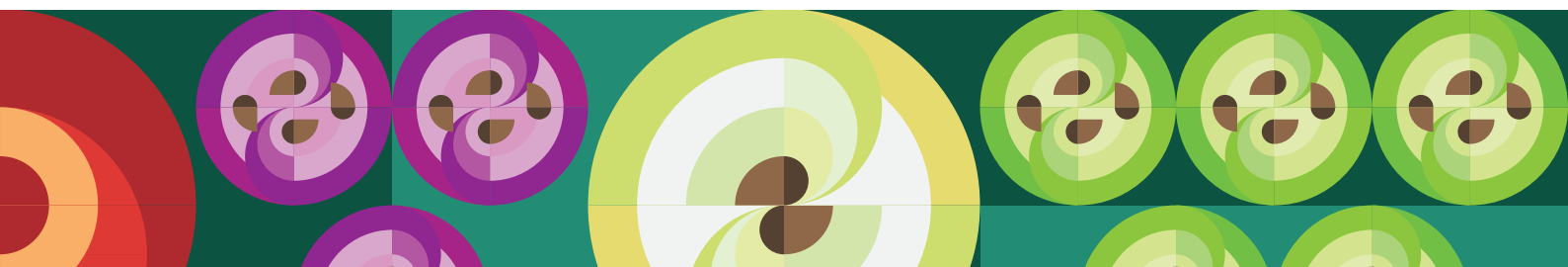




ENOLOGY - FRUIT - BEER - FOOD





Grifo lavorando con impegno, passione e precisione offre prodotti di grande qualità e resistenti.

Grifo, working with commitment, passion and precision, can offer good quality and resistant products.



I prodotti Grifo vi permettono di ottenere e trattare vini, succhi, cibi in maniera naturale e sana. Mangiare e bere genuino è alla base del sentirsi bene.

Grifo's products enable to make and to process naturally and healthy wines, juices and food. Eating and drinking in genuine way is the key to feel good.



I nostri prodotti sono interamente ecologici: a basso impatto ambientale, con un consumo energetico contenuto, garantiscono un facile smaltimento e il riciclaggio delle materie prime di cui sono composti.

All our products are ecofriendly: low energy consumption, easy recycling of raw materials which they are composed.



Adottiamo uno stile di vita sostenibile nel rispetto del pianeta in cui viviamo per il benessere di tutti. Per questo utilizziamo tecnologie di produzione alimentate da fonti rinnovabili, che non emettono gas tossici.

We adopt a sustainable lifestyle to respect the planet in which we live for this reason we use production technology powered by renewable sources without emitting toxic gases.



GRIFO

GRIFO è una società con sede nel Nord Italia che opera nel campo della vinificazione con un'esperienza di 50 anni e via via ha ampliato sempre più la gamma dei suoi prodotti.

La nostra gamma di articoli ha caratteristiche molto buone in termini di qualità e solidità, con prezzi assai competitivi, ciò è il risultato di un processo produttivo effettuato con macchinari all'avanguardia e che ci permette di esportare con successo i nostri prodotti in tutto il mondo. Ora proponiamo anche una nuova linea di prodotti quali gli spremipomodori e i tritacarne nelle varie versioni elettriche e manuali.

L'obiettivo della nostra società è quello di offrire alla clientela articoli di qualità, che funzionino perfettamente, di lunga durata e dal design di gusto tipicamente italiano, con prezzi altamente competitivi che permettono di trasformare i prodotti della natura in bevande e cibi genuini e sani.

GRIFO

GRIFO is a company based in Northern Italy that operates in the field of winemaking with an experience of 50 years, and has expanded gradually increasing the range of its products.

Our range of articles has very good features in terms of quality and solidity, with very competitive prices, this is the result of a production process made with advanced machinery and this reason we are able to successfully export our products all over the world.

Now we offer a new line of products such as meat mincers and tomato machines in various electric and manual versions.

The mission of our company is to offer customers quality items, they work perfectly, durable and design of typical Italian style, with very competitive prices that help everyone to transform the products of nature in natural and healthy foods and drinks.

ENOLOGIA

ENOLOGY



Simbolo di appartenenza al settore Enologia
Symbol of belonging to the Enology sector

ENOLOGIA

Fin dalla sua fondazione, cinquant'anni fa, è stato chiaro che la vocazione dell'azienda GRIFO fosse la produzione di macchine enologiche. Giordano Marchetti, il fondatore, iniziò fabbricando tappatrici, ma con la crescita dell'attività, la stessa cominciò a creare prodotti per una lavorazione naturale dell'uva e delle altre materie prime usate.

In questa categoria si possono trovare le macchine per l'enologia che si desiderano, al fine di produrre in totale autonomia un vino di ottima qualità e ritrovare così la bellezza dell'antica arte della lavorazione dell'uva.

Le macchine enologiche GRIFO, sia manuali che elettriche, sono costruite con materiali di qualità e pensate per seguire interamente il processo di lavorazione dell'uva: dalla pigiatura alla filtrazione fino all'imbottigliamento e alla tappatura. La sezione enologia, inoltre, comprende anche una vasta gamma di accessori per rispondere ad ogni esigenza della clientela.

ENOLOGY

Since its founding 50 years ago, it was clear that the GRIFO's vocation was the production of wine-making machines. Giordano Marchetti, the founder, began fabricating capping machines, but with the growth of the activity, the same began to create products for a natural processing of grapes and other raw materials used.

In this category you can find the wine-making machines to produce independently a high-quality wine and appreciate anew the beauty of the ancient art of grape processing.

The wine-making machines GRIFO, both manual and electric, are built with quality materials and designed to follow the entire process of grape processing: from crushing to the filtration, bottling and capping. The enology section also includes a wide range of accessories to meet every customer requirement.





FRUTTA
FRUIT



Simbolo di appartenenza al settore Frutta
Symbol of belonging to the Fruit sector

FRUTTA

Grazie alla perseverante crescita in termini di qualità e ricerca tecnologica, GRIFO ha voluto ampliare la sua gamma. Da qui la scelta di produrre macchinari per la lavorazione della frutta, tra i quali pigiafrutta di varie dimensioni, denocciolatrici, sgranatrici per melograno, presse pneumatiche e idropresse che sminuzzano e spremono la frutta grazie alla potenza dell'aria o dell'acqua.

Il risultato sono succhi di frutta, sidri, liquori, sciroppi, marmellate ed altro ancora naturali e genuini al 100%. Anche in questa categoria si possono trovare accessori atti a rendere il lavoro più comodo, agevole e veloce.

FRUIT

Thanks to the persistent growth in terms of quality and technological research, GRIFO wanted to expand its range. Hence, the choice to produce fruit processing machines, including various fruit juice, dough, tomato sauce, pneumatic presses and hydro presses that smash and squeeze fruit through the power of air or water.

The result is fruit juices, ciders, liqueurs, syrups, jams and other 100% natural and genuine. Also in this category you can find accessories to make the job more comfortable, easy and fast.





BIRRA
BEER



Simbolo di appartenenza al settore Birra
Symbol of belonging to the Beer sector

BIRRA

In questa categoria si possono trovare tutti i prodotti necessari per curare la fase finale della produzione della birra. Le tappatrici GRIFO, usate per tappi in sughero e per tappi in corona, sono state il primo business dell'azienda e ad oggi, correlate da riempitrici, studiate per uso domestico, scolabottiglie e pompe, costituiscono una categoria di prodotti pratici e agevoli, ma nel contempo robusti nella loro consistenza.

BEER

In this category, you can find all the products needed to treat the final stage of beer production. The corks GRIFO, used for corks and crown caps, were the first business of the company and to date, related by fillers, designed for domestic use, everyday bottle and pumps, are a practical and convenient product category, but also robust in texture.



ALIMENTARI

FOOD



Simbolo di appartenenza al settore Alimentari
Symbol of belonging to the Food sector

ALIMENTARI

L'azienda GRIFO ha sede a Piadena, nella provincia di Cremona, zona rinomata per le sue tradizioni culinarie. Quest'aspetto trova terreno fertile nell'attività, che dalla sua fondazione si propone come ideale quello di assicurare prodotti di qualità, così da portare la natura sulle tavole di tutti.

Con questa categoria GRIFO viene incontro ai suoi clienti con una serie di macchinari casalinghi ed elettrodomestici, in grado di trasformare e conservare quello che la natura crea in cibi salutari e genuini.

Ecco quindi una vasta gamma di spremipomodori sia elettrici che manuali, tritacarne, macchine e sacchetti per il sottovuoto, per preservare il sapore dei cibi, e accessori per garantire qualità e affidabilità alle vostre lavorazioni sia ad uso hobbistico che professionale.

FOOD

The company GRIFO is based in Piadena, in the province of Cremona, area renowned for its culinary traditions. This aspect finds fertile ground in the company, which since its foundation has an ideal to ensure quality products, to bring nature to the tables of all.

With this category GRIFO meets its clients with several household equipment and appliances that can transform and preserve what nature creates in healthy and wholesome foods.

So here is a wide range of both electric and manual meat mincers, tomato machines, machines and vacuum sealer bags to preserve the flavor of food, and accessories to guarantee quality and reliability to your processing both hobbyist and professional.



PIGIADIRASPATRICI

Grape crushers and grape stalk removers

Pigiadiraspatrice a mano cod. DMA	pag. 7
Pigiadiraspatrice a mano inox cod. DMAI	pag. 7
Pigiadiraspatrice a motore scivolo cod. DMS	pag. 7
Pigiadiraspatrice a motore con coclea cod. DMC	pag. 8
Pigiadiraspatrice a motore semi inox con coclea cod. DMCSI	pag. 8
Pigiadiraspatrice a motore inox con coclea cod. DMCI	pag. 8

Grape crusher and grape stalk remover by hand cod. DMA	pag. 7
S/steel grape crusher and grape stalk remover by hand cod. DMAI	pag. 7
Grape crusher and grape stalk remover by electric motor with slide cod. DMS	pag. 7
Grape crusher and grape stalk remover by electric motor cod. DMC	pag. 8
Semi S/steel Grape crusher and grape stalk remover by electric motor cod. DMCSI	pag. 8
S/steel Grape crusher and grape stalk remover by electric motor cod. DMCI	pag. 8



ENOLOGIA
ENOLOGY





Grape crushers and grape stalk removers

Pigiadiraspatrice a mano - cod. DMA



Tramoggia smaltata mm 900×500
Rulli in nylon mm 220
Griglia inox
Produzione oraria 1000 Kg

GRAPE CRUSHER AND GRAPE STALK REMOVER BY HAND COD. DMA

Varnished hopper 900×500 mm
Nylon rollers 220 mm
Stainless-steel basket
Hourly production 1000 Kg



DESPALILLADORA MANUAL

Tolva pintada mm 900×500
Rodillos nylon mm 220
Rejilla inox

РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ

бункер эмалированный
размер: 900×500 мм
валики из нейлона: 220 мм
нержавеющая сетка

Pigiadiraspatrice a mano inox - cod. DMAI



Tramoggia inox mm 900×500
Rulli in nylon mm 220
Griglia inox
Produzione oraria 1000 Kg

S/STEEL GRAPE CRUSHER AND GRAPE STALK REMOVER BY HAND COD. DMAI

Stainless steel hopper 900×500 mm
Nylon rollers 220 mm
Stainless-steel basket
Hourly production 1000 Kg



DESPALILLADORA MANUAL INOX

Tolva inox mm 900×500
Rodillos nylon mm 220
Rejilla inox

БУНКЕР-НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ РАЗМЕР

900×500 мм
валики из нейлона: 220 мм
нержавеющая сетка

Pigiadiraspatrice a motore scivolo - cod. DMS



Tramoggia smaltata mm 900×500
Rulli in nylon mm 220
Griglia inox
Motore 220 v hp 1
Produzione oraria kg 1500

GRAPE CRUSHER AND GRAPE STALK REMOVER BY ELECTRIC MOTOR WITH SLIDE COD. DMS

Varnished hopper 900×500 mm
Nylon rollers 220 mm
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 1
Hourly production kg 1500



DESPALILLADORA CON MOTORE ELEC-TRICO

Tolva pintada mm 900×500
Rodillos nylon mm 220
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 1
Produccion kgs/hora 1500

ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

бункер эмалированный
размер: 900×500 мм
валики из нейлона: 220 мм нержавеющая
сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 1
производительность 1500 кг/час



Pigiadiraspatrice a motore con coclea - cod. DMC



Tramoggia smaltata mm 900x500
Rulli in nylon mm 220
Griglia inox
Motore 220 v hp 1
Produzione oraria kg 1500

GRAPE CRUSHER AND GRAPE STALK REMOVER BY ELECTRIC MOTOR COD. DMC

Varnished hopper 900x500 mm
Nylon rollers 220 mm
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 1
Hourly production kg 1500



DESPALLADORA CON MOTORE ELECTRICO

Tolva pintada mm 900x500
Rodillos nylon mm 220
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 1
Produccion kgs/hora 1500

ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАЯ

бункер эмалированный
размер:900x500 мм
валики из нейлона: 220 мм нержавеющей
сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 1
производительность 1500 кг/час

Pigiadiraspatrice a motore semi inox con coclea - cod. DMCSI



Tramoggia inox mm 900x500
Rulli in nylon mm 220
Griglia inox
Motore 220 v hp 1
Produzione oraria kg 1500

SEMI S/STEEL GRAPE CRUSHER AND GRAPE STALK REMOVER BY ELECTRIC MOTOR COD. DMCSI

Stainless-steel hopper 900x500 mm
Nylon rollers 220 mm
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 1
Hourly production 1500 Kg



