



Catalogo Generale
General Catalogue

Mistro Srl was born as producer of slicers intended for professional sector in 1965.

The establishment is situated in Gallarate, a district of Varese and it extends for over 4000 mq.

The mechanical workshop is the beating heart of the producing process: supported by a qualified technical office, the company produces a large part of the parts mounted on the slicers with his own fleet machines and advanced technologies, devoting the maximum care to their mechanic and precision.

The founder's footsteps, Mistro Alberto, are followed by his collaborators who work in all the assembling phases with passion and dedication, everything approved by specialized in quality control department.

The offices grant readiness and preparation in the event of after-sale support.

The maximum satisfaction of our customers is our aim: the meat slicer represents a tool used in the most activities which deal with meat or cured meat transformation (butcher shop, delicatessen, restaurant and pizzeria), as like also in household sector where slicing entire pieces represents a real saving for families.

Aware of the need of quality work tools, we are proud to offer professional, safe, stable, sturdy and precise machines, worthy to be considered an excellent purchase by our customers from all over the world. All the machines (stainless steel machines aside) are made with a special aluminium alloy and treated with an anodizing cycle conforms to the current food contact norms.

Discover Mistro catalogue, the production line includes also other products suitable for meat transformation.





Mistro Srl nasce come azienda produttrice di affettatrici destinate al settore professionale nel 1965.

La sede situata a Gallarate, provincia di Varese si estende per oltre 4000 mq.

L'officina meccanica interna rappresenta il cuore pulsante del processo produttivo: supportata dall'ufficio tecnico qualificato, l'azienda produce con il proprio parco macchine e tecnologie avanzate, gran parte dei particolari montati sulle affettatrici, dedicando la massima cura alla loro meccanica e precisione.

Le orme del fondatore Mistro Alberto sono seguite dai suoi collaboratori che lavorano con passione e dedizione nelle varie fasi di assemblaggio, il tutto approvato dal reparto specializzato nel controllo qualità.

Gli uffici garantiscono prontezza e preparazione nell'eventuale necessità di un supporto post-vendita. La massima soddisfazione del cliente è la nostra missione: l'affettatrice rappresenta un attrezzo presente nella maggior parte delle attività che si occupano della trasformazione della carne e dei salumi (macellerie, salumerie, ristoranti, pizzerie), come anche nel settore casalingo dove affettare pezzi interi rappresenta ormai un vero e proprio risparmio per le famiglie.

Consapevoli della necessità di strumenti di qualità, siamo orgogliosi di poter offrire macchine professionali, sicure, stabili, robuste e precise, degne di essere considerate un ottimo acquisto da parte dei nostri clienti di tutto il mondo. Tutte le macchine (affettatrice in acciaio inox a parte) sono realizzate con una lega di alluminio speciale e trattate con un ciclo di anodizzazione conforme alle norme vigenti per il contatto alimentare.

Scopri il catalogo Mistro, la produzione include molti altri prodotti ideali per la lavorazione della carne.

Indice prodotti

Product index

Uso domestico

Household use

Home line Slicer

| | |
|------------------|----|
| | 4 |
| • GS 200 | 5 |
| • GS 220 | 6 |
| • GS 220 SPECIAL | 7 |
| • GS 250 E | 8 |
| • GS 250 | 9 |
| • GS 275 | 10 |

Uso professionale €

Professional use

Gravity Slicer

| | |
|---|----|
| GS 220 SPECIAL, GS 250 E, GS 250E CM10 | 11 |
| • GS 220 SPECIAL | 12 |
| • GS 250 E | 13 |
| • GS 250 E CM10 | 14 |
| GS 250 CM10, GS 275, GS 300 | 15 |
| • GS 250 CM10 | 16 |
| • GS 275 | 17 |
| • GS 300 | 18 |
| GS 300 CM12 MINI, GS 300 CM12, GS 300 CM12 SA, GS 300 CM12 SPECIAL, GS 300 CM12 SA | 19 |
| • GS 300 CM12 MINI | 20 |
| • GS 300 CM12 | 21 |
| • GS 300 CM12 SPECIAL | 22 |
| • GS 300 CM12 SA | 23 |
| GS 330 CM13 | 24 |
| • GS 330 CM13 | 25 |
| GS 350 CM14 | 26 |
| • GS 350 CM14 | 27 |
| GM 350, GM 350 SA | 28 |
| • GM 350 | 29 |
| • GM 350 SA | 30 |
| GSX 350, GSX 350 SA | 31 |
| • GSX 350 | 32 |
| • GSX 350 SA | 33 |
| GS 350 I, GS 350 SMI | 34 |
| • GS 350 I | 35 |
| • GS 350 SMI | 36 |





Vertical Slicer

| | |
|--|-----------|
| VM 250 E BRACCIO STANDARD, VM E BRACCIO GRANDE | 37 |
| • VM 250 E BRACCIO STANDARD | 38 |
| VM 250 E STANDARD ARM | 38 |
| • VM 250 E BRACCIO GRANDE | 39 |
| VM 250 E BIG ARM | 39 |
| VM 300 BRACCIO COLONNE, VM 300 BRACCIO CIGNO, VM 300 PIATTO CARNE | 40 |
| • VM 300 BRACCIO COLONNE | 41 |
| VM 300 COLUMN ARMS | 41 |
| • VM 300 BRACCIO CIGNO | 42 |
| VM 300 SWAN ARM | 42 |
| • VM 300 PIATTO CARNE | 43 |
| VM 300 MEAT PLATE | 43 |
| VM 350 PIATTO SALUMI, VM 350 PIATTO CARNE | 44 |
| • VM 350 PIATTO SALUMI | 45 |
| VM 350 COLD CUTS PLATE | 45 |
| • VM 350 PIATTO CARNE | 46 |
| VM 350 MEAT PLATE | 46 |

Vintage

| | |
|-----------------|----|
| • MA 300 | 47 |
|-----------------|----|

Altri prodotti

Other products

Segaossa

Bonesaw

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| 1400, 1600, 1400 CE, 1600 CE | 51 |
| • 1400, 1600 | 52 |
| • 1400 CE, 1600 CE | 53 |

Hamburgatrice

Hamburger Press

| | |
|------------------------------|-----------|
| • Ø 100, Ø 110, Ø 130 | 54 |
| | 55 |

Insacatrice

Sausage Filler

| | |
|---------------|-----------|
| • Lt 8 | 56 |
| | 57 |

Extra

Extras

| | |
|-------------------------------|----|
| • Lista optional | 58 |
| List of extras | 58 |
| • Verniciature personalizzate | 60 |
| Personalised paint | 60 |

Home line slicer

GS200, GS220, GS220 SPECIAL, GS250 E, GS250, GS275

Con gli stessi materiali selezionati per l'impiego professionale, costruiamo le affettatrici nella versione domestica, caratterizzate da ingombri contenuti e da raffinatezza del design conservata negli anni.

La possibilità di personalizzare la struttura verniciandola con colori a scelta, conferisce la possibilità di rendere questo elettrodomestico un oggetto di design e di armonizzarlo con le cucine moderne.

Particolari tecnici

- Struttura in fusione di alluminio lucidato e anodizzato
- Componenti facilmente smontabili per agevolare la pulizia
- Riparo sul piatto in plexi trasparente resistente alla rottura
- Scorrimento del carrello fluido ed ergonomico
- Microinterruttore per bloccaggio lama in caso di rimozione del coprilama durante il funzionamento
- Anello di tenuta stagna sul mozzo che isola l'affettatrice dall'ingresso di liquidi
- Motore ventilato

We produce the slicers in household version with the same materials selected for professional use; they are characterised by small dimensions and refined design which has been maintained over the years.

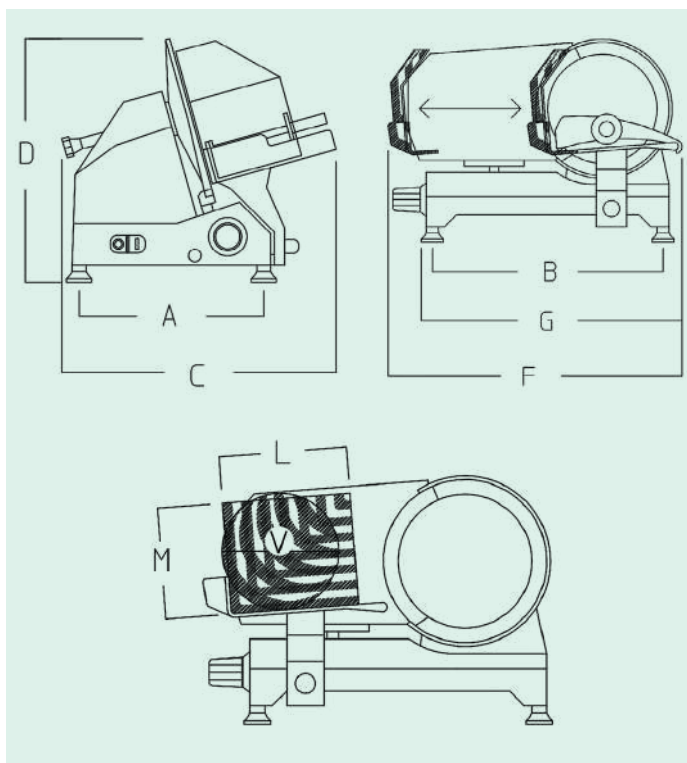
The possibility of customizing the structure by painting it with colours of your choice, gives the chance of making this appliance a design object and harmonizing it with modern kitchens.

Technical details

- Casting structure made of polished and anodized cast aluminium;
- Easily removable parts to make easy the cleaning operations;
- Plexiglass safety cover on the chute, break-resistant;
- Smooth and ergonomic carriage sliding;
- Microswitch mounted to block the blade in case the blade cover is removed during slicing operation;
- Watertight seal to isolate the slicer from ingress of liquids;
- Ventilated motor.



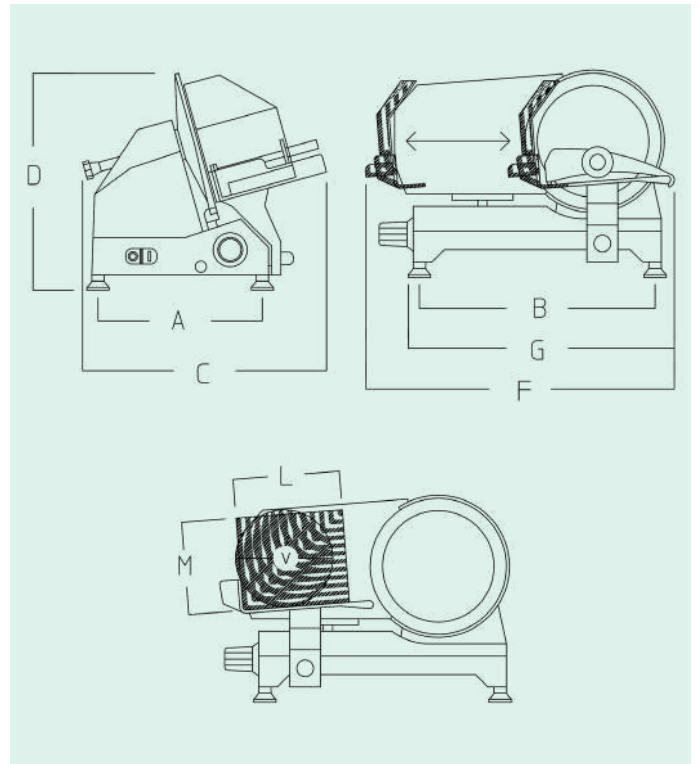
GS200



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 200 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 230 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 330 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 350 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 290 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 365 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 410 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 130 mm |

| | |
|--|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 140 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 110 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 165 x 150 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 10 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 12 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 440 x 410 x 350 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,132 Kw |

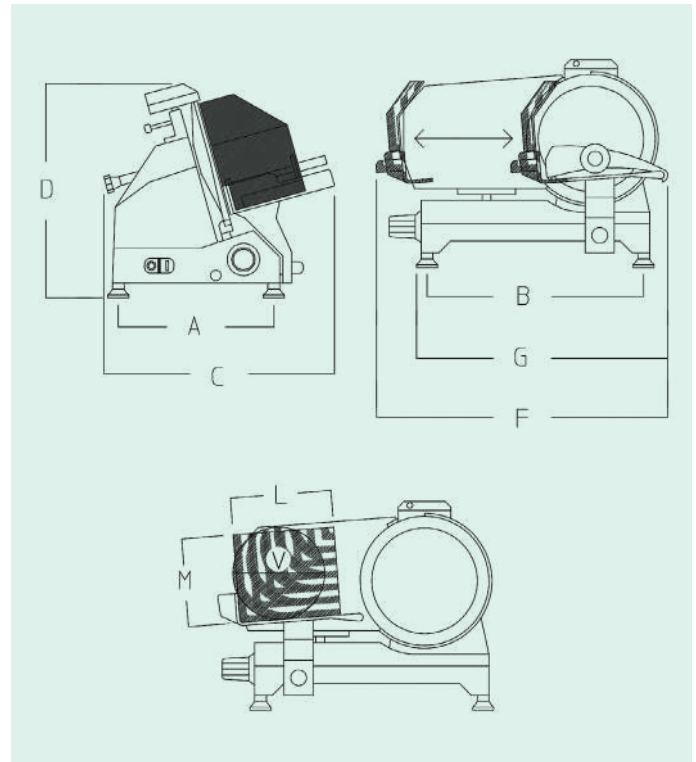
GS220



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 220 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 280 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 393 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 390 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 340 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 450 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 520 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 160 mm |

| | |
|--|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 180 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 140 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 195 x 180 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 13,5 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 15,5 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 470 x 400 x 400 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,154 Kw |

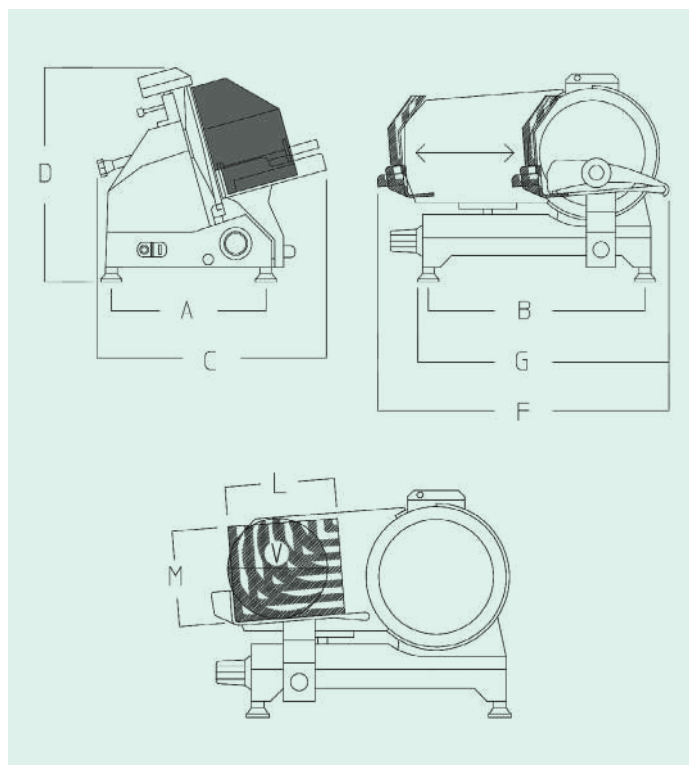
GS220 SPECIAL



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 220 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 280 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 393 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 390 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 355 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 450 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 520 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 160 mm |

| | |
|--|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 180 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 140 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 195 x 180 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 13,5 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 15,5 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 470 x 400 x 400 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,154 Kw |

