blade cover - Ø 350mm	A
4	Teflon coated blade - Ø 250mm	B
5	Teflon coated blade - Ø 300mm	B
6	Serrated blade for frozen food - Ø 300mm	B
7	Additional sbr extractor - Ø 300mm	B
8	Additional sbr extractor - Ø 350mm	B
9	Additional ultra-rapid sbr extractor - Ø 350mm	B
10	Normal blade extractor	B
11	Special blade packing	B
12	Blades and accessories holding rack	B
13	Stainless steel vegetable chute - Ø 180mm	B
14	Bread cutting product-holder - Prima Ø 250mm	B
15	Bread cutting product-holder - Prima Ø 300mm	B
16	Inclined product-holder for fish cutting - Prima	B
17	Inclined product-holder for fish cutting	B
18	ES - Energy saver	A
19	Timed-stop device	A
20	Slice counter (Super Start Auto 350 only)	A
21	Special feet for ship fitting	B
	Serving products	
22	Fast Cleaner - 1x 14	B
23	Fast Cleaner - refill	B
24	Nylon brush	B
25	Oiler	B

A: **A** Surcharge to be added to machine price **D** Aufschlag auf Maschinenpreis zu berechnen **I** Maggiorazione da calcolare sul prezzo della macchina
F Supplement à calculer sur le prix de la machine **E** Suplemento que debe calcularse sobre el precio de la máquina.
B: **B** Item price **D** Zubehörpreis **I** Prezzo dell'accessorio **F** Prix de l'accessoire **E** Precio del accesorio.

GB MACHINES FOR MEAT PROCESSING

An essential range to process meat efficiently, safely and hygienically. Solid and reliable machines that won't let you down.

Featuring powerful motors, high quality materials made to last, stainless steel parts in contact with the meat, and full compliance with safety and hygiene standards.

Our range comprises:

- two table top bone saws with **SBR** system, designed to be quickly disassembled during cleaning;
- seven models of meat mincers designed to meet all processing needs;
- a practical manual patty forming machine available in two models;
- and our meat slicers, already described on pages 24 and 26.

D MASCHINEN FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

Eine Reihe der wichtigsten Maschinen zur guten, sicheren und hygienischen Verarbeitung von Fleisch. Solidität und Zuverlässigkeit von Maschinen, die Sie nie im Stich lassen. Leistungsfähige Motoren, dauerhaftes Qualitätsmaterial, die Teile, die in Berührung mit Fleisch kommen, sind aus rostfreiem Stahl, den Bestimmungen über Sicherheit und Hygiene entsprechend.

Wir bieten Ihnen:

- zwei Modelle Knochen-sägen für den Tresen mit **SBR** System, die zur Reinigung rasch zerlegt werden können;
- sieben Fleischwolf-Modelle, für alle Verarbeitungserfordernisse geeignet;
- eine praktische manuelle Hamburgerpresse, in zwei Modellen erhältlich;
- überdies erinnern wir Sie an unsere auf den Seiten 24 und 26 bereits gezeigten Fleischschneidemaschinen.

I MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE

Una gamma essenziale di macchine per lavorare la carne bene, in sicurezza e igiene. Solidità e affidabilità per macchine che non vi abbandonano mai. Motori potenti, materiali di qualità fatti per durare, parti a contatto con la carne in acciaio inossidabile; conformità alle norme di sicurezza e di igiene.

Vi offriamo:

- due modelli di segaossi da banco con sistema **SBR** che consente il rapido smontaggio durante la pulizia;
- sette modelli di tritacarne, adatti ad ogni esigenza di produzione;
- una pratica formatrice di hamburger manuale, disponibile in due modelli;
- e vi ricordiamo i nostri affettacarne già esposti a pagina 24 e 26.

F MACHINES POUR LA PREPARATION DE LA VIANDE

Une gamme essentielle de machines pour bien préparer la viande, en toute sécurité et hygiène. Des machines qui ne vous abandonneront jamais grâce à leur solidité et leur fiabilité. Des moteurs puissants, des matériels de qualité fait pour durer, des pièces en acier inoxydable pour le contact avec la viande et une conformité aux normes de sécurité et d'hygiène caractérisent ces machines.

- Nous vous offrons :
- deux modèles de machines à scier les os avec système **SBR** qui en permet un démontage rapide durant le nettoyage;
 - sept modèles de hachoir, appropriés pour toutes les exigences de production;
 - un moule très pratique pour la formation manuelle d'hamburgers, disponible en deux modèles;
 - et nous vous rappelons nos trancheurs à viande déjà exposés aux pages 24 et 26.

E MÁQUINAS PARA PROCESAR LA CARNE

Una gama esencial de máquinas para procesar la carne, en toda seguridad e higiene. Máquinas que no les abandonarán nunca gracias a su solidez. Motores potentes, materiales de calidad utilizados para durar, partes en acero inoxidable a contacto con la carne y conformidad con las normas de seguridad e higiene. Les ofrecemos:

- dos modelos de sierras de huesos con sistema **SBR** que permite un desmontaje rápido durante la limpieza;
- siete modelos de picadoras, convenientes para todas las exigencias de producción;
- un molde muy práctico para la preparación manual de hamburguesas, disponible en dos modelos;
- y les recordamos nuestras cortadoras de carne ya expuestas a las páginas 24 y 26.





VELOX SBR M/VELOX SBR L



des Messers; Die Spannscheibe stellt das Sägeblatt automatisch richtig ein; Die Aluminiumscheiben sind mit Stahl beschichtet; Der Messerabstreifer hält die Messeroberfläche sauber; Die Messerführung aus rostfreiem Hartmetall.

Wir haben die Reinigung erleichtert: Das SBR-System ermöglicht das Zerlegen ohne Werkzeuge von Messer und Scheiben; Die Innenwände sind vollständig mit haftfreiem Material beschichtet; Alle Bauteile sind wassergeschützt.

Anwendung: Metzgereien, Supermärkte und Großküchen. Dank der besonderen Schutzvorrichtungen sehr für Schiffsküchen gefragt.

Uso: macellerie, supermercati e grandi cucine. Grazie alle particolari protezioni è molto richiesto nelle cucine sulle navi.

F Group: Scie à Os à comptoir.

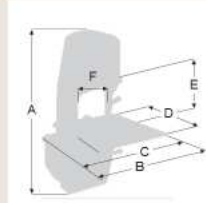
La structure en fusion d'aluminium anodisé garantit la rotation linéaire de la lame, sans flexions; le tendeur de lame automatiquement porte la lame à la tension correcte; les poulies en aluminium sont revêtues en acier; le râcle-lame garde la surface de la lame parfaitement propre; guide-lame en métal dur inoxydable;

Le nettoyage est plus facile: le système SBR permet de démonter la lame et les poulies sans utiliser des outils; l'intérieur de la machine est entièrement revêtu d'un matériel anti-adhérent; tous les composants sont étanche à l'eau.

Emploi: boucheries, supermarchés et restaurant collective. Grâce à ses caractéristiques d'étanchéité il est très apprécié dans les cambuses des navires.

E Grupo: Sierras de huesos de mostrador.

La estructura en fusión de aluminio anodizado garantiza la rotación lineal de la cinta, sin flexiones; el tensor de cuchilla automático lleva la cinta a la tensión correcta; poleas en aluminio revestidas en acero; el rascador mantiene limpia la superficie



	VELOX SBR M	VELOX SBR L
A	800	930
B	650	780
C	400	500
D	440	500
E	215	245
F	195	235

de la cinta; guía de la cinta en metal duro inoxidable. La limpieza es más fácil: el sistema SBR permite desmontar la cuchilla y las poleas sin utilizar herramientas; el interior de la máquina está revestido totalmente de un material antiadherente; todos los componentes están protegidos contra el agua. **Uso:** carnicerías, supermercados y restauración colectiva. Gracias a sus protecciones especiales se requiere mucho para las cocinas de los buques.



GB Group: Bench Bone Saw. Anodized aluminium casting body ensures blade linear rotation, without flexions; the automatic blade tensioner brings the blade to the right tension; the aluminium pulleys are steel coated; the blade scraper keeps the blade clean; rustproof, hard steel blade guide. We have made cleaning easier: the SBR system allows to remove blade and pulleys without using tools;

all inside surfaces are coated with anti-stick material; all components are water proof. **Use:** butcheries, supermarkets and large size kitchens. Thanks to its special protections it is much required for galley kitchens.

D Gruppe: Knochensäge für Tresen

Die solide Struktur aus eloxierten Aluminiumlegierung garantiert lineare Drehung

I Gruppo: Segaossi da banco.

La struttura in fusione di alluminio anodizzato non flette e assicura la rotazione lineare della lama; il tendilama automatico porta la lama alla giusta tensione; le puleghe in alluminio sono rivestite in acciaio; il raschialama mantiene pulita la superficie della lama; il guidalama è in metallo duro inossidabile.

Abbiamo facilitato la pulizia: il sistema SBR consente di smontare senza attrezzi la lama e le puleghe; le pareti interne sono interamente rivestite con materiale antiaderente; tutti i componenti elettrici e meccanici sono protetti contro l'acqua.

FAST 100/130

GB Group: Hamburger press. Available in two sizes: 100 mm or 130 mm. Food contact surfaces in stainless steel that are easily removable for cleaning. Equipped with rapid extraction system. **Use:** butcheries.

D Gruppe: Hamburgerpresse. In zwei Modellen verfügbar, zu 100 mm oder 130 mm. Die Teile, welche mit den

Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl, für die Reinigung leicht zerlegbar. Mit einem System zum raschen Herausnehmen ausgestattet. **Anwendung:** Metzgereien.

I Gruppo: Pressa hamburgers.

Disponibile in due modelli, da 100 mm o 130mm. Parti a contatto degli alimenti in acciaio inossidabile, smontabili per la puli-

zia. Dotata di sistema di estrazione rapida. **Uso:** macellerie.

F Group: Machine pour hamburgers.

