



Catalogo Generale 2.3

Attrezzature
per la macellazione

Coltelleria

Attrezzature per la
trasformazione delle carni

tecnoalimenta
FOOD TECHNOLOGY



Tecnoalimenti ha un sistema di Gestione per la Qualità certificato secondo la norma ISO 9001:2015.

Questo catalogo aggiornato, riveduto e corretto annulla e sostituisce ogni altra edizione precedente, in Vs. possesso.

Attrezzature per la macellazione

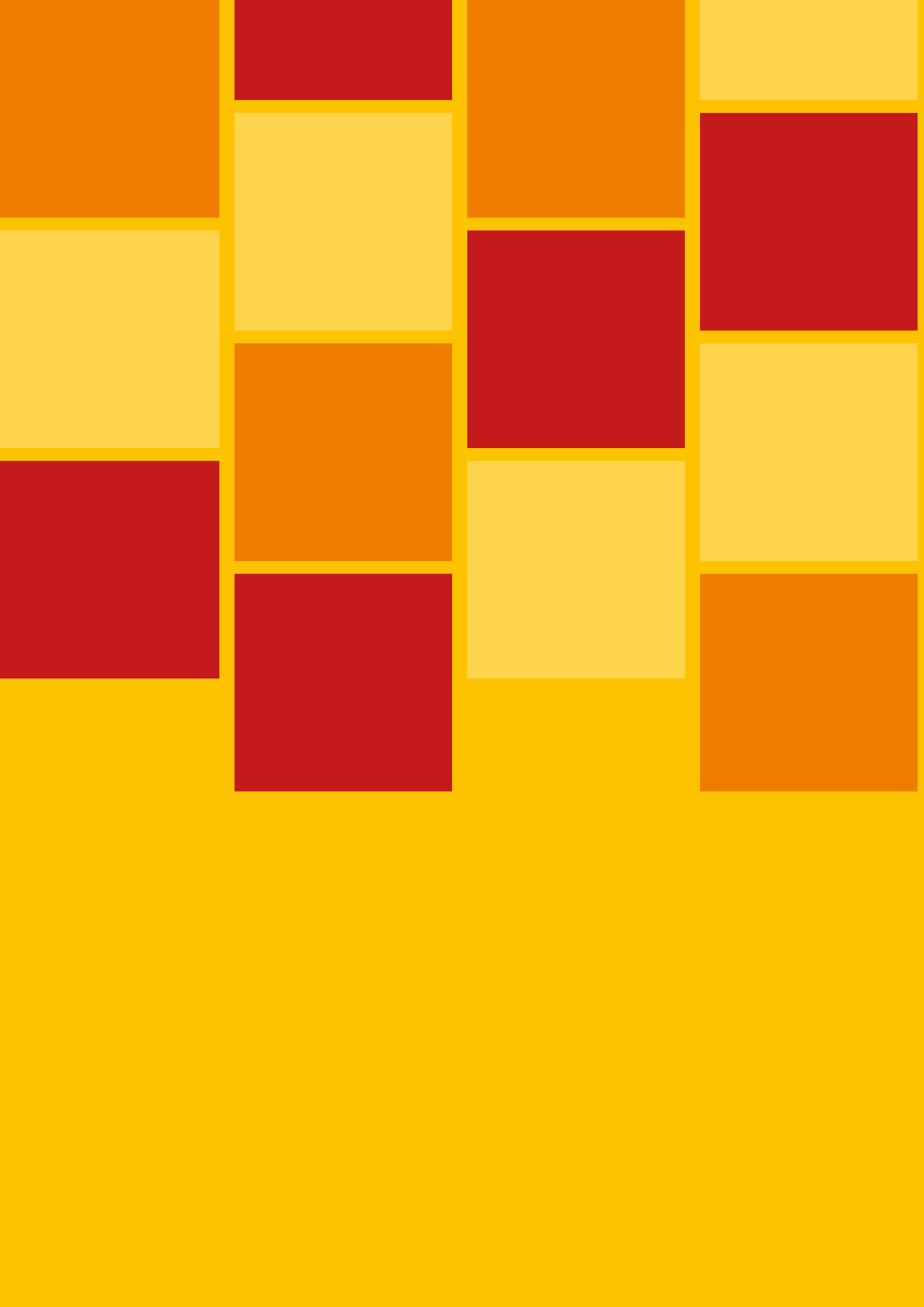
Abbattibuoai	da pag. 4
Accessori per chiusura esofago e retto	pag. 7
Esofago	pag. 7
Retto / Orecchie	pag. 8
Tappi	pag. 8
Stimolatori manuali	pag. 8
Storditori e pinze per stordimento	da pag. 9
Pepsina in polvere	pag. 11
Attrezzature e seghe per macellazione bovina-suina-ovina-avicola-equina-ittica	da pag. 12
Braccio di carico/scarico carni	pag. 19
Inteneritrici di carne	pag. 20
Buste sottovuoto per il confezionamento e tela paraffinata	pag. 20
Paranchi elettrici a catena di sollevamento	pag. 21
Docce pensili a spruzzo	pag. 21
Stocchinetta per mezzene	pag. 21
Corde per quarti	pag. 21
Inchiostro/spray marcatura carne	pag. 22
Matite per carne	pag. 22
Spazzole depilatrici	pag. 22
Frustini per spazzolatrice	pag. 22
Stecca per prosciutti	pag. 22
Baltresche	pag. 23
Carrelli inox	da pag. 23
Tavoli - ceppi	pag. 25
Pali e barre paracolpi di sicurezza	pag. 25