DESPALLADORA CON MOTOR ELECTRICO SEMI INOX

Tolva inox mm 900x500
Rodillos nylon mm 220
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 1
Produccion kgs/hora 1500

ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

бункер:нержавеющая сталь
размер:900x500 мм
валики из нейлона: 220 мм нержавеющей
сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 1
производительность 1500 кг/час

Pigiadiraspatrice a motore inox con coclea - cod. DMCI



Tramoggia inox mm 900x500
Rulli in nylon mm 220
Griglia inox
Motore 220 v hp 1
Produzione oraria Kg 1500

S/STEEL GRAPE CRUSHER AND GRAPE STALK REMOVER BY ELECTRIC MOTOR COD. DMCI

Stainless-steel hopper 900x500 mm
Nylon rollers 220 mm
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 1
Hourly production 1500 Kg



DESPALLADORA CON MOTOR ELECTRICO INOX

Tolva inox mm 900x500
Rodillos nylon mm 220
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 1
Produccion kgs/hora 1500

ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ (НЕРЖАВЕЙКА)

бункер:нержавеющая сталь
размер:900x500 мм
валики из нейлона: 220 мм нержавеющей
сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 1
производительность 1500 кг/час

Diraspatrici vasca e pompa

Grape destemmers with centrifugal pump

Diraspatrice vasca e pompa Q.20 fissa cod. DVEP20F	pag. 10
Diraspatrice vasca e pompa Q.20 apribile cod. DVEP20	pag. 10
Diraspatrice vasca e pompa Q.20 apribile inox cod. DVEP20I	pag. 10
Diraspatrice vasca e pompa Q.30 apribile cod. DVEP30	pag. 11
Diraspatrice vasca e pompa Q.30 apribile Inox cod. DVEP30I	pag. 11
Diraspatrice vasca e pompa Q.50 apribile Inox cod. DVEP50I	pag. 11
Grape crusher with centrifugal pump Q.20 fixed cod. DVEP20F	pag. 10
Grape crusher with centrifugal pump Q.20 openable cod. DVEP20	pag. 10
S/steel Grape crusher with centrifugal pump Q.20 openable cod. DVEP20I	pag. 10
Grape crusher with centrifugal pump Q.30 openable cod. DVEP30	pag. 11
S/steel Grape crusher with centrifugal pump Q.30 openable cod. DVEP30I	pag. 11
S/steel Grape crusher with centrifugal pump Q.50 openable cod. DVEP50I	pag. 11



ENOLOGIA
ENOLOGY



DIRASPATRICI VASCA E POMPA •

Grape destemmers with centrifugal pump



GRIFO

Diraspatrice vasca e pompa Q.20 fissa - cod. DVEP20F



Misure mm 870x500 h 850
Pompa centrifuga inox
Griglia inox
Motore 220 v hp 1,5
Produzione oraria Kg 2000

GRAPE CRUSHER WITH CENTRIFUGAL PUMP Q.20 FIXED COD. DVEP20F

Measures mm 870x500 h 850
Stainless-steel centrifugal pump
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 1,5
Hourly production 2000 Kg



DSPALILLADORA CON BOMBA FISA Q. 20

Despalilladora pintada
Medidas mm 870x500 h 850
Bomba centrifuga inox
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 1,5
Produccion kgs/hora 2000

ДРОБИЛКА ВИНОГРАДНАЯ С ЦЕНТРОБЕЖНЫМ НАСОСОМ Q.20

бункер эмалированный
размер:870x500 мм., высота 850 мм
центробежный насос из нержавеющей стали
нержавеющая сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 1,5
производительность 2000 кг/час

Diraspatrice vasca e pompa Q.20 apribile - cod. DVEP20



Misure mm 870x500 h 850
Pompa centrifuga inox
Griglia inox
Motore 220 v hp 2
Produzione oraria Kg 2000

GRAPE CRUSHER WITH CENTRIFUGAL PUMP Q.20 OPENABLE COD. DVEP20

Measures mm 870x500 h 850
Stainless-steel centrifugal pump
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 2
Hourly production 2000 Kg



DSPALILLADORA CON BOMBA ABRIBLE Q. 20

Despalilladora pintada abrible
Medidas mm 870x500 h 850
Bomba centrifuga inox
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 2
Produccion kgs/hora 2000

ДРОБИЛКА ВИНОГРАДНАЯ С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ НАСОСОМ Q.20

бункер эмалированный
размер:870x500 мм., высота 850 мм
центробежный насос из нержавеющей стали
нержавеющая сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 2
производительность 2000 кг/час

Diraspatrice vasca e pompa Q.20 apribile inox - cod. DVEP20I



Misure mm 870x500 h 850
Pompa centrifuga inox
Griglia inox
Motore 220 v hp 2
Produzione oraria Kg 2000

S/STEEL GRAPE CRUSHER WITH CENTRIFUGAL PUMP Q.20 OPENABLE COD. DVEP20I

Measures mm 870x500 h 850
Stainless-steel centrifugal pump
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 2
Hourly production 2000 Kg



DSPALILLADORA CON BOMBA Q. 20 ABRIBLE INOX

Despalilladora inox abrible
Medidas mm 870x500 h 850
Bomba centrifuga inox
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 2
Produccion kgs/hora 2000

ДРОБИЛКА ВИНОГРАДНАЯ С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ НЕРЖАВЕЙКА - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С НАСОСОМ Q.20

бункер:нержавеющая сталь размер:870x500 мм., высота 850 мм центробежный насос из нержавеющей стали нержавеющая сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 2
производительность 2000 кг/час

DIRASPATRICI VASCA E POMPA •

Grape destemmers with centrifugal pump



GRIFO

Diraspatrice vasca e pompa Q.30 apribile - cod. DVEP30



Misure mm 1040×550 h 900
Pompa centrifuga inox
Griglia inox
Motore 220 v hp 2,5
Produzione oraria Kg 3000

GRAPE CRUSHER WITH CENTRIFUGAL PUMP Q.30 OPENABLE COD. DVEP30

Measures mm 1040×550 h 900
Stainless-steel centrifugal pump
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 2,5
Hourly production 3000 Kg



DSPALILLADORA CON BOMBA ABRIBLE Q. 30

Despalilladora pintada abrible
Medidas mm 1040x550 h 900
Bomba centrifuga inox
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 2,5
3000 Produccion kgs/hora

ДРОБИЛКА ВИНОГРАДНАЯ С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С НАСОСОМ Q.30

бункер эмалированный
размер:1040x550 мм., высота 900 мм
центробежный насос из нержавеющей
стали нержавеющая сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 2,5
производительность 3000 кг/час

Diraspatrice vasca e pompa Q.30 apribile Inox - cod. DVEP30I



Misure mm 1040×550 h 900
Pompa centrifuga inox
Griglia inox
Motore 220 v hp 2,5
Produzione oraria Kg 3000

S/STEEL GRAPE CRUSHER WITH CENTRIFUGAL PUMP Q.30 OPENABLE COD. DVEP30I

Measures mm 1040×550 h 900
Stainless-steel centrifugal pump
Stainless-steel basket
Electric motor 220 v hp 2,5
Hourly production 3000 Kg



DSPALILLADORA CON BOMBA Q. 30 ABRIBLE INOX

Despalilladora inox abrible
Medidas mm 1040x550 h 900
Bomba centrifuga inox
Rejilla inox
Motor electrico 220 v hp 2,5
Produccion kgs/hora 3000

ДРОБИЛКА ВИНОГРАДНАЯ С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ (НЕРЖАВЕЙКА) - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С НАСОСОМ Q.30

бункер:нержавеющая сталь
размер:1040x550 мм., высота 900 мм
центробежный насос из нержавеющей
стали
нержавеющая сетка
мощность электродвигателя 220 v hp 2,5
производительность 3000 кг/час

Diraspatrice vasca e pompa Q.50 apribile Inox - cod. DVEP50I



Misure mm 1450×750 h 1060+410
Pompa centrifuga inox
Griglia inox
Peso Kg 140
Motore hp 3
Produzione oraria Kg 4000/5000

S/STEEL GRAPE CRUSHER WITH CENTRIFUGAL PUMP Q.50 OPENABLE COD. DVEP50I

Measures mm 1450×750 h 1060+410
Stainless-steel centrifugal pump
Stainless-steel basket
Weight 140 Kg
Electric motor hp 3
Hourly production 4000/5000 Kg



DSPALILLADORA CON BOMBA Q. 50 INOX

Despalilladora inox
Medidas mm 1450x750 h 1060+410
kg 140
Motor electrico hp 3
Produccion kgs/hora 4000/ 5000

ДРОБИЛКА ВИНОГРАДНАЯ С ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛЕМ (НЕРЖАВЕЙКА) - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С НАСОСОМ Q.50

бункер:нержавеющая сталь
размер:1450x750 мм., высота 1060+410
мм
вес 140 кг
мощность электродвигателя hp3
производительность 4000/5000 кг/час

Pigiatrici

Grape crushers

Pigiatrice mini cod. PMN	pag. 13
Pigiatrice mini inox cod. PMNI	pag. 13
Pigiatrice piccola a mano cod. PP	pag. 13
Pigiatrice piccola a mano inox cod. PPI	pag. 13
Pigiatrice grande a mano cod. PG	pag. 14
Pigiatrice grande a mano inox cod. PGI	pag. 14
Pigiatrice grande a motore cod. PM	pag. 14
Pigiatrice grande a motore inox cod. PMI	pag. 14
Mini grape crusher by hand cod. PMN	pag. 13
Mini stainless-steel grape crusher by hand cod. PMNI	pag. 13
Small grape crusher by hand cod. PP	pag. 13
Small stainless-steel grape crusher by hand cod. PPI	pag. 13
Big grape crusher by hand cod. PG	pag. 14
Big stainless steel grape crusher by hand cod. PGI	pag. 14
Big grape crusher by electric motor cod. PP	pag. 14
Big stainless-steel grape crusher by electric motor cod. PPI	pag. 14



ENOLOGIA
ENOLOGY





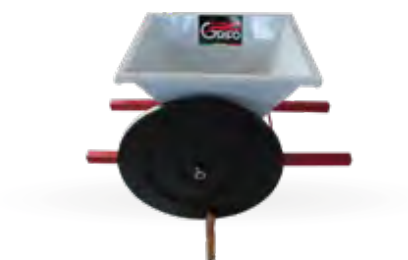
Pigiatrice mini - cod. PMN



Tramoggia smaltata mm 400×400
Rulli in nylon mm 220

MINI GRAPE CRUSHER BY HAND COD. PMN

Varnished steel hopper 400×400 mm
Nylon rollers 220 mm



MINI ESTRUJADORA

Tolva pintada
mm 400×400
Rodillos nylon mm 220

RODILLOS NYLON MM 220 РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА "МИНИ"

бункер: нержавеющая сталь
размер: 950×600 мм валики из
нейлона: 280 мм

Pigiatrice mini inox - cod. PMNI



Tramoggia in acciaio inox mm 400×400
Rulli in nylon mm 220

MINI STAINLESS-STEEL GRAPE CRUSHER BY HAND COD. PMNI

Stainless-steel hopper 400×400 mm
Nylon rollers 220 mm



MINI ESTRUJADORA INOX

Tolva inox
mm 400×400
Rodillos nylon mm 220

РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА "МИНИ" С НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

бункер: нержавеющая сталь
размер: 400×400 мм. валики из нейлона:
220 мм

Pigiatrice piccola a mano - cod. PP



Tramoggia smaltata mm 800×500
Rulli in nylon mm 220

SMALL GRAPE CRUSHER BY HAND COD. PP

Varnished steel hopper 800×500 mm
Nylon rollers 220 mm



ESTRUJADORA MANUAL PEQUEÑA

Tolva pintada
mm 800×500
Rodillos nylon mm 220

РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА

бункер эмалированный размер: 800×500
мм.
валики из нейлона: 220 мм

Pigiatrice piccola a mano inox - cod. PPI



Tramoggia in acciaio inox mm 800×500
Rulli in nylon mm 220

SMALL STAINLESS-STEEL GRAPE CRUSHER BY HAND COD. PPI

Stainless-steel hopper 800×500 mm
Nylon rollers 220 mm



ESTRUJADORA MANUAL INOX PEQUEÑA

Tolva inox
mm 800×500
Rodillos nylon mm 220

RODILLOS NYLON MM 220 РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА С НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

бункер: нержавеющая сталь
размер: 800×500 мм.
валики из нейлона: 220 мм



Pigiatrice grande a mano - cod. PG



Tramoggia smaltata mm 950×600
Rulli in nylon mm 280

BIG GRAPE CRUSHER BY HAND COD. PG

Varnished steel hopper 950×600 mm
Nylon rollers 280 mm



ESTRUJADORA MANUAL NORMAL

Tolva pintada
mm 950×600
Rodillos nylon mm 280

РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА БОЛЬШАЯ

бункер эмалированный размер:950×600
мм валики из нейлона: 280 мм

Pigiatrice grande a mano inox - cod. PGI



Tramoggia in acciaio inox mm 950×600
Rulli in nylon mm 280

BIG STAINLESS STEEL GRAPE CRUSHER BY HAND COD. PGI

Stainless-steel hopper 950×600 mm
Nylon rollers 280 mm



ESTRUJADORA MANUAL INOX

Tolva inox
mm 950×600
Rodillos nylon mm 280

РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ВИНОГРАДА С НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (БОЛЬШАЯ)