Disponible en deux versions: de 100 mm ou 130 mm de diamètre. Surfaces en contact avec les aliments en acier inoxydable de démontage rapide pour le nettoyage. Equipée d'un système d'extraction rapide. **Emploi:** boucheries.

E Grupo: Formadora de hamburguesas.

Disponibile in dos tamaños: 100 milímetros o 130 milímetros. Superficies de contacto con los alimentos en acero inoxidable fácilmente desmontables para la limpieza. Equipada de un sistema expulsor rápido. **Uso:** carnicerías.



Model name	Blade mm	Power Hp/kW	Structure	Cut Capacity mm	Net weight kg	Voltage
VELOX sbr M	1650	0,90/0,65	Anodized aluminium	190x220	38	230/1/50 or 400/3/50
VELOX sbr L	1980	0,90/0,65	Anodized aluminium	205x260	47	230/1/50 or 400/3/50
FAST 100	-	-	Anodized aluminium	-	5	
FAST 130	-	-	Anodized aluminium	-	6	

EVE/ALL - 12



GB Group: Meat Mincer 12 (Ø = 70mm).

Aluminium body, steel gear in oil bath, stainless steel mincing group.

Use: restaurants, nursery-schools, clubs, canteens.

D Gruppe: Fleischwolf 12 (Ø = 70mm).

Struktur aus Aluminium, Stahlzahnrad in Ölbad, Hackvorrichtung aus rostfreiem Stahl.

Anwendung: Restaurants, Kindergarten, clubs, kleine Kantinen.

I Gruppo: Tritacarne 12 (Ø = 70mm).

Struttura in alluminio, ingranaggi d'acciaio in bagno d'olio, gruppo di macinazione inossidabile.

Uso: ristoranti, scuole materne, circoli, piccole mense aziendali.

F Groupe: Hachoir 12 (Ø = 70mm).

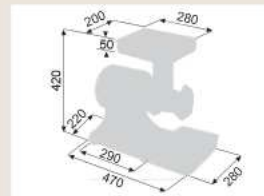
Structure en aluminium, engrenages en acier en bain d'huile, groupe de broyage en acier inoxydable.

Emploi: restaurants, écoles maternelles, clubs, petites cantines.

E Grupo: Picadora de carne 12 (Ø = 70mm).

Estructura en aluminio, engranajes de acero en baño de aceite, grupo moledor inoxidable.

Uso: restaurantes, jardines de infancia, clubes, pequeños comedores.



EVE/ALL - 22



GB Group: Meat Mincer 22 (Ø = 82mm).

Aluminium body, steel gear in oil bath, stainless steel mincing group.

Use: restaurants and medium size kitchens.

D Gruppe: Fleischwolf 22 (Ø = 82mm).

Struktur aus Aluminium, Stahlzahnrad in Ölbad, Hackvorrichtung aus rostfreiem Stahl.

Anwendung: Restaurants und mittelgroße Küchen.

I Gruppo: Tritacarne 22 (Ø = 82mm).

Struttura in alluminio, ingranaggi d'acciaio in bagno d'olio, gruppo di macinazione inossidabile.

Uso: ristoranti e cucine di media grandezza.

F Groupe: Hachoir 22 (Ø = 82mm).

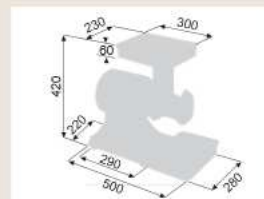
Structure en aluminium, engrenages en acier en bain d'huile, groupe de broyage en acier inoxydable.

Emploi: restaurants et moyenne restauration privée.

E Grupo: Picadora de carne 22 (Ø = 82mm).

Estructura en aluminio, engranajes de acero en baño de aceite, grupo moledor inoxidable.

Uso: restaurantes y cocinas medianas.



EVE/2000 - 12



GB Group: Meat Mincer 12 (Ø = 70mm).

Stainless steel body, steel gear in oil bath, stainless steel mincing group.

Use: restaurants, nursery-schools, clubs, canteens.

D Gruppe: Fleischwolf 12 (Ø = 70mm).

Struktur aus rostfreiem Stahl, Stahlzahnrad in Ölbad, Hackvorrichtung aus rostfreiem Stahl.

Anwendung: Restaurants, Kindergarten, clubs, kleine Kantinen.

I Gruppo: Tritacarne 12 (Ø = 70mm).

Struttura in acciaio inossidabile, ingranaggi d'acciaio in bagno d'olio, gruppo di macinazione inossidabile.

Uso: ristoranti, scuole materne, circoli, piccole mense aziendali.

F Groupe: Hachoir 12 (Ø = 70mm).

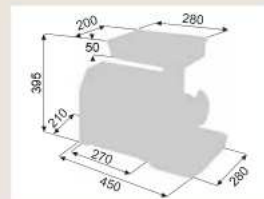
Structure en acier inoxydable, engrenages en acier en bain d'huile, groupe de broyage en acier inoxydable.

Emploi: restaurants, écoles maternelles, clubs, petites cantines.

E Grupo: Picadora de carne 12 (Ø = 70mm).

Estructura en acero inoxidable, engranajes de acero en baño de aceite, grupo moledor inoxidable.

Uso: restaurantes, jardines de infancia, clubes, pequeños comedores.



EVE/2000 - 22



GB Group: Meat Mincer 22 (Ø = 82mm).

Stainless steel body, steel gears in oil bath, stainless steel mincing group.

Use: restaurants and medium size kitchens.

D Gruppe: Fleischwolf 22 (Ø = 82mm).

Struktur aus rostfreiem Stahl, Stahlzahnrad in Ölbad, Hackvorrichtung aus rostfreiem Stahl.

Anwendung: Restaurants und mittelgroße Küchen.

I Gruppo: Tritacarne 22 (Ø = 82mm).

Struttura in acciaio inossidabile, ingranaggi d'acciaio in bagno d'olio, gruppo di macinazione inossidabile.

Uso: Ristoranti e cucine di media grandezza.

F Groupe: Hachoir 22 (Ø = 82mm).

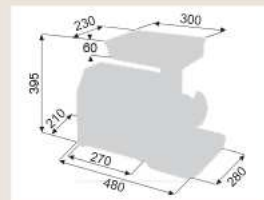
Structure en acier inoxydable, engrenages en acier en bain d'huile, groupe de broyage en acier inoxydable.

Emploi: restaurants et restauration privée moyenne.

E Grupo: Picadora de carne 22 (Ø = 82mm).

Estructura en acero inoxidable, engranajes de acero en baño de aceite, grupo moledor inoxidable.

Uso: restaurantes y cocinas medianas.

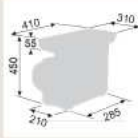




SATURNO 22

GB Group: Meat Mincer 22 (Ø = 82mm).

Stainless steel body, steel gears in oil bath, stainless steel mincing group.
Compact design to reduce overall dimensions to a minimum
Use: butcheries, supermarkets.



D Gruppe: Fleischwolf 22 (Ø = 82mm).

Struktur aus rostfreiem Stahl, Stahlzahnrad in Ölbad, Hackvorrichtung aus rostfreiem Stahl. Kompakte Ausführung für geringsten Raumbedarf.

Anwendung: Metzgereien, Supermärkte.

I Gruppo: Tritacarne 22 (Ø = 82mm).

Struttura in acciaio inossidabile, ingranaggi d'acciaio in bagno d'olio, gruppo di macinazione inossidabile. Design compatto per ridurre al minimo l'ingombro.

Uso: macellerie, supermercati.

F Group: Hachoir 22 (Ø = 82mm).

Structure en acier inox, engrenages en acier en bain d'huile stainless steel mincing group. De ligne compacte afin de réduire l'encombrement.
Emploi: boucheries, supermarchés.

E Grupo: Picadoras de carne 22 (Ø = 82mm).

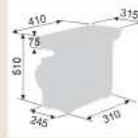
Estructura en acero inoxidable, engranajes de acero en baño de aceite, grupo moledor inoxidable. Diseño compacto para reducir al mínimo las dimensiones.

Uso: carnicerías, supermercados.

LABOR 32

GB Group: Meat Mincer 32 (Ø = 100mm).

Stainless steel body, steel gears in oil bath, stainless steel mincing group.
Powerful machine: able to mince frozen meat too.
Use: butcheries, supermarkets, hypermarkets, process laboratories, large size kitchens



D Gruppe: Fleischwolf 32 (Ø = 100mm).

Struktur aus rostfreiem Stahl, Stahlzahnrad in Ölbad, Hackvorrichtung aus rostfreiem Stahl. Leistungsfähige Maschine: tiefgefrorenes Fleisch kann auch damit gehackt werden.

Anwendung: Metzgereien, Supermärkte, Großküchen.

I Gruppo: Tritacarne 32 (Ø = 100mm).

Struttura in acciaio inossidabile, ingranaggi d'acciaio in bagno d'olio, gruppo di macinazione inossidabile. Macchina potente: può tritare carne congelata.

Uso: macellerie, supermercati, ipermercati, laboratori, grandi cucine.

F Group: Hachoir 32 (Ø = 100mm).

Structure en acier inoxydable, engrenages en acier en bain d'huile, groupe de broyage en acier inoxydable. Machine puissante: peut aussi bien hacher de la viande congelée.

Emploi: boucheries, supermarchés, hypermarchés, cuisines centrales.

E Grupo: Picadoras de carne 32 (Ø = 100mm).

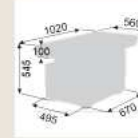
Estructura en acero inoxidable, engranajes de acero en baño de aceite, grupo moledor inoxidable. Máquina potente: puede picar carne congelada.

Uso: carnicerías, supermercados, hipermercados, laboratorios, grandes cocinas.

SUPER LABOR 32

GB Group: Meat Mincer 32 (Ø = 100mm).

Oversized version: large size machine characterized by giant feeding hopper.
Use: hypermarkets, large processing applications.



D Gruppe: Fleischwolf 32 (Ø = 100mm).

Überdimensionierte Ausführung: Große Maschine mit riesengroßem Trichter.
Anwendung: Hypermärkte, Nährvorbereitungen.