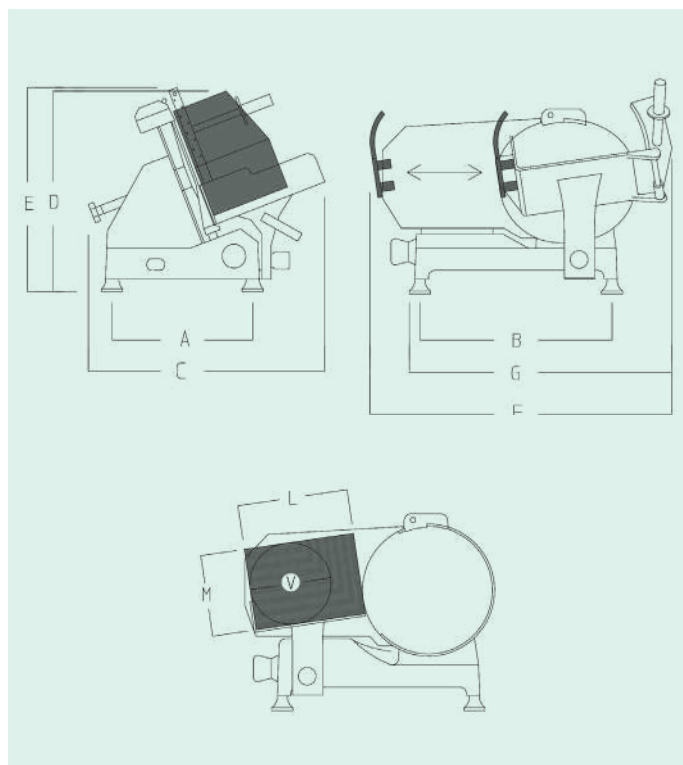
GS250E



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 250 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 280 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 393 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 420 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 380 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 480 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 580 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 180 mm |

| | |
|--|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 210 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 160 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 220 x 220 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 15 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 17,5 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 560 x 470 x 420 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,176 Kw |

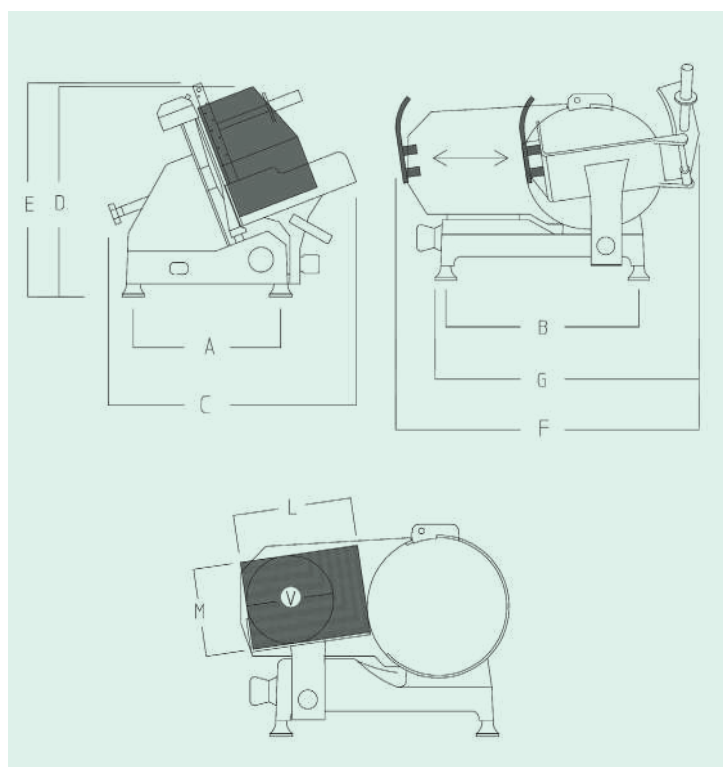
GS250



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 250 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 330 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 440 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encroisement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 480 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 440 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 445 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 580 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 635 mm |

| | |
|--|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 190 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 240 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 160 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 250 x 240 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 19 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 23 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,210 Kw |

GS275



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 275 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 330 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 440 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 480 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 440 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 445 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distància</i> | 560 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 635 mm |

| | |
|--|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 190 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 240 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 170 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 250 x 240 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 22 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 26 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,220 Kw |

Gravity Slicer

GS220 SPECIAL, GS250 E, GS250 E CM10

I modelli GS 220 SPECIAL, GS 250 E, GS 250 E CM10 sono affettatrici compatte e strategiche allo stesso tempo in quanto sono state progettate nel caso di poco spazio a disposizione, ciò nonostante non si vuole rinunciare alle prestazioni altamente professionali durante il taglio di bresaole o salami di piccole/medie dimensioni.

Il modello GS 250 E CM10 si differenzia per il design moderno e le sue linee arrotondate che consentono una maggiore facilità durante l'operazione di pulizia e igienizzazione.

Impiego

Bar, piccolo ristorante, B&B

Particolari tecnici

- Attrezzate di anello di protezione in alluminio anodizzato, il quale fornisce una maggiore sicurezza quando il coprilama è rimosso
- Dotate di scheda bassa tensione che blocca la rotazione della lama, in caso di ritorno di corrente a seguito di black out
- Modello **GS 250 E CM10** dotato di canalina raccogli briciole sul supporto vela
- Struttura solida e stabilita' di tutti i componenti

GS 220 SPECIAL, GS 250 E, GS 250 E CM10 are compact and strategic models as they are designed in case of small available space, while still guaranteeing professional performance in cutting of small/medium size bresaola or salami.

The GS 250 E CM10 model differs for its modern design and round shape which permit to make easier the cleaning and sanitization operations.

Placement:

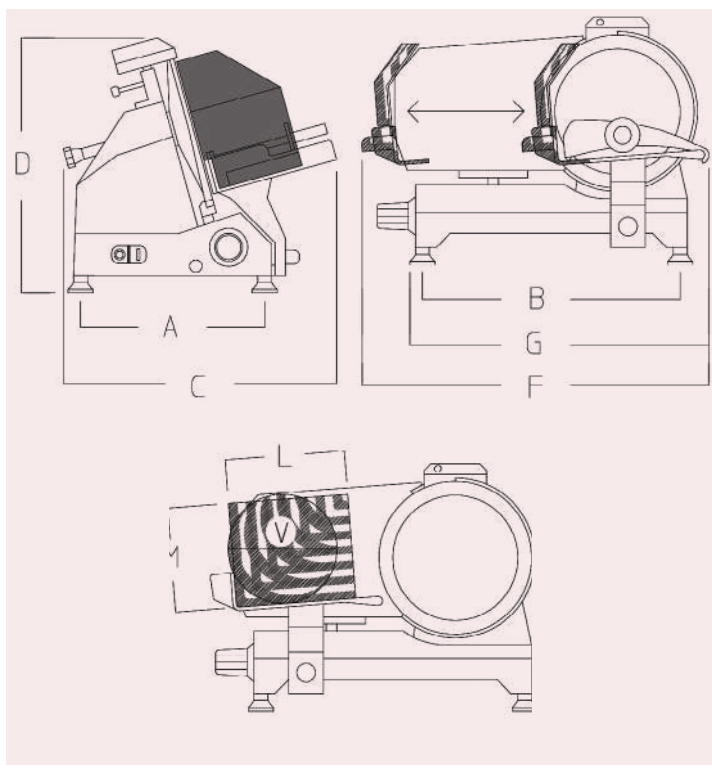
Cafè, restaurants, bed and breakfasts

Technical details:

- Equipped with anodized aluminium knife ring guard, which ensures greater safety when the knife cover is removed;
- Equipped with a low-voltage card, which blocks the rotation of the blade, in case of power return after a blackout;
- The **GS 250 E CM10** model is equipped with a crumb tray on table support;
- Slicers with sturdy structure and stable components.



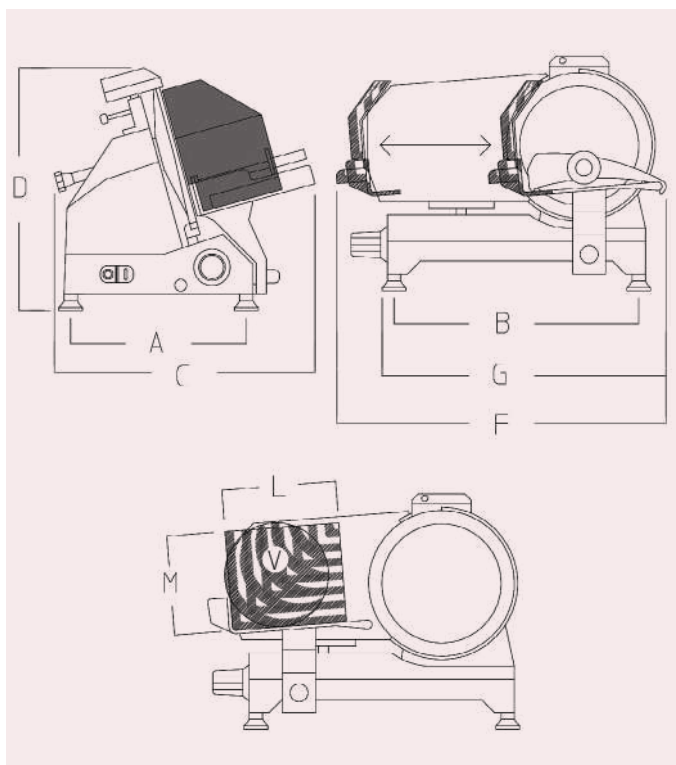
GS220 SPECIAL CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 220 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 280 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 393 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 390 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 355 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 450 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 520 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 160 mm |

| | |
|--|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 180 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 140 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 195 x 180 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 13,5 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 15,5 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 470 x 400 x 400 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,154 Kw |

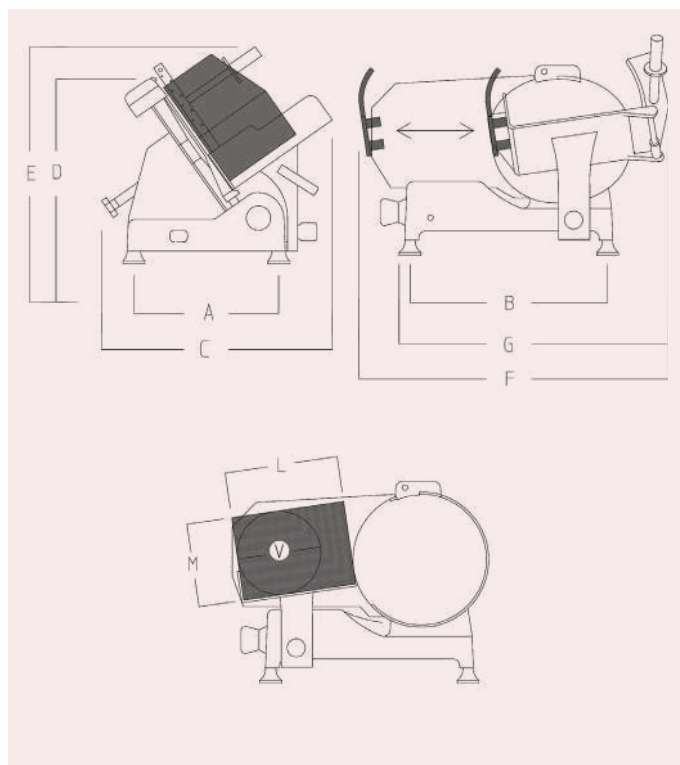
GS250E CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 250 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 280 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 393 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 420 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 380 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distància</i> | 480 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 580 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 180 mm |

| | |
|--|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 210 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 160 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 220 x 220 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 15 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 17,5 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 560 x 470 x 420 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,176 Kw |

GS250 E CM10 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 250 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 270 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 380 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 440 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 370 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 490 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 580 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 170 mm |

| | |
|---|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 220 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 160 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 220 x 220 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 16 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 18 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 560 x 470 x 420 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,176 Kw |

Gravity Slicer

GS250 CM10, GS275, GS300

Le affettatrici a gravità GS 250 CM10, GS 275, GS 300 sono particolarmente adatte per l'impiego professionale e per il taglio di salumi e prosciutti di medie dimensioni. La loro struttura è sufficientemente ampia per poter lavorare comodamente e posizionare il tagliere su cui adagiare le fette. Tradizionalmente sono le più usate nelle gastronomie e ristoranti proprio per la loro comodità e facilità di utilizzo, garantendo la massima resa pur disponendo di un diametro di media misura.

Il modello GS 250 CM10 si differenzia principalmente per il design privo di spigoli e maggiore inclinazione della lama per favorire la caduta della fetta.

Impiego

Bar, Ristorante, B&B, Gastronomie, Catering, Mense

Particolari tecnici

- Dotate di meccanismo sgancio del piatto per posizionare l'intero carrello sotto il getto d'acqua
- Ingombro contenuto e resa ottimale allo stesso tempo
- Trasmissione a cinghia
- Comodamente posizionabili su banchi di lavoro profondi 70 cm.

The Gravity Slicers GS 250 CM10, GS 275, GS 300 are particularly suitable for professional use and for cutting medium-size cured meat and hams. Their structure is wide enough to work comfortably and to place the cutting board where to place the slices. Traditionally, these models are the most used in grocery shops and restaurants thanks to their convenience and ease of use, ensuring the maximum benefit even if the blade diameter is a medium size.

The main difference of the GS 250 CM10 model is the corner-free design and the greater inclination of the blade which encourages the fall of the slice.

Placement:

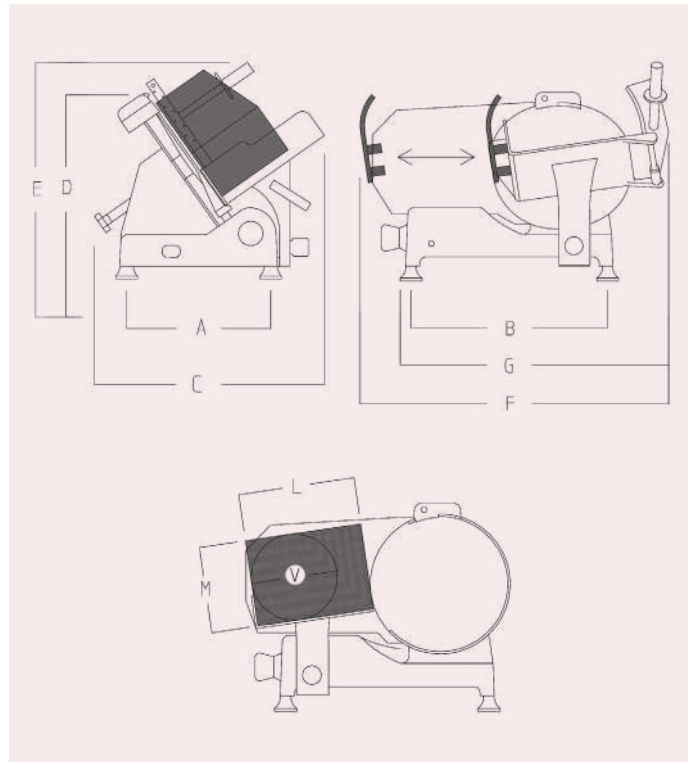
Cafè, Restaurants, Bed and breakfasts, Grocery, Catering, Canteens

Technical details:

- . Equipped with carriage release system, so it can be positioned under water jet;
- . Compact size and optimal performance at the same time;
- . Drive belt transmission;
- . These models can cosily be positioned in benches with depth 70 cm.