бункер:нержавеющая сталь
размер:950×600 мм
валики из нейлона: 280 мм

Pigiatrice grande a motore - cod. PM



Tramoggia smaltata mm 950×600
Rulli in nylon mm 280
Motore 220 v hp 1

BIG GRAPE CRUSHER BY ELECTRIC MOTOR COD. PM

Varnished steel hopper 950×600 mm
Nylon rollers 280 mm
Electric motor 220 v hp 1



ESTRUJADORA CON MOTOR ELECTRICO

Tolva pintada mm 950×600
Rodillos nylon mm 280
Motor electrico 220 v hp 1

ДРОБИЛКА ВИНОГРАДНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

бункер эмалированный размер:950×600 мм
валики из нейлона: 280 мм

Pigiatrice grande a motore inox - cod. PMI



Tramoggia in acciaio inox mm 950×600
Rulli in nylon mm 280
Motore 220 v hp 1

BIG STAINLESS-STEEL GRAPE CRUSHER BY ELECTRIC MOTOR COD. PMI

Stainless-steel hopper 950×600 mm
Nylon rollers 280 mm
Electric motor 220 v hp 1



ESTRUJADORA CON MOTOR ELECTRICO INOX

Tolva inox mm 950×600
Rodillos nylon mm 280
Motor electrico 220 v hp 1

ДРОБИЛКА ВИНОГРАДНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ (НЕРЖАВЕЙКА)

бункер:нержавеющая сталь +
размер:950×600 мм
валики из нейлона: 280 мм

Presse

Presses

Idropressa W20 cod. PEW20 pag. 16

Idropressa W40 cod. PEW40 pag. 16

Idropressa W80 cod. PEW80 pag. 16

Pressa pneumatica A20 cod. PEA20 pag. 17

Pressa pneumatica A40 cod. PEA40 pag. 17

W20 hydraulic press cod. PEW20 pag. 16

W40 hydraulic press cod. PEW40 pag. 16

W80 hydraulic press cod. PEW80 pag. 16

A20 pneumatic press cod. PEA20 pag. 17

A40 pneumatic press cod. PEA40 pag. 17



ENOLOGIA
ENOLOGY



FRUTTA
FRUIT





Idropressa W20 - cod. PEW20



Gabbia mm 270×385
Capacità 20 l
Diametro esterno membrana mm 139
Pressione massima 3 bar
Temperatura -10°/+50°
Massa 20 kg
Altezza totale 800 mm
Altezza canale di scarico h 300 mm

W20 HYDRAULIC PRESS COD. PEW20

Cage 270×385 mm
Capacity 20 l
Membrane external diameter 139 mm
Max pressure 3 bar
Temperature -10°/+50°
Weight 20 kg
Total height h 800 mm
Discharge clearance h 300 mm



ГИДРОПРЕССЫ

ВНЕШНИЙ ДИАМЕТР КЛЕТКИ mm270
ВЫСОТА КЛЕТКИ mm385
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ l20
ДИАМЕТР НАРУЖНОЙ МЕМБРАНЫ mm139
МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМОЕ ДАВЛЕНИЕ ps 3,0
ДОПУСТИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА МИН / МАКС TS -10/+50
МАССА кг 20
ОБЩАЯ ВЫСОТА mm 800
ВЫСОТА ВОДОСЛИВА mm 300

Idropressa W40 - cod. PEW40



Gabbia mm 350×475
Capacità 40 l
Diametro esterno membrana mm 190
Pressione massima 3 bar
Temperatura -10°/+50°
Massa 26 kg
Altezza totale h 920 mm
Altezza di scarico h 300 mm

W40 HYDRAULIC PRESS COD. PEW40

Cage 350×475 mm
Capacity 40 l
Membrane external diameter 190 mm
Max pressure 3 bar
Temperature -10°/+50°
Weight 26 kg
Total height h 920 mm
Discharge clearance h 300 mm



ГИДРОПРЕССЫ

ВНЕШНИЙ ДИАМЕТР КЛЕТКИ mm2350
ВЫСОТА КЛЕТКИ mm 475
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ l40
ДИАМЕТР НАРУЖНОЙ МЕМБРАНЫ mm190
МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМОЕ ДАВЛЕНИЕ ps 3,0
ДОПУСТИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА МИН / МАКС TS -10/+50
МАССА кг 26
ОБЩАЯ ВЫСОТА mm 920
ВЫСОТА ВОДОСЛИВА mm 300

Idropressa W80 - cod. PEW80



Gabbia mm 438×600
Capacità 80 l
Diametro esterno membrana mm 220
Pressione massima 3 bar
Temperatura -10°/+50°
Massa 39,5 kg
Altezza totale h 1070 mm
Altezza canale di scarico h 300 mm

W80 HYDRAULIC PRESS COD. PEW80

Cage 438×600 mm
Capacity 80 l
Membrane external diameter 220 mm
Max pressure 3 bar
Temperature -10°/+50°
Weight 39,5 kg
Total height h 1070 mm
Discharge clearance h 300 mm



ГИДРОПРЕССЫ

ВНЕШНИЙ ДИАМЕТР КЛЕТКИ mm438
ВЫСОТА КЛЕТКИ mm600
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ l80
ДИАМЕТР НАРУЖНОЙ МЕМБРАНЫ mm220
МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМОЕ ДАВЛЕНИЕ ps 3,0
ДОПУСТИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА МИН / МАКС TS -10/+50
МАССА кг 39,5
ОБЩАЯ ВЫСОТА mm 1070
ВЫСОТА ВОДОСЛИВА mm 300



Pressa pneumatica A20 - cod. PEA20



Gabbia mm 270×385
Capacità 20 l
Diametro esterno membrana mm 139
Pressione massima 3 bar
Temperatura -10°/+50°
Massa 20 kg
Altezza totale h 800 mm
Altezza canale di scarico h 300 mm

A20 PNEUMATIC PRESS COD. PEA20

Cage 270×385 mm
Capacity 20 l
Membrane external diameter 139 mm
Max pressure 3 bar
Temperature -10°/+50°
Weight 20 kg
Total height h 800 mm
Discharge clearance 300 mm



ПНЕВМАТИЧЕСКИЕ ПРЕССЫ

ВНЕШНИЙ ДИАМЕТР КЛЕТКИ mm 270
ВЫСОТА КЛЕТКИ mm 385
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ l20
ДИАМЕТР НАРУЖНОЙ МЕМБРАНЫ mm 139
МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМОЕ ДАВЛЕНИЕ PS 3,0
ДОПУСТИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА МИН / МАКС -10/+50
МАССА кг 20
ОБЩАЯ ВЫСОТА mm 800
ВЫ ВЫСОТА ВОДОСЛИВА mm 300

Pressa pneumatica A40 - cod. PEA40



Gabbia mm 350×475
Capacità 40 l
Diametro esterno membrana mm 190
Pressione massima 3 bar
Temperatura -10°/+50°
Massa 26 kg
Altezza totale h 920 mm
Altezza canale di scarico h 300 mm

A40 PNEUMATIC PRESS COD. PEA40

Cage 350×475 mm
Capacity 40 l
Membrane external diameter 190 mm
Max pressure 3 bar
Temperature -10°/+50°
Weight 26 kg
Total height h 920 mm
Discharge clearance h 300 mm



ПНЕВМАТИЧЕСКИЕ ПРЕССЫ

ВНЕШНИЙ ДИАМЕТР КЛЕТКИ mm 350
ВЫСОТА КЛЕТКИ mm 475
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ l40
ДИАМЕТР НАРУЖНОЙ МЕМБРАНЫ mm 190
МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМОЕ ДАВЛЕНИЕ PS 3,0
ДОПУСТИМАЯ ТЕМПЕРАТУРА МИН / МАКС -10/+50
МАССА кг 26
ОБЩАЯ ВЫСОТА mm 920
ВЫ ВЫСОТА ВОДОСЛИВА mm 300

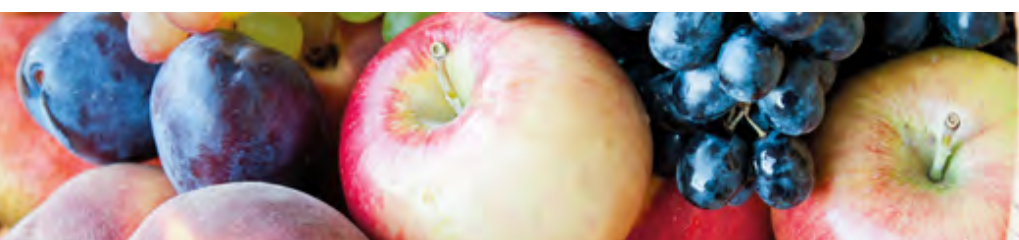
Filtri

Filters

Filtro hobby 6 piastre 20×20 - cod. FCH6	pag. 19
Filtro a cartoni hobby 6 piastre 20×20 senza pompa cod. FCH-6SP	pag. 19
Filtro hobby 10 piastre 20×20 cod. FCH10	pag. 19
Filtro a cartoni hobby 10 piastre 20×20 senza pompa cod. FCH-10SP	pag. 19
Filtro professional 10 piastre 20×20 cod. FCP10	pag. 20
Filtro professional 20 piastre 20×20 cod. FCP20	pag. 20
Filtro professional 30 piastre 20×20 cod. FCP30	pag. 20
Filtro professional 6 piastre 20×20 da banco cod. FCP6T	pag. 20
Filtro professional 10 piastre 20×20 da banco cod FCP10T	pag. 21
Filtro professional 10 piastre 20×20 per olio cod. FCP10-OLIO	pag. 21
Filtro professional 20 piastre 20×20 per olio cod. FCP20-OLIO	pag. 21
Filtro hobby 6 piastre 20×20 per olio cod. FCH6-OLIO	pag. 21
Filtro hobby 10 piastre p 20×20 per olio cod. FCH10-OLIO	pag. 22
Strati filtranti 20×20	pag. 22
Strati filtranti 40×40	pag. 22
Filtro 40×40 professional (diverse versioni) cod.FCP40x40	pag. 22
Hobby filter with 6 plates 20×20 cod. FCH6	pag. 19
Hobby filter with 6 plates 20×20 and without pump cod. FCH-6SP	pag. 19
Hobby filter with 10 plates 20×20 cod. FCH10	pag. 19
Hobby filter with 10 plates 20×20 and without pump cod. FCH-10SP	pag. 19
Professional filter with 10 plates 20×20 cod. FCP10 20×20	pag. 20
Professional filter with 20 plates 20×20 cod. FCP20 20×20	pag. 20
Professional filter with 30 plates 20×20 cod. FCP30 20×20	pag. 20
Professional filter with 6 plates 20×20 for table cod. FCP6T	pag. 20
Professional filter with 10 plates 20×20 for table cod. FCP10T	pag. 21
Professional filter with 10 plates 20×20 for oil cod. FCP10-OLIO	pag. 21
Professional filter with 20 plates 20×20 for oil cod. FCP20-OLIO	pag. 21
Hobby filter with 6 plates 20×20 for oil cod. FCH6-OLIO	pag. 21
Hobby filter with 10 plates 20×20 for oil cod. FCH10-OLIO	pag. 22
Filter sheets cm 20×20	pag. 22
Filter Sheets cm 40×40	pag. 22
40×40 professional filter (various versions) cod. FCP40x40	pag. 22



ENOLOGIA
ENOLOGY



FRUTTA
FRUIT



BIRRA
BEER





Filtro hobby 6 piastre 20×20 - cod. FCH6



Pompa in bronzo
Numero piastre 6
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,2 m²
Produzione oraria 60l
Potenza installata hp 0,5

HOBBY FILTER WITH 6 PLATES 20×20 COD. FCH6

Bronze pump
Number of plates 6
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,2 m²
Hourly production 60 l/h
Motor power hp 0,5



МОДЕЛЬ COD. FCH6

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 6
РАЗМЕР КОРОБКИ см 20×20
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М²*) 0,2
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч 60 / 250
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР 0,5

Filtro a cartoni hobby 6 piastre 20×20 senza pompa - cod. FCH-6SP



Numero piastre 6
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,2 m²

HOBBY FILTER WITH 6 PLATES 20×20 WITHOUT PUMP COD. FCH-6SP

Number of plates 6
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,2 m²



МОДЕЛЬ COD. FCH6SP

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 10
РАЗМЕР КОРОБКИ см 20×20
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М²*) 0,4
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч 60 / 250
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР 0,5

Filtro hobby 10 piastre 20×20 - cod. FCH10



Pompa in bronzo
Numero piastre 10
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,4 m²
Produzione oraria 250 l
Potenza installata hp 0,5

HOBBY FILTER WITH 10 PLATES 20×20 COD. FCH10

Bronze pump
Number of plates 10
Dimension cartons cm 20×20
Filter surface 0,4 m²
Hourly production 250 l/h
Motor power hp 0,5



МОДЕЛЬ COD. FCH10

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 6
РАЗМЕР КОРОБКИ см 20×20
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М²*) 0,2
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР

Filtro a cartoni hobby 10 piastre 20x20 senza pompa - cod. FCH-10SP



Numero piastre 10
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,4 m²

HOBBY FILTER WITH 10 PLATES 20×20 WITHOUT PUMP COD. FCH-10SP

Number of plates 10
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,4 m²



МОДЕЛЬ COD. FCH 10 SP

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 10
РАЗМЕР КОРОБКИ см 20×20
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М²*) 0,4
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР



Filtro professional 10 piastre 20×20- cod. FCP10



Pompa inox
Numero piastre 10
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,4 m²
Produzione oraria 300:600 l
Potenza installata hp 0,5

PROFESSIONAL FILTER WITH 10 PLATES 20×20 COD. FCP10

Stainless-steel pump
Number plates 10
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,4 m²
Hourly production 300:600 l/H
Motor power hp 0,5