I Gruppo: Tritacarne 32 (Ø = 100mm).

Versione maggiorata: grandi dimensioni per alloggiare la tramoggia gigante.
Uso: ipermercati, laboratori.

F Group: Hachoir 32 (Ø = 100mm).

Version grandes dimensions: machine avec une tremie géante.
Emploi: hypermarchés, laboratoires de préparations alimentaires.

E Grupo: Picadoras de carne 32 (Ø = 100mm).

Versión engrandecida: grandes dimensiones para alojar la tolva gigante.
Uso: hipermercados, laboratorios.

Detail of the stainless steel mincing group

Einzelheit der Hackvorrichtung aus rostfreiem Stahl

Particolare del gruppo di macinazione in acciaio inossidabile

Détail du groupe de broyage en acier inox

Particular del grupo moledor en acero inoxidable



Model name	Plate mm	Power Hp/kW	Structure	Output hour kg	Net weight kg	Voltage
EVE/ALL-12	70	1,00/0,73	Aluminium casting	200	21	230/1/50
EVE/ALL-22	82	1,50/1,10	Aluminium casting	300	27	230/1/50 or 400/3/50
EVE/2000-12	70	1,00/0,73	Stainless steel	200	21	230/1/50
EVE/2000-22	82	1,50/1,10	Stainless steel	300	31	230/1/50 or 400/3/50
SATURNO 22	82	1,60/1,17	Stainless steel	350	33	230/1/50 or 400/3/50
LABOR 32	100	3,00/2,20	Stainless steel	500	46	230/1/50 or 400/3/50
SUPER LABOR 32	100	3,00/2,20	Stainless steel	500	65	230/1/50 or 400/3/50

Optionals: Half Unger system (12 and 22 sizes) E 178,00 • Complete Unger system (32 size) E 246,00



GB A COMPLETE LINE FOR YOUR SUCCESS

Prima Rheninghaus: a complete line for cafés and restaurants with machines that are compact, modular, easy to use and clean. The outstanding success of Prima slicing machines (see pages 19/21) has led us to develop a new line of machines for the catering industry. This new and wide-ranging line was designed in collaboration with an international manufacturer, which has been our partner for years in South Africa and the United States. The Rheninghaus brand guarantees quality, fast delivery, technical assistance and a two-year warranty. New ideas signed by Rheninghaus: modern machines and practical solutions to cut, mince, cook, cook au gratin, toast, crumble, fry, grate, roast, heat, grill and wrap, ecc. **PREPARE IT!:** n. 12 machines for preparation. **TOAST IT!:** n. 4 machines to toast and more... **COOK IT!:** n. 6 ovens, small ovens and salamanders. **FRY IT!:** n. 3 fryers. **GRILL IT!:** n. 4 grills. **KEEP IT WARM!:** n. 9 machines to keep food warm.

D EINE VOLLSTÄNDIGE SERIE FÜR IHREN ERFOLG

Prima Rheninghaus: eine vollständige Serie für Cafés und Restaurants, kompakt, modular, sicher, einfach zu benutzen, leicht zu reinigen. Der große Erfolg der Aufschnittmaschinen Prima (siehe S.19/21) hat uns veranlasst, diese Serie Maschinen für das Gaststättenwesen herzustellen. Um diese reichhaltige Palette zu vervollständigen, haben wir uns der Erfahrung unseres internationalen Herstellers bedient, welcher seit Jahren unser Partner in Südafrika und in den Vereinigten Staaten ist; die Marke Rheninghaus garantiert Qualität, rasche Lieferungen, technischen Kundendienst und zwei Jahre Garantie. Neue Ideen von Rheninghaus: moderne Maschinen und praktische Lösungen zum Aufschneiden, zerkleinern, kochen, gratinieren, tosten, zerhacken, fritieren, reiben, braten, aufwärmen, grillen, einwickeln, ecc. **PREPARE IT!:** n. 12 Maschinen für die Zubereitung. **TOAST IT!:** n. 4 Maschinen zum tosten, und nicht nur das. **COOK IT!:** n. 6 Backöfen, kleine Öfen, Salamander. **FRY IT!:** n. 3 Friteusen. **GRILL IT!:** n. 4 Grillgeräte. **KEEP IT WARM!:** n. 9 Warmhaltemaschinen.

I UNA LINEA COMPLETA PER IL VOSTRO SUCCESSO

Prima Rheninghaus: una linea completa per bar e ristoranti, compatta, modulare, sicura, facile da usare, facile da pulire. Il grande successo delle affettatrici Prima (vedi pagg.19/21) ci ha indotti a realizzare questa serie di macchine per la ristorazione. Per completare questa vasta gamma ci siamo avvalsi della esperienza di un produttore internazionale, nostro partner da anni in Sud Africa e Stati Uniti; il marchio Rheninghaus garantisce qualità, consegne rapide, servizio tecnico e due anni di garanzia. Nuove idee da Rheninghaus: macchine moderne e soluzioni pratiche per tagliare, tritare, cuocere, gratinare, tostare, sminuzzare, friggere, grattugiare, arrostitire, riscaldare, grigliare, avvolgere, ecc. **PREPARE IT!:** n. 12 macchine per la preparazione. **TOAST IT!:** n. 4 macchine per tostare, e non solo... **COOK IT!:** n. 6 forni, fornelli, salamandre. **FRY IT!:** n. 3 friggitrice. **GRILL IT!:** n. 4 grills. **KEEP IT WARM!:** n. 9 macchine per tenere in caldo.

F UNE LIGNE COMPLETE POUR VOTRE SUCCES

Prima Rheninghaus: une ligne complète pour bars et restaurants, compacte, modulaire, sûre, facile à utiliser et facile à nettoyer. Le grand succès des trancheurs Prima (voir les pages 19/21) nous a poussés à réaliser cette série de machines pour la restauration. Pour compléter cette vaste gamme nous avons profité de l'expérience d'un producteur international, notre partenaire depuis des années en Afrique du Sud et aux Etats Unis. La marque Rheninghaus garantit qualité, livraisons rapides, service technique et deux ans de garantie. De nouvelles idées de Rheninghaus: des machines modernes et des solutions pratiques pour couper, hacher, cuire, grater, dorer, morceler, frire, râper, rôtir, réchauffer, griller, envelopper, ecc. **PREPARE IT!:** n. 12 machines pour la préparation. **TOAST IT!:** n. 4 machines pour dorer et plus. **COOK IT!:** n. 6 fours, petits fours, salamandre (petits fours à gaz). **FRY IT!:** n. 3 friteuses. **GRILL IT!:** n. 4 Grills. **KEEP IT WARM!:** n. 9 machines pour maintenir au chaud.

E UNA LÍNEA COMPLETA PARA VUESTRO SUCESO

Prima Rheninghaus: una linea completa especial para bares y restaurantes, compacta, modular, segura, facil de usar, facil de limpiar. El gran éxito obtenido con las cortadoras Prima (veanse las páginas 19/21) nos ha llevado a crear esta serie de máquinas dedicadas a la hostelería. Para completar esta extensa gama aprovechamos de la experiencia de un productor internacional, nuestro partner desde años en Sudáfrica y los Estados Unidos. La marca Rheninghaus garantiza calidad, entregas rápidas, servicio técnico y dos años de garantía. Nuevas ideas de Rheninghaus: máquinas modernas y soluciones prácticas para cortar, picar, cocer, gratinar, tostar, desmenuzar, freír, rallar, asar, calentar, cocinar a la parrilla, envolver, ecc. **PREPARE IT!:** n. 12 máquinas de preparación. **TOAST IT!:** n. 4 máquinas para tostar y mucho más. **COOK IT!:** n. 6 hornos, hornos pequeños, salamandras. **FRY IT!:** n. 3 freidoras. **GRILL IT!:** n. 4 parrillas. **KEEP IT WARM!:** n. 9 máquinas para conservar calientes los alimentos.





PRIMA Gourmet 3/5

GB Group: Machines for preparation.
Two versions: 3 liter and 5 liter bowl. Suitable to cut, mix, whip and knead. Ideal to process mayonnaise, paté, cream sauce, meat-balls, hamburgers, milk-shakes, homogenized food, dough for salty or sweet pies, whipped cream. Bowl and knife set are in stainless steel.
Use: restaurants, bars, deli's, school kitchens.

D Gruppe: Maschinen für die Zubereitung.
Zwei Modellen: 3 und 5 Liter. Ideal zum Schneiden, Hacken, Zerkleinern, Schlagen, Rühren, Quirlen und Kneten und für die Zubereitung von Mayonnäse, Pasteten, Creme, Soßen, Frikadellen und Hamburger, Mixgetränke, homogenisierten Lebensmitteln, salzige oder süßige Mischungen, Schlagsahne. Becken und Schneidevorsatz aus rost-

freiem Stahl.
Anwendung: Restaurants, Cafés, Delikatessen, Kindergarten.

I Gruppo: Macchine per preparazione.
Due modelli: da 3lt e da 5lt. E' indicato per tritare, miscelare, frullare e impastare. E' possibile ottenere: maionese, paté, creme, salse, polpette e hamburgers, frullati, omogeneizzati, impasti dolci o salati, panna montata. La pentola ed il gruppo di taglio sono realizzati in acciaio inossidabile.
Uso: ristoranti, bar, gastronomie, scuole materne, case di riposo.

F Groupe: Machines pour la préparation.
Cutters en deux versions: 3 et 5 litres. Idéal pour hâcher, mélanger,

fouetter, pétrir et dans la préparation de mayonnaise, pâtes, crèmes, sauces, croquettes et hamburgers, fruits fouetés, homogénéisés, pâtes douces et salées, crème fouettée. La cuve et le groupe couteaux sont en acier inoxydable.
Emploi: restaurants, bars, gastronomies, écoles.

E Grupo: Máquinas de preparación.
Dos modelos: 3 y 5 litros. Se usa para triturar, mezclar, licuar y empastar. Se puede así obtener mayonesa, paté, cremas, salsas, albondigas y hamburguesas, batidos, homogeneizados, masas dulces o saladas, nata batida. El recipiente y el grupo de corte son realizados en acero inoxidable.
Uso: restaurantes, bares, jardines de infancia.