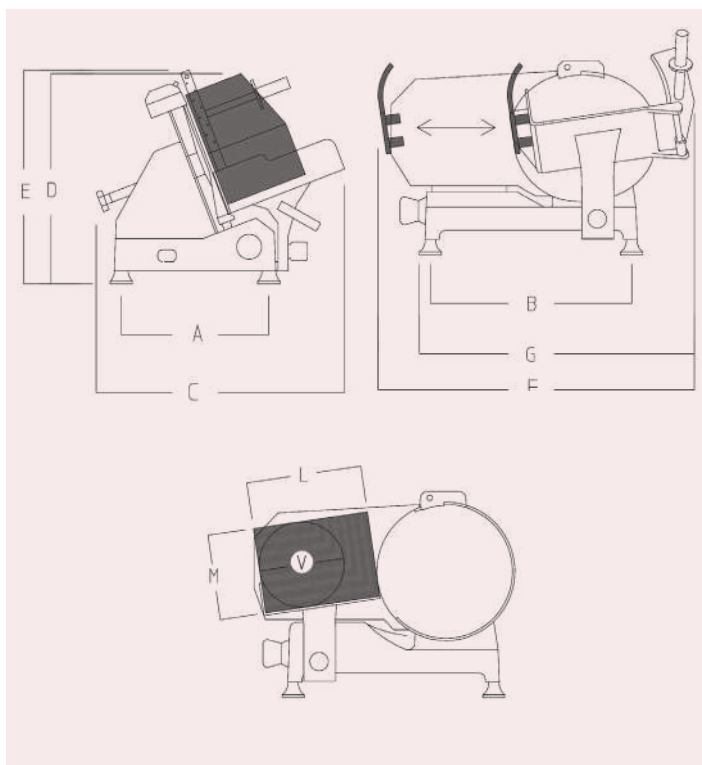
GS250 CM10 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 250 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 325 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 435 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 460 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 400 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 460 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 555 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 625 mm |

| | |
|--|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 170 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 240 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 150 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 250 x 240 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 23 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 27 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,210 Kw |

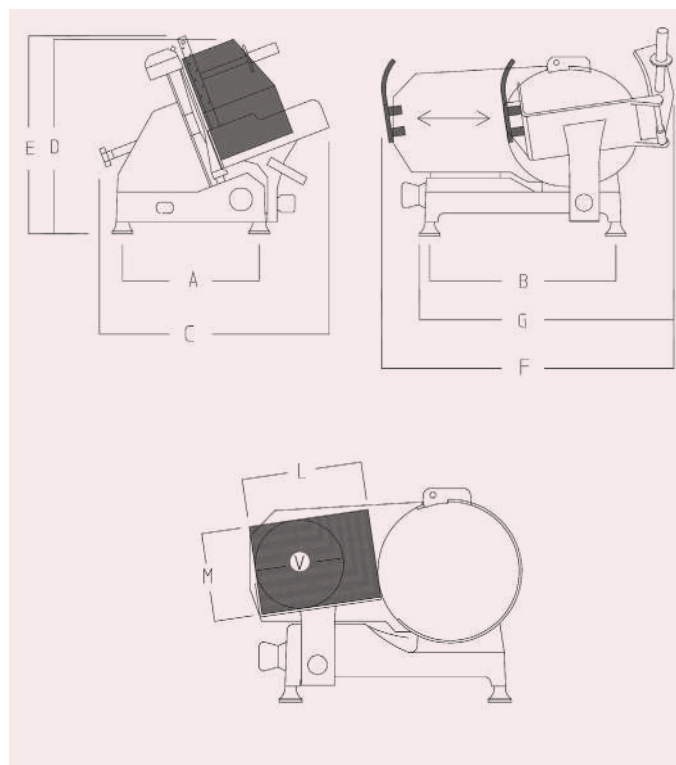
GS275 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 275 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 330 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 440 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 480 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 440 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 445 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distància</i> | 560 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 635 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap/Diamètre capacité de coupe/Durchmesser Schneidleistung/ Capacidad de corte diámetro</i> | 190 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge /Longitud capacidad de corte</i> | 240 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 170 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 250 x 240 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 22 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 26 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,220 Kw |

GS300 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 330 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 440 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 510 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 450 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 485 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 595 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 680 mm |

| | |
|--|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 200 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 240 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 175 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 280 x 270 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 22 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 26 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,220 Kw |

Gravity Slicer

GS 300 CM12 MINI, GS 300 CM12, GS 300 CM12 SPECIAL, GS 300 CM12 SEMIAUTOMATICA

Le affettatrici a gravità GS 300 CM12 MINI, GS 300 CM12, GS 300 CM12 SPECIAL, GS 300 CM12 SEMIAUTOMATICA di moderna concezione, sono estremamente facili da usare. Essenziali nel loro design dalle forme morbide, questi modelli garantiscono risultati eccellenti.

L'ampio spazio tra i vari componenti agevola l'inserimento del panno per pulire e per igienizzare in tempi rapidi. Sistema di sgancio del carrello perfezionato, alla portata di tutti, in quanto in maniera svelta e intuitiva si può sollevare l'intero blocco del carrello ed essere così agevolati durante le operazioni di pulizia dell'intera affettatrice.

Impiego

Bar, Ristorante, B&B, Gastronomie, Catering, Mense

Particolari tecnici

- Dimensioni contenute specialmente del modello **GS 300 CM12 MINI** che rappresenta la versione più compatta con diametro lama da 300 mm
- L'ergonomia rappresenta il punto forte di questi modelli, determinando un'ottima qualità del taglio
- Possibilità di azionare la corsa del carrello automatica sulla versione semiautomatica (modello **GS 300 CM12 SEMIAUTOMATICA**) per affettare un alto numero di fette e ridurre drasticamente i tempi di lavorazione
- Corsa del carrello lunga per permettere il taglio di dimensioni maggiori (modello **GS 300 CM12 SPECIAL**)
- Azionamento della lama con trasmissione a cinghia

The gravity slicers GS 300 CM12 MINI, GS 300 CM12, GS 300 CM12 SPECIAL, GS 300 CM12 SEMIAUTOMATIC have a modern conception and are extremely easy to use. Essential in design with soft round shapes, they grant excellent results.

The wide space between components helps the insertion of the cloth to clean and sanitize in a short time. The improved carriage release system is accessible to everyone, so that the entire carriage can be quickly and intuitively lifted, in order to facilitate the cleaning operation of the slicer.

Placement

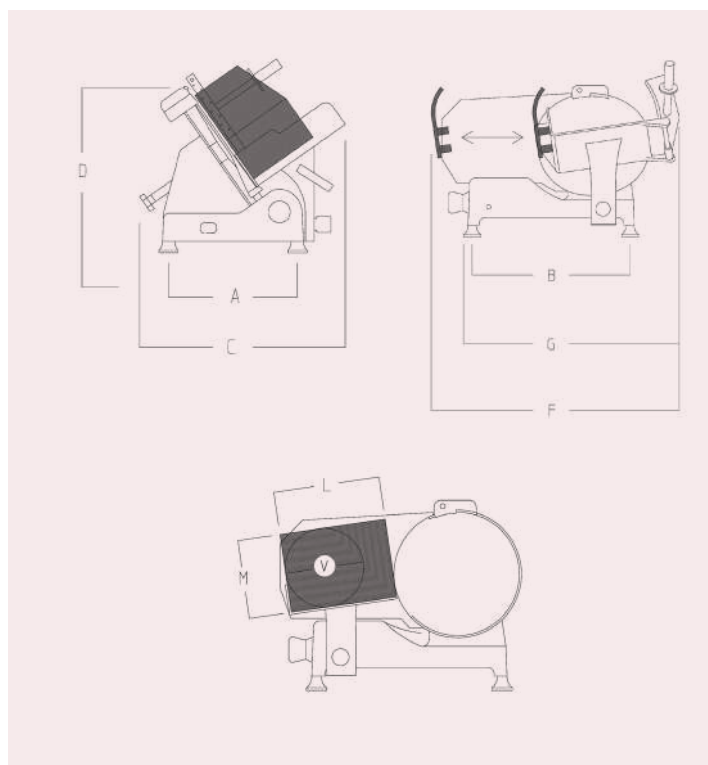
Cafè, Restaurants, Bed and breakfasts, Grocery, Catering, Canteens

Technical details

- Compact dimensions, especially in reference to the **GS 300 CM12 MINI** model which represents the most compact version than the others with 300 mm of blade diameter
- The ergonomic aspect is the strong point of these models, determining a good cutting quality
- On the semi-automatic version (**GS 300 CM12 SEMIAUTOMATIC**) there is the option to start the automatic carriage stroke, in order to cut a lot of slices and reduce the working time drastically
- Long carriage stroke to allow cutting of larger slices (**GS 300 CM12 SPECIAL**)
- Blade drive with belt transmission.



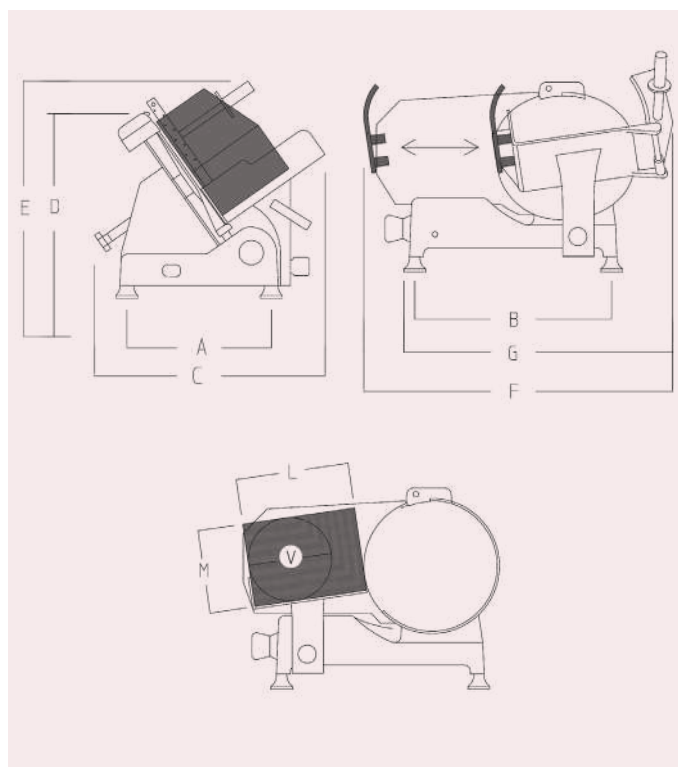
GS300 CM12 MINI CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 270 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 380 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 480 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 410 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 480 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 590 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 200 mm |

| | |
|--|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 220 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 195 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 250 x 240 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 20 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 22 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,242 Kw |

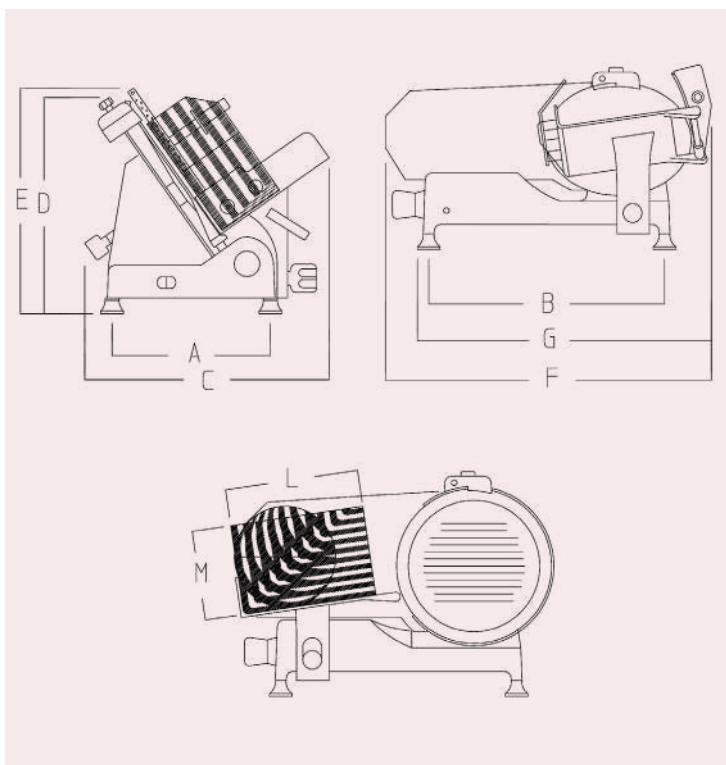
GS300 CM12 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 325 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 435 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 540 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 430 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 540 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distància</i> | 600 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 710 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 210 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 240 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 185 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 280 x 270 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 25 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 28,5 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V.230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,242 Kw |

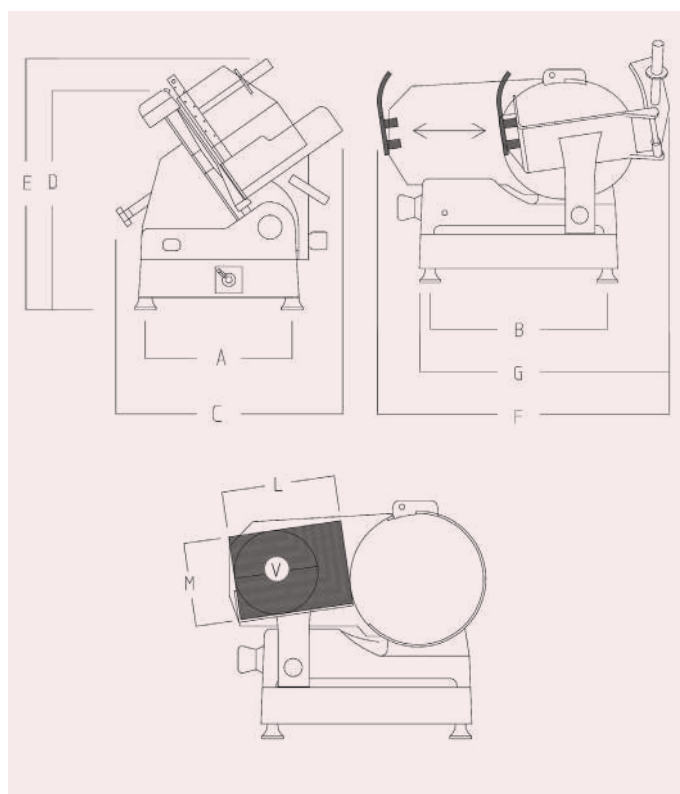
GS300 CM12 SPECIAL CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 340 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 510 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 475 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 440 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 480 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 660 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 700 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 220 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 290 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 190 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 280 x 270 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 27 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 31 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 790 x 620 x 510 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,242 Kw |

GS300 CM12 SA CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 325 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 435 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 540 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 510 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 700 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 600 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 710 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 200 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 230 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 185 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 280 x 270 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 36 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 39 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 650 x 550 x 570 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,242 Kw |
| Motore Carrello <i>Carriage Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,185 Kw |

Gravity Slicer

GS 330 CM13

L'affettatrice a gravità GS 330 CM13 è realizzata su un basamento robusto con una corsa del carrello estesa, che permette di sfruttare una capacità di taglio più ampia rispetto al diametro 300mm.

Sicurezza e affidabilità rendono questo modello ideale per l'impiego professionale e indispensabile per qualsiasi attività legata alla macellazione e ristorazione, anche in caso di utilizzo intensivo. La forte stabilità di tutti i componenti permette di sorreggere il peso di grossi prosciutti o salumi e di eseguire l'operazione di taglio in maniera fluente e senza rischi di destabilizzazione dei componenti dell'affettatrice.

Impiego

Bar, Ristorante, B&B, Gastronomie, Catering, Mense, Supermercati, Macellerie, Salumerie, Cucine Professionali

Particolari tecnici

- Azionamento della lama con trasmissione a cinghia
- Corsa del carrello fluente ed ergonomica su boccole autolubrificanti
- Parafetta in plexiglass rimovibile per raggiungere fessure durante le operazioni di pulizia
- Guaina montata sul mozzo per isolare il motore dall'eventuale ingresso di liquidi

The gravity slicer GS 330 CM13 CE is assembled on a sturdy base and has a long carriage stroke, which allows to take advantages from a cutting capacity greater than diameter 300 mm.

Safety and reliability make this model ideal for professional use and essential for any activity related to slaughtering and catering, also in case of intensive use.

The strong stability of all the components allows to support the weight of large hams or cold cuts and to carry out the cutting operation smoothly and without risk of components destabilization.