МОДЕЛЬ СОД. FCP10

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 10
РАЗМЕР КОРОБКИ 20×20
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М2*) 0,4
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч 300/600
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР0,5

Filtro professional 20 piastre 20×20 - cod. FCP20



Pompa inox
Numero piastre 20
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,8 m²
Produzione oraria 700:1200 l
Potenza installata hp 0,5

PROFESSIONAL FILTER WITH 20 PLATES 20×20 COD. FCP20

Stainless-steel pump
Number of plates 20
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,8 m²
Hourly production 700:1200 l/H
Motor power hp 0,5



МОДЕЛЬ СОД. FCP20

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 20
РАЗМЕР КОРОБКИ 20×20
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М2*) 0,8
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч 700/1200
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР0,5

Filtro professional 30 piastre 20×20 - cod. FCP30



Pompa inox
Numero piastre 30
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 1,2 m²
Produzione oraria 1000:1800 l
Potenza installata hp 0,8

PROFESSIONAL FILTER 30 PLATES 20×20 COD. FCP30

Stainless-steel pump
Number of plates 30
Dimension cartons cm 20×20
Filtering Surface 1,2 m²
Hourly production 1000:1800 l/H
Motor power hp 0,8



МОДЕЛЬ СОД. FCP30

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 30
РАЗМЕР КОРОБКИ 20×20
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М2*) 1,2
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч 1000/1800
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР0,8

Filtro professional 6 piastre 20×20 da banco - cod. FCP6T



Pompa inox
Numro piastre 6
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,4 m²
Produzione oraria 300:400 l
Potenza installata Hp 0,5

PROFESSIONAL FILTER WITH 6 PLATES 20×20 FOR TABLE COD. FCP6T

Stainless-steel pump
Number of plates 6
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,4 m²
Hourly production 300:400 l/H
Motor power hp 0,5





Filtro professional 10 piastre 20×20 da banco - cod. FCP10T

Pompa inox
Numero piastre 10
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,4 m²
Produzione oraria 400:600 l
Potenza installata Hp 0,5

PROFESSIONAL FILTER WITH 10 PLATES 20×20 FOR TABLE COD. FCP10T

Stainless-steel pump
Number of plates 10
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,4 m²
Hourly production 400:600 l/H
Motor power hp 0,5



Filtro professional 10 piastre 20×20 per olio - cod. FCP10-OLIO

Pompa inox per olio
Numero di piastre 10
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,4 m²
Produzione oraria 70 l
Potenza installata Hp 0,5

S/STEEL PROFESSIONAL FILTER 10 PLATES 20X20 FOR OIL COD. FCP10-OLIO

Stainless-steel pump for oil
Number of plates 10
Dimension cartons cm 20×20
Filtering Surface 0,4 m²
Hourly production 70 l/H
Motor power hp 0,5



МОДЕЛЪ COD. FCP10 - OILIO

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 10
РАЗМЕР КОРОБКИ cm. 20 x 20
ПЛОЩАДЪ ФИЛТРА (M2*) 0,4 m²*
ПРОИЗВОДИТЕЛНО ТЪ, Л/Ч 70
МОЩНОСТЪ ДВИГАТЕЛЯ HP 0,5

Filtro professional 20 piastre 20×20 per olio - cod. FCP20-OLIO

Pompa inox per olio
Numero di piastre 20
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,8 m²
Produzione oraria 100 l
Potenza installata Hp 0,5

S/STEEL PROFESSIONAL FILTER 20 PLATES 20X20 FOR OIL COD. FCP20-OLIO

Stainless-steel for oil
Number of plates 20
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,8 m²
Hourly production 100 l/H
Motor power hp 0,5



МОДЕЛЪ COD. FCP20 - OILIO

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 20
РАЗМЕР КОРОБКИ cm. 20 x 20
ПЛОЩАДЪ ФИЛТРА (M2*) 0,8 m²*
ПРОИЗВОДИТЕЛНО ТЪ, Л/Ч 100
МОЩНОСТЪ ДВИГАТЕЛЯ HP 0,5

Filtro hobby 6 piastre 20×20 per olio - cod. FCH6-OLIO

Pompa per olio
Numero di piastre 6
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,2 m²
Produzione oraria 50 l
Potenza installata Hp 0,5

HOBBY FILTER WITH 6 PLATES 20×20 FOR OIL COD. FCH6-OLIO

Bronze pump for oil
Number of plates 6
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,2 m²
Hourly production 50 l/H
Motor power hp 0,5



МОДЕЛЪ COD. FCH6 - OILIO

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 6
РАЗМЕР КОРОБКИ cm. 20 x 20
ПЛОЩАДЪ ФИЛТРА (M2*) 0,2 m²*
ПРОИЗВОДИТЕЛНО ТЪ, Л/Ч 50
МОЩНОСТЪ ДВИГАТЕЛЯ HP 0,5



Filtro hobby 10 piastre 20×20 per olio - cod. FCH10-OLIO



Pompa per olio
Numero di piastre 10
Dimensione cartone cm 20×20
Superficie filtrante 0,4 m²
Produzione oraria 70 l
Potenza installata Hp 0,5

HOBBY FILTER WITH 10 PLATES 20×20 FOR OIL COD. FCH10-OLIO

Bronze pump for oil
Number of plates 10
Dimension cartons cm 20×20
Filtering surface 0,4 m²
Hourly production 70 l/H
Motor power hp 0,5



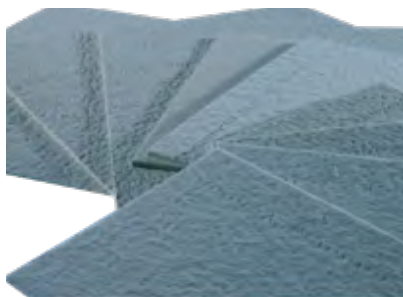
МОДЕЛЬ СОД. FCH10 - ОЛИО

КОЛИЧЕСТВО ПЛАСТИН 10
РАЗМЕР КОРОБКИ см. 20 x 20
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М2*) 0,4 м²*
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч 70
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР 0,5

Strati filtranti 20×20



FILTER SHEETS CM 20×20



Strati filtranti 40×40



FILTER SHEETS CM 40×40



Filtro 40×40 professional (diverse versioni)



Numero di piastre da 10 a 50
Dimensione cartone cm 40×40
Superficie filtrante da 1,6 m² a 8,0 m²
Produzione oraria da 300 a 1800 l
Con pompa o senza pompa
Potenza pompa da hp 0,5 a hp 1

PROFESSIONAL FILTER 40×40 (VARIOUS VERSIONS)

Number of plates from 10 to 50
Dimension cartons 40×40 cm
Filtering surface from 1,6 to 8,0 m²
Hourly production from 300 to 1800 l/H
With or without pump
power of pump from 0,5 hp to 1 hp



МОДЕЛЬ СОД. FCP40X40

КОЛИЧЕСТВО 40
РАЗМЕР КОРОБКИ см. 40 x 40
ПЛОЩАДЬ ФИЛЬТРА (М2*) 6,4 м²*
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО ТЬ, Л/Ч 1000 ÷ 1800
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ НР 0,5 ÷ 1

Tappatrici

Corkers

Tappatrice corona super Grifo cromata cod. TCSGC	pag. 24
Tappatrice corona super Grifo cod. TCSG	pag. 24
Tappatrice corona Grifo acciaio cod. TCA	pag. 24
Tappatrice corona cremagliera 1 testina - cod. TCCR1T	pag. 25
Tappatrice corona cremagliera 2 testine - cod. TCCR2T	pag. 25
Tappatrice corona 1 testina cod. TC1T	pag. 25
Tappatrice corona 2 testine cod. TC2T	pag. 25
Tappatrice ganasce in ottone cod. TG	pag. 26
Tappatrice ganasce in ottone cromato cod. TGC	pag. 26
Giragabbiette cod. GIRA	pag. 26
Corker for crown caps super grifo with chromium plated plint cod. TCSGC	pag. 24
Corker for crown caps super grifo cod. TCSG	pag. 24
Corker for crown caps grifo steel cod. TCA	pag. 24
On stand crown cap - with rack Ø 26 cod. TCCR1T	pag. 25
On stand crown cap with rack 2 caps Ø 26 and Ø 29 cod. TCCR2T	pag. 25
Corker for crown 1 caps Ø 26 cod. TC1T	pag. 25
Corker for crown 2 caps Ø 26 and Ø 29 cod. TC2T	pag. 25
On stand corker cod. TG	pag. 26
On stand corker with chromed clamps cod. TGC	pag. 26
Turning device cod. GIRA	pag. 26





Tappatrice corona super Grifo cromata - cod. TCSGC



Corpo testata in alluminio
Basamento in acciaio cromato

**CORKER FOR CROWN CAPS SUPER GRIFO WITH
CHROMIUM PLATED PLINT
COD. TCSGC**

Chromed steel base

**ENCORCHADORA PARA TAPÓN CORONA
SUPERGRIFO**

Con base galvanizada

УКУПРИВАТЕЛЬ CORONA SUPERGRIFO

СРОМАТА

с хромированной базой



Tappatrice corona super Grifo - cod. TCSG



Corpo testata in alluminio
Basamento in ghisa

**CORKER FOR CROWN CAPS SUPER
GRIFO
COD. TCSG**

Cast-iron base

**ENCORCHADORA PARA TAPÓN
CORONA SUPERGRIFO**

Base de hierro fundido

УКУПРИВАТЕЛЬ CORONA

SUPERGRIFO



Tappatrice corona Grifo acciaio - cod. TCA



Corpo testata in acciaio
Basamento in acciaio

**CORKER FOR CROWN CAPS GRIFO
STEEL
COD. TCA**

Steel base

**ENCORCHADORA PARA TAPÓN
CORONA EN ACIERO**

Base de acero

**УКУПРИВАТЕЛЬ CORONA GRIFO
ACCIAIO**





Tappatrice corona cremagliera 1 testina - cod. TCCR1T



1 testina per ø 26

ON STAND CROWN CAP - WITH RACK Ø 26
COD. TCCR1T

1 head ø 26 mm

ENCORCHADORA PARA TAPÓN CORONA

Cabeza ø 26 mm

УКУПРИВАТЕЛЬ СРЕМАГЛИЕРА



Tappatrice corona cremagliera 2 testine - cod. TCCR2T



1 testina per ø 26

1 testina per ø 29

ON STAND CROWN CAPPER WITH RACK 2 CAPS Ø 26 AND Ø 29
COD. TCCR2T

1 head ø 26 mm

1 head ø 29 mm

ENCORCHADORA PARA TAPÓN CORONA

Cabeza ø 26 mm

Cabeza ø 29 mm

УКУПРИВАТЕЛЬ СРЕМАГЛИЕРА



Tappatrice corona 1 testina - cod. TC1T



1 testina per ø 26

CORKER FOR CROWN 1 CAPS Ø 26
COD. TC1T

1 head ø 26 mm

ENCORCHADORA PARA TAPÓN CORONA

Cabeza ø 26 mm

УКУПРИВАТЕЛЬ CORONA



Tappatrice corona 2 testine - cod. TC2T



1 testina per ø 26

1 testina per ø 29

CORKER FOR CROWN 2 CAPS Ø 26 AND Ø 29
COD. TC2T

1 head ø 26 mm

1 head ø 29 mm

ENCORCHADORA PARA TAPÓN CORONA

Cabeza ø 26 mm

Cabeza ø 29 mm

УКУПРИВАТЕЛЬ CORONA





Tappatrice ganasce in ottone - cod. TG



Per tappi in sughero

ON STAND CORKER
COD. TG

For cork caps

ENCORCHADORA CABALLETE PARA CORCHO

Para sacacorchos

УКУПРИВАТЕЛЬ ГАНАСЦЕ

Для укупорки корковыми пробками



Tappatrice ganasce in ottone cromato - cod. TGC



Per tappi sughero / sintetici

ON STAND CORKER WITH CHROMED CLAMPS
COD. TGC

For corks and synthetic caps

ENCORCHADORA CABALLETE PARA CORCHO

Para tapones de corcho / sintéticos

УКУПРИВАТЕЛЬ ГАНАСЦЕ

Для пробковых / синтетических пробок



Giragabbiette - cod. GIRA



Scatola da 10 pz

TURNING DEVICE
COD. GIRA

pack 10 pieces



Riempitrici

Filling machines

Empitrice 2 sifoni vaschetta mopen cod. E2M	pag. 28
Empitrice 3 sifoni vaschetta mopen cod. E3M	pag. 28
Empitrice 2 sifoni vaschetta smaltata cod. E2S	pag. 28
Empitrice 3 sifoni vaschetta smaltata cod. E3S	pag. 28
Empitrice 4 sifoni vaschetta mopen cod. E4M	pag. 29
Gommino super cod. GS	pag. 29
Bottle filler plastic with 2 connectors steel cod. E2M	pag. 28
Bottle filler plastic with 3 connectors steel cod. E3M	pag. 28
Bottle filler enamalled with 2 connectors steel cod. E2S	pag. 28
Bottle filler enamalled with 3 connectors steel cod. E3S	pag. 28
Bottle filler plastic with 4 connectors steel cod. E4M	pag. 29
Gum super for bottle filler cod. GS	pag. 29