PRIMA Poker

GB Group: Machines for preparation.
Multi-purpose unit made up of a gear-motor and three interchangeable applications that may be ordered separately. Meat-Mincer complete with a funnel for sausages. Tomato-squeezer and Cheese-grater/Vegetable cutter complete with three interchangeable cutting units.
Use: small restaurants, deli's: semiprofessional use.

Schneideaggregate zum Gemüse-schneiden und reiben.
Anwendung: kleine Restaurants, Delikatessen: für halberufliche Anwendung.

I Gruppo: Macchine per preparazione.
Gruppo combinato costituito da un motoriduttore e da tre applicazioni intercambiabili, ordinabili anche separatamente. Tritacarne, completo di imbuto per insaccati, passapomodoro e grattugia/tagliaverdure completa di tre gruppi di taglio intercambiabili.
Uso: piccoli ristoranti, gastronomie: uso semiprofessionale.

D Gruppe: Maschinen für die Zubereitung.
Kombigerät bestehend aus ein Getriebemotor und drei auswechselbaren Zubehöre, die auch separat bestellbar sind. Fleischwolf, komplett mit Wurst-Füllhorn, Passier- und PürierVorrichtung, Käsereiber/Gemüseschneider bestehend aus drei auswechselbaren





F Groupe: Machines pour la préparation.
Groupe combiné se compo-

sant d'un motoréducteur et de trois applications interchangeables qui peuvent être commandées séparément. Hâchoir avec son entonnoir pour les saucisses, Purée-Tomates et Râpe-fromage/Coupe-légumes avec trois accessoires de coupe interchangeables.
Emploi: petits restaurants, gastronomies: emploi semi-professionnel.

E Grupo: Máquinas de preparación.
Grupo acoplado constituido de un motor reductor y de tres aplicaciones intercambiables que se pueden ordenar también separadamente: picadora de carne con embudo para realizar embutidos, pasa-tomates y ralladora/corta-vegetales



con tres grupos de corte intercambiables para cortar verduras y para rallar.
Uso: restaurantes pequeños: uso semiprofesional.

				
Model name	Power	Weight	Voltage	Overall dimensions
PRIMA Gourmet 3	0,50/0,36	11	230/150	280X370X290
PRIMA Gourmet 5	0,50/0,36	12	230/150	280X370X350
PRIMA Poker Motor Unit	0,18/0,13	15	230/150	360X140X480
PRIMA Poker Mincer				
PRIMA Poker Grater				
PRIMA Poker Tomato squeezer				

EVE/AL - G 12/22



GB Group: Machines for preparation.

Meat Mincer-Grater. Multifunction machine available in the size 12 or 22. Aluminium casting.

Use: restaurants, nursery schools, clubs, small canteens.

D Gruppe: Maschinen für die Zubereitung.

Fleischwolf-Käsereibe. Kombigerät mit Struktur aus Aluminium. In zwei Größe verfügbar: 12 oder 22.

Anwendung: Restaurants, Kindergarten, Werkstätten, Klubs.

I Gruppo: Macchine per preparazione.

Tritacarne-grattugia. Macchina multifunzione in alluminio disponibile nelle misure 12 o 22.

Uso: ristoranti, scuole materne, case di riposo, circoli, piccole mense aziendali.

F Groupe: Machines pour la préparation.

Hachoir-Râpe Fromage. Machine multifonction en aluminium, disponible en deux mesures: 12 ou 22.

Emploi: restaurants, écoles maternelles, clubs, petites cantines.

E Grupo: Máquinas de preparación.

Picadora de carne-ralladora. Máquina multifuncion en aluminio disponible en las medidas 12 o 22.

Uso: restaurantes y jardines de infancia, clubes, pequeños comedores.

EVE/2000 - G 12/22



GB Group: Machines for preparation.

Meat Mincer-Grater. Multifunction machine available in the size 12 or 22. Stainless steel structure.

Use: restaurants, nursery schools, clubs, small canteens.

D Gruppe: Maschinen für die Zubereitung.

Fleischwolf-Käsereibe. Kombigerät mit Struktur aus rostfreiem Stahl. In zwei Größe verfügbar: 12 oder 22.

Anwendung: Restaurants, Kindergarten, Werkstätten, Klubs.

I Gruppo: Macchine per preparazione.

Tritacarne-grattugia. Macchina multifunzione in acciaio inossidabile. disponibile nelle misure 12 o 22.

Uso: ristoranti, scuole materne, case di riposo, circoli, piccole mense aziendali.

F Groupe: Machines pour la préparation.

Hachoir-Râpe Fromage. Machine multifonction en acier inoxydable, disponible en deux mesures: 12 ou 22.

Emploi: restaurants, écoles maternelles, clubs, petites cantines.

E Grupo: Máquinas de preparación.

Picadora de carne-ralladora. Máquina multifuncion en acero inoxidable disponible en las medidas 12 o 22.

Uso: restaurantes y jardines de infancia, clubes, pequeños comedores.

EVE

GB Group: Machines for preparation.

Grater: suitable to grate stale bread and wheathered cheese.

Use: restaurants, nursery schools, clubs, small canteens.

I Gruppo: Macchine per preparazione.

Grattugia: è indicata per grattugiare pane e formaggi stagionati.

Uso: ristoranti, scuole materne, case di riposo, circoli, piccole mense aziendali.

E Grupo: Máquinas de preparación.

Ralladora: máquina indicada para rallar pan y quesos duros.

Uso: restaurantes y jardines de infancia, clubes, pequeños comedores.

D Gruppe: Maschinen für die Zubereitung.

Käsereibe: Maschine zum Reiben von altes Brot und abgelagerten Käse.

Anwendung: Restaurants, Kindergarten, Werkstätten, Klubs.

F Groupe: Machines pour la préparation.

Râpe fromage. idéale pour râper le pain rassis et les fromages faits.

Emploi: restaurants, écoles maternelles, clubs, petites cantines.





PRESTO 4/8/15



GB Group: Machines for preparation.
Three models of potato peelers with 4, 8, 15 kg load capacity. Stainless steel machine body. Programmable processing time.
Use: restaurants, medium to large size kitchens.

F Groupe: Machines pour la préparation.
Trois modèles d'épluchepommes de terre avec capacité de charge de 4, 8, 15 kg. Construction en acier inoxydable. Cycle de travail programmable.
Emploi: restaurants, moyenne/grande restauration collective.

D Gruppe: Maschinen für die Zubereitung.
Drei Kartoffelschälernmodellen: mit Ladenvermögen von 4, 8, 15 kg. Struktur aus rostfreiem Stahl. Programmierbare Arbeitszeit.
Anwendung: Restaurants, Medium-Großküchen.

E Grupo: Máquinas de preparación.
Tres modelos de peladora de patatas con capacidad de carga de 4, 8, 15 kg. Construcción en acero inoxidable. Tiempo de trabajo programable.
Uso: restaurantes, cocinas medianas y grandes.

I Gruppo: Macchine per preparazione.
Tre modelli di pelapatate con capacità di carico da 4, 8, 15 Kg. Struttura in acciaio inossidabile. Tempo di lavoro programmabile.
Uso: ristoranti, medie e grandi cucine.

PRIMA Wrapmaster

GB Group: Machines for preparation.
It allows to cover food trays with plastic film which can be sealed on the built in heat pad for safe and hygienic storage. Roll size = 380mm.
Use: shops, kitchens, everywhere.

Rollengröße = 380mm.
Anwendung: Geschäfte, Küchen, überall.

et hygiénique des plateaux des aliments avec un film à être soudé sur le plateau chauffant incorporé. Bobine film = 380mm.
Emploi: magasins, restauration, partout.

I Gruppo: Macchine per preparazione.
Concepita per l'imballaggio sicuro ed igienico dei vasi alimentari; la pellicola può essere saldata sul piano riscaldato incorporato. Bobina pellicola = 380mm.
Uso: negozi, cucine, ovunque.

E Grupo: Máquinas de preparación.
Concebida para el embalaje seguro e higiénico de las bandejas de alimentos: la película puede soldarse sobre el plano caliente incorporado. Tamaño película = 380mm
Uso: tiendas, restauración, por todas partes.

F Groupe: Machines pour la préparation.
Conçu pour l'emballage sûr



Model name	Power	Hour/rate production kg	Weight	Voltage	Overall dimensions
EVE/ALL-G12	1,00/0,74	200	25	230/1/50	580X250X430
EVE/ALL-G22	1,50/1,10	300	31	230/1/50	600X210X410
EVE/2000-G12	1,00/0,74	200	27	230/1/50	560X200X380
EVE/2000-G22	1,50/1,10	300	37	230/1/50	620X230X380
EVE	1,00/0,74	140	20	230/1/50	420X320X440
PRESTO 4	0,40/0,29	140	22	230/1/50 or 400/3/50	320X420X560
PRESTO 8	1,00/0,74	200	26	230/1/50 or 400/3/50	320X420X800
PRESTO 15	1,40/1,03	400	36	230/1/50 or 400/3/50	400X500X900
PRIMA Wrapmaster	0,25/0,18		6,7	230/1/50	463X670X158

PRIMA Toast Flat

GB Group: Toasters.

Large cooking plates covered by non-stick teflon coating. Top and bottom flat plates to uniformly grill on both sides. Very short warm-up time.

Use: bars, cafes, pubs, small restaurants.

D Gruppe: Maschinen zum toasten.

Breite Teflon-beschichtete Grillplatten. Glatte obere und untere Platten für optimale Wärmeübertragung. Sehr kurze Aufheizzeit.

Anwendung: Bar, Klubs, Stuben, kleine Restaurants.

I Gruppo: Piastre.

Grandi piastre di cottura rivestite in teflon antiaderente. Piastre superiore e inferiore piane per cottura uniforme sulle due superfici. Tempo di riscaldamento brevissimo.

Uso: bar, caffetterie, pubs, piccoli ristoranti.