Placement

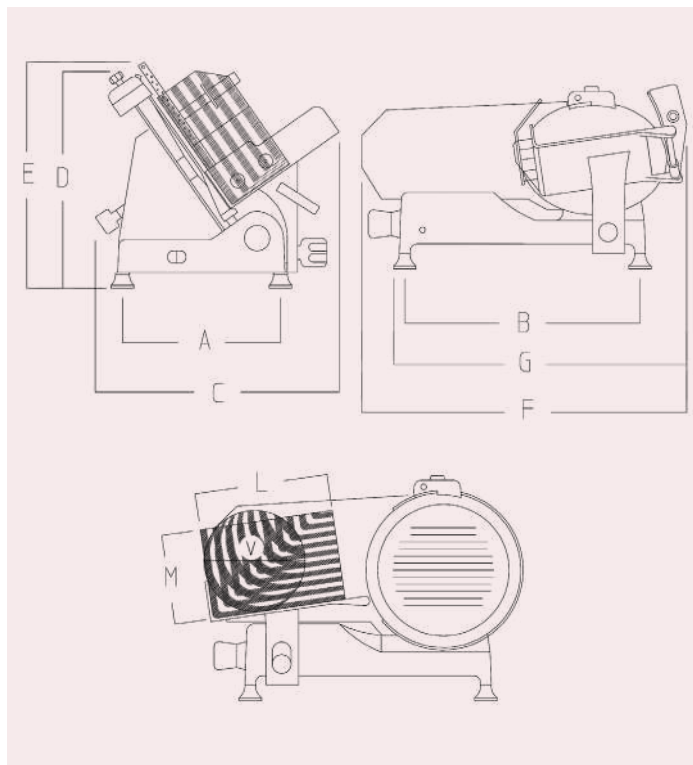
Cafè, Restaurants, Bed and breakfasts, Grocery, Catering, Canteens, Supermarkets, Butcher shops, Delicatessen, Professional kitchens

Technical details

- Blade drive with belt transmission;
- Smooth and ergonomic carriage travel on self-lubricating bushings;
- Removable plexiglass slice deflector to reach slots during cleaning operation;
- Gasket on the knife hub to isolate the motor from ingress of liquids.



GS330 CM13 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 330 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 340 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 510 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 510 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 460 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 560 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 655 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 750 mm |

| | |
|--|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 220 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 290 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 200 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 280 x 270 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 28 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 34 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 790 x 620 x 510 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,270 Kw |

Gravity Slicer

GS 350 CM14

L'affettatrice a gravità GS 350 CM14 è ideale per un utilizzo professionale, ed in attività dove vi è la necessità di affettare con precisione prodotti di grandi dimensioni, ad esempio, la mortadella la cui circonferenza è in genere da 24 cm circa.

Il modello GS 350 CM14 ha un'inclinazione del piatto porta merce maggiore per favorire l'aderenza del prodotto sulla lama e la discesa della fetta sul vassoio. Proprio per la sua adeguatezza ad un uso intensivo, su questo modello si suggerisce la possibilità di montare manopole in alluminio e rendere così l'affettatrice più resistente agli urti accidentali.

Impiego

Bar, Ristorante, B&B, Gastronomie, Catering, Mense, Supermercati, Macellerie, Salumerie, Cucine Professionali

Particolari tecnici

- Azionamento della lama con trasmissione a cinghia
- Corsa del carrello fluente ed ergonomica su boccole autolubrificanti
- Parefetta in plexiglass rimovibile per raggiungere fessure durante le operazioni di pulizia
- Guaina montata sul mozzo per isolare il motore dall'eventuale ingresso di liquidi
- Lama in 100 cr6 acciaio rettificato e temprato, idonea ad un utilizzo continuativo della macchina in quanto mantiene piu' a lungo il filo

The gravity slicer GS 350 CM14 is suitable for a professional use and in activities where there is the need to slice big dimension products with precision, for example Mortadella has generally a diameter about of 24 cm.

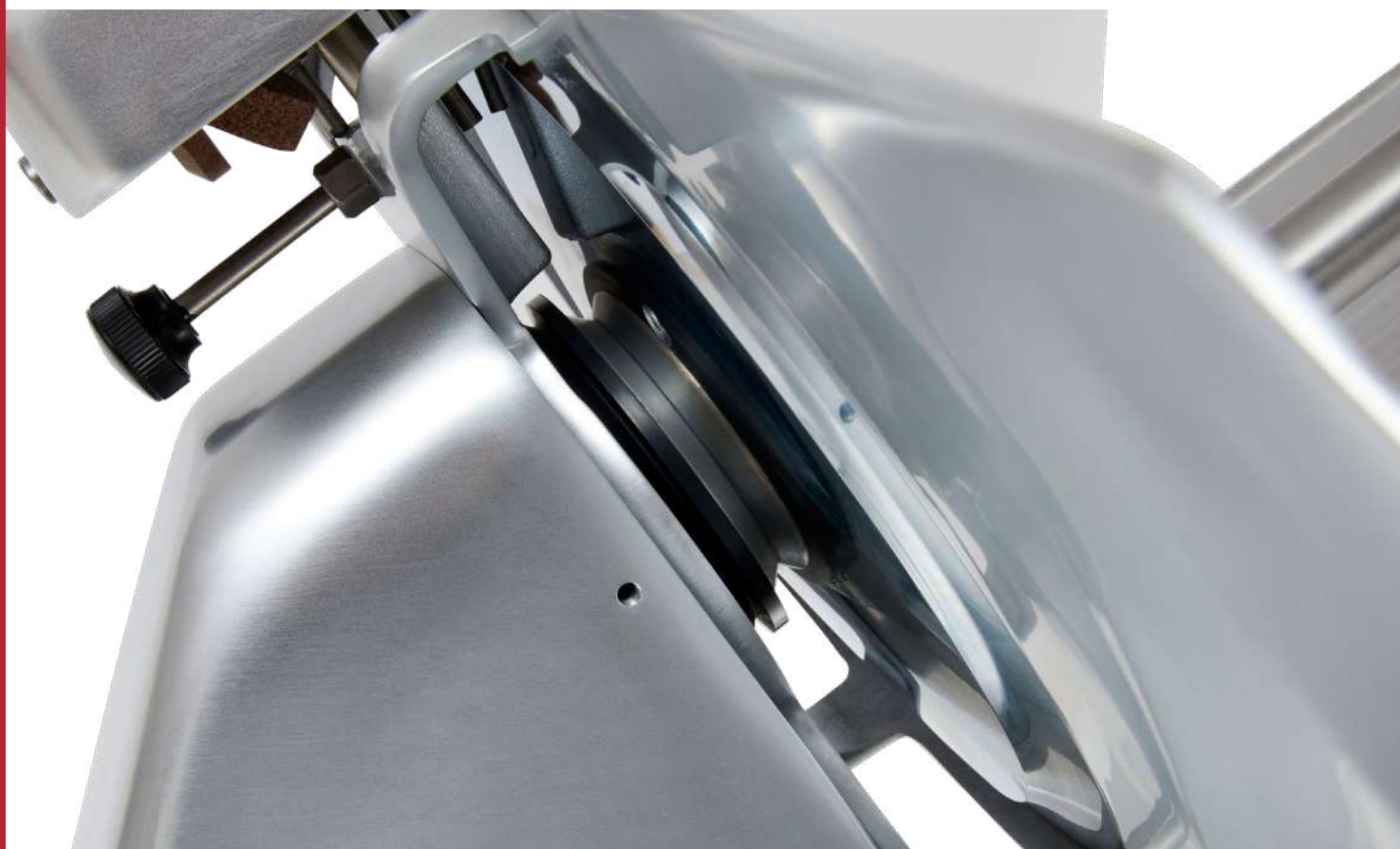
The model GS 350 CM14 has a very inclined chute to help the adhesion of the product to the blade and the fall of the slice onto the tray. It is ideal for an intensive use and for this reason, it is suggested the possibility to mount aluminium knobs, making this slicer more resistant to accidental impacts.

Placement

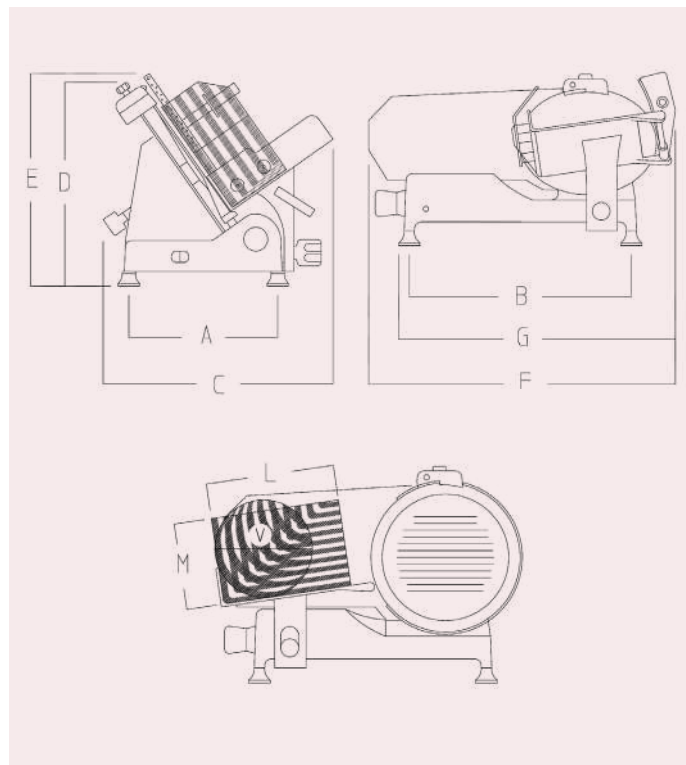
Cafè, Restaurants, Bed and breakfasts, Grocery, Catering, Canteens, Supermarkets, Butcher shops, Delicatessen, Professional kitchens

Technical details

- . Blade drive with belt transmission;
- . Smooth and ergonomic carriage travel on self-lubricating bushings;
- . Removable plexiglass slice deflector to reach slots during cleaning operations;
- . Gasket on the knife hub to isolate the motor from ingress of liquids;
- . Blade made of ground and tempered 100cr6 steel, it is suitable for continuous use of the machine as it maintains the sharpness longer.



GS350 CM14 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 340 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 510 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encroisement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 510 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 460 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 560 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 655 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 750 mm |

| | |
|--|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 230 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 270 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 200 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 280 x 270 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 30 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 36 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 790 x 620 x 510 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,370 Kw |

Gravity Slicer

GM 350, GM 350 SEMIAUTOMATICA

Le affettatrici GM 350 e GM 350 SEMIAUTOMATICA rappresentano il top di gamma tra le affettatrici a gravità. L'inclinazione del piatto porta merce è ancora più accentuata e consente di affettare in modo pulito, sicuro e rapido. Il design moderno e la particolare progettazione perfezionata nei minimi dettagli donano a questi modelli la speciale peculiarità di essere indistruttibili, semplici e facili da pulire.

Essendo completamente protette sul retro da una testa conica, non vi è alcun modo che i residui di cibo si stagneranno tra le fessure. Perfette per l'uso professionale, garantiscono un impiego ergonomico. Grazie alla tecnologia presente sul modello **GM 350 SEMIAUTOMATICA** si ha la possibilità di impostare il numero delle fette desiderate, velocità della corsa carrello (3 velocità a disposizione) e grandezza della fetta, il tutto eseguibile senza sforzi da parte dell'operatore.

Impiego

Bar, ristorante, b&b, gastronomie, catering, mense, supermercati, macellerie, salumerie, cucine professionali

Particolari tecnici

- Azionamento della lama con trasmissione a cinghia
- Corsa del carrello fluente ed ergonomica su boccole autolubrificanti
- Parefetta in plexiglass rimovibile per raggiungere fessure durante le operazioni di pulizia
- Guaina montata sul mozzo per isolare il motore dall'eventuale ingresso di liquidi
- Lama in 100 cr6 acciaio rettificato e temprato, idonea ad un utilizzo continuativo della macchina in quanto mantiene più a lungo il filo
- Impianto impermeabile dei comandi per evitare l'insediamento dell'acqua

The GM 350 and GM 350 SEMIAUTOMATIC slicers represent the top range among the gravity slicers.

The chute has a very accentuated inclination and it allows to slice in a clean, safe and a fast way. The modern design and special improved conception in all details, give to these models the peculiarity of being indestructible and easy to clean.

Being completely covered on the back by a conical head, there is no way for food residues to accumulate inside the slots. Perfect for professional use, these models guarantee ergonomic operation. Thanks to the available technology on the model **GM 350 SEMIAUTOMATIC**, it is possible to set the desired number of slices, the speed of the carriage stroke (3 speeds available) and the size of the slice, all of which can be done without efforts by the operator.

Placement

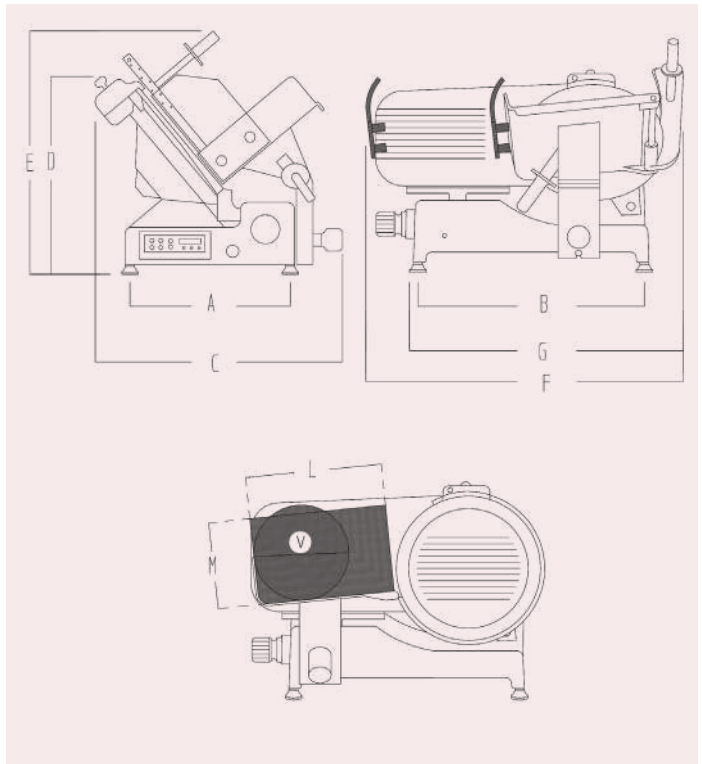
Cafè, Restaurants, Bed and breakfasts, Grocery, Catering, Canteens, Supermarkets, Butcher shops, Delicatessen, Professional kitchens

Technical details

- Blade drive with belt transmission;
- Smooth and ergonomic carriage travel on self-lubricating bushings;
- Removable plexiglass slice deflector to reach slots during cleaning operation;
- Gasket on the knife hub to isolate the motor from ingress of liquids;
- Blade made of ground and tempered 100Cr6 steel, it is suitable for continuous use of the machine as it maintains the sharpness longer;
- Waterproof control system to avoid liquid ingress.



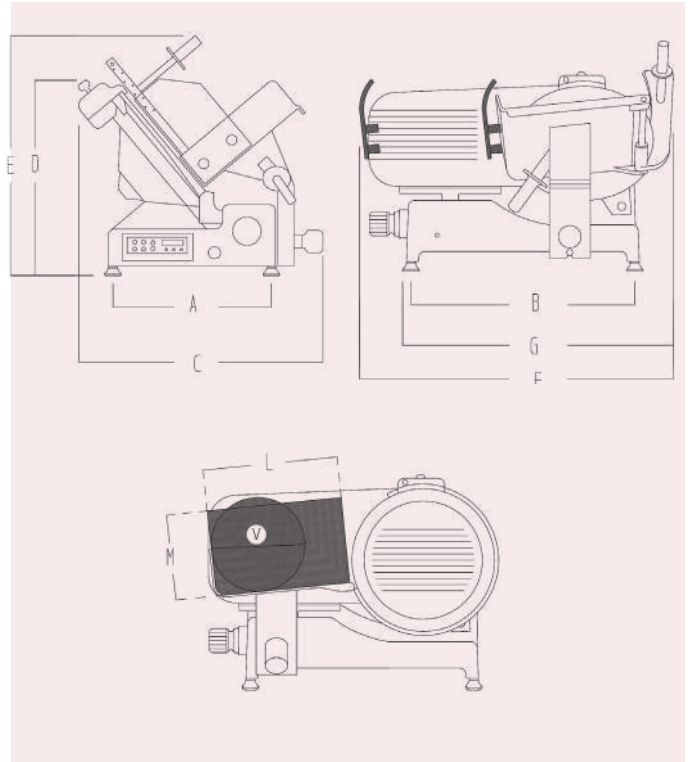
GM350 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 390 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 555 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encorement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 600 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 490 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 640 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 740 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 825 mm |

| | |
|--|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting cap / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 250 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting cap / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 270 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting cap / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 210 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 300 x 280 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 43 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 48 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 850 x 810 x 680 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,264 Kw |

GM350 SA CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 390 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 555 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 600 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 490 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 640 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 740 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 825 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 250 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 270 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 210 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 300 x 280 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 43 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 48 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 850 x 810 x 680 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,264 Kw |
| Motore Carrello <i>Carriage Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,200 Kw |

Gravity Slicer

GSX 350, GSX 350 SEMIAUTOMATICA

Le affettatrici a gravità GSX 350 e GSX 350 SEMIAUTOMATICA, realizzate da personale specializzato, sono costruite interamente in acciaio inox. Ideali per un impiego altamente professionale, rispondono alle più rigorose esigenze igieniche garantendo affidabilità e ottime prestazioni inalterabili nel tempo.