Empitrice 2 sifoni vaschetta moplen - cod. E2M



2 sifoni inox
Vaschetta moplen
Galleggiante inox

BOTTLE FILLER PLASTIC WITH 2 CONNECTORS STEEL COD. E2M

2 connectors stainless-steel
moplen bowl
stainless-steel floater



LLENADORA EN PLÁSTICO

2 mople pan grifos en acero inox

НАПОЛНИТЕЛЬСБАКОМ

с 2 наливными отверстиями из нержавеющей стали

Empitrice 3 sifoni vaschetta moplen - cod. E3M



3 sifoni inox
Vaschetta moplen
Galleggiante inox

BOTTLE FILLER PLASTIC WITH 3 CONNECTORS STEEL COD. E3M

3 connectros stainless-steel
moplen bowl
stainless-steel floater



LLENADORA EN PLÁSTICO

3 mople pan grifos en acero inox

НАПОЛНИТЕЛЬСБАКОМ

с 3 наливными отверстиями из нержавеющей стали

Empitrice 2 sifoni vaschetta smaltata - cod. E2S



2 sifoni inox
Vaschetta smaltata
Galleggiante inox

BOTTLE FILLER ENAMALLED WITH 2 CONNECTORS STEEL COD. E2S

2 connectors stainless-steel
enameled steel bowl
stainless-steel floater



LLENADORA ESMALTADA

2 esmaltada pan grifos en acero inox

НАПОЛНИТЕЛЬСБАКОМ

с 2 наливными отверстиями из нержавеющей стали

Empitrice 3 sifoni vaschetta smaltata - cod. E3S



3 sifoni inox
Vaschetta smaltata
Galleggiante inox

BOTTLE FILLER ENAMALLED WITH 3 CONNECTORS STEEL COD. E3S

3 connectors stainless-steel
enameled steel bowl
stainless-steel floater



LLENADORA ESMALTADA

3 esmaltada pan grifos en acero inox

НАПОЛНИТЕЛЬСБАКОМ

с 3 наливными отверстиями из нержавеющей стали



Empitrice 4 sifoni vaschetta moplen - cod. E4M



4 Sifoni inox
Vaschetta moplen
Galleggiante inox

BOTTLE FILLER PLASTIC WITH 4 CONNECTORS STEEL COD. E4M

4 connectors stainless-steel
moplen bowl
stainless-steel floater

LLENADORA EN PLASTICO COD. E4M

4 Grifo's en acero inox



Gommino super - cod. GS



Scatola da 100 o 250 pz

GUM SUPER FOR BOTTLE FILLER COD. GS

pack 100 or 250 pieces



Tubo travasatore per empitrice- cod. TTE



Tubo travasatore per empitrice

TRANSFER TUBE FOR BOTTLE FILLER COD. TTE

Transfer tube for bottle filler



Scolabottiglie

Bottle drainers

Scolabottiglie a vite 80 posti cod. SCOLA80	pag. 31
Scolabottiglie a vite 40 posti cod. SCOLA40	pag. 31
Scolabottiglie a 1 piano e vaschetta 16/25 posti cod. SCOLA1P	pag. 31
Scolabottiglie a 2 piani e vaschetta 32/50 posti cod. SCOLA2P	pag. 31
Set 1 piano 16/25 posti per scolabottiglie a piani cod. SET1P	pag. 32
Set 2 piani 32/50 posti per scolabottiglie a piani cod. SET2P	pag. 32
Vaschetta per scolabottiglie a piani cod. SETV	pag. 32
Avvinatore eco cod. AVV-ECO	pag. 32
Avvinatore lusso cod. AVV-LUS	pag. 32
Bottle drip 80 placas screw cod. SCOLA80	pag. 31
Bottle drip 40 placas screw cod. SCOLA40	pag. 31
Modular bottle drip 1 plan and filler - 16 / 25 seats cod. SCOLA1P	pag. 31
Modular bottle drip 2 plans and filler - 32 / 50 seats cod. SCOLA2P	pag. 31
Set 1 plan for modular bottle drip 16 / 25 seats cod. SET1P	pag. 32
Set 2 plans for modular bottle drip 32 / 50 seats cod. SET2P	pag. 32
Filler for modular bottle drip cod. SETV	pag. 32
Avvinatore eco cod. AVV-ECO	pag. 32
Avvinatore lusso cod. AVV-LUS	pag. 32



ENOLOGIA
ENOLOGY



BIRRA
BEER





Scolabottiglie a vite 80 posti - cod. SCOLA80



80 posti
Struttura in nylon

BOTTLE DRIP 80 PLACAS SCREW
COD. SCOLA80

80 places
nylon structure



ESCURREBOTELLAS

80 asientos

СУШИЛКА НА 80 МЕСТО
С РУЧКОЙ
80 МЕСТА

Scolabottiglie a vite 40 posti - cod. SCOLA40



40 posti
Struttura in nylon

BOTTLE DRIP 40 PLACAS SCREW
COD. SCOLA40

40 places
nylon structure



ESCURREBOTELLAS

40 asientos

СУШИЛКА НА 40 МЕСТО
С РУЧКОЙ
40 МЕСТА

Scolabottiglie a 1 piano e vaschetta 16/25 posti cod. SCOLA1P



16/25 posti impilabili

MODULAR BOTTLE DRIP 1 PLAN AND
FILLER - 16/25 SEATS
COD. SCOLA1P



Scolabottiglie a 2 piani e vaschetta 32/50 posti - cod. SCOLA2P



32/50 impilabili

MODULAR BOTTLE DRIP 2 PLANS
AND FILLER - 32 / 50 SEATS
COD. SCOLA2P





Set 1 piano 16/25 posti per scolabottiglie a piani - cod. SET1P



SET 1 PLAN FOR MODULAR BOTTLE DRIP 16 / 25 SEATS
COD. SET1P



Set 2 piani 32/50 posti per scolabottiglie a piani - cod. SET2P



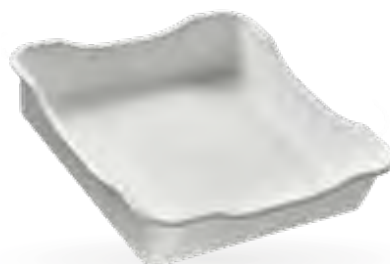
SET 2 PLANS FOR MODULAR BOTTLE DRIP 32 / 50 SEATS
COD. SET2P



Vaschetta per scolabottiglie a piani - cod. SETV



FILLER FOR MODULAR BOTTLE DRIP
COD. SETV



Avvinatore eco - cod. AVV-ECO



AVVINATORE ECO
COD. AVV-ECO



Avvinatore lusso - cod. AVV-LUS



AVVINATORE LUSO
COD. AVV-LUS



Pompe Travaso

Transfer pumps

Pompa da travaso in bronzo Ø 20 cod. G20	pag. 34
Pompa da travaso in bronzo Ø 25 cod. G25	pag. 34
Pompa da travaso in bronzo Ø 30 cod. G30	pag. 34
Pompa da travaso food Ø 20 cod. G20I	pag. 35
Pompa da travaso food Ø 20 per liquidi caldi fino a 95°cod. G20I95	pag. 35
Electric pump Ø 20 cod. G20	pag. 34
Electric pump Ø 25 cod. G25	pag. 34
Electric pump Ø 30 cod. G30	pag. 34
Food electric pump Ø 20 cod. G20I	pag. 35
Food electric pump Ø 20 for hot liquids up to 95°cod. G20I95	pag. 35



ENOLOGIA
ENOLOGY



FRUTTA
FRUIT



BIRRA
BEER





Pompa da travaso in bronzo Ø 20 - cod. G20



raccordi Ø 20 mm
portata 29 l/min
volt 220 V
protezione IP 42
motore HP 0,50
giri 2850 al minuto
testa in bronzo
girante in bronzo
doppio senso di rotazione
peso 5 kg



ELECTRIC PUMP Ø 20 COD. G20

fittings Ø 20 mm
capacity 29 l/min
volts 220 V
IP protection IP 42
engine HP 0,50
RPM 2850
bronze head
bronze impeller
double direction
weight 5 kg

Pompa da travaso in bronzo Ø 25 - cod. G25



raccordi Ø 25 mm
portata 42 l/min
volt 220 V
protezione IP 42
motore HP 0,8
giri 2850 al minuto
testa in bronzo
girante in bronzo
doppio senso di rotazione
peso 6 kg



ELECTRIC PUMP Ø 25 COD. G25

fittings Ø 25 mm
capacity 42 l/min
volts 220 V
IP protection IP42
engine HP 0,8
RPM 2850
bronze head
bronze impeller
double direction
weight 6 kg

Pompa da travaso in bronzo Ø 30 cod. G30



raccordi Ø 30 mm
portata 75 l/min
volt 220 V
protezione IP 42
motore HP 1
giri 2800 al minuto
testa in bronzo
girante in bronzo
doppio senso di rotazione
peso 8 kg



ELECTRIC PUMP Ø 30 COD. G30

fittings Ø 30 mm
capacity 75 l/min
volts 220 V
IP protection IP42
engine HP 1
RPM 2800
bronze head
bronze impeller
double direction
weight 8 kg



Pompa da travaso food Ø 20 - cod. G20I



raccordi Ø 20 mm
portata 29 l/min
volt 220 V
protezione IP 42
motore HP 0,50
giri 2850 al minuto
corpo in bronzo con trattamento niplate
girante in bronzo con trattamento niplate
doppio senso di rotazione
peso 5 kg
adatta al contatto con alimenti



FOOD ELECTRIC PUMP Ø 20 COD. G20I

fitting Ø 20 mm
capacity 29 l/min
volts 220 V
IP protection IP42
engine HP 0,50
RPM 2850
bronze body with niplate treatment
bronze impeller with niplate treatment
double direction
weight 5 kg
suitable for food contact

Pompa da travaso food Ø 20 per liquidi caldi fino a 95° - cod. G20I95



raccordi Ø 20 mm
portata 29 l/min
volt 220 V
protezione IP 42
motore HP 0,50
giri 2850 al minuto
corpo in bronzo con trattamento niplate
girante in bronzo con trattamento niplate
doppio senso di rotazione
peso 5 kg
adatta a liquidi caldi fino a 95°
adatta al contatto con alimenti



FOOD ELECTRIC PUMP Ø 20 FOR HOT LIQUIDS UP TO 95° COD. G20I95

fitting Ø 20 mm
capacity 29 l/min
volts 220 V
IP protection IP42
engine HP 0,50
RPM 2850
bronze body with niplate treatment
bronze impeller with niplate treatment
double direction
weight 5 kg
suitable for hot liquids up to 95°
suitable for food contact

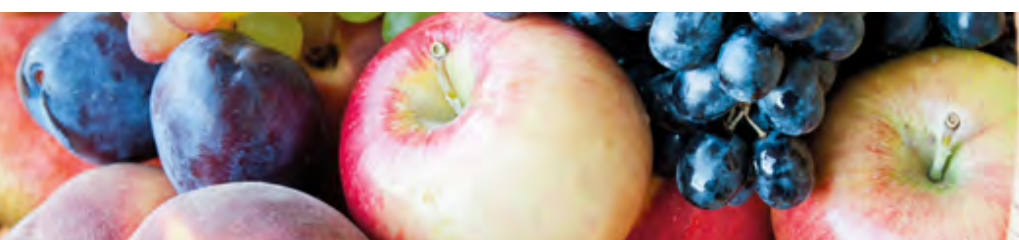
ACCESSORI

Accessories

Rialzo di protezione cod. RIALZO.D	pag. 37
Rialzo di protezione per diraspatrici Q.20/Q.20I cod. RIALZO.20	pag. 37
Rialzo di protezione per diraspatrici Q.30/Q.30I cod. RIALZO.30	pag. 37
Rialzo di protezione per diraspatrici Q.50I cod. RIALZO.50I	pag. 37
Kit motore per DMA-DMAI cod. SP-DMA-033	pag. 38
Cavalletto per pigiadiraspatrici, denocciolatrici e sgranatrici cod. CAV	pag. 38
Cavavalletto inox per pigiadiraspatrici, denocciolatrici e sgranatrici cod. CAVI	pag. 38
Motore Hp 1 - cod. SP - DMC - 031B	pag. 39
Griglia inox fori piccoli per "pigiadirspatrici" - cod. SP - DMC - 029B	pag. 39
Coppia rulli gomma - cod. SP-DMC-014	pag. 39
Testina Ø26 Super cod. T26S	pag. 40
Testina Ø29 Super cod. T29S	pag. 40
Testina Ø26 cod. T26	pag. 40
Testina Ø29 cod. T29	pag. 40
Accident prevention cod. RIALZI	pag. 37
Accident prevention CE-20 for Q.20 and Q.20I cod. RIALZI.20	pag. 37
Accident prevention CE-30 for Q.30 and Q.30I cod. RIALZI.30	pag. 37
S/Steel accident prevention CE-50 FOR art. "DVEP50I" cod. RIALZI50I	pag. 37
Kit motor for art. "DMA - DMAI" cod. SP-DMA-033	pag. 38
On stand for destemmers, destoners and shellers cod. CAV	pag. 38
Stainless-steel on stand for destemmers, destoners and shellers cod. CAVI	pag. 38
Electric motor Hp1 cod. Sp - DMC - 031A	pag. 39
S/stell basket with small holes for "grape crusher stalk remover" cod. SP-DMC-029B	pag. 39
Couple rubber roller cod. SP - DMC - 014	pag. 39
Cap ØT.26 super cod. T26S	pag. 40
Cap ØT.29 super cod. T29S	pag. 40
Cap ØT.26 cod. T26	pag. 40
Cap ØT.29 cod. T29	pag. 40