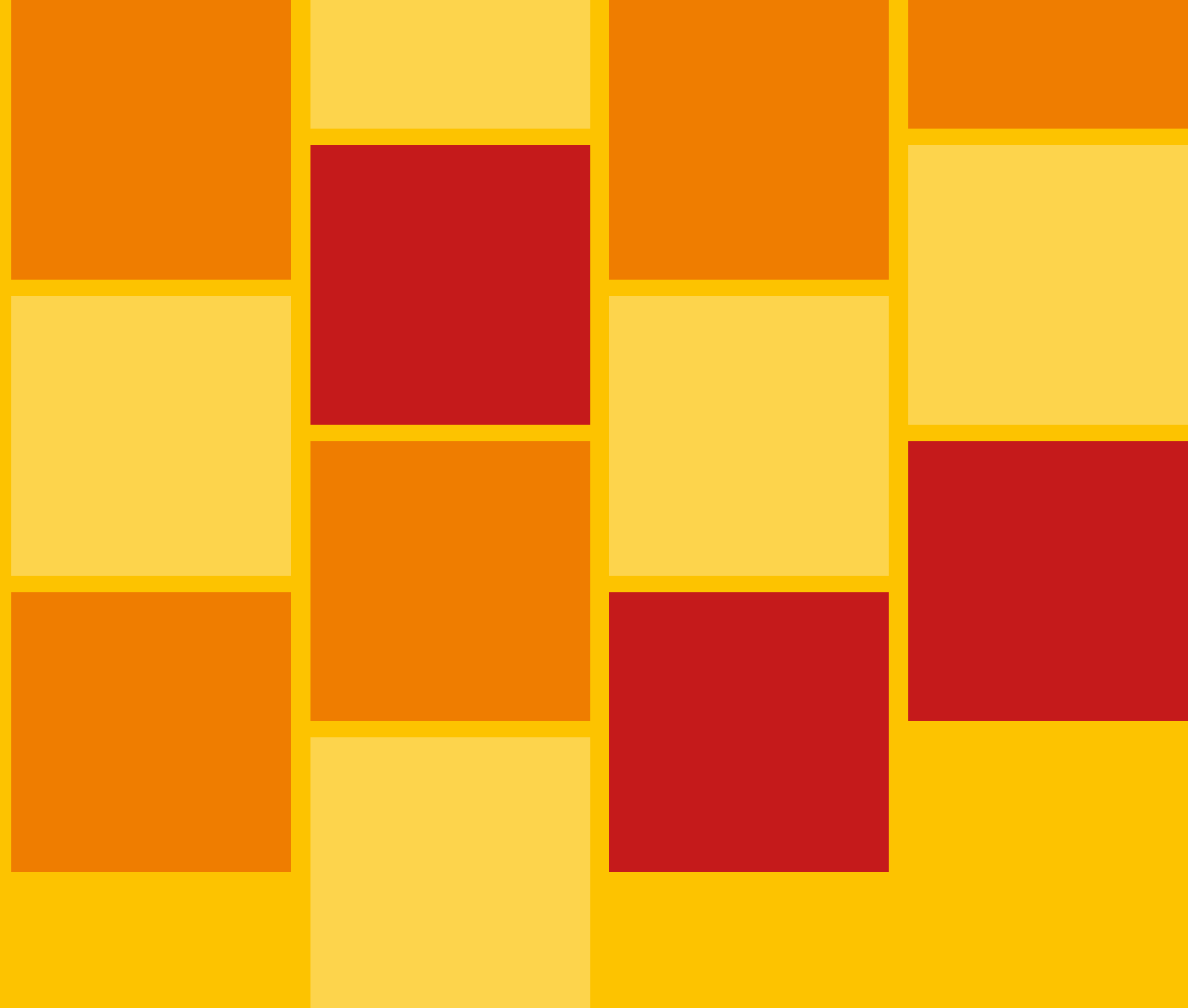
Coltelleria

Coltelleria VICTORINOX	da pag. 28
Accessori	pag. 30
Coltelleria DICK	da pag. 31
Coltelli DICK Mastergrip	pag. 33
Acciarini da tavolo	pag. 34
Acciarini DICK	da pag. 34
Coltelleria SWIBO - VICTORINOX	da pag. 38
Falci e mannaie	pag. 40
Affilacoltelli	pag. 41
Accessori / optional	pag. 42
Piastre e coltelli autofilettanti	pag. 42
Forasalame	pag. 42
Lame scotennatrici	pag. 43
Seghetti per macello	pag. 43
Lame per seghe a nastro	pag. 43
Coltelli formaggio professionali inox	pag. 44
Tagliaformaggio a filo	pag. 44
Espositore per prosciutti	pag. 45

Attrezzature per la trasformazione delle carni

Tritacarne da banco uso domestico	pag. 48
Tritacarne e impastatrice	pag. 48
Insaccatrici uso domestico e professionali	pag. 48
Affettatrici	pag. 49
Macchine sottovuoto	pag. 50
Hamburgatrici - Cutter - Filmatrici	pag. 51
Hamburgatrici manuali Spikomat e carta per alimenti	pag. 52
Segaossa	da pag. 53