Resistenti alla corrosione e ai detersivi, si possono lavare sotto il getto d'acqua a bassa pressione in quanto sono presenti protezioni a tenuta stagna sui particolari in movimento e un grado di protezione IP54 sulle parti elettriche. Cura, passione e ricerca hanno reso questa macchina un ottimo strumento di lavoro. Grazie alla tecnologia presente sul modello **GSX 350 SEMIAUTOMATICA** si ha la possibilità di impostare il numero delle fette desiderate, velocità della corsa carrello (3 velocità a disposizione) e grandezza della fetta, il tutto eseguibile senza sforzi da parte dell'operatore.

Impiego

Bar, ristorante, b&b, gastronomie, catering, mense, supermercati, macellerie, salumerie, cucine professionali

Particolari tecnici

- Azionamento della lama con trasmissione a cinghia o ingranaggi per il modello **GSX 350** e solo a ingranaggi per il modello **GSX 350 SEMIAUTOMATICA**
- Lama in 100Cr6 acciaio rettificato e temprato, idonea ad un utilizzo continuativo della macchina in quanto mantiene più a lungo il filo
- Impianto impermeabile dei comandi
- Struttura e minuterie totalmente in acciaio inox
- Pulsanti antivandalo per evitare accensioni accidentali
- Possibilità di avere il sistema di sgancio rapido della lama eliminando qualsiasi rischio di contusione

The GSX 350 and GSX 350 SEMIAUTOMATIC gravity slicers, made by specialized staff, are constructed entirely of stainless steel. They are ideal for highly professional use and they meet the most rigid hygiene requirements, ensuring reliability and excellent performance that remains unchanged over time.

Resistant to corrosion and detergents, they can be washed under a low-pressure water jet as there are waterproof protections on the moving parts and an IP54 protection rating for the electrical parts. Care, passion and research have made those machines an excellent work tool. Thanks to the available technology on the GSX 350 SA model, it is possible to set the desired number of slices, the speed of the carriage (with 3 speeds available) and the size of the slice, all of which can be done without efforts by the operator.

Placement:

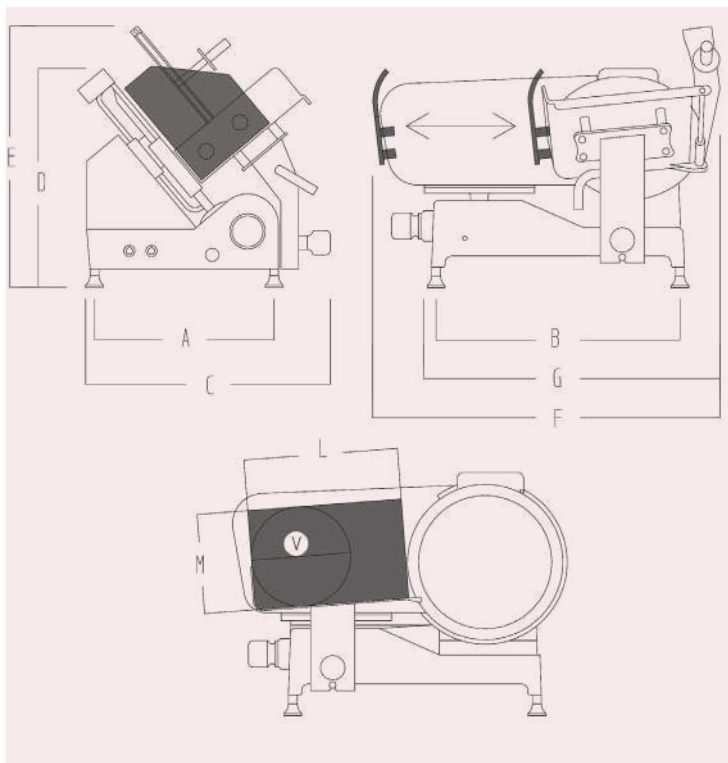
Cafè, restaurants, bed and breakfasts, grocery, catering, canteens, supermarkets, butcher shops, delicatessens, professional kitchens.

Technical details:

- Blade drive with belt or gear transmission for the GSX 350 model and only gear transmission for the GSX 350 SEMIAUTOMATIC model;
- Blade made of ground and tempered 100Cr6 steel, it is suitable for continuous use of the machine as it maintains the sharpness longer;
- Waterproof control system;
- Structure and small parts entirely made of stainless steel;
- Anti-vandal push buttons to prevent accidental starts;
- Option to add a quick blade release system, eliminating any risk of injury.



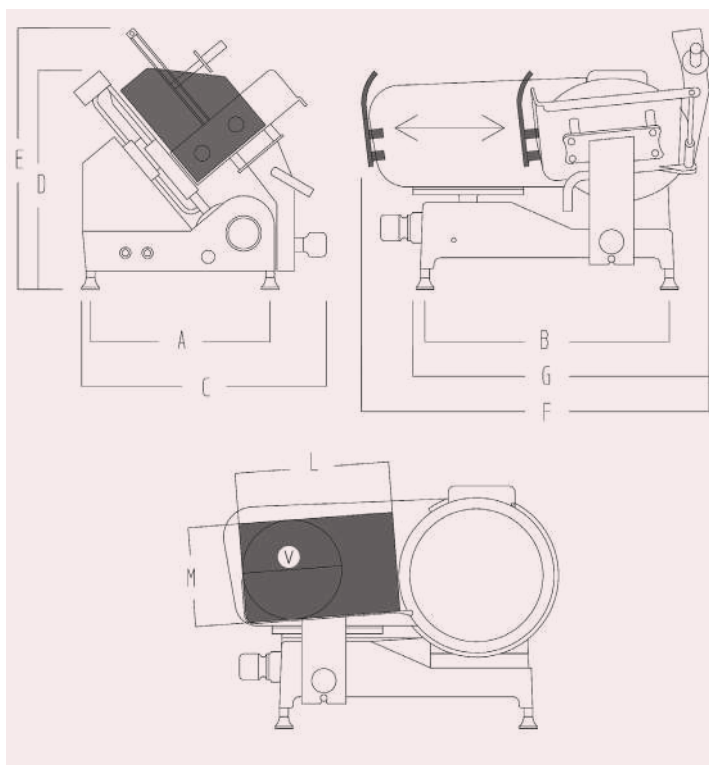
GSX 350 CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 400 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 550 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 570 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 540 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 670 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 750 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 880 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 250 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 300 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 210 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 330 x 305 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 53 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 63 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 850 x 810 x 680 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,370 Kw |

GSX350 SA CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 400 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 550 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 570 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 540 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 670 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 750 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 880 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 250 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 300 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 210 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 330 x 305 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 60 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 66 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 850 x 810 x 680 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,370 Kw |
| Motore Carrello <i>Carriage Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,200 Kw |

Gravity Slicer

GS 350 I, GS 350 SEMIAUTOMATICA

Il funzionamento delle affettatrici a gravità GS 350 INGRANAGGI e GS 350 SEMIAUTOMATICA avviene tramite un meccanismo ad ingranaggi collegato direttamente al motore. Si tratta di una trasmissione particolarmente resistente ed elimina eventuali problemi di slittamento della cinghia.

Entrambi i modelli sono dotati di una spondina regolabile che permette di mantenere il prodotto da tagliare nella posizione desiderata. Inoltre, la versione **GS 350 SEMIAUTOMATICA** oltre al normale interruttore di accensione lama, è provvista anche di interruttore accensione automatismo, di interruttore di sicurezza con dispositivo di impedimento di un'eventuale riaccensione accidentale e di una manopola regolazione velocità. Il taglio semiautomatico o manuale può essere inserito o disinserito mediante l'interruttore dell'automatismo.

Impiego

Bar, ristorante, b&b, gastronomie, catering, mense, supermercati, macellerie, salumerie, cucine professionali

Particolari tecnici

- Azionamento della lama con trasmissione a ingranaggi
- Lama in 100 cr6 acciaio rettificato e temprato, idonea ad un utilizzo continuativo della macchina in quanto mantiene piu' a lungo il filo
- Robustezza e stabilita' di tutti i componenti
- Possibilita' di scelta tra funzionamento automatico o manuale (modello **GS 350 SEMIAUTOMATICA**)

The GS 350 GEAR and GS 350 SEMIAUTOMATIC gravity slicers operation is carried out through a gear mechanism directly connected to the motor. This is a particularly durable transmission system and eliminates any potential belt slippage issues.

Both models are equipped with an adjustable rod that helps to keep the product in the desired position during slicing operations. Additionally, besides the standard blade activation switch, the GS 350 SEMIAUTOMATIC version is also equipped with: an automatic activation switch, an emergency button to prevent accidental restarts and a speed adjustment knob. The semiautomatic or manual slicing mode can be switch-on or switch-off via the automation switch.

Placement

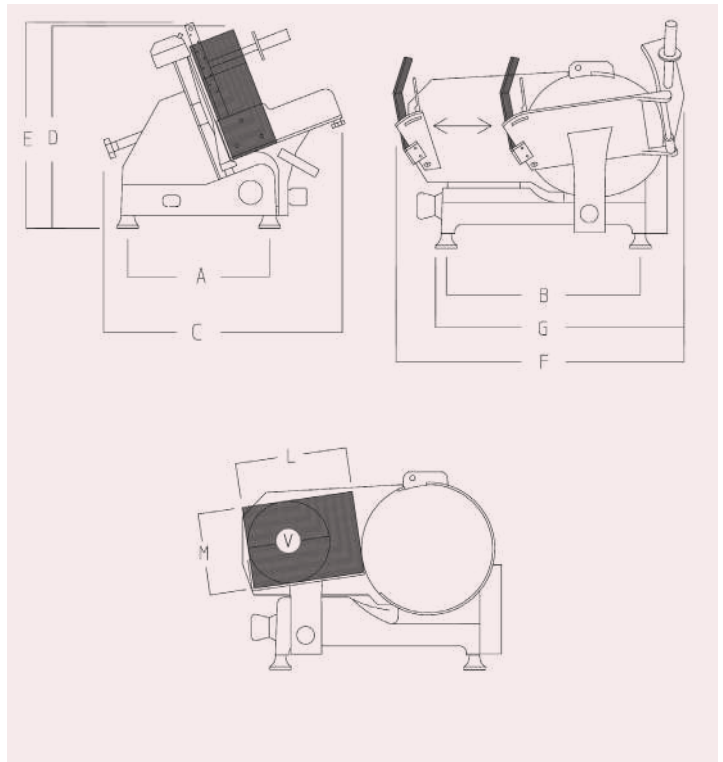
Cafè, restaurants, bed and breakfasts, grocery, catering, canteens, supermarkets, butcher shops, delicatessens, professional kitchens.

Technical details

- Blade drive with gear transmission;
- Blade made of ground and tempered 100Cr6 steel, it is suitable for continuous use of the machine as it maintains the sharpness longer;
- Strength and stability of all components;
- Option to switch between automatic and manual operation (GS 350 SEMIAUTOMATIC model).



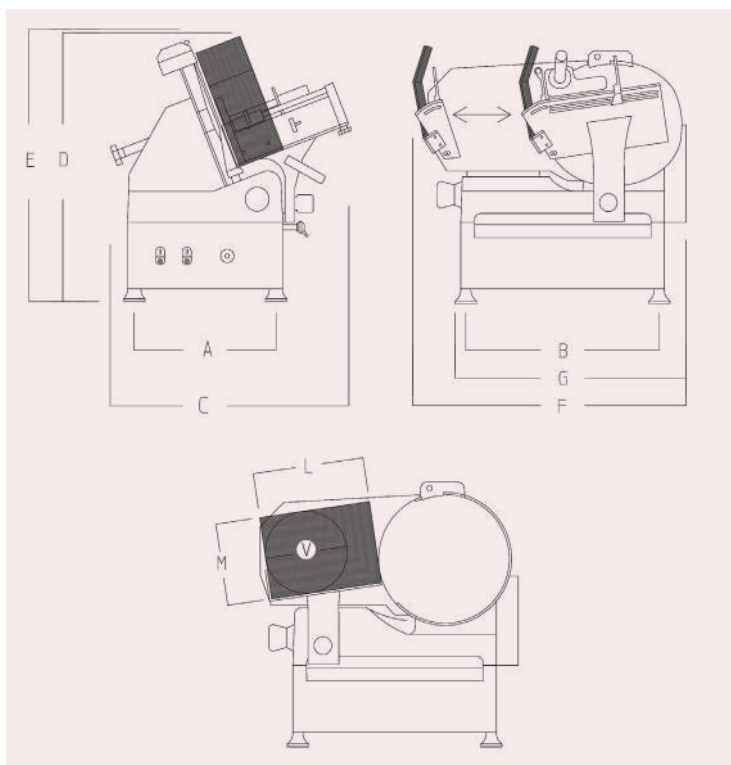
GS 350 | CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 380 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 570 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 560 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 510 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 490 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 710 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 860 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 230 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 300 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 200 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 310 x 290 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 38 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 42 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 850 x 640 x 680 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,264 Kw |

GS 350 SMI CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 380 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 570 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 560 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 524 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 504 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 710 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 860 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 230 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 300 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 200 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 310 x 290 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 60 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 64 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 850 x 640 x 830 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,264 Kw |
| Motore Carrello <i>Carriage Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,270 Kw |

Vertical Slicer

VM 250 E BRACCIO STANDARD, VM 250 E BRACCIO GRANDE
VM 250 E STANDARD ARM, VM 250 E BIG ARM

I modelli verticali, con diametro lama da 250 mm, hanno un design raffinato grazie al braccio pressamerce a colonnine che ricorda lo stile elegante delle affettatrici antiche a volano. Nonostante le dimensioni contenute, il design del pressamerce permette di agire senza ostacoli e di sfruttare al meglio il piatto di appoggio del prodotto.

Entrambi i modelli consentono un movimento scorrevole dall'alto verso il basso del pressamerce per poter bloccare il prodotto in base al suo ingombro. Il braccio Grande possiede l'ulteriore caratteristica di poter essere sollevato concedendo maggior spazio per maneggiare e posizionare il prodotto da affettare. Le affettatrici VM 250 sono particolarmente adatte a esercizi commerciali che hanno a disposizione piccoli spazi.

Impiego

Bar, Ristorante, B&B, Gastronomie, Catering

Particolari tecnici

- Azionamento della lama con trasmissione a cinghia
- Particolarmente adatte per il taglio di salumi
- Complete di secondo piatto scorrevole che accompagna il prodotto durante l'operazione del taglio
- Affettatrici di dimensioni contenute e dotate di spazi totalmente sfruttabili

The vertical models, with a 250 mm blade diameter, have a refined design thanks to the column-style product press arm that reminds the elegant look of vintage flywheel slicers. Despite the compact size, the product press arm allows to act without obstacles and to take full advantage of the support surface.

Both models allow a sliding movement of the food pusher from top to bottom, to fix the product according to its size. The Big arm has the additional feature to be raised, leaving more space to handle and place the product to be sliced. The VM 250 slicers are particularly suited for commercial establishments that have limited space available.