ENOLOGIA
ENOLOGY



FRUTTA
FRUIT



BIRRA
BEER





Rialzo di protezione - cod. RIALZI



Protezione antinfortunistica

ACCIDENT PREVENTION
COD. RIALZI

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НЕСЧАСТНЫХ
СЛУЧАЕВ



Rialzo di protezione per diraspatrici Q.20/Q.20I - cod. RIALZI.20



Protezione antinfortunistica

ACCIDENT PREVENTION FOR Q.20 AND Q.20I
COD. RIALZI20

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НЕСЧАСТНЫХ
СЛУЧАЕВ



Rialzo di protezione per diraspatrici Q.20/Q30I - cod. RIALZI.30



Protezione antinfortunistica

ACCIDENT PREVENTION FOR Q.30 AND Q.30I
COD. RIALZI30

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ



Rialzo di protezione per diraspatrici Q.50I - cod. RIALZI50I



Protezione antinfortunistica

S/STEEL ACCIDENT PREVENTION CE-50 FOR ART.
"DVER50I"
COD. RIALZI50

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ





Kit motore per DMA - DMAI - cod. SP-DMA-033



KIT MOTOR FOR ART. "DMA - DMAI"
COD. SP-DMA-033



Cavalletto per pigiadiraspatrici, denocciolatrici e sgranatrici - cod. CAV



ON STAND FOR DESTEMMERS, DESTONERS AND
SHELLERS
COD. CAV

CABALETE
PARA ART. DMA / DMAI / DMC / DMCSI / DMCI

МОЛЬБЕРТ
ART. DMA / DMAI / DMC / DMCSI / DMCI



Cavalletto inox per pigiadiraspatrici, denocciolatrici e sgranatrici - cod. CAVI



STAINLESS-STEEL ON STAND FOR DESTEMMERS, DESTONERS AND SHELLERS
COD. CAVI

CABALETE
PARA ART. DMA / DMAI / DMC / DMCSI / DMCI

МОЛЬБЕРТ
ART. DMA / DMAI / DMC / DMCSI / DMCI





Motore Hp 1 - cod. SP - DMC - 031A



ELECTRIC MOTOR HP1
COD. SP - DMC - 031A

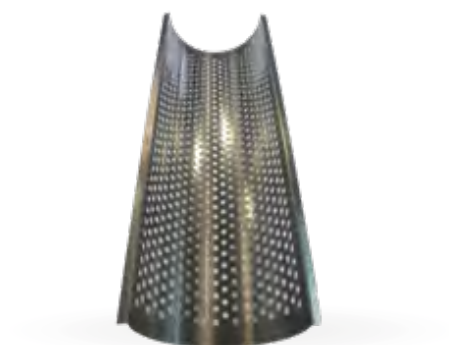


Griglia inox fori piccoli per “pigiadirspatrici” - cod. SP - DMC - 029B



Adatta per frutti di bosco

S/STELL BASKET WITH SMALL HOLES FOR
“GRAPE CRUSHER STALK REMOVER”
SUITABLE FOR BERRIES
COD. SP - DMC - 029B



Coppia rulli gomma - cod. SP-DMC-014



COUPLE RUBBER ROLLER
COD. SP - DMC - 014





Testina Ø 26 Super - cod. T26S



diametro 26 mm

CAP T26 SUPER
COD. T26S

diameter 26 mm



Testina Ø 29 Super - cod. T29S



diametro 29 mm

CAP T29 SUPER
COD. T29S

diameter 29 mm



Testina Ø 26 - cod. T26



diametro 26 mm

CAP T26
COD. T26

diameter 26 mm



Testina Ø 29 - cod. T29



diametro 29 mm

CAP T29
COD. T29

diameter 29 mm



PIGIAFRUTTA

Accessories

Pigiafrutta piccolo inox a mano cod. PIP	pag. 42
Pigiafrutta piccolo inox a motore cod. PIPMO	pag. 42
Pigiafrutta grande inox a mano cod. PIG	pag. 42
Pigiafrutta grande inox a motore cod. PIGMO	pag. 43
Mulino per frutta cod. AM1	pag. 43
Small s/steel fruit crusher by hand cod. PIP	pag. 42
Small s/steel fruit crusher by el. motor cod. PIPMO	pag. 42
Big s/steel fruit crusher by hand cod. PIG	pag. 42
Big s/steel fruit crusher el. motor cod. PIGMO	pag. 43
Mill for fruit cod. AM1	pag. 43



FRUTTA
FRUIT





Pigiafrutta piccolo inox a mano - cod. PIP



tramoggia in acciaio inox mm 430×360
Rulli in nylon con coltelli inox

SMALL S/STEEL FRUIT CRUSHER BY HAND COD. PIP

Stainless-steel hopper 430×360 mm
Nylon rollers with stainless-steel knives



ESTRUJADORA MARZANA MANUAL

Tolva inox mm 430x360
Rodillos Nylon con cuchillos

МАЛЕНЬКАЯ РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ

бункер:нержавеющая сталь размер:430x360
мм
валики нейлон зубчатые

Pigiafrutta piccolo inox a motore - cod. PIPMO



tramoggia in acciaio inox mm 430×360
Rulli in nylon con coltelli inox
Motore 220 v hp 1

SMALL S/STEEL FRUIT CRUSHER BY EL. MOTOR COD. PIPMO

Stainless-steel hopper 430×360 mm
Nylon rollers with stainless-steel knives
Electric motor 220 v hp 1



PEQUEÑA ESTRUJADORA DE MANZANA CON MOTOR ELECTRICO

Tolva inox mm 430x360
Rodillos nylon con cuchillos
Motor electrico 220 v hp 1

МАЛЕНЬКАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ

бункер:нержавеющая сталь
размер:430x360 мм
валики нейлон зубчатые мощность
электродвигателя 220 v hp 1

Pigiafrutta grande inox a mano - cod. PIG



tramoggia in acciaio inox mm 950×600
Albero con coltelli inox
Rulli in nylon mm 280

BIG S/STEEL FRUIT CRUSHER BY HAND COD. PIG

Stainless-steel hopper 950×600 mm
Shaft with stainless-steel knives
Nylon rollers 280 mm



ESTRUJADORA DE MANZANA MANUAL

Tolva inox mm 950x600
Cuchillas inox
Rodillos nylon mm 280

РУЧНАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ (НЕРЖАВЕЙКА)

бункер:нержавеющая сталь
размер:950x600 мм ножи: нержавеющей
сталь валики из нейлона: 280 мм

Pigiafrutta grande inox a motore - cod. PIGMO



tramoggia in acciaio inox mm 950×600
Albero con coltelli inox
Rulli in nylon mm 280
Motore 220 v hp 1

BIG S/STEEL FRUIT CRUSHER BY EL. MOTOR COD. PIGMO

Stainless-steel hopper 950×600 mm
Shaft with stainless-steel knives
Nylon rollers 280 mm
Electric motor 220 v hp 1



ESTRUJADORA DE MANZANA CON MOTOR ELECTRICO

Tolva inox mm 950x600
Cuchillas inox
Rodillos nylon mm 280
Motor electrico 220 v hp 1

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ

бункер: нержавеющая сталь
размер: 950x600 мм.
ножи: нержавеющая сталь валики
из нейлона: 280 мм мощность
электродвигателя 220 v hp1

Mulino per frutta - cod. AM1



mm 1300×520; h uscita 420 mm
Polietilene HD
Coltelli inox
Motore 220 v – 50Hz – Kw 2.2 – 2800 RPM
Produzione oraria 800/1000 Kg
Peso 26 Kg

MILL FOR FRUIT COD. AM1

mm 1300×520; h exit 420 mm
Polyethylene HD
Stainless-steel knives
Electric motor 220 v – 50Hz – Kw 2.2 – 2800 RPM
Hourly production 800/1000 Kg
Weight 26 Kg



МИКСЕР ДЛЯ ФРУКТОВ

высота 1300 мм
ширина 520 мм
высота трубы 420 мм
структура polietileneHD
ножи inox
электродвигатель
220V - 50Hz - Kw2.2 - 2800RPM
производство кг/час 800 - 1000
вес кг 26

DENOCCIOLATRICI

Destoners

Denocciolatrice smaltata a motore con 2 griglie inox cod. DENS pag. 45

Denocciolatrice inox a motore con 2 griglie inox cod. DENI pag. 45

Griglie inox per denocciolatrice cod. SP-DEN-001 pag. 45

Destoner by el. motor with 2 s/steel basket cod. DENS pag. 45

S/Steel destoner by el. motor with 2 s/steel basket cod. DENI pag. 45

Stainless steel grating for pits cod. SP-DEN-001 pag. 45



FRUTTA
FRUIT



Denocciolatrice smaltata a motore con 2 griglie inox - cod. DENS



Tramoggia smaltata mm 900×500
Rulli in nylon 220 mm
2 griglie inox diverse misure
Motore 220 v hp 1
Produzione oraria 500 kg

DESTONER BY EL. MOTOR WITH 2 S/STEEL BASKET COD. DENS

Varnished hopper 900×500 mm
Nylon rollers 220 mm
2 Stainless-steel basket different measures
Electric motor 220 v hp 1
Hourly production 500 kg



Denocciolatrice inox a motore con 2 griglie inox - cod. DENI



Tramoggia inox mm 900×500 mm
Rulli in nylon 220 mm
2 griglie inox diverse misure
Produzione oraria 500 kg
Motore 220 v hp 1

S/STEEL DESTONER BY EL. MOTOR WITH 2 S/STEEL BASKET COD. DENI

Stainless-steel hopper 900×500 mm
Nylon rollers 220 mm
2 Stainless-steel basket different measures
Hourly production 500 kg
Electric motor 220 v hp 1



Griglie inox per denocciolatrice - COD. SP-DEN-001



STAINLESS STEEL GRATING FOR PITS COD. SP-DEN-001

REJA DE ACERO INOXIDABLE PARA POZOS COD. SP-DEN-001

РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ЯМ COD. SP-DEN-001



SGRANATICI PER MELOGRANO

Sheller for pomegranate

Sgranatrice per melagrana verniciata a motore cod. SM

pag. 47

Sgranatrice per melagrana inox a motore cod. SMI

pag. 47

Sheller for pomegranate by electric motor cod. SM

pag. 47

Stainless-steel sheller for pomegranate by electric motor cod. SMI

pag. 47



FRUTTA
FRUIT





Sheller for pomegranate

Sgranatrice per melagrana verniciata a motore - cod. SM



Tramoggia verniciata mm 900×500
Rulli in nylon 220 mm
Griglia inox
Motore 220 v hp 1
Produzione oraria 500 kg

SHELLER FOR POMEGRANATE BY EL. MOTOR COD. SM

Varnished hopper 900×500 mm
Electric motor 220 v hp 1
Hourly production 500 kg
Nylon roller 220 mm
Stainless-steel basket



Sgranatrice per melagrana inox a motore - cod. SMI



Tramoggia inox mm 900×500
Rulli in nylon 220 mm
Griglia inox
Produzione oraria 500 kg
Motore 220 v hp 1

S/STEEL SHELLER FOR POMEGRANATE BY EL. MOTOR COD. SMI

Stainless-steel hopper 900×500 mm
Nylon rollers 220 mm
Stainless-steel basket
Hourly production 500 kg
Electric motor 220 v hp 1



SPREMIPOMODORO ELETTRICO

Electric tomato machine

Spremipomodoro elettrico Family cod. SPFEL pag. 49

Spremipomodoro elettrico Family inox cod. SPFELI pag. 49

Spremipomodoro elettrico n°3 cod. SP3EL pag. 49

Spremipomodoro elettrico n°3 inox cod. SP3ELI pag. 49

Spremipomodoro elettrico n° 5 cod. SP5EL pag. 50

Spremipomodoro elettrico n°5 inox cod. SP5ELI pag. 50

Electric tomato machine Family cod. SPFEL pag. 49

Stainless-steel electric tomato machine Family cod. SPFELI pag. 49

Electric tomato machine n°3 cod. SP3EL pag. 49

Stainless-steel electric tomato machine n°3 cod. SP3ELI pag. 49

Electric tomato machine n° 5 cod. SP5EL pag. 50

Stainless-steel electric tomato machine n°5 cod. SP5ELI pag. 50



ALIMENTARI
FOOD





Sprempomodoro elettrico Family - cod. SPFEL



Motore hp 0,25
Imbuto e vaschetta nylon
Produzione oraria 60-120 kg
Cono filtro inox 304 fori $\varnothing$ 1,5 mm
Elica in nylon per uso alimentare
Peso 12,7 Kg
Dimensione cm p 50xl 26xh 21



ELECTRIC TOMATO MACHINE FAMILY COD. SPFEL

Electric motor hp 0,25
Nylon funnel and pan
Hourly production 60-120 kg/H
Stainless-steel cone filter $\varnothing$ 1,5 mm holes
Nylon helix for food use
Weight 12,7 Kg
Dimension cm p 50xl 26xh 21

Sprempomodoro elettrico Family inox cod. SPFELI



Motore hp 0,25
Imbuto e vaschetta inox
Produzione oraria 60-120 kg
Cono filtro inox 304 fori $\varnothing$ 1,5 mm
Elica in nylon per uso alimentare
Peso 12,7 Kg
Dimensione cm p 50xl 26xh 21



STAINLESS-STEEL ELECTRIC TOMATO MACHINE FAMILY - COD. SPFELI

Electric motor hp 0,25
Inox funnel and pan
Hourly production 60-120 kg/H
Stainless-steel cone filter $\varnothing$ 1,5 mm holes
Nylon helix for food use
Weight 12,7 Kg
Dimension cm p 50xl 26xh 21

