

# TAGLIAVERDURE MOD. 2004 -

## TAGLIAVERDURE MOD. 2004 - 2013 - TOP

I 

Indispensabili in ogni cucina, progettate per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ed altro. Le macchine sono realizzate in fusione di alluminio per uso alimentare e/o in acciaio inox, e sono equipaggiate di un motore ad alta potenza e di coperchio con apertura veloce e facilmente smontabile per una facile pulizia. Le versioni CE sono dotate di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto. La versione "Top" interamente realizzata in acciaio inox con bocca Ø 195 garantisce un maggior carico della macchina e quindi una più elevata produzione oraria ad una più alta velocità.

## COUPLE-LEGUMES MOD. 2004 - 2013 - TOP

F 

Indispensable dans chaque cuisine, elles sont projetées pour couper en tranches, émincer, faire des cubes, des listels, râper, effiloche et faire des grés d'une vaste gamme des produits comme: légumes verts, fruits, plantes potages, pain, fromage, chocolat, fruits secs et beaucoup d'autres produits. Les machines sont réalisées en alliage d'aluminium pour usage alimentaire et/ou en acier inox; et elles sont équipées avec un moteur à haute puissance et d'un couvercle avec ouverture rapide, facile à démonter pour un nettoyage facile. La version CE est dotée de protections qui empêchent aux lames de tourner quand la poignée est levée ou quand le couvercle est ouvert. La version "Top" entièrement réalisée en acier inox avec bouche Ø 195 garantit un plus grand chargement de la machine et ensuite une production horaire plus élevée à une vitesse plus haute.

## VEGETABLE PREPARATION MACHINE MOD. 2004 - 2013 - TOP

GB 

Indispensable in every kitchen, they are designed for cutting, slicing, making cube and stick cutting, mincing shredding and grinding a big selection of products such as: vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate, dry fruits and many other products. The machines are made in special aluminium alloy for catering use and/or stainless steel, and they are equipped with high power motor and a quick opening cover which is easy to disassemble for an easy cleaning. The CE version is endowed with protections that prevent the blades from turning when the handle is lifted up or when the lid is open. The "Top" version is completely made of s.steel, equipped with mouth diam. 195. That assures a grater load of the machine and also an elevated hourly production at an higher speed.

## ОВОЩЕРЕЗКА МОД. 2004 - 2013 - TOP

RUS 

Необходимая на каждой кухне, разработана для отрезания, нарезки ломтиками, кубиками, палочками, соломкой, шинковки и терки самых различных продуктов, таких как овощи, фрукты, огородные культуры, хлеб, сыр, шоколад, сухофрукты и т.п. Машины изготовлены из алюминиевого сплава и нержавеющей стали для пищевых продуктов, оснащены двигателями высокой мощности и крышкой с быстрым открытием, легко снимаемые для упрощения их чистки. Версии ЕС оснащены защитными устройствами, предотвращающими лезвиям вращаться, когда ручка находится в поднятом положении или когда крышка открыта. Модель полностью выполнена из нержавеющей стали, диаметр горловины Ø 195 позволяет совершать максимальную загрузку машины и достигать более высокой часовой производительности при максимальной скорости.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	MOD. 2004 - МОД. 2004		MOD. 2013 - МОД. 2013	MOD. TOP - МОД. TOP
	CE - EC	EXPORT - ЭКСПОРТ	CE - EC	CE - EC
Alimentazione / Power Supply / Puissance / Электропитание	400 / 3 / 50Hz kW 0,55 230 / 1 / 50Hz kW 0,55	230 / 1 / 50Hz kW 0,51	230 / 1 / 50Hz kW 0,38 400 / 3 / 50Hz kW 0,40	400 / 3 / 50 Hz kW 0,60
Produzione oraria / Hourly Production / Production à l' heure / Часовая производительность	200 kg / h	100 - 300 kg / h	100 - 300 kg / h	100 - 450 kg / h
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	20 kg	18 kg	18,5 kg	21 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	22 kg	20 kg	21 kg	23 kg
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Размеры	24 x 51 x 48 cm	24 x 57 x 47 cm	24 x 57 x 47 cm	26,5 x 58 x 52 cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	32 x 60 x 55 cm	32 x 60 x 55 cm	32 x 60 x 55 cm	34 x 68 x 58 cm
Optional Optional Optionnels По специальному заказу	Dischi per taglio a fette / slicing discs / disques pour couper en tranches / Диски для нарезки ломтиками: serie E - series E - série E - серия E			
	Dischi per taglio a bastoncino e a fiammifero / Match sticks and match matches cutting discs / Disques pour couper en petit batons ou à allumette / Диски для нарезки палочками и соломкой: serie H e B - series H and B - série H et B - серия H и B			
	Dischi per sfilacciare e grattugiare / shredding-grating discs / disques pour effiloche et raper / Диски для нарезки для шинковки и терки: serie Z e V - series Z and V - série Z et V - серия Z и V			
	Dischi per cubettare / cube cutting discs / disques pour faire des cubes / Диски для нарезки кубиками: serie D - series D - série Ds - серия D			
	Dischi per affettare e granigliare frutta secca e cioccolato / discs for slicing and grinding dry fruit and chocolate / disques pour couper et faire des grés des fruits secs et du chocolat / Диски для нарезки ломтиками и терки сухофруктов и шоколада: TMC / GMC			
	Contentitore portadischi / Disc holding rack / contenant des disques / Решетка-контейнер для дисков			

# 2013 – TOP

# 55

# CE

## VEGETABLE PREPARATION MACHINE MOD. 2004 – 2013 – TOP

MOD. 2004 CE  
МОД. 2004 ЕС



MOD. 2013 CE  
МОД. 2013 ЕС  
MOD. 2004 EXPORT  
МОД. 2004 ЭКСПОРТ



MOD. TOP CE  
МОД. TOP ЕС



таърифи

# DISCHI TAGLIAVERDURE MOD. 2004

DISCHI PER TAGLIO A FETTE / SLICING DISCS / DIQUES POUR COUPER EN TRANCHE / ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ



## E1 - E2:

Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi. /  
Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and mushrooms. /  
Frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons. /  
Картофель для чипсов, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, грибы.