Placement:

Cafè, restaurants, bed and breakfasts, grocery, catering

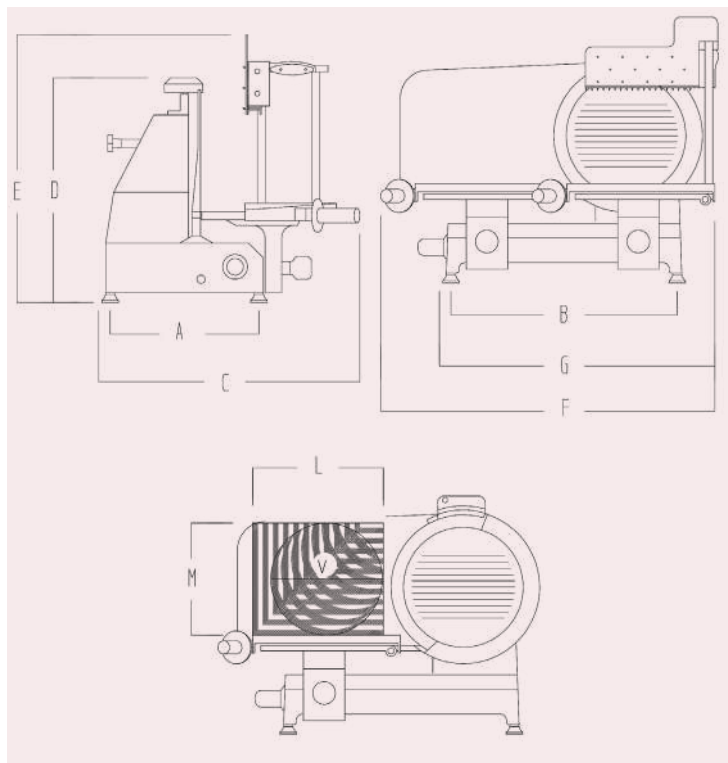
Technical details:

- Blade drive with belt transmission;
- Particularly suitable for slicing cold cuts;
- Complete with a second sliding plate that leads the product during the slicing operation;
- Compact slicers with fully usable spaces.



VM 250 E BRACCIO STANDARD CE

VM 250 E STANDARD ARM CE

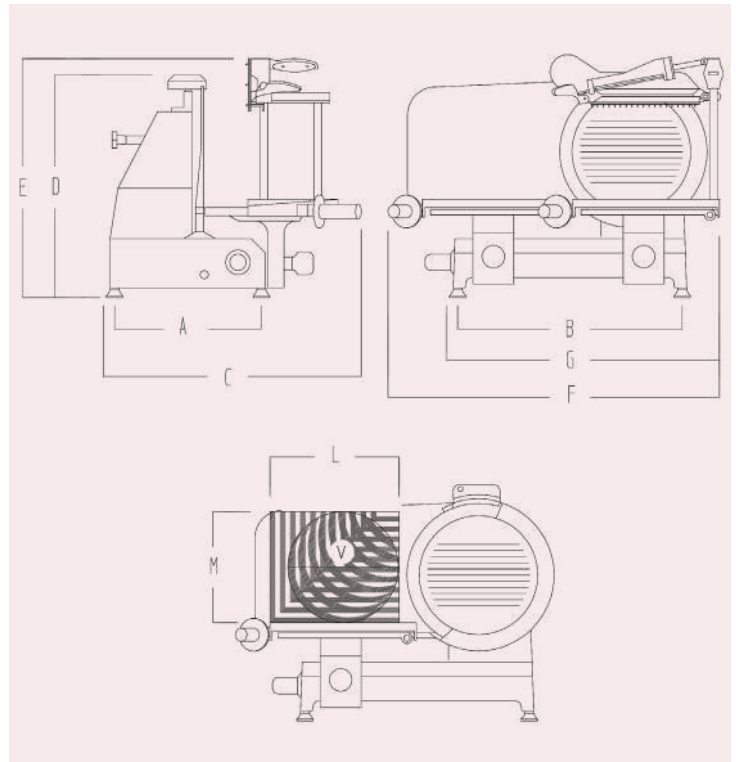


| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 250 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 280 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 393 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 440 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 390 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 490 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 470 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 610 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 180 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 200 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 180 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 230 x 230 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 17,5 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 21 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,176 Kw |

VM 250 E BRACCIO GRANDE CE

VM 250 E BIG ARM CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 250 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 280 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 393 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 440 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 390 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 490 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distància</i> | 470 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 610 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 180 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 200 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 180 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 230 x 230 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 17,5 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 21 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i> | 660 x 550 x 500 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,176 Kw |

Vertical Slicer

VM 300 BRACCIO COLONNE, VM 300 BRACCIO CIGNO, VM 300 PIATTO CARNE
VM 300 COLUMN ARMS, VM 300 SWAN ARM, VM 300 MEAT PLATE

Le affettatrici verticali di diametro 300 mm rappresentano una fascia intermedia per coloro che necessitano di una macchina affetta salumi oppure affetta carne robusta, stabile e professionale.

Possibilità di scelta tra tre diversi piatti, intercambiabili, a seconda della necessità di affettare carne fresca o salumi di grandi dimensioni. Muniti di piatto e sottopiatto scorrevoli, rendono l'operazione del taglio facile e confortevole. La possibilità di sollevare il piatto porta merce agevola la pulizia e l'igienizzazione dell'intera macchina.

Impiego

Bar, ristorante, b&b, gastronomie, catering, mense, supermercati, macellerie, salumerie, cucine professionali

Particolari tecnici

- Azionamento della lama con trasmissione a cinghia
- Particolarmente adatte per il taglio di salumi o carne fresca di grandi dimensioni
- Ampia superficie di appoggio
- Facilità d'impiego e pulizia, si presentano con una linea estetica piacente

The vertical slicers with a 300 mm blade diameter represent a mid-range option for those who need a robust, stable and professional slicer for cold cuts or meat.

Option to choose between three different interchangeable plates, depending on the need to slice fresh meat or large cold cuts. Equipped with a plate and an underplate both sliding, they make the cutting operation easy and comfortable. The possibility of lifting the goods holder plate, facilitates the cleaning and the sanitizing of the entire machine.

Placement

Cafè, restaurants, bed and breakfasts, grocery, catering, canteens, supermarkets, butcher shops, delicatessens, professional kitchens.

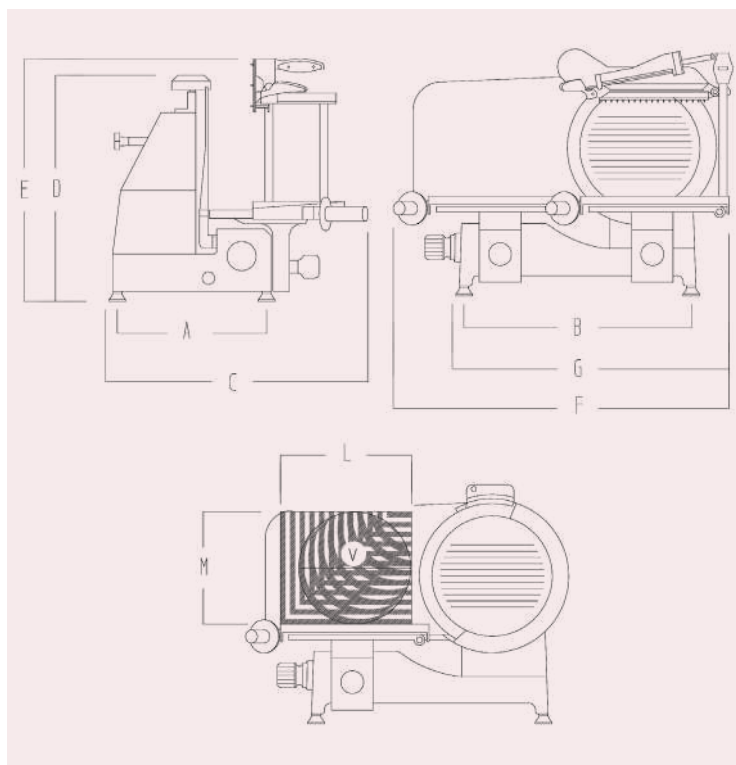
Technical details

- Blade drive with belt transmission;
- Particularly suitable for slicing large-size cold cuts or fresh meat;
- Large support surface;
- Easy to use and clean, they have a pleasant aesthetic design.



VM 300 BRACCIO COLONNE CE

VM 300 COLUMN ARMS CE

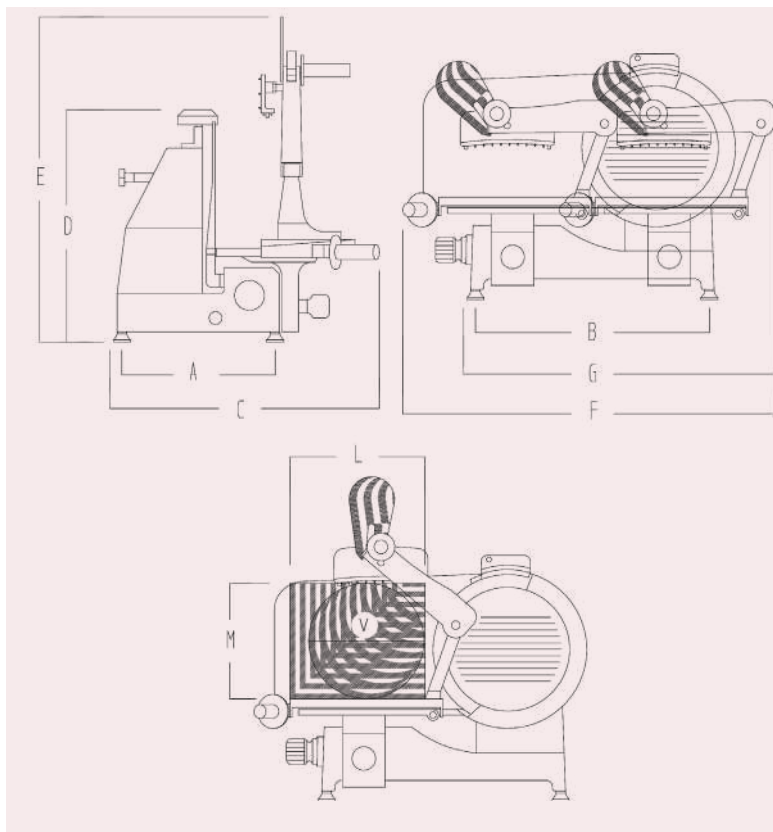


| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 325 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 440 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 550 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 480 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 520 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distància</i> | 505 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 695 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 200 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 250 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 200 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 280 x 260 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 26 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 30 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 650 x 550 x 570 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,242 Kw |

VM 300 BRACCIO CIGNO CE

VM 300 SWAN ARM CE

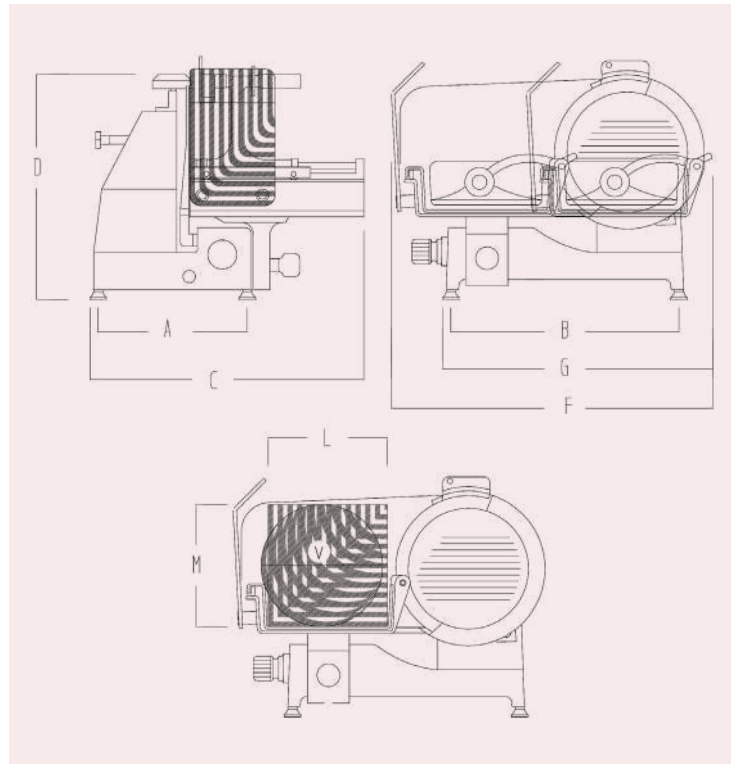


| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 325 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 440 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 550 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 480 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 735 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 580 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 780 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 200 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 250 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 200 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 280 x 260 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 26 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 30 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 650 x 550 x 570 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,242 Kw |

VM 300 PIATTO CARNE CE

VM 300 MEAT PLATE CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 325 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 440 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 575 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 480 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distancia</i> | 560 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 670 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 200 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 240 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 200 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 15 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 320 x 230 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 27 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 32 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 790 x 620 x 510 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,242 Kw |

Vertical Slicer

VM 350 PIATTO SALUMI, VM 350 PIATTO CARNE VM 350 COLD CUTS PLATE, VM 350 MEAT PLATE

Le affettatrici verticali di diametro 350 mm rappresentano il top di gamma tra le affettatrici verticali. Progettate in due esecuzioni differenti: piatto salumi dedicato al taglio di insaccati di grosse dimensioni e il piatto carne dedicato, invece, ai pezzi grossi di carne fresca o arrosti.

Le impugnature possono essere completamente in alluminio migliorandone la durata nel tempo. Essendo completamente protette sul retro da una testa conica, non vi è alcuna possibilità che i residui di cibo si stagneranno tra le fessure. Perfette per l'uso professionale, garantiscono un impiego ergonomico senza affaticamento da parte dell'operatore.

Impiego

Bar, ristorante, b&b, gastronomie, catering, mense, supermercati, macellerie, salumerie, cucine professionali

Particolari tecnici

- Azionamento della lama con trasmissione a cinghia
- Ampia superficie di appoggio
- Facilità d'impiego e pulizia, si presentano con una linea estetica piacente
- Parafetta in plexiglass rimovibile per raggiungere fessure durante le operazioni di pulizia
- Guaina montata sul mozzo per isolare il motore dall'eventuale ingresso di liquidi
- Lama in materiale 100 cr6 acciaio rettificato e temprato, idonea ad un utilizzo continuativo della macchina in quanto mantiene piu' a lungo il filo della lama
- Impianto impermeabile dei comandi

The 350 mm of diameter vertical slicers represent the top of the range among vertical slicers. Designed in two different versions: the cold cut plate, dedicated to slicing large sausages, and the meat plate, specifically for large pieces of fresh meat or roasts.

The knobs can be made entirely of aluminium, providing better durability over time. Being completely protected at the back by a conical head, there is no possibility for food residues to accumulate in the gaps. Perfect for professional use, they guarantee ergonomic operation without causing operator efforts.

Placement

Cafè, restaurants, bed and breakfasts, grocery, catering, canteens, supermarkets, butcher shops, delicatessens, professional kitchens.

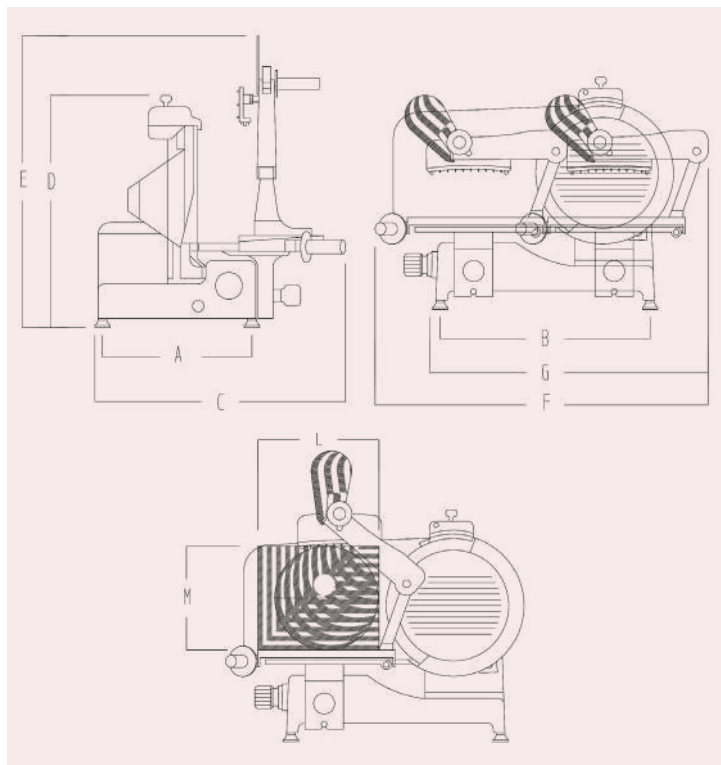
Technical details

- Blade drive with belt transmission;
- Large support surface;
- Easy to use and clean, they have a pleasing aesthetic design;
- Removable plexiglass slice deflector to reach slots during the cleaning operations;
- Gasket mounted on the hub to isolate the motor from the possible entry of liquids;
- Blade made of ground and tempered 100Cr6 steel, it is suitable for continuous use of the machine as it maintains the sharpness longer;
- Waterproof control system.