Sprempomodoro elettrico n°3 - cod. SP3EL



Motore hp 0,5
Imbuto e vaschetta nylon
Produzione oraria 80-150 kg
Cono filtro inox 304 fori $\varnothing$ 1,5 mm
Elica in nylon per uso alimentare
Peso 11,5 Kg
Dimensione cm p 56xl 30xh 27



ELECTRIC TOMATO MACHINE N°3 COD. SP3EL

Electric motor hp 0,5
Nylon funnel and pan
Hourly production 80-150 kg/H
Stainless-steel cone filter $\varnothing$ 1,5 mm holes
Nylon helix for food use
Weight 11,5 Kg
Dimension cm p 56xl 30xh 27

Sprempomodoro elettrico n°3 inox - cod. SP3ELI



Motore hp 0,25
Imbuto e vaschetta inox
Produzione oraria 80-150 kg
Cono filtro inox 304 fori $\varnothing$ 1,5 mm
Elica in nylon per uso alimentare
Peso 11,5 Kg
Dimensione cm p 56xl 30xh 27



STAINLESS-STEEL ELECTRIC TOMATO MACHINE N°3 COD. SP3ELI

Electric motor hp 0,5
Inox funnel and pan
Hourly production 80-150 kg/H
Stainless-steel cone filter $\varnothing$ 1,5 mm holes
Nylon helix for food use
Weight 11,5 Kg
Dimension cm p 56xl 30xh 27

SPREMI POMODORO ELETTRICO •

Electric tomato machine



GRIFO

Spremi pomodoro elettrico n° 5 - cod. SP5EL



Motore hp 0,5
Imbuto e vaschetta nylon
Produzione oraria 150-300 kg
Cono filtro inox 304 fori ø 1,5 mm
Elica in nylon per uso alimentare
Peso 12,7 Kg
Dimensione cm p 63xl 30xh 27



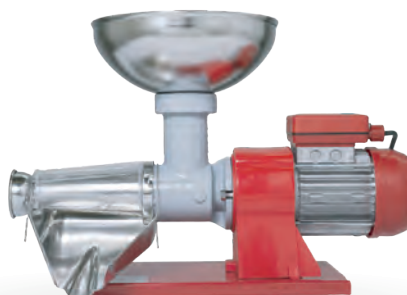
ELECTRIC TOMATO MACHINE N° 5 COD. SP5EL

Electric motor hp 0,5
Nylon funnel and pan
Hourly production 150-300 kg/H
Stainless-steel cone filter ø 1,5 mm holes
Nylon helix for food use
Weight 12,7 Kg
Dimension cm p 63xl 30xh 27

Spremi pomodoro elettrico n°5 inox - cod. SP5ELI



Motore hp 0,25
Imbuto e vaschetta inox
Produzione oraria 150-300 kg
Cono filtro inox 304 fori ø 1,5 mm
Elica in nylon per uso alimentare
Peso 12,7 Kg
Dimensione cm p 67xl 30xh 27



STAINLESS-STEEL ELECTRIC TOMATO MACHINE N°5 COD. SP5ELI

Electric motor hp 0,5
Inox funnel and pan
Hourly production 150-300 kg/H
Stainless-steel cone filter ø 1,5 mm holes
Nylon helix for food use
Weight 12,7 Kg
Dimension cm p 67xl 30xh 27

SPREMIPOMODORO MANUALE

Manual tomato machines

Spremipomodoro manuale n° 2 imbuto e vaschetta nylon cod. SP2MAN	pag. 52
Spremipomodoro manuale n° 3 imbuto e vaschetta nylon cod. SP3MAN	pag. 52
Spremipomodoro manuale n° 3 imbuto e vaschetta inox cod. SP3MANI	pag. 52
Spremipomodoro manuale n° 5 imbuto e vaschetta nylon cod. SP5MAN	pag. 53
Spremipomodoro manuale n° 5 imbuto e vaschetta inox cod. SP5MANI	pag. 53

Manual tomato machine n° 2 nylon funnel and pan cod. SP2MAN	pag. 52
Manual tomato machine n° 3 nylon funnel and pan cod. SP3MAN	pag. 52
Manual tomato machine n° 3 inox funnel and pan cod. SP3MANI	pag. 52
Manual tomato machine n° 5 nylon funnel and pan cod. SP5MAN	pag. 53
Manual tomato machine n°5 inox funnel and pan cod. SP5MANI	pag. 53



ALIMENTARI
FOOD





Spremipomodoro manuale n° 2 imbuto e vaschetta nylon cod. SP2MAN



Dimensione cm p 26x123xh13,5
Imbuto e vaschetta nylon
Peso 1,4 kg
Corpo in ghisa
Elica nylon per uso alimentare

MANUAL TOMATO MACHINE N° 2 NYLON FUNNEL AND PAN COD. SP2MAN

Dimension cm p 26x123xh13,5
Nylon funnel and pan
Weight 1,4 kg
Cast-iron body
Nylon helix for food use



Spremipomodoro manuale n° 3 imbuto e vaschetta nylon cod. SP3MAN



Dimensione cm p 36,5x129xh19,5
Imbuto e vaschetta nylon
Peso 4,2 kg
Corpo in ghisa
Elica nylon per uso alimentare

MANUAL TOMATO MACHINE N° 3 NYLON FUNNEL AND PAN COD. SP3MAN

Dimension cm p 36,5x129xh19,5
Nylon funnel and pan
Weight 4,2 kg
Cast-iron body
Nylon helix for food use



Spremipomodoro manuale n° 3 imbuto e vaschetta inox cod. SP3MANI



Dimensione cm p 36,5x129xh19,5
Imbuto e vaschetta inox
Peso 4,2 kg
Corpo in ghisa
Elica nylon per uso alimentare

MANUAL TOMATO MACHINE N° 3 INOX FUNNEL AND PAN COD. SP3MANI

Dimension cm p 36,5x129xh19,5
Inox funnel and pan
Weight 4,2 kg
Cast-iron body
Nylon helix for food use





Sprempomodoro manuale n° 5 imbuto e vaschetta nylon cod. SP5MAN



Dimensione cm p 34×149,5xh17
Imbuto e vaschetta nylon
Peso 5,4 kg
Corpo in ghisa
Elica nylon per uso alimenta

MANUAL TOMATO MACHINE N° 5 NYLON FUNNEL AND PAN COD. SP5MAN

Dimension cm p 34×149,5xh17
Nylon funnel and pan
Weight 5,4 kg
Cast-iron body
Nylon helix for food use



Sprempomodoro manuale n° 5 imbuto e vaschetta inox cod. SP5MANI



Dimensione cm p 34×149,5xh17
Imbuto e vaschetta inox
Peso 5,4 kg
Corpo in ghisa
Elica nylon per uso alimenta

MANUAL TOMATO MACHINE N°5 INOX FUNNEL AND PAN COD. SP5MANI

Dimension cm p 34×149,5xh17
Inox funnel and pan
Weight 5,4 kg
Cast-iron body
Nylon helix for food use



TRITACARNE ELETTRICI

Electric meat mincers

Tritacarne elettrico n° 12 ghisa motore Hp 0,5 cod. TRIT-G-12-0.5	pag. 55
Tritacarne elettrico n° 12 inox motore Hp 0,5 cod. TRIT-I-12-0.5	pag. 55
Tritacarne elettrico n° 12 ghisa motore Hp 0,8 cod. TRIT-G-12-0.8	pag. 55
Tritacarne elettrico n° 12 inox motore Hp 0,8 cod. TRIT-I-12-0.8	pag. 55
Tritacarne elettrico n° 22 ghisa motore Hp 0,8 cod. TRIT-G-22-0.8	pag. 56
Tritacarne elettrico n° 22 inox motore Hp 0,8 cod. TRIT-I-22-0.8	pag. 56
Tritacarne elettrico n° 22 ghisa motore Hp 1,5 cod. TRIT-G-22-1.5	pag. 56
Tritacarne elettrico n° 22 inox motore Hp 1,5 cod. TRIT-I-22-1.5	pag. 56
Cast-iron electric meat mincer n° 12 Hp 0,5 cod. TRIT-G-12-0.5	pag. 55
Stainless-steel electric meat mincer n° 12 Hp 0,5 cod. TRIT-G-12-0.5	pag. 55
Cast-iron electric meat mincer n° 12 Hp 0,8 cod. TRIT-G-12-0.8	pag. 55
Stainless-steel electric meat mincer n° 12 Hp 0,8 cod. TRIT-I-12-0.8	pag. 55
Cast-iron electric meat mincer n° 22 Hp 0,8 cod. TRIT-G-22-0.8	pag. 56
Stainless-steel electric meat mincer n° 22 Hp 0,8 cod. TRIT-I-22-0.8	pag. 56
Cast-iron electric meat mincer n° 12 Hp 0,8 cod. TRIT-G-12-0.8	pag. 56
Stainless-steel electric meat mincer n° 22 Hp 1,5 cod. TRIT-I-22-1.5	pag. 56



ALIMENTARI
FOOD





Tritacarne elettrico n° 12 ghisa motore Hp 0,5 - cod. TRIT-G-12-0.5



Dimensione cm p 50xl 28xh 27
Motore hp 0,5
Corpo in ghisa
Riduttore epicicloidale in acciaio
Lubrificazione in grasso permanente
Produzione oraria 50-90 kg
Peso 11,7 kg



CAST-IRON ELECTRIC MEAT MINCER N° 12 HP 0,5 COD. TRIT-G-12-0.5

Dimension cm p 50xl 28xh 27
Electric motor hp 0,5
Cast-iron body
Stainless-steel epicyclic reducer
Permanent grease lubrication
Hourly production 50-90 kg/H
Weight 11,7 kg

Tritacarne elettrico n° 12 inox motore Hp 0,5 - cod. TRIT-I-12-0.5



Dimensione cm p 50xl 28xh 27
Motore hp 0,5
Corpo in acciaio inox
Riduttore epicicloidale in acciaio
Lubrificazione in grasso permanente
Produzione oraria 50-90 kg
Peso 11,7 kg



STAINLESS-STEEL ELECTRIC MEAT MINCER N° 12 HP 0,5 COD. TRIT-I-12-0.5

Dimension cm p 50xl 28xh 27
Electric motor hp 0,5
Cast-iron body
Stainless-steel epicyclic reducer
Permanent grease lubrication
Hourly production 50-90 kg/H
Weight 11,7 kg

Tritacarne elettrico n° 12 ghisa motore Hp 0,8 - cod. TRIT-G-12-0.8



Dimensione cm p 50xl 28xh 27
Motore hp 0,8
Corpo in ghisa
Riduttore epicicloidale in acciaio
Lubrificazione in grasso permanente
Produzione oraria 60-100 kg
Peso 15 kg



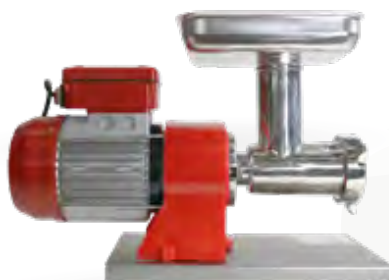
CAST-IRON ELECTRIC MEAT MINCER N° 12 HP 0,8 COD. TRIT-G-12-0.8

Dimension cm p 50xl 28xh 27
Electric motor hp 0,8
Cast-iron body
Stainless-steel epicyclic reducer
Permanent grease lubrication
Hourly production 60-100 kg/H
Weight 15 kg

Tritacarne elettrico n° 12 inox motore Hp 0,8 - cod. TRIT-I-12-0.8



Dimensione cm p 50xl 28xh 27
Motore hp 0,8
Corpo in acciaio inox
Riduttore epicicloidale in acciaio
Lubrificazione in grasso permanente
Produzione oraria 60-100 kg
Peso 15 kg



STAINLESS-STEEL ELECTRIC MEAT MINCER N° 12 HP 0,8 COD. TRIT-I-12-0.8

Dimension cm p 50xl 28xh 27
Electric motor hp 0,8
Stainless-steel body
Stainless-steel epicyclic reducer
Permanent grease lubrication
Hourly production 60-100 kg/H
Weight 15 kg



Tritacarne elettrico n° 22 ghisa motore Hp 0,8 - cod. TRIT-G-22-0.8



Dimensione cm p 50xl 28xh 27
Motore hp 0,8
Corpo in ghisa
Riduttore epicicloidale in acciaio
Lubrificazione in grasso permanente
Produzione oraria 70-120 kg
Peso 18 kg



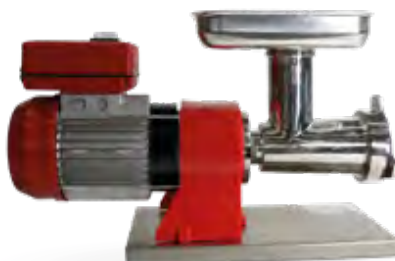
CAST-IRON ELECTRIC MEAT MINCER N° 22 HP 0.8 COD. TRIT-G-22-0.8

Dimension cm p 50xl 28xh 27
Electric motor hp 0,8
Cast-iron body
Stainless-steel epicyclic reducer
Permanent grease lubrication
Hourly production 70-120 kg/H
Weight 18 kg

Tritacarne elettrico n° 22 inox motore Hp 0,8 - cod. TRIT-I-22-0.8



Dimensione cm p 50xl 28xh 27
Motore hp 0,8
Corpo in acciaio inox
Riduttore epicicloidale in acciaio
Lubrificazione in grasso permanente
Produzione oraria 70-120 kg
Peso 18 kg



STAINLESS-STEEL ELECTRIC MEAT MINCER N° 22 HP 0.8 COD. TRIT-I-22-0.8

Dimension cm p 50xl 28xh 27
Electric motor hp 0,8
Stainless-steel body
Stainless-steel epicyclic reducer
Permanent grease lubrication
Hourly production 70-120 kg/H
Weight 18 kg