## E4 - E6:

Barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle. /  
Beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions. /  
Betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons. /  
Свекла, вареный картофель, капуста, репа, лук.



## E8 - E10 - E14:

Patate e carote lesse, melanzane, barbabietole. /  
Boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot. /  
Pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves. /  
Вареные картофель и морковь, баклажаны, свекла.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO / DISCS TO OBTAIN MATCH MATCHES / DISQUE POUR COUPER À ALLUMETTE /  
ДИСКИ ДЛЯ РЕЗКИ ТОНКОЙ СОЛОМКОЙ



## H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10:

Sedano, zucchine, barbabietola, radici, carote, patate, rape. /  
Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. /  
Céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves. /  
Сельдерей, кабачки, свекла, коренья, морковь, картофель, репа.

DISCHI PER SFILACCIARE / SHREDDING DISCS / DISQUES POUR EFFILOCHER / ДИСКИ ДЛЯ ПЕРЕТИРАНИЯ: ДИСКИ Z ДЛЯ ПЕРЕТИРАНИЯ



## Z2:

Carote, sedano, patate, mele, rape. /  
Carrots, celery, potatoes, apples and turnips. /  
Carrots, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves. /  
Морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.



## Z3:

Carote, sedano, patate, mele, rape. /  
Carrots, celery, potatoes, apples and turnips. /  
Carrots, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves. /  
Морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.



## Z4:

Barbabietole, cavolo rosso, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato. /  
Beetroots, red cabbage, radishes, gruyere-type cheese and chocolate. /  
Betteraves, chou rouge, radis, fromage de type gruyère, chocolat. /  
Репа, красная капуста, коренья, сыр (типо грюйерский), шоколад.



## Z7:

Mozzarella. /  
Mozzarella. /  
Mozzarella. /  
Моцарелла.

DISCO PER GRATTUGIARE / DISC TO GRATE / DISQUE POUR RAPER / ДИСКИ ДЛЯ НАТИРАНИЯ: ДИСКИ V ДЛЯ НАТИРАНИЯ.



## V:

Parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole. /  
Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts. /  
Parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes. /  
Сыр пармезан, сухой хлеб, миндальные орехи, грецкие орехи, шоколад, лесные орехи.

## D8X8 - D10X10 - D12X12 - D16X16 - D20X20

Da usare in coppia con 1 disco serie "E"

To be used with disc type "E"

A utiliser avec 1 disque de type "E"

Для применения в паре с диском серии "E"

Per cubettare / To obtain cubes

Pour faire des cubes / Для нарезки кубиками

8 mm 10 mm 12 mm 16 mm 20 mm

## B6 - B8 - B10

Da usare in coppia con 1 disco serie "E"

To be used with disc type "E"

A utiliser avec 1 disque de type "E"

Для применения в паре с диском серии "E"

Per taglio a bastoncino / To obtain match sticks /

Pour coupe en petit bâtons / Для нарезки палочками

6 mm 8 mm 10 mm

## GMC + 2PMTc:

Dischi GMC per granigliare la frutta secca o cioccolato

da usare in coppia con il disco 2PMTc /

GMC discs to grate dry fruit and chocolate to be used

in couple with disc 2PMTc /

Disque GMC pour grater fruits seches et chocolat

a utiliser avec disque 2PMTc /

Диски GMC используются для измельчения сухофруктов или шоколада. Применяются в паре с диском 2PMTc

## TMC + 2PMTc:

Disco TMC per affettare frutta secca o cioccolato

da usare in coppia con il disco 2PMTc /

TMC discs to slice dry fruit and chocolate to be used

in couple with disc 2PMTc /

Disque TMC pour couper fruits seches et chocolat

a utiliser avec disque 2PMTc /

Диск TMC используется для резки сухофруктов или шоколада. Применяется в паре с диском 2PMTc

## BG6 - BG8 - BG10

Da usarsi esclusivamente con il Mod. TOP (Da usare in coppia con 1 disco serie "E")

To be used only with Mod. TOP (To be used with disc type "E")

A utiliser seulement avec Mod. TOP (A utiliser avec 1 disque de type "E")

Используются только для моделей TOP (Для применения в паре с диском серии "E")

Per taglio a bastoncino / To obtain match sticks /

Pour coupe en petit bâtons / Для нарезки палочками

6 mm 8 mm 10 mm

## DG8X8 - DG10X10 - DG12X12 - DG16X16 - DG20X20

Da usarsi esclusivamente con il Mod. TOP (Da usare in coppia con 1 disco serie "E")

To be used only with Mod. TOP (To be used with disc type "E")

A utiliser seulement avec Mod. TOP (A utiliser avec 1 disque de type "E")

Используются только для моделей TOP (Для применения в паре с диском серии "E")

Per cubettare / To obtain cubes

Pour faire des cubes / Для нарезки кубиками

8 mm 10 mm 12 mm 16 mm 20 mm



D + E



B + E



GMC + 2PMTc



TMC + 2PMTc



BG + E



DG + E