F Groupe: Plaques pour dorer et cuire.

Grandes plaques de cuisson avec revêtement en Téflon anti-adhérent. Plaques supérieure et inférieure lisses pour une cuisson uniforme sur les deux côtés. Temps de chauffage très bref.

Emploi: bars, pub, petits restaurants.

E Grupo: Tostadoras.

Grandes planchas de cocción revestidas en teflon antiadherente. Planchas superior y inferior planas: permite realizar una cocción uniforme en ambas superficies. Tiempo de calentamiento breve.

Uso: bares, cafeterías, cervecerías, pequeños restaurantes.



PRIMA Toast Half Ribbed

GB Group: Toasters.

Top ribbed plate and bottom flat plate: allows operator to create a ribbed effect on the exposed surface of the food with the convenience of a flat frying surface. Separate control for top and bottom plate.

Use: bars, cafes, pubs, small restaurants. It can also be used as a griddle for steak, tomatoes, bacon, ecc.

D Gruppe: Maschinen zum toasten.

Obere gerillte und untere glatte Platte: es gibt einen gewellten Effekt auf die Oberfläche des Nahrungsmittels.

Unabhängige Steuerung für obere und untere Platten.

Anwendung: Bar, Pubs, Stuben, kleine Restaurants: es kann auch als eine Griddleplatte für Fleischkoteletten, Tomaten, Bacon usw. benützt werden.

I Gruppo: Piastre.

Piastra superiore rigata e inferiore piana: consentono di realizzare un effetto rigato sulla superficie esposta del cibo con la praticità di una piastra di cottura piana. Interruttori indipendenti per piastra superiore e inferiore.

Uso: bar, caffetterie, pubs, piccoli ristoranti. Può anche essere usata come piastra per bistecche, pomodori, pancetta affumicata, ecc.

F Groupe: Plaques pour dorer et cuire.

Plaque supérieure rainurée et plaque inférieure lisse permettant de créer l'effet rainuré sur le côté de présentation de l'aliment et de profiter au même temps de la surface grillante lisse. Les plaques supérieure et inférieure ont commandes séparées.

Emploi: bars, pub, petits restaurants. La machine peut être utilisée comme grille pour entrecôtes, tomates, bacon, ecc.



E Grupo: Tostadoras.

Planchas superior rayada y inferior plana: permite que el operador cree un efecto estriado sobre la superficie expuesta del alimento con la ventaja de una superficie de cocción plana. Control separado para la plancha superior e inferior.

Uso: bares, cafeterías, cervecerías, pequeños restaurantes. Puede también ser utilizada como plancha para filetes, tomates, tocino, ecc.





PRIMA Toast Ribbed



GB Group: Toasters.

Top and bottom ribbed plates: allows operator to create a ribbed effect on sandwiches on both sides. Very short warm-up time.
Use: bars, cafes, pubs, small restaurants.

D Gruppe: Maschinen zum toasten.

Gerillte obere und untere Platte: es gibt einen gewellten Effekt auf beiden Seiten des Nahrungsmittels. Sehr kurze Aufheizzeit.
Anwendung: Bar, Klubs, Stuben, kleine Restaurants.

I Gruppo: Piastre.

Piastre superiore e inferiore rigate: consentono di realizzare un effetto rigato su entrambe le superfici del cibo in cottura. Tempo di riscaldamento brevissimo.
Uso: bar, caffetterie, pubs, piccoli ristoranti.

E Grupo: Tostadoras

Planchas superior y inferior rayadas: permiten realizar un efecto estriado en ambas superficies del bocadillo. Tiempo de calentamiento breve.
Uso: bares, cafeterías, cervecerías, pequeños restaurantes.

F Groupe: Plaques pour dorer et cuire.

Plaques supérieure et inférieure rainurées pour obtenir l'effet rainuré sur les deux côtés de l'aliment. Temps de chauffage très bref.
Emploi: bars, pub, petits restaurants.

PRIMA Toast & Roll



GB Group: Toasters.

It is tough, robust and ideally suited to produce perfect toast consistently. Suitable for all types of bread or buns. Simply plug in and start toasting.
Use: Ideal for breakfast buffets, coffee shops, take aways and canteens.

D Gruppe: Maschinen zum toasten.

Leistungsfähiger, starker Durchlauf toaster für immer perfekte getoastete Brotenscheibe. Geignet für alle Arten Brot oder Brötchen. Schließen Sie an und fangen Sie an zu rösten.
Anwendung: ideal für Frühstücksbuffet, Kaffeehaus, Take-Away, Kantinen.

I Gruppo: Piastre.

Macchina robusta realizzata per tostare in gran quantità. Perfetta per qualsiasi tipo di pane. Semplicemente, collegatela e cominciate a tostare!
Uso: ideale per colazioni, caffetterie, take aways.





E Grupo: Tostadoras.

Maquina robusta realizada para producir tostados en cantidad. Conveniente para todos tipos de pan. Simplemente conectala y comienza a tostar.
Uso: ideal para desayunos, cafeterías, take aways, bodegas.

F Groupe: Plaques pour dorer et cuire.

Machine solide et robuste idéale pour produire le pain grillé uniformément parfait en quantité et pour tous les types de pain ou de brioches. Branchez simplement et commencez à griller
Emploi: parfaite pour les petits déjeuners à buffet, rafraichissements, take-away et cantines.



	 Power	 Weight	 Voltage	 Overall dimensions
Model name				
PRIMA Toast Flat	3,00/2,20	13	230/1/50	355X482X271
PRIMA Toast Half Ribbed	3,00/2,20	13	230/1/50	355X482X271
PRIMA Toast Ribbed	3,00/2,20	13	230/1/50	355X482X271
PRIMA Toast & Roll	3,00/2,20	17,5	230/1/50	367X761X424

PRIMA Hot 1/2



GB Group: Ovens and salamanders.

Fixed salamander available in two models: 480x260x240mm and 480x260x370mm. Robust heating elements; strong stainless steel construction with crumb tray makes this unit easy to clean.

Use: perfect for bars, coffee-shops, pubs, small restaurants.

D Gruppe: Öfen und Salamander.

Feststehender Salamander vorhanden in zwei Größen: 480x260x240mm und 480x260x370mm. Starke Heizelemente, starke Struktur aus rostfreiem Stahl mit Krümmelauffangkästchen für einfachere Reinigung.

Anwendung: perfekt für Bars, Kaffeehaus, Pubs, kleine Restaurants

I Gruppo: Forni e salamandre.

Salamandra fissa disponibile in due modelli: 480x260x240mm e 480x260x370mm. Elementi riscaldanti robusti, la struttura in acciaio inossidabile ed il pratico vassoio raccogli briciole facilitano la pulizia.

Uso: per bar, caffetterie, pubs, piccoli ristoranti.

F Groupe: Fours et Salamandres.

Salamandre fixe disponible en deux modèles: 480x260x240mm et

460x260x370mm. Eléments chauffants robustes – construction solide en acier inoxydable avec tiroir ramasse-miettes pour faciliter le nettoyage.

Emploi: parfait pour le bar, pubs, petits restaurants.

E Grupo: Hornos y salamandras.

Salamandra fija disponible en dos modelos: 480x260x240mm y 480x260x370mm.

Resistencias robustas. La construcción en acero inoxidable y la bandeja para las migas facilitan la limpieza. **Uso:** bares, cafeterías, cervecerías, pequeños restaurantes.

PRIMA Salamander

GB Group: Ovens and salamanders.

The adjustable salamander offers the possibility of adjusting the upper heating plate in height therefore with minimal loss of heat: ideal for gratinating, melting cheese, toasting sandwiches. It is also useful for defrosting ready-made dishes, reheating pizza's, croissants, sausage rolls, ecc. **Use:** restaurants, bars, kitchens.

D Gruppe: Öfen und Salamander.

Verstellbarer Salamander: höhenverstellbarer Deckel für ein schnelles Backen und minimalen Energieverlust. Ideal zum aufwärmen, gratinieren, Käseschmelzen, rösten und

backen. Es ist auch fürs Entfrostern der gebrauchsfertigen Gerichten, wieder erwärmt Pizza, Hörnchen, Würstrollen usw. nützlich. **Anwendung:** Restaurants, Küchen, Bars.

I Gruppo: Forni e salamandre.

La salamandra regolabile offre la possibilità di regolare l'altezza della piastra riscaldante superiore e quindi ridurre la dispersione di calore: ideale per gratinare e tostare sandwiches, E' inoltre utile per scongelare cibi precotti e riscaldare pizze, croissants, arrosti ecc. **Uso:** ristoranti, cucine, bar.

F Groupe: Fours et Salamandres.

Salamandre mobile avec la partie supérieure réglable en hauteur pour une cuisson rapide et pour la

moindre dispersion de chaleur. Idéale pour la cuisson au gratin, pour fondre le fromage, dorer les croque-

monsieurs, sandwiches. Elle peut aussi bien être utilisé pour dégivrer les plats prêts à l'emploi, réchauffer la pizza, les croissants, les quiches, ecc.

Emploi: restaurants, restauration collective, bars.

E Grupo: Hornos y salamandras.

La salamandra regulable ofrece la posibilidad de arreglar la altura de la placa de calentamiento superior y entonces limitar la dispersión de calor. Ideal para gratinar, derretir queso, tostar bocadillos. Es también útil para descongelar platos confeccionados, recalentar pizzas, croissants, ecc.

Uso: bares, cocinas, restaurantes.



PRIMA Cook & Roll

GB Group: Ovens and salamanders.

This conveyor oven is a robust, well engineered machine ideally suited for many food processing applications. Fully adjustable belt speed control and infinitely variable heat control for precise requirements and high productivity.

Use: It can be used for pizzas, defrosting ready-made food, reheating, ecc.

D Gruppe: Öfen und Salamander.

Starker und gut entworfener Durchlauföfen ideal für viele Nahrungsmittelzubereitungen. Völlig verstellbare Geschwindigkeitssteuerung und unendliche verstellbare Wärmesteuerung für gewissenhafte Anforderungen und

hohe Produktivität.