Tritacarne elettrico n° 22 ghisa motore Hp 1,5 - cod. TRIT-G-22-1.5



Dimensione cm p 50xl 28xh 27
Motore hp 1,5
Corpo in ghisa
Riduttore epicicloidale in acciaio
Lubrificazione in grasso permanente
Produzione oraria 100-150 kg
Peso 18 kg



CAST-IRON ELECTRIC MEAT MINCER N° 22 HP 1.5 COD. TRIT-G-22-1.5

Dimension cm p 50xl 28xh 27
Electric motor hp 1,5
Cast-iron body
Stainless-steel epicyclic reducer
Permanent grease lubrication
Hourly production 100-150 kg/H
Weight 18 kg

Tritacarne elettrico n° 22 inox motore Hp 1,5 - cod. TRIT-I-22-1.5



Dimensione cm p 50xl 28xh 27
Motore hp 1,5
Corpo in acciaio inox
Riduttore epicicloidale in acciaio
Lubrificazione in grasso permanente
Produzione oraria 100-150 kg
Peso 18 kg



STAINLESS-STEEL ELECTRIC MEAT MINCER N° 22 HP 1.5 COD. TRIT-I-22-1.5

Dimension cm p 50xl 28xh 27
Electric motor hp 1,5
Stainless-steel body
Stainless-steel epicyclic reducer
Permanent grease lubrication
Hourly production 100-150 kg/H
Weight 18 kg

TRITACARNE MANUALI

Manual meat mincers

Tritacarne manuale n°5 ghisa cod. TRITM-G-5	pag. 58
Tritacarne manuale n°8 ghisa cod. TRITM-G-8	pag. 58
Tritacarne manuale n° 12 ghisa cod. TRITM-G-12	pag. 58
Tritacarne manuale n° 22 ghisa cod. TRITM-G-22	pag. 58
Tritacarne manuale n° 32 ghisa cod. TRITM-G-32	pag. 59
Tritacarne manuale n°5 inox cod. TRITM-I-5	pag. 59
Tritacarne manuale n°8 inox cod. TRITM-I-8	pag. 59
Cast-iron manual meat mincer n°5 cod. TRITM-G-5	pag. 58
Cast-iron manual meat mincer n°8 cod. TRITM-G-8	pag. 58
Cast-iron manual meat mincer n° 12 cod. TRITM-G-12	pag. 58
Cast-iron manual meat mincer n° 22 cod. TRITM-G-22	pag. 58
Cast-iron manual meat mincer n° 32 cod. TRITM-G-32	pag. 59
Stainless-steel manual meat mincer n°5 cod. TRITM-I-5	pag. 59
Stainless-steel manual meat mincer n°8 cod. TRITM-I-8	pag. 59



ALIMENTARI
FOOD





Tritacarne manuale n°5 ghisa - cod. TRITM-G-5



Corpo in ghisa stagnata

CAST-IRON MANUAL MEAT MINCER N°5

COD. TRITM-G-5

Cast-iron body



Tritacarne manuale n°8 ghisa - cod. TRITM-G-8



Corpo in ghisa stagnata

CAST-IRON MANUAL MEAT MINCER N°8

COD. TRITM-G-8

Cast-iron body



Tritacarne manuale n° 12 ghisa - cod. TRITM-G-12



Corpo in ghisa stagnata

CAST-IRON MANUAL MEAT MINCER N° 12

COD. TRITM-G-12

Cast-iron body



Tritacarne manuale n° 22 ghisa - cod. TRITM-G-22



Corpo in ghisa stagnata

CAST-IRON MANUAL MEAT MINCER N° 22

COD. TRITM-G-22

cast-iron body





Tritacarne manuale n° 32 ghisa - cod. TRITM-G-32



Corpo in ghisa stagnata

CAST-IRON MANUAL MEAT MINCER N° 32

COD. TRITM-G-32

cast-iron body



Tritacarne manuale n°5 inox - cod. TRITM-I-5



Corpo in acciaio inox

STAINLESS-STEEL MANUAL MEAT MINCER N°5

COD. TRITM-I-5

stainless-steel body



Tritacarne manuale n°8 inox - cod. TRITM-I-8



Corpo in acciaio inox

STAINLESS-STEEL MANUAL MEAT MINCER N°8

COD. TRITM-I-8

stainless-steel body



ACCESSORI

Accessories

Filtro inox Spremi N°2 e Family	pag. 61
Filtro inox Spremi N°3, SP3EL e SP3ELI	pag. 61
Filtro inox Spremi N°5, SP5EL e SP5ELI	pag. 61
Accessorio optional spremipomodoro N° 3 imbuto e vaschetta nylon - cod. ACCSP3	pag. 61
Accessori optional spremipomodoro N° 5 imbuto e vaschetta nylon - cod. ACCSP5	pag. 61
Ingranaggio eciclopeidale nylon per spremipomodoro cod. SP-SP-001	pag. 61
Tavolo per spremipomodoro elettrico N° 3 e N° 5	pag. 62
Accessorio optional tritacarne ghisa n°12 - cod. ACCTRIT-G-12	pag. 62
Accessorio optional tritacarne INOX N° 12 - cod. ACCTRIT-I-12	pag. 62
Accessorio optional tritacarne ghisa n°22 - cod. ACCTRIT-G-22	pag. 62
Accessorio optional tritacarne INOX N° 22 - cod. ACCTRIT-I-22	pag. 62
Ingranaggio eciclopeidale acciaio per tritacarne cod. SP-TRIT-001	pag. 62
Piastra tritacarne Ø del 4,5 INOX	pag. 63
Piastra tritacarne Ø del 6 INOX	pag. 63
Piastra tritacarne Ø del 8 INOX	pag. 63
Piastra tritacarne Ø del 10 INOX	pag. 63
Piastra tritacarne Ø del 12 INOX	pag. 63
Piastra tritacarne Ø del 14 INOX	pag. 63
Piastra tritacarne Ø del 16 INOX	pag. 64
Piastra tritacarne Ø del 18 INOX	pag. 64
Piastra tritacarne Ø del 20 INOX	pag. 64
Coltello tritacarne INOX	pag. 64
Imbuto per insaccare foro del 15	pag. 64
Imbuto per insaccare foro del 20	pag. 64
Imbuto per insaccare foro del 25	pag. 64
Stainless-steel tomato filter N°2 and Family	pag. 61
Stainless-steel tomato filter N°3, SP3EL and SP3ELI	pag. 61
Filtro inox Spremi N°5, SP5EL e SP5ELI	pag. 61
Optional accessory tomato machine N° 3 NYLON FUNNEL and PAN - cod. ACCSP3	pag. 61
Optional accessory tomato machine N° 5 NYLON FUNNEL and PAN - cod. ACCSP5 Ecyklopeid nylon	pag. 61
gear for TOMATO MACHINE cod. SP-SP-001	pag. 61
Table for electric tomato N° 3 and N° 5	pag. 62
Cast iron optional accessory for meat mincer N° 12 cod. ACC-TRIT-G-12	pag. 62
S/steel optional accessory for meat mincer N° 12 cod. ACC TRIT-I-12	pag. 62
Cast iron optional accessory for meat mincer N° 22 cod. ACCTRIT-G-22	pag. 62
S/steel optional accessory for meat mincer N° 22 cod. ACCTRIT-I-22	pag. 62
Ecyklopeid steel gear for MEAT MINCER cod. SP-TRIT-001	pag. 62
Inox meat mincer plate holes Ø 4,5	pag. 63
Inox meat mincer plate holes Ø 6	pag. 63
Inox meat mincer plate holes Ø 8	pag. 63
Inox meat mincer plate holes Ø 10	pag. 63
Inox meat mincer plate holes Ø 12	pag. 63
Inox meat mincer plate holes Ø 14	pag. 63
Inox meat mincer plate holes Ø 16	pag. 64
Inox meat mincer plate holes Ø 18	pag. 64
Inox meat mincer plate holes Ø 20	pag. 64
Inox meat mincer knife	pag. 64
Sausage funnel hole of 15	pag. 64
Sausage funnel hole of 20	pag. 64
Sausage funnel hole of 25	pag. 64



ALIMENTARI
FOOD





Filtro inox Spremi N°2



STAINLESS-STEEL TOMATO FILTER N°2
COD. FILTRO2

For spfel/spfeli and sp2man



Filtro inox Spremi N°3



STAINLESS-STEEL TOMATO FILTER N°3
COD. FILTRO3

For sp3el/sp3eli and sp3man/sp3mani



Filtro inox Spremi N°5



STAINLESS-STEEL TOMATO FILTER N°5
COD. FILTRO5

For sp5el/sp5eli and sp5man/sp5mani



Accessorio optional spremipomodoro N° 3 imbuto e vaschetta nylon - cod. ACCSP3



OPTIONAL ACCESSORY TOMATO MACHINE N° 3 NYLON FUNNEL
AND PAN
COD. ACCSP3



Accessori optional spremipomodoro N° 5 imbuto e vaschetta nylon - cod. ACCSP5



OPTIONAL ACCESSORY TOMATO MACHINE N° 5 NYLON FUNNEL
AND PAN
COD. ACCSP5



Ingranaggio eciclopeidale nylon per spermipomodoro cod. SP-SP-001



ECKLOPEIDAL NYLON GEAR FOR TOMATO MACHINE
COD. SP-SP-001





Tavolo per spremipomodoro elettrico N° 3 e N° 5



TABLE FOR ELECTRIC TOMATO N° 3 AND N° 5
COD. TAV



Accessorio optional tritacarne ghisa n°12 - cod. ACCTRIT-G-12



CAST IRON OPTIONAL ACCESSORY FOR MEAT MINCER N° 12
COD. ACC TRIT G12



Accessorio optional tritacarne INOX N° 12 - cod. ACCTRIT-I-12



S/STEEL OPTIONAL ACCESSORY FOR MEAT MINCER N° 12
COD. ACC TRIT I12



Accessorio optional tritacarne ghisa n°22 - cod. ACCTRIT-G-22



CAST IRON OPTIONAL ACCESSORY FOR MEAT MINCER N° 22
COD. ACC TRIT G22



Accessorio optional tritacarne INOX N° 22 - cod. ACCTRIT-I-22



S/STEEL OPTIONAL ACCESSORY FOR MEAT MINCER N° 22
COD. ACC TRIT I22



Ingranaggio eciclopeidale acciaio per tritacarne cod. SP-TRIT-001



ECLECTIC STEEL GEAR FOR MEAT MINCER COD. SP-TRIT-001





Piastra tritacarne Ø del 4,5 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 4,5



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	ACCTRITP4,5-5	ACCTRITP4,5-8	-	-	-

Piastra tritacarne Ø del 6 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 6



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	-	ACCTRITP6-12	ACCTRITP6-22	ACCTRITP6-32

Piastra tritacarne Ø del 8 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 8



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	ACCTRITP8-5	ACCTRITP8-8	ACCTRITP8-12	ACCTRITP8-22	ACCTRITP8-32

Piastra tritacarne Ø del 10 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 10



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	ACCTRITP10-5	-	ACCTRITP10-12	ACCTRITP10-22	ACCTRITP10-32

Piastra tritacarne Ø del 12 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 12



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	ACCTRITP12-8	ACCTRITP12-12	ACCTRITP12-22	ACCTRITP12-32

Piastra tritacarne Ø del 14 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 14



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	-	ACCTRITP14-12	ACCTRITP14-22	ACCTRITP14-32



Piastra tritacarne Ø del 16 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 16



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	-	ACCTRITP16-12	ACCTRITP16-22	ACCTRITP16-32

Piastra tritacarne Ø del 18 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 18



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	-	ACCTRITP18-12	ACCTRITP18-22	ACCTRITP18-32

Piastra tritacarne Ø del 20 INOX



INOX MEAT MINCER PLATE HOLES Ø 20



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	-	ACCTRITP20-12	ACCTRITP20-22	ACCTRITP20-32

Coltello tritacarne INOX



FUNNEL FOR SAUSAGE HOLE OF 15



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	ACCTRITC-5	ACCTRITC-8	ACCTRITC-12	ACCTRITC-22	ACCTRITC-32

Imbuto per insaccare foro del 15



FUNNEL FOR SAUSAGE HOLE OF 20



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	-	ACCTRIT15-12	ACCTRIT15-22	-

Imbuto per insaccare foro del 20



FUNNEL FOR SAUSAGE HOLE OF 25



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	-	-	ACCTRIT20-22	-

Imbuto per insaccare foro del 25



FUNNEL FOR SAUSAGE
COD. ACCTRIT12



	TRIT N°5	TRIT N°8	TRIT N°12	TRIT N°22	TRIT N°32
COD.	-	-	ACCTRIT25-12	ACCTRIT25-22	-

The information provided by Grifo Marchetti has a purely indicative function, is based on the current state of knowledge of the company and must not be interpreted as a form of guarantee of the specific characteristics or performance of our products. Grifo Marchetti reserves the right to modify - at any time - and without notice, the information contained in this document. Grifo Marchetti also reserves the exclusive right to modify, update and/or replace parts and components of its products, without notice.



Tecnologie ecosostenibili
che trasformano la natura in prodotti sani e genuini

*Eco friendly technology
which turns nature into a healthy and genuine product*



www.grifomarchetti.com





GRIFO MARCHETTI SRL

-  Via Mantova, 26034
Piadena Drizzona (Cr) Italy
-  +39 0375 98601
-  +39 0375980879
-  info@grifomarchetti.com



www.grifomarchetti.com