Spremipomodori	pag. 55
Accessori lavorazione carne	pag. 55
Scatole spiedini e cubi arrostitici	pag. 56
Ganci	pag. 56
Pistola sparapunti con aghi	pag. 57
Termometro digitale	pag. 57
Contenitori plastica	pag. 58
Vasche e pallets	pag. 59





Attrezzature
per la macellazione

tecnoalimenta
FOOD TECHNOLOGY

Abbattibuoi

In conformità con la Direttiva Europea n° 1099/2009 sul benessere animale.



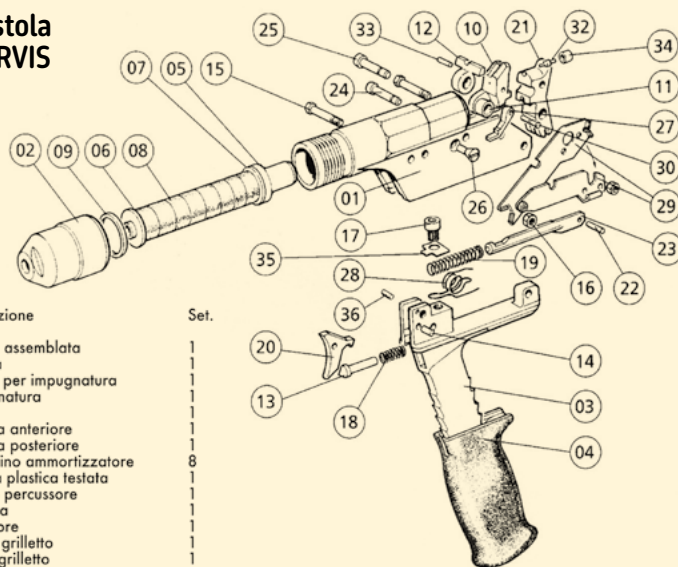
Abbattibuoi JARVIS Calibro 25

- Abbattibuoi adatto per ogni tipo di animale (bovini, suini, ovini).
- Disponibile standard calibro 25.
- Meccanismo a grilletto.
- Funzionamento con cartucce a salve.
- **Cartucce JARVIS .25 MARRONE** (conf 1000 pezzi) grana 2 per bovini e suini di piccole e medie dimensioni.
- **Cartucce JARVIS .25 VERDE** (conf 1000 pezzi) grana 3 per tutti i tipi di animali di medie dimensioni.
- **Cartucce JARVIS .25 GIALLO** (conf 1000 pezzi) grana 3.5 per bovini e suini di grosse dimensioni.