Anwendung: fürs Entfrostern der gebrauchsfertigen Gerichten, Erwärmung von Pizza, Würstrollen usw.

I Gruppo: Forni e salamandre.

Questo robusto forno con nastro trasportatore si presta a varie applicazioni nella trasformazione degli alimenti. La regolazione della velocità del nastro ed il controllo del calore offrono infinite combinazioni per soddisfare le più varie necessità garantendo alta produzione.

Uso: ideale per cuocere pizze, può essere utilizzato per scongelare o riscaldare.

F Groupe: Fours et Salamandres.

Le four à tapis roulant est

une machine robuste, très bien projetée, idéale pour des applications les plus variées pour griller et réchauffer différents types d'aliments. Commande de vitesse du tapis réglable, réglage variable de chauffage pour toutes exigences et pour une haute production.

Emploi: idéal pour pizza, réchauffer, dégivrer plats prêts, ecc.

E Grupo: Hornos y salamandras.

Este horno con transportador es una máquina robusta, proyectada para varias aplicaciones en la transforma-

ción de los alimentos. Control completamente ajustable de la velocidad de la correa y control de calor infinitamente variable para cumplir con distintas necesidades y la mas alta productividad.

Uso: ideal para pizzas, puede ser utilizado para descongelar y recalentar.





PRIMA Oven / Oven with Grill

GB Group: Ovens and salamanders.

Prima Convection Ovens are especially designed for baking breads, muffins, croissants, pastries, biscuits, ecc. Two twin fans ensure excellent temperature distribution, even when oven is full. Rounded interior corners and removable shelf runners ensure ease of cleaning. Unit provided with non-tip steel wire chrome-plated shelves. Interior light and bake timer are included as a standard feature.

Prima Oven with Grill is provided with a grill element making it ideal for browning, roasting and grilling.

Use: restaurants, confectioneries, coffee shops, caterers.

D Gruppe: Öfen und Salamander.

Prima Heißluftöfen sind besonders für backen von Broten, Semmeln, Hörnchen, Gebäck usw. bestimmt.

Zwei Doppellüfter garantieren ausgezeichnete Temperaturverteilung, selbst wenn Öfen voll ist. Gerundete Innerecken und entfernbare Regalläufer sorgen für einfachere Reinigung. Innenlicht und Backen-Zeitschalter sind eingeschlossen als

Standardausrüstung. Prima-Ofen mit Grill wird mit einem Grillelement versehen und ist daher ideal zum Rösten, Braten und Grillen. **Anwendung:** Restaurants, Bäckereien, Kaffeehaus, Catering.

I Gruppo: Forni e salamandre.

I nostri forni sono realizzati per cuocere pane, torte, croissants, pasticceria, biscotti, ecc. Due ventole assicurano la distribuzione uniforme della temperatura, anche quando il forno è pieno. Gli angoli interni arrotondati e le guide estraibili assicurano facilità di pulizia. Luce interna e temporizzatore sono inclusi. Il forno "Prima Oven con Grill" è provvisto di un grill in grado di dorare, gratinare e arrostitire.

Uso: ristoranti, pasticcerie, caffetterie, catering.

F Gruppe: Fours et salamandres.

Les fours à convection Prima sont particulièrement conçus pour cuire au four les pains, croissants, pâtisserie, biscuits ecc. Deux ventilateurs jumeaux assurent

excellente distribution de la température, même lorsque le four est plein. Les coins intérieurs arrondis et les glissières démontables des étagères assurent le nettoyage le plus facile. Lumière intérieure et temporisateur de cuisson sont inclus.

Prima Oven with Grill (four avec grill) est équipé d'élément grillant idéal pour rôtir, dorer et griller.

Emploi: restaurants, pâtisseries, cafés, service catering.

E Grupo: Hornos y salamandras.

Nuestros hornos son realizados especialmente para hornear panes, tortas, croissants, pasteles, galletas, ecc. Dos ventiladores aseguran la distribución excelente de la temperatura, incluso cuando el horno es lleno. Los rincones internos redondeados y los corredores desprendibles de las rejillas aseguran la máxima facilidad de limpieza. Luz interior y timer incluidos.





El horno "Prima Oven with Grill" lleva también un grill que lo hace ideal para gratinar, asar y asar a la parrilla. **Uso:** restaurantes, confiterías, cafeterías, servicio catering.



PRIMA Optionals

Accessories for Convection ovens:

- COA0007 - French Loaf Grid
- COA0009 - Bake Tray Solid
- COA0010 - Bake Tray Perforated
- COA0006 - Chrome Grid Only

	 Power	 Weight	 Voltage	 Overall dimensions
PRIMA Hot 1	2,70/2,00	10	230/1/50	480X260X240
PRIMA Hot 2	4,00/3,00	13	230/1/50	480X260X370
PRIMA Salamandre	3,80/2,80	38	230/1/50	450X510X528
PRIMA Cook & Roll	8,50/6,30	54	230/1/50	674X1499X435
PRIMA Oven	3,25/2,40	41	230/1/50	595X622X590
PRIMA Oven with grill	3,25/2,40	42	230/1/50	595X622X590
PRIMA COA0007				
PRIMA COA0009				
PRIMA COA00010				
PRIMA COA0006				



PRIMA Fry 1/2

GB Group: Deep Fat Fryers.

Electric deep fat fryer available in two models: 5lt or 2 x 5lt. Designed to fry french fries, chicken, fish, seafood. Oil tank and element box easily removable for cleaning. Safety double thermostat with automatic cut-out at 209°C to prevent oil fire. Micro switch disconnects power when element box is removed. Full size basket and night lid included.

Use: restaurants, take aways, canteens, pubs ecc.

D Group: Friteusen.

Elektro-Friteuse vorhanden in zwei Modellen: 5 Lt. oder 2 x 5 Lt. Geeignet für Pommes-Frites, Huhn, Fisch, Ölbecken und Heizelemente sind leicht für Reinigung ausziehbar. Doppelter Sicherheit-Thermostat um Ölfeuer zu verhindern. Mikroschalter schaltet die elektrische Versorgung aus wenn Heizelement entfernt wird. Körbe und Nachtdeckel eingeschlossen.

Anwendung: Restaurants, Take-Away, Kantine, Stuben

F Group: Friteuses.

Grosse friteuse électrique disponible en deux modèles: 5 litres ou 2 x 5 litres. Conçue pour faire frire des pommes frites, du poulet, des poissons. Les bassins de l'huile et l'élément chauffant peuvent être extraits facilement pour le nettoyage. Double thermostat de sûreté avec disjoncteur de sécurité à 209°C. Le microinterrupteur débranche l'alimentation quand la boîte à élément chauffant est enlevée. Corbeilles et couvercles inclus.

Emploi: restaurants, Take-Away, cantines, pubs ecc.

I Gruppo: Friggitrici.

Friggitrice elettrica disponibile in due modelli: 5lt o 2 x 5lt. Ideale per friggere patatine, pollo, pesce, calamari, ecc. Vasca olio e testata comandi facilmente estraibili per pulizia. Doppio termostato di sicurezza: l'olio non può superare 209°C. Un microinterruttore di sicurezza interrompe l'alimentazione quando si rimuove la testata comandi. Cestello e coperchio inclusi.

Uso: ristoranti, take aways, cucine, pubs.

E Grupo: Freidoras

Freidora eléctrica disponible en dos modelos: 5 litros o también 2 x 5 litros. Ideal para freír patatas, pollo, pescado, calamares, ecc. Cuba y tablero de comando con resistencia fácilmente extraíbles para la limpieza. Doble termostato de seguridad: el aceite no puede superar 206°C. Un micro-interruptor desconecta energía cuando se quita el tablero de comando. Cesta y tapa de acero incluidas.

Uso: restaurantes, cervecerías, take-aways.



PRIMA Fry Hi - Speed

GB Group: Deep Fat Fryers.

6kW – 12 lt deep fat fryer: it reaches temperature fast and recovers to operating temperature quickly between loads. Safety double thermostat with automatic cut-out at 209°C to prevent oil fire. Two half size baskets and night lid included.

Use: restaurants, kitchens, bars.

D Group: Friteusen.

6kW – 12 Liter Elektro-Friteuse. sie erreicht Temperatur schnell und gewinnt zu Betriebstemperatur schnell zwischen Fritierladungen zurück. Doppelter Sicherheit Thermostat mit Automatschalter an 209°C um Ölfeuer zu verhindern. Zwei halbe Größe Körbe mit Nachtdeckel eingeschlossen.

Anwendung: Restaurants, Gaststättenküchen, Bar

I Gruppo: Friggitrici.

Friggitrice elettrica da 12 litri/6 Kw. raggiunge la temperatura rapidamente e la recupera subito tra un carico e l'altro. Doppio termostato di sicurezza. l'olio non può superare 209°C. Due cestelli e coperchio inclusi.

Uso: ristoranti, take aways, cucine, pubs.

F Group: Friteuses.