VM 350 PIATTO SALUMI CE

VM 350 COLD CUTS PLATE CE

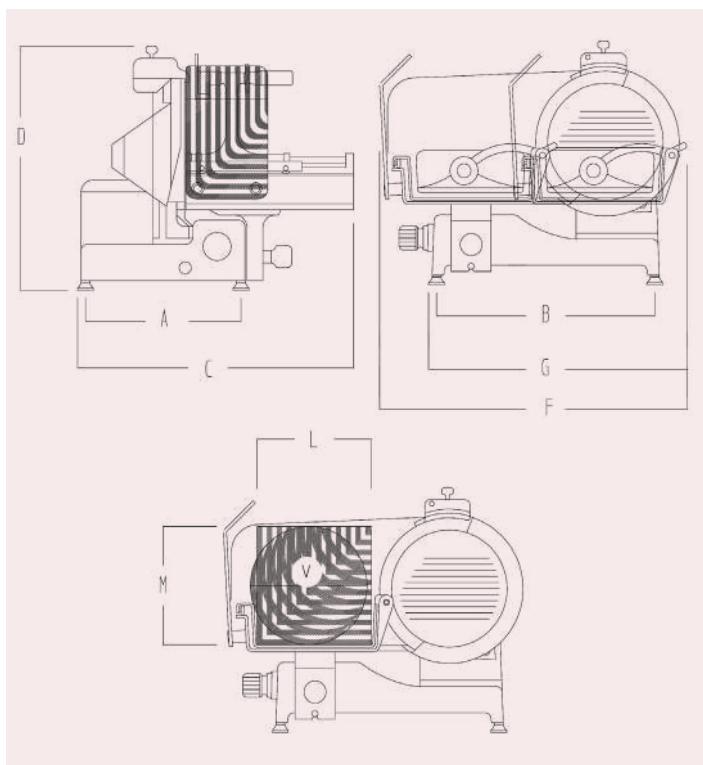
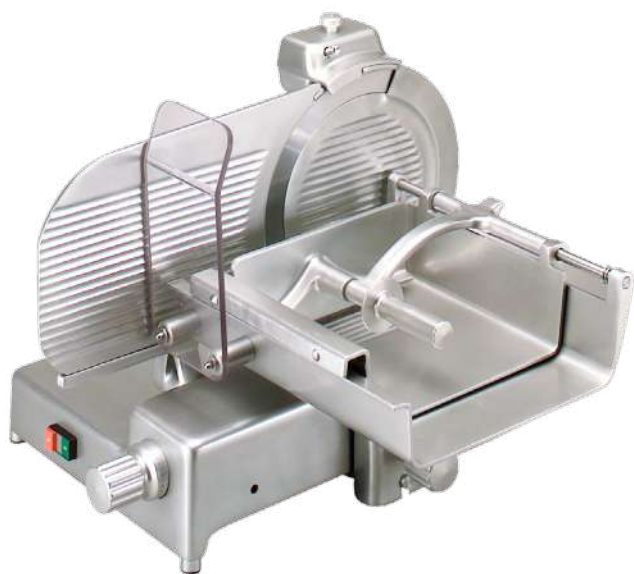


| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 395 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 550 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 640 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 580 mm |
| E - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 770 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distància</i> | 710 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 860 mm |

| | |
|---|--------------------|
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 255 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 280 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 255 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 25 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 300 x 340 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 43 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 48 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 850 x 810 x 680 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,264 Kw |

VM 350 PIATTO CARNE CE

VM 350 MEAT PLATE CE



| | |
|--|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 350 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 395 mm |
| B - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 550 mm |
| C - Ingombro larghezza <i>Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur / Maximaler Platzbedarf-breite / Medida ancho máximo</i> | 700 mm |
| D - Altezza <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i> | 580 mm |
| G - Ingombro lunghezza <i>Length dimension / Longueur Gesamtlänge / Distància</i> | 660 mm |
| F - Distanza corsa carrello <i>Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement / Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido</i> | 770 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 255 mm |

| | |
|--|--------------------|
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 270 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 255 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 25 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 425 x 270 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 46 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 50 |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | 850 x 810 x 680 mm |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,264 Kw |

Vintage

MA 300

La volano modello MA 300 è un vero e proprio gioiello della produzione Mistro sia dal punto di vista estetico nel suo essere elegante, raffinata e preziosa e sia per i suoi aspetti tecnici e meccanici che rappresentano un vero e proprio punto di forza.

The MA 300 model flywheel slicer is a true jewel of Mistro production both from an aesthetic point of view being elegant, refined and precious and for its technical and mechanical aspects that represent a real strong point.





Particolari tecnici

- L'affettatrice a volano modello MA 300 disponendo della capacità di taglio con uno spessore minimo di 0,3mm, è ideale per affettare finemente tutti i tipi di salumi e prosciutti.
- Oltre a fette fresche e sottilissime, garantisce solidità di tutta la struttura in ghisa e acciaio, materiali molto consistenti come è comprovato dal peso finale dell'affettatrice. La selezione dei materiali impiegati infatti gioca un ruolo molto importante. Pertanto, è un'affettatrice estremamente robusta e compatta che rimane ben solida al piano di appoggio.
- La realizzazione dell'affettatrice manuale è stata eseguita sulla base di tradizionali tecniche di fabbricazione.
- Il piedistallo, parte opzionale, completa la messa a punto e lo stile dell'intera affettatrice che risulta appartenere ad un'epoca in cui la bellezza estetica aveva valore quanto l'utilizzo di materiali possenti e di una certa resistenza.
- E' possibile accentuare l'unicità dell'affettatrice a Volano, personalizzando finiture e colore della vernice a proprio piacimento.
- Dotata di anello intorno alla lama, rispondendo alle normative CE

Durante tutte le fasi di fabbricazione viene dedicata cura e attenzione ad ogni singolo componente con l'obiettivo di esaltare il prestigio di un'affettatrice di questa categoria:

- **Il volano**, parte simbolica dell'affettatrice, è realizzato interamente in ghisa come gran parte dell'intera macchina;
- **Il piatto** su cui viene adagiato il salume è realizzato in acciaio inox inossidabile per eliminare il rischio di corrosione e per garantire la massima igiene;
- **La componentistica** presente sul piatto e il sottopiatto sono in acciaio cromato per donare un ulteriore tocco di lucentezza;
- **Scorrimento del carrello** particolarmente fluido grazie ad un meccanismo preciso, studiato in ogni suo dettaglio integrando conoscenze e tecnologie attuali;
- **Il vassoio** raccogli fette è realizzato in lastre di materiale idoneo per il contatto alimentare; vi è la possibilità di sostituirlo con vassoi in cristallo, marmo (opalina) oppure in vetro;
- **L'affilatoio** realizzato volutamente in alluminio, per renderlo leggero e comodo da maneggiare, è progettato con lo scopo di garantire una maggiore sicurezza durante l'operazione di affilatura della lama.





Technical Details

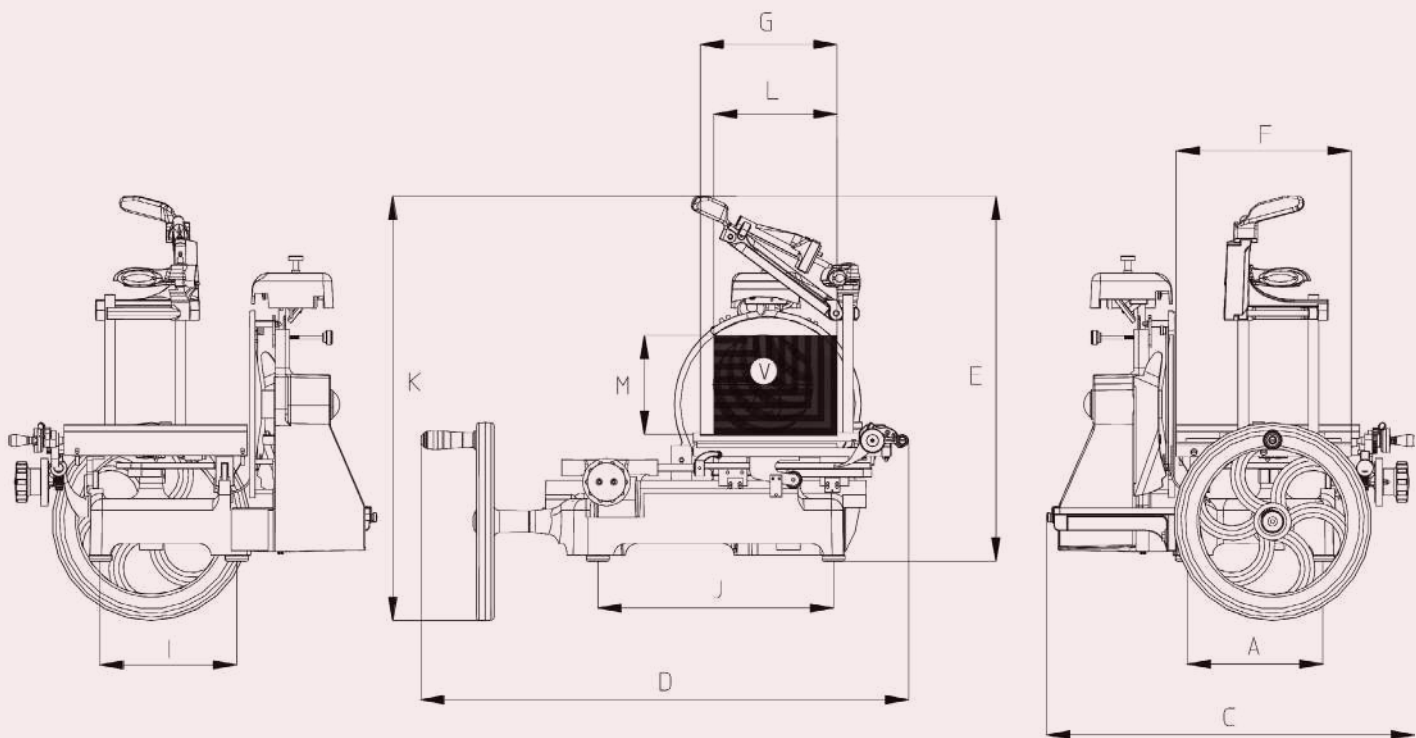
- The MA 300 model flywheel slicer has the cutting capacity with a minimum thickness of 0.3 mm and it is ideal for finely slicing all types of cured meats and hams.
- In addition to fresh and very thin slices, it guarantees the solidity of the structure entire made with cast iron and steel, that are very consistent materials as demonstrated by the final weight of the slicer. The selection of the materials used plays a very important role. Therefore, it is an extremely robust and compact slicer that remains very solid on the support surface.
- The construction of the manual slicer was performed on traditional manufacturing techniques.
- The pedestal, an optional part, completes the setup and style of the entire slicer, which seems to belong to an era when the aesthetic beauty had as much value as the use of powerful and resistant materials.
- It is possible to stand out the uniqueness of the Flywheel slicer, customizing the finishes and the colours of the paint as desired.
- Equipped with a ring guard around the blade, complying with CE standards.

Care and attention are dedicated during all the manufacturing phases, to each single component with the aim of enhancing the prestige of this category slicer:

- **The flywheel**, a symbolic part of the slicer, is made entirely of cast iron like most of the entire machine;
- **The plate**, on which the cured meat is placed, is made of stainless steel to eliminate the risk of corrosion and to guarantee maximum hygiene;
- **The components** on the plate and on the underplate are made of chromed steel to give an additional touch of shine;
- **The sliding of the carriage** is particularly smooth thanks to a precise mechanism, studied in every detail by integrating current knowledge and technologies;
- **The receiving tray** is made with slabs of material suitable for food contact; there is the possibility to replace it with crystal, marble (opal) or glass tray;
- **The sharpener** is on purpose made of aluminium, to make it light and comfortable to handle, it is designed with the aim of ensuring greater safety during the blade sharpening operation.



MA300



| | |
|---|--------|
| Diametro lama <i>Blade diameter / Diamètre de la lame / Messerdurchmesser / Diámetro de la hoja</i> | 300 mm |
| Spessore minimo di taglio <i>Minimum Cutting thickness / Minimum Épaisseur de coupe / Minimo Schnittdicke / Minimo Espesor del corte</i> | 0,3 mm |
| Spessore di taglio <i>Cutting thickness / Épaisseur de coupe / Schnittdicke / Espesor del corte</i> | 5 mm |
| A - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 235 mm |
| J - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 410 mm |
| I - Distanza piedini <i>Distance between feet / Distance entre les pieds / Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies</i> | 250 mm |
| V - Capacità di taglio diametro <i>Diameter cutting capacity / Diamètre capacité de coupe / Durchmesser Schneidleistung / Capacidad de corte diámetro</i> | 190 mm |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Length cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 210 mm |

| | |
|--|--|
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 190 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | G 235 mm F 300 mm |
| Peso Netto Affettatrice <i>net weight slicer/poids net trancher/ Nettogewicht Schneidemaschine/ peso neto cortadora</i> | Kg 73 |
| Peso netto piedistallo <i>net weight Pedestal/poids net piédestal/ Nettogewicht Socle/ peso neto base</i> | Kg 48 |
| Ingombro affettatrice <i>Slicer overall dimension/ trancheur dimension d'encombrement Schneidemaschine maximaler Platzbedarf/cortadora medida máximo</i> | K 795 mm D 835 mm E 705 mm C 620 mm |
| Ingombro piedistallo <i>overall dimension/ Dimension d'encombrement piédestal Maximaler Platzbedarf Socle /medida máximo base</i> | Ø 570 x 780 mm |
| Ingombro Affettatrice + Piedistallo <i>Slicer + pedestal overall dimension/ trancheur + piédestal dimension d'encombrement Schneidemaschine uns Socle maximaler Platzbedarf/cortadora y base medida máximo</i> | 840 x 620 x 1330 mm |

Segaossa Bonesaws

1400, 1600, 1400 CE, 1600 CE

Disponibili in due grandezze, sviluppo lama 1400 mm e 1600 mm e in 2 versioni CE e per il mercato non europeo, i segaossa da banco Mistro sono ottimi strumenti di lavoro utili per il porzionamento di carni contenenti ossa.

Segaossa per il mercato non europeo

Particolari tecnici

- Struttura in ferro C40 verniciato a polvere
- Trasmissione diretta a motore autoventilato.
- Raffreddamento del motore per ventilazione forzata.
- Facile da smontare e pulire
- Alimentazione elettrica 230v/50hz monofase o 230-400/50hz trifase.
- Piano d'appoggio in acciaio inox.

Segaossa a norme CE

I segaossa CE sono dotati dei seguenti dispositivi di sicurezza: protezione lama; interruttore di sicurezza (microinterruttore); scheda a bassa tensione; trasformatore per avere una bassa tensione nel pulsante di marcia/arresto; relay nel circuito di comando che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Particolari tecnici

- Struttura in acciaio inox satinato;
- Trasmissione diretta a motore autoventilato;
- Raffreddamento del motore per ventilazione forzata;
- Facile da smontare e pulire;
- Alimentazione elettrica 230v/50hz monofase o 230-400v/50hz trifase.

Available in two different sizes, blade development 1400 mm and 1600 mm, and in two versions, CE and for non-european market, the Mistro bench bonesaws are excellent working tools useful for portioning meat with bones.

Bonesaws for non-European market

Technical details

- Iron C40 structure powder coated
- Direct transmission with self-ventilated motor
- Engine cooling by forced ventilation
- Easy to clean and to disassemble
- Power supply 230v/50hz single phase or 230-400/50hz three phase
- Stainless steel support surface

Bonesaws CE

The CE bonesaws are equipped with the following devices of safety: blade protection; safety switch (microswitch); low voltage card; transformer to have low voltage in the start/stop button; relay in the control circuit that requests the restart operation of the slicer in case of power failure.