Caratteristiche tecniche :

- Peso kg 2,80 / 3,02
- Lunghezza 286/295 mm
- Diametro perno 11,4 mm
- Velocità media uscita 53/mt/sec

Ricambi per pistola abbattibuoi JARVIS



Ref. Codice	Descrizione	Set.
01	1564/10 Canna assemblata	1
02	1564/90 Testata	1
03	1564/50 Anima per impugnatura	1
04	1564/60 Impugnatura	1
05	1564/85 Stilo	1
06	811 Ranella anteriore	1
07	812 Ranella posteriore	1
08	816 Gommino ammortizzatore	8
09	1564/47 Ghiera plastica testata	1
10	710/4 Blocco percussore	1
11	710/5 Boccola	1
12	710/6 Estrattore	1
13	710/10 Astina grilletto	1
14	710/11 Spina grilletto	1
15	710/13 Vite	2
16	710/26 Dado esagonale	2
17	710/14 Vite bloccaggio molla	1
18	710/15 Molla grilletto	1
19	710/16 Molla asta	1
20	710/17 Grilletto	1
21	710/18 Martello	1
22	710/20 Spina asta	1
23	710/22 Asta	1
24	710/23 Pivot blocco percussore	1
25	710/24 Pivot martello	1
26	710/25 Vite blocco	1
27	710/27 Leva blocco percussore	1
28	710/28 Molla lumaca	1
29	710/30 Piastra	1
30	710/31 Spina	1
32	710/33A Percussore	1

Ref. Codice	Descrizione	Set.
33	710/33B Rivelto percussore	1
34	710/33D Boccola percussore	1
35	1564/34 Rondella di bloccaggio	1
36	710/45 Spina blocca grilletto	1
*43	1564/20 Asta pulizia camera di scoppio	1
*44	1564/30 Scovolino per canna	1
*46	1564/40 Barra pulizia fondo canna	1
*47	1564/87 Utensile per spine	1
*49	246/49B Chiave inglese	1
*50	999 Olio per manutenzione	1
*51	998 Grasso per manutenzione	1

CAL. NUOVA COLORAZIONE CARTUCCIA

25	GRIGIO	1.25 Grani - 81 mg
25	MARRONE	2.00 Grani - 130 mg
25	VERDE	3.00 Grani - 194 mg
25	GIALLO	3.50 Grani - 227 mg
25	BLU	4.00 Grani - 260 mg
25	ROSSO	4.50 Grani - 292 mg
25	NERO	6.00 Grani - 389 mg

VECCHIA COLORAZIONE CARTUCCIA

ROSA	Animali di piccola taglia, agnelli, pollame
GIALLO	Ovini, maiali leggeri
BLU	Maiali, bovini leggeri
ARANCIO	Maiali pesanti, bovini pesanti
NERO	Bovini molto pesanti, tori
VERDE	Grossi tori
ROSSO	Grossi tori

22	VERDE	1.25 Grani - 81 mg	ROSA	Animali di piccola taglia, agnelli, pollame
22	GIALLO	2.50 Grani - 162 mg	VIOLA	Ovini, maialini
22	BLU	3.00 Grani - 194 mg	VERDE	Maiali, bovini medio peso
22	ROSSO	4.00 Grani - 260 mg	ROSSO	Maiali pesanti, bovini pesanti
22	NERO	4.50 Grani - 292 mg	NERO	Bovini pesanti molto pesanti, tori

Le nuove colorazioni CIP* non cambiano il calibro e la potenza delle cartucce

(*) Commissione Internazionale Permanente per l'uso e la manutenzione delle armi portatili



Abbattibuoï MATADOR SS 3000 - Calibro 27

- Disponibile nella versione calibro 27.
- La pistola abbattibuoï più utilizzata grazie alle sue elevate prestazioni per potenza e velocità.
- Impugnatura a tubo che elimina il contraccolpo sulla mano distribuendolo su tutto il braccio.
- Sistema di raffreddamento.
- Limitato numero di pezzi di ricambio che contribuiscono al risparmio di costi di manutenzione.
- Funzionamento con cartucce:
- **Cartucce MATADOR CAL 27**
[conf da 500 pezzi].

Caratteristiche tecniche:

- Indicata per bovini, vitelli, tori, cavalli, suini, ovini, capre
- Peso kg 2.75 kg
- Lunghezza 310 mm
- Lunghezza perno con cartucce rosse 85 mm
- Max colpi consentiti 40000
- Durata massima 3 anni