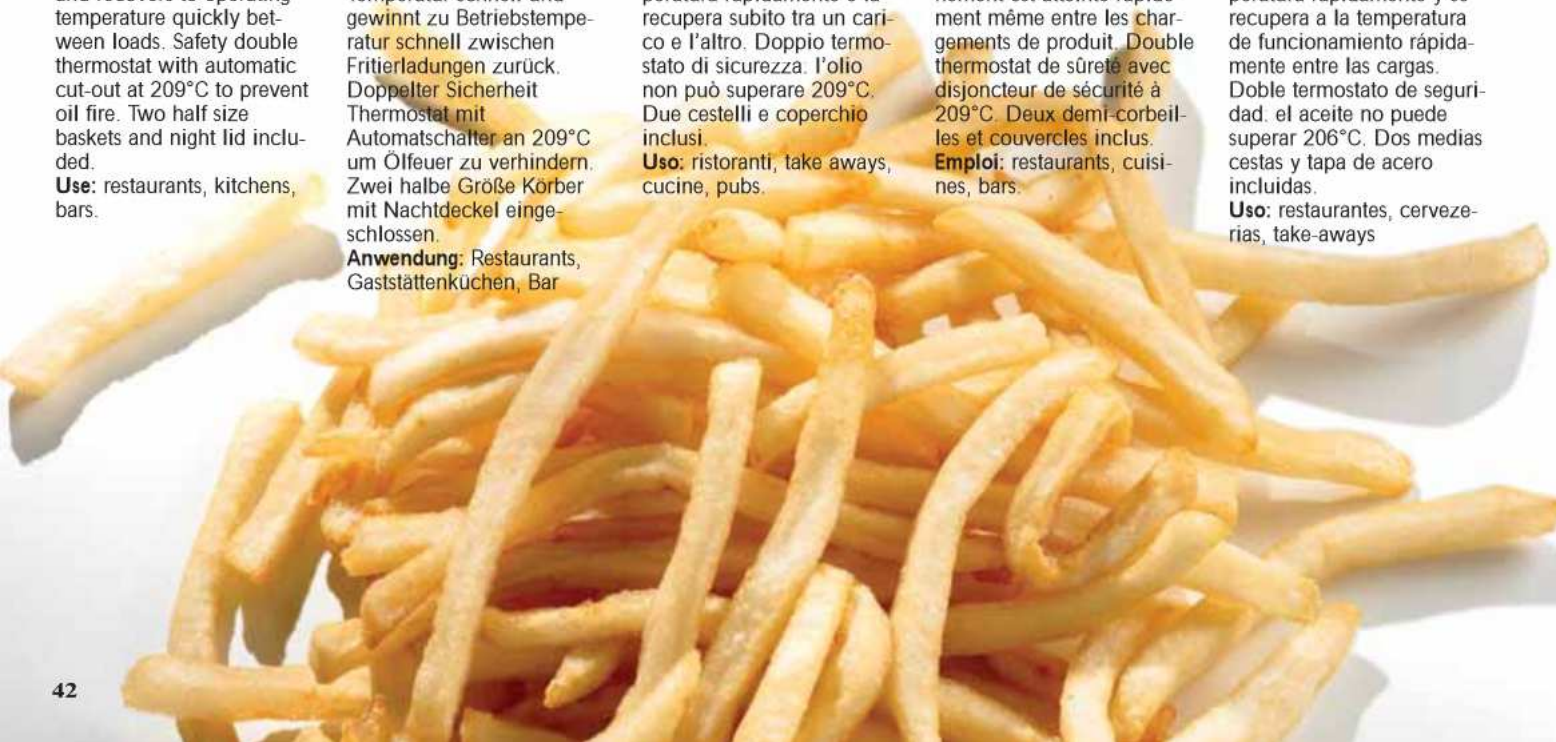
Friteuse de 12 litres 6 kW: la température de fonctionnement est atteinte rapidement même entre les chargements de produit. Double thermostat de sûreté avec disjoncteur de sécurité à 209°C. Deux demi-corbeilles et couvercles inclus.

Emploi: restaurants, cuisines, bars.

E Grupo: Freidoras.

Freidora eléctrica de 12litros/6 Kw. alcanza temperatura rápidamente y se recupera a la temperatura de funcionamiento rápidamente entre las cargas. Doble termostato de seguridad: el aceite no puede superar 206°C. Dos medias cestas y tapa de acero incluidas.

Uso: restaurantes, cervecerías, take-aways





PRIMA Top Grill 1/2/3

GB Group: Grills.

Prima Top Grills serve up the best steaks, chops and burgers, mixed grills, seafood and pancakes. They are ideal for breakfast: eggs, tomatoes, bacon, the possibilities are endless. Available in 400mm, 600mm and 900mm. Thermostatically controlled up to a max of 300°C. Splash back and grease collection pan included. Use: restaurants, clubs, pubs, hotels ecc. Portable and compact for outside caterers.

D Gruppe: Griddleplatten.

Prima Top Grillgerät dient herauf die besten Steaks, Kotoletten und Hamburger, Mischgrills und Pfannkuchen. Sie sind zum Frühstück ideal: Eier, Tomaten, Speck, die Möglichkeiten sind endlos. Vorhanden in 400mm, 600mm und 900mm Größe. Thermostatisch gesteuert bis zu Max. 300°C Spritzenschutz und Fettensammlungswanne eingeschlossen. Anwendung: Restaurants, Klubs, Hotels. Kompakt und tragbar für äußere Catering.

I Gruppo: Grills.

Con Prima Top Grill si cucinano alla piastra i migliori filetti, le tagliate e gli hamburger, le grigliate miste, i pesci e le crepes. Sono ideali per buffets e per colazione: uova, pomodori, pancetta: le possibilità sono innumerevoli. Disponibile in 400mm, 600mm e 900mm. Controllato termostaticamente fino a un massimo di 300°C. Protezione posteriore contro gli spruzzi e cassetto per raccolta del grasso inclusi. Uso: ristoranti, pubs, hotels ecc. Portatile e compatto per buffets fuori-sede.

F Group: Grills.

Les Prima Top Grills peuvent servir les meilleures biftecks, côtelettes, burgers, grillades de viande ou de poisson, crêpes. Ils sont idéales pour le petit déjeuner: les oeufs, tomates, saucisses, bacon, les possibilités sont sans fin. Disponibles dans 400mm, 600mm, 900mm. Thermostatiquement contrôlé jusqu'à un maximum de 300°C. Emploi: restaurants, clubs, pubs, hotels ecc. Portable et compact pour service à l'extérieur.

E Grupo: Planchas

Con Prima Top Grills se cocinan a la parrilla los mejores filetes, las tajadas y las hamburguesas, las parrillas variadas, los pescados y las crepes. Son ideales para buffets de desayuno: huevos, tomates, tocino, las posibilidades son sin fin. Disponible en 400mm, 600mm y 900mm. Control termostático hasta un máximo de 300°C. Protección trasera y contenedor para la colección de la grasa incluidas. Uso: restaurantes, cervecerías, take-aways. Portable y compacto para los buffets.

PRIMA Top Grill 2 HR

GB Group: Grills.

600mm wide grill designed with half flat surface and half ribbed surface. Use: restaurants, clubs, pubs, hotels ecc. Portable and compact for outside caterers.

I Gruppo: Grills.

Piastra da 600mm; superficie di cottura metà piana e metà rigata. Uso: ristoranti, pubs, hotels ecc. Portatile e compatto per buffets fuori-sede.

E Grupo: Planchas.

Plancha de 600mm; superficie de cocción mitad plana y mitad rayada. Uso: restaurantes, cervecerías, take-aways. Portable y compacto para los buffets.

D Gruppe: Griddleplatten.

600mm breite Griddleplatte, mit halbe glatter Oberfläche und halbe gerillter Oberfläche. Anwendung: Restaurants, Klubs, Stuben, Hotels. Kompakt und tragbar für äußere Catering.

F Group: Grills.

Large plaque à grille de 600mm de largeur avec plaque de cuisson moitié lisse et moitié rainurée. Emploi: restaurants, clubs, pubs, hotels. Portable et compact pour service à l'extérieur.



Model name	Power	Weight	Voltage	Overall dimensions
PRIMA Fry 1	3,40/2,50	7	230/1/50	282X470X287
PRIMA Fry 2	3,40X2/2,50X2	12	230/1/50	573X470X287
PRIMA Fry Hi Speed	7,60/5,60	10	400/3/50	344X525X360
PRIMA Top Grill 1	2,70/2,00	20	230/1/50	373X532X241
PRIMA Top Grill 2	4,00/3,00	33	230/1/50	623X532X241
PRIMA Top Grill 3	12,00/9,00	40	400/3/50	901X532X241
PRIMA Top Grill 2 HR	4,00/3,00	33	230/1/50	623X532X241

PRIMA Warmer

GB Group: Machines to keep food warm.

This 22lt stainless steel warmer is perfect for a wide variety of food. Suitable for wet or dry heat applications. Simply plug in and start serving. Fits 1 full insert or 2 half inserts or 3 third inserts. Inserts not included.

Use: Ideal for buffets, dining rooms, outside catering, restaurants, conference venues, hospitals, schools, ecc.

D Gruppe:

Warmhaltemaschinen.

Dieser 22 Liter Wärmer aus rostfreiem Stahl ist für eine breite Verschiedenheit von Nahrungsmitteln. Für flüßige oder trockene Anwendungen. Schließen Sie einfach an und fangen Sie an zu dienen. Verfügbar mit 1 ganze Einsatz, oder 2 halbe Einsätze oder 3 dritte Einsätze: Einsätze nicht eingeschlossen.

Anwendung: ideal für Buffets, Gaststatzen, Restaurants, Krankenhäuser, Schulen.

I Gruppo: Macchine per tenere in caldo.

Prima warmer si utilizza per mantenere in caldo una gran varietà di cibi.

Utilizzabile per uso a secco o a bagno maria. Puo utilizzare una, due oppure tre bacinelle non incluse.

Uso: ideale per buffets, self-service, catering, ristoranti, rinfreschi, ospedali, scuole, ecc.

F Groupe: Machines pour maintenir au chaud.

Ce réchauffeur en acier inoxydable de 22 litres est parfait pour une grande variété d'aliments.

Approprie aux applications de chaleur humides ou sèches. Branchez le simplement et commencez à servir. Peut loger 1 insert complet, ou 2 demi inserts ou 3 tiers inserts, inserts non inclus.

Emploi: idéal pour buffets, service catering, hôpitaux, écoles ecc.

E Grupo: Máquinas para mantener al calor.

Este calentador en acero inoxidable de 22 litros es perfecto para una gran variedad de alimentos. Se puede utilizar con o sin

agua. Enchufela y comience a servir. Se pueden colocar una, dos o tre cubas; cubas no incluidas.

Uso: ideal para buffets, servicio catering, hospitales, escuelas ecc.



PRIMA Bain Marie

GB Group: Machines to keep food warm.

Easy-to-use Bain Marie complete with two inserts with lids; keeps food warm at the right temperature and humidity. Water drain tap.