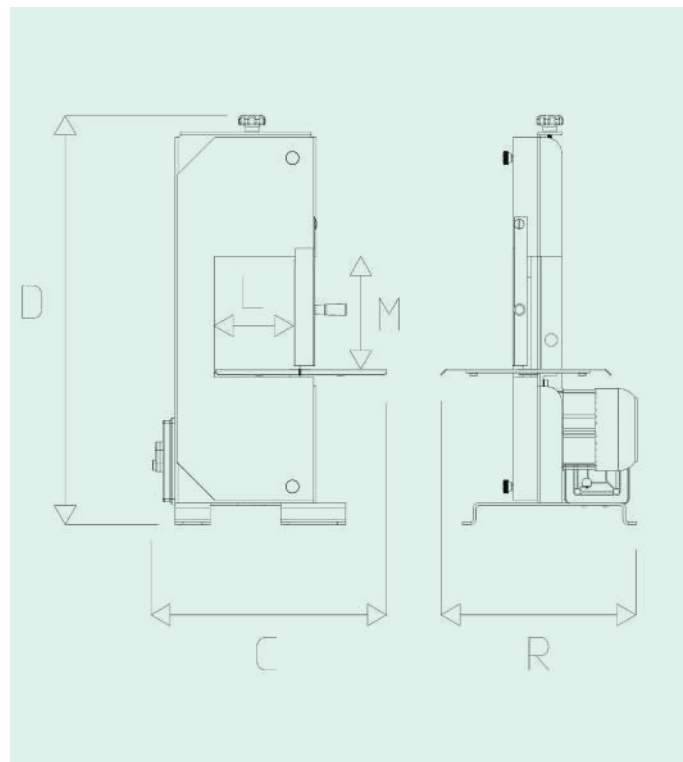
Technical details

- Stainless stees satin structure
- Direct transmission with self-ventilated motor
- Engine cooling by forced ventilation
- Easy to clean and to disassemble
- Power supply 230v/50hz single phase or 230-400/50hz three phase



Segaossa 1400, 1600

Bonesaw 1400, 1600



Segaossa 1400

Bonesaw 1400

| | |
|--|----------------------------------|
| Misure lama <i>Blade/Lame</i> <i>Messerdurchmesser/Cuchilla</i> | 1400 x 16 x 0,50 mm 3TPI |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Lenght cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 150 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 205 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 315 x 330 mm |
| Optional Piatto Maggiorato <i>Enlarged carriage/Plateau augmentée / Vergrößerter Teller / Plato aumentado</i> | 365 x 380 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 22,5 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 27,5 |
| Ingombro <i>overall dimension/Dimension d'encombrement</i> <i>Maximaler Platzbedarf / Medida máximo</i> | C 430 mm R 365 mm D 840 mm |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i> | mm 820 x 550 x 480 h |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,580 Kw |

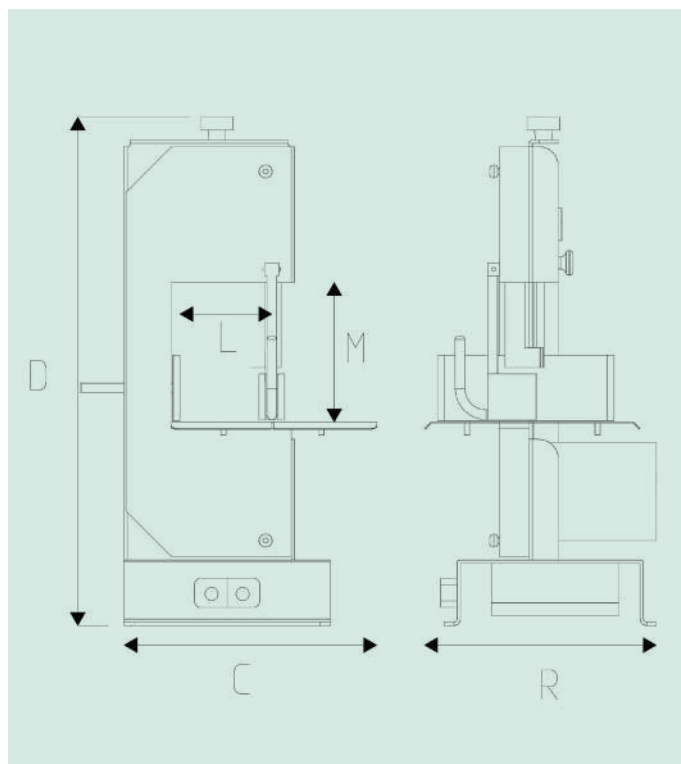
Segaossa 1600

Bonesaw 1600

| | |
|--|----------------------------------|
| Misure lama <i>Blade/Lame</i> <i>Messerdurchmesser/Cuchilla</i> | 1600 x 16 x 0,50 mm 3TPI |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Lenght cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 150 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 305 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 315 x 330 mm |
| Optional Piatto Maggiorato <i>Enlarged carriage/Plateau augmentée / Vergrößerter Teller / Plato aumentado</i> | 365 x 380 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 28 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 32,5 |
| Ingombro <i>overall dimension/Dimension d'encombrement</i> <i>Maximaler Platzbedarf / Medida máximo</i> | C 430 mm R 365 mm D 840 mm |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i> | mm 930 x 550 x 480 h |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,750 Kw |

Segaossa 1400 CE, 1600 CE

Bonesaw 1400 CE, 1600 CE



Segaossa 1400 CE

Bonesaw 1400 CE

| | |
|--|----------------------------------|
| Misure lama <i>Blade/Lame</i> <i>Messerdurchmesser/Cuchilla</i> | 1400 x 16 x 0,50 mm 3TPI |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Lenght cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 150 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 180 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 315 x 330 mm |
| Optional Piatto Maggiorato <i>Enlarged carriage/Plateau augmentée / Vergrößerter Teller / Plato aumentado</i> | 365 x 380 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 31 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 36 |
| Ingombro <i>overall dimension/Dimension d'encombrement</i> <i>Maximaler Platzbedarf / Medida máximo</i> | C 410 mm R 400 mm D 870 mm |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | mm 1000 x 550 x 480 h |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,580 Kw |

Segaossa 1600 CE

Bonesaw 1600 CE

| | |
|--|----------------------------------|
| Misure lama <i>Blade/Lame</i> <i>Messerdurchmesser/Cuchilla</i> | 1600 x 16 x 0,50 mm 3TPI |
| L - Capacità di taglio lunghezza <i>Lenght cutting capacity / Capacité de coupe / Schneidleistung Länge / Longitud capacidad de corte</i> | 150 mm |
| M - Capacità di taglio altezza <i>Height Cutting capacity / Capacité de coupe hauteur / Schneidleistung Höhe / Capacidad de corte altura</i> | 280 mm |
| Piatto <i>Carriage / Plateau / Teller / Plato</i> | 315 x 330 mm |
| Optional Piatto Maggiorato <i>Enlarged carriage/Plateau augmentée / Vergrößerter Teller / Plato aumentado</i> | 365 x 380 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto</i> | Kg 36 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 41 |
| Ingombro <i>overall dimension/Dimension d'encombrement</i> <i>Maximaler Platzbedarf / Medida máximo</i> | C 410 mm R 400 mm D 970 mm |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje</i> | mm 1010 x 550 x 480 h |
| Motore V. 230 <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i> | 0,750 Kw |

Hamburgatrice Hamburger Press

Ø 100, Ø 110, Ø 130

In linea con l'intera gamma Mistro, le hamburgatrici sono realizzate per soddisfare l'esigenza di produrre hamburger regolari, spessi e di diametro 100, 110 oppure 130 mm in maniera pratica ed economica.

Con solo poco tempo e con poche azioni, si possono realizzare vassoi di hamburger di carne oppure vegetali. Gli hamburger sono un'ottima soluzione per avere pietanze pratiche e facilmente preparabili durante la quotidianità.

Particolari tecnici

- Solida struttura in alluminio lucidato e anodizzato;
- Design arrotondato che permette non solo una facile pulizia, ma anche un'ottima presa per lo spostamento dello strumento;
- base in gomma con una superficie più estesa rispetto al corpo per avere più stabilità e aderenza durante la preparazione;
- pratico contenitore porta cellophane;
- vaschetta porta carne, stampo, albero centrale e manico press-hamburger in acciaio inox

In accord with the entire Mistro range, the hamburger-presses are realized to meet the needs of making regular and thick hamburgers with a diameter of 100,110 or 130 mm in a practical and economic way.

In a short time and with few actions, you can make trays of meat or vegetable hamburgers. Hamburger is an excellent solution for having practical and easily prepared dishes during everyday life.

Technical details

- Solid structure in polished and anodized aluminum;
- Rounded design that allows easy cleaning and also an excellent grip for moving the tool;
- Rubber base with a larger surface than the body, having a greater stability and adhesion during preparation;
- Practical cellophane container;
- Meat tray, mold, central shaft and hamburger press handle in stainless steel.





Ø 100

| | |
|--|----------------------|
| Diametro <i>Diameter/diamètre</i> <i>Durchmesser/diámetro</i> | 100 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht</i> <i>/ Peso neto</i> | Kg 4 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut /</i> <i>Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 5 |
| Ingombro <i>Overall dimension/Dimension</i> <i>d'encombrement</i> <i>Maximaler Platzbedarf /Medida</i> <i>máximo</i> | mm 315 x 300 x 300 h |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension</i> <i>emballage / Verpackungsgröße /</i> <i>Dimensiones embalaje</i> | mm 320 x 270 x 270 h |
| Capacità <i>Capacity/Capacité</i> <i>Fassungvermögen/Capacidad</i> | Gr 200 |

Ø 110

| | |
|--|----------------------|
| Diametro <i>Diameter/diamètre</i> <i>Durchmesser/diámetro</i> | 110 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht</i> <i>/ Peso neto</i> | Kg 4 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut /</i> <i>Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 5 |
| Ingombro <i>Overall dimension/Dimension</i> <i>d'encombrement</i> <i>Maximaler Platzbedarf /Medida</i> <i>máximo</i> | mm 315 x 300 x 300 h |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension</i> <i>emballage / Verpackungsgröße /</i> <i>Dimensiones embalaje</i> | mm 320 x 270 x 270 h |
| Capacità <i>Capacity/Capacité</i> <i>Fassungvermögen/Capacidad</i> | Gr 270 |



Ø 130

| | |
|--|----------------------|
| Diametro <i>Diameter/diamètre</i> <i>Durchmesser/diámetro</i> | 130 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht</i> <i>/ Peso neto</i> | Kg 4,5 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut /</i> <i>Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 5,5 |
| Ingombro <i>Overall dimension/Dimension</i> <i>d'encombrement</i> <i>Maximaler Platzbedarf /Medida</i> <i>máximo</i> | mm 330 x 300 x 300 h |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension</i> <i>emballage / Verpackungsgröße /</i> <i>Dimensiones embalaje</i> | mm 320 x 270 x 270 h |
| Capacità <i>Capacity/Capacité</i> <i>Fassungvermögen/Capacidad</i> | Gr 350 |

Insaccatrice Sausage Filler

8 Lt

Le insaccatrici per carne sono uno degli strumenti fondamentali nella produzione di salami e salsicce e hanno la funzione di insaccare carne trita all'interno di una sacca.

Con capacità del serbatoio da 8 litri, l'insaccatrice Mistro è di semplice utilizzo grazie al funzionamento manuale.

Particolari tecnici

- Imbuti in dotazione di diametro 18, 23, 30, 35 mm;
- Cilindro in acciaio inox con finitura opaca
- Scocca in ferro verniciato a polvere
- Pistone in moplén (materiale idoneo al contatto alimentare) e munito di guarnizione;
- Blocco riduttore in acciaio c45 zincato supportato da cuscinetti a sfera
- Doppio rapporto di velocità per permettere un ritorno veloce del pistone

The meat fillers are one of the fundamental tools in the production of salami and sausages and have the function of stuffing minced meat into a bag.

With a tank capacity of 8 litres, the Mistro sausage filler is easy to use thanks to its manual operation.

Technical details

- Funnels supplied with diameters of 18, 23, 30, 35 mm;
- Stainless steel cylinder with matte finish;
- Powder-coated iron body;
- Piston made of Moplén (material suitable for food contact) and equipped with gasket;
- Reduction block made of galvanized c45 steel supported by sphere bearings;
- Double speed ratio to allow a fast piston return.



8 Lt



| | |
|--|----------------------|
| Capacità <i>Capacity/Capacité</i> <i>Fassungvermögen/capacidad</i> | 8 lt |
| Imbuti <i>Funnels/Entonnoirs</i> <i>Trichter/Embudos</i> | 18/23/30/35 mm |
| Peso Netto <i>Net weight / Poids net / Nettogewicht</i> <i>/ Peso neto</i> | Kg 16 |
| Peso lordo <i>Gross weight / Poids brut /</i> <i>Bruttogewicht / Peso bruto</i> | Kg 17 |
| Ingombro <i>Packaging dimensions/ Dimension</i> <i>emballage</i> <i>Verpackungsgröße/Dimensiones</i> <i>embalaje</i> | mm 730 x 355 x 215 h |
| Misure imballo <i>Packaging dimensions / Dimension</i> <i>emballage / Verpackungsgröße /</i> <i>Dimensiones embalaje</i> | mm 800 x 300 x 300 h |

Optional Extras

È possibile personalizzare i nostri prodotti con **vari optional**, a seconda del modello e delle preferenze personali. Offriamo una gamma di accessori e componenti aggiuntivi che **migliorano le prestazioni e la qualità del lavoro**.

Nelle successive pagine trovate i nostri optional che possono essere aggiunti su richiesta.

It is possible to customize our products with various optionals, depending on the model and personal preferences. We offer a range of accessories and additional components that improve performance and quality of work.

In the following pages you will find our optionals that can be added on request.



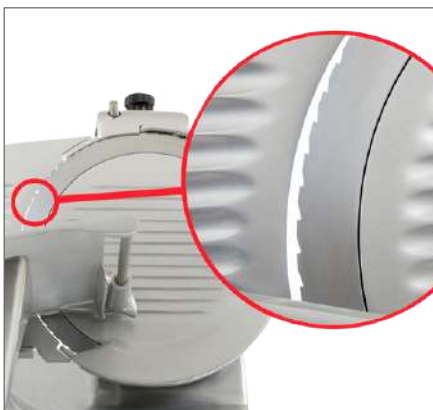
Kit manopole alluminio
Aluminium knobs kit



Kit manopole rosse e blu
Red and blue knobs kit



Prolunga piedini
Feet extension kit



Lame personalizzabili
Customised blades



Prolunga piatto
Extension of the plate



Sovrappiatto inox asportabile
Removable stainless steel overplate



Staffa inox pressamerce asportabile
Removable stainless steel food press



Foro parcheggio
Parking hole



Puntine a piramide
Pyramid pins



Sistema sgancio rapido della lama
Quick release blade system



Rivestimento teflon
Teflon coating



Rivestimento ceramica
Ceramic coating



Leva di sollevamento
Lift lever



Decorazioni e personalizzazioni
Decorations and customizes



Copriaffettatrice
Slicer cover



Basamento con ruote
Base with wheels



Piatto maggiorato segaossa
Oversized plate for bonesaw



Dischi cellophane
Cellophane discs



Voltaggio motore speciale
Special motor voltage



Verniciature personalizzate (pag. 60)
Personalised paint (pag. 60)



Verniciature personalizzate

Personalised paint

Disponibilità affettatrici verniciate **colori tabella RAL**
Possibility of painting the slicers with **RAL colours chart**





MISTRO

Come raggiungerci

How to reach us


Mistro Srl
Via Assisi, 30
Gallarate (VA)
Italia

Lun - Ven 08.00/12.00 – 13.30/17.30
Mon - Fri 08.00/12.00 – 13.30/17.30

Come contattarci

How to contact us

Tel +39.0331.77.61.48
Fax +39.0331.77.46.68
info@mistro.it

 Mistro srl Affettatrici

 [mistro_srl](https://www.instagram.com/mistro_srl)



Progettazione, ingegneria, stile e praticità.

Design, engineering, style and practicality

MISTRO S.r.l. — Via Assisi, 30
21013 Gallarate (VA), Italy
Tel 0331 776148 / Fax 0331 774668
mistro.it