Use: Ideal for buffets, dining rooms, outside catering, restaurants, conference venues, hospitals, schools, ecc.

D Gruppe:

Warmhaltemaschinen.

Handlicher Bain-Mariewarmer komplett mit zwei Einsatzen mit Deckel; er hält Speise warm bei der rechten Temperatur und Feuchtigkeit.

Wasserabfluhahn.

Anwendung: ideal für Buffets, Gaststatzen, Restaurants, Krankenhauser, Schulen.

I Gruppo: Macchine per tenere in caldo.

Pratico bagno maria completo di due bacinelle con coperchio; mantiene il cibo caldo alla giusta temperatura e umidità. Rubinetto per scarico acqua.

Uso: ideale per buffets, self-service, catering, ristoranti, rinfreschi, ospedali, scuole, ecc.

F Groupe: Machines pour maintenir au chaud.

Bain-marie complet avec deux inserts avec couvercles: pour maintenir les aliments à la température et humidité correctes. Robinet pour décharger l'eau.

Emploi: idéal pour buffets, service catering, hopitaux, coles ecc.

E Grupo: Máquinas para mantener al calor.

Baño Maria completo con dos cubas y tapas: para mantener los alimentos a la temperatura y humedad correcta. Grifo para descargar el agua.

Uso: ideal para buffets, servicio catering, hospitales, escuelas ecc.





PRIMA Chips

GB Group: Machines to keep food warm. It keeps french fries crisp and ready-made dishes warm. It retains cooked food's taste and appearance.

Use: Use on buffets, dining rooms, outside catering, restaurants, pubs, ecc.

D Gruppe: Warmhaltemaschinen.

Es hält Pommes-Frites und angefertigten Speisegerichte warm und knusprig
Anwendung: Buffets, catering, Restaurants, Stuben.

E Grupo: Máquinas para mantener al calor. Para mantener crocantes y calientes las patatas fritas y los platos listos. Conserva el gusto y el aspecto del alimento cocinado.
Uso: ideal para buffets, servicio catering, clubes, bares, restaurantes.



I Gruppo: Macchine per tenere in caldo. Conserva calde e croccanti le frittore ed i piatti pronti. Mantiene gusto e apparenza dei cibi cucinati.
Uso: ideale per buffets, self-service, catering, ristoranti, rinfreschi, pubs ecc.

F Groupe: Machines pour maintenir au chaud. Pour maintenir les pommes frites croquantes et les plats prêts chauds. Il maintient goût et aspect des aliments cuits.
Emploi: idéal pour buffets, service catering, clubs, pubs, restaurants.



PRIMA Coffee Warmer



D Gruppe: Warmhaltemaschinen. Platten heizen unabhängig. Praktisch mit starke Ausführung. Kaffeekanne nicht eingeschl.
Anwendung: ideal für Buffet, Kaffeehaus, Restaurants, Gaststätten.

F Groupe: Machines pour maintenir au chaud. Les plaques chauffent indépendamment. Machine robuste et pratique. Cafetières non incluses.
Emploi: idéal pour buffets, cafés, restaurants, hotels, ecc.

GB Group: Machines to keep food warm. Plates heat independently. Robust and practical. Pots not included.
Use: Ideal for buffets, coffee shops, restaurants, hotels, guest houses, ecc.

I Gruppo: Macchine per tenere in caldo. Piastre indipendenti. Macchina robusta e pratica. Caffettiere escluse.
Uso: ideale per buffets, self-service, catering, rinfreschi, ospedali, scuole, uffici.

E Grupo: Máquinas para mantener al calor. Las placas calientan independientemente. Máquina robusta y práctica. Hervidores no incluidos.
Uso: ideal para buffets, cafés, restaurantes, hotels, fas, ecc.



	HP Power	k&g Weight	V Voltage	Overall dimensions
PRIMA Warmer	1,65/1,20	10	230/1/50	370X655X235
PRIMA Bain Marie	4,00/3,00	13	230/1/50	400X770X268
PRIMA Chips	1,40/1,00	6	230/1/50	340X630X489
PRIMA Coffee Warmer	0,25X2/0,20X2	3	230/1/50	428X214X69

PRIMA Hot Plate 1/2

GB Group: Machines to keep food warm.

Convenient electric stove top available in two models: single plate or double plate stove. It can be used for cooking, holding and warming, can accommodate large pots.

Use: Particularly suited to buffet lines, outside caterers and mobile cooking facilities.

D Gruppe:

Warmhaltemaschinen.

Handlicher Elektro-Kocher vorhanden in zwei Modellen: einzelne Platte oder doppelte Platte. Es kann fürs Kochen, Warmhalten und Wärmen verwendet werden; auch für große Töpfe geeignet.

Anwendung: Besonders für Buffetlinie gezeichnet, Catering.

I Gruppo: Macchine per tenere in caldo.

Pratico fornello elettrico disponibile in due modelli: singolo o doppio. Può essere usato per cucinare e riscaldare. Può alloggiare pentole larghe.

Uso: ideale per buffets, catering, cucine mobili.



F Groupe: Machines pour maintenir au chaud.

Réchaud électrique disponible en deux modèles: simple ou double. Il peut être employé pour cuire, tenir au chaud ou rechauffer.

Peut loger de grands pots.
Emploi: idéal pour buffets, service catering.

E Grupo: Máquinas para mantener al calor.

Horno eléctrico disponible en dos modelos: simple o doble. Puede emplearse para cocinar y calentar. Se pueden colocar ollas grandes.

Uso: ideal para buffets, servicio catering, cocinas móviles.





PRIMA Soup



GB Group: Machines to keep food warm.
This attractive soup kettle holds up to 10 litres of liquid. Simply plug it in and start serving. Traditional graphite black colour.
Use: Use on buffets, restaurants, dining rooms, food counters, hotels, guest houses, ecc.

D Gruppe: Warmhaltemaschinen.
Dieser attraktive Suppentopf hält bis 10 Litern Flüssigkeit. Schließen Sie einfach an und fangen Sie an zu dienen. Traditionelle Graphitfarbe.
Anwendung: Buffet, Restaurant, Gasthaus.

I Gruppo: Macchine per tenere in caldo.
Zuppiera da 10 litri. Semplicemente collegatela e cominciate a servire. Colore nero grafite tradizionale.
Uso: per buffets, catering, hotels.

E Grupo: Máquinas para mantener al calor.
Sopera de 10 litros. Enchúfela y comience a servir. Color tradicional negro grafito.
Uso: para buffets, catering, hotels.

F Groupe: Machines pour maintenir au chaud.
Soupière de 10 litres. Branchez-la simplement et commencez à servir. Couleur traditionnelle noir graphite.
Emploi: idéal pour buffets, service catering, hotels.



PRIMA Urn 16/20



GB Group: Machines to keep food warm.
Accurate stainless steel construction; insulated handles, sight glass to check water level. The boil dry safety cut out prevents element burn out.
Use: Use on buffets, dining rooms, outside catering, hotels, guest houses, ecc.

D Gruppe: Warmhaltemaschinen.
Sorgfältige rostfreie Stahlstruktur; Isolierhandgriffe, Anblickglas zum Wasserniveau zu überprüfen. Sicherheit Schaltung verhindert Heizelement ausbrennen.

Anwendung: Buffet, Gasthaus, Catering, Hotels.

I Gruppo: Macchine per tenere in caldo.
Accurata costruzione in acciaio inossidabile; impugnature isolate, visore per controllare il livello dell'acqua. Il dispositivo di sicurezza interviene quando termina l'acqua.
Uso: per buffets, catering, hotels, ospizi, ecc.

pour vérifier le niveau de l'eau. Le dispositif de sécurité intervient quand termine l'eau.
Emploi: idéal pour buffets, service catering, hotels.

E Grupo: Máquinas para mantener al calor.
Construcción en acero inoxidable; manijas aisladas, visor para comprobar el nivel del agua. El dispositivo de seguridad interviene cuando termina el agua.
Uso: buffets, servicio catering, hoteles, hospitales ecc.

F Groupe: Machines pour maintenir au chaud.
Construction en acier inoxydable avec poignées isolées, verre de contrôle

	HP	k8	V	Logo
Model name	Power	Weight	Voltage	Overall dimensions
PRIMA Hot Plate 1	2,70/2,00	7	230/1/50	333X506X222
PRIMA Hot Plate 2	4,35/3,20	11	230/1/50	580X506X222
PRIMA Soup	1,15/0,85	7	230/1/50	345X345X360
PRIMA Urn 16	4,00/3,00	8	230/1/50	350X350X480
PRIMA Urn 20	4,00/3,00	9	230/1/50	350X350X540



International homologations - Internationale Bescheinigungen - Certificazioni internazionali - Homologations internationales
Homologaciones internacionales.



Quality assurance - Qualitätskontrolle - Controllo di qualità - Contrôle de qualité - Control de calidad.



Safety-approvals - Sicherheit-Zulassungen - Sicurezza-omologazioni - Sécurité-homologations - Seguridad-homologaciones.



Total hygiene - Vollständige Hygiene - Igiene totale - Hygiène totale - Higiene total

GB We wish to thank all those who with professional skill and passion have collaborated to the realization of this catalogue.

D Wir möchten alle jene danken, die mit professioneller Fähigkeit und Leidenschaft zur Realisierung dieses Katalogs zusammengearbeitet haben.

I Desideriamo ringraziare tutti coloro che con professionalità e passione hanno collaborato alla realizzazione di questo catalogo.

F Nous souhaitons remercier tous ceux qui avec compétence professionnelle et passion ont collaboré à la réalisation de ce catalogue.

E Deseamos agradecer a todos los que han colaborado con pasión y profesionalidad a la realización de este catalogo.



Rheninghaus' people



 **RHENINGHAUS**[®]
FOOD PREPARATION MACHINES

RHENINGHAUS S.r.l.
STRADA DEL CASCINOTTO, 139/39L - 10156 TORINO - ITALY
TEL. +39 011 223 75 14 - 220 23 10
FAX +39 011 273 51 09
e-mail: info@rheninghaus.com
<http://www.rheninghaus.com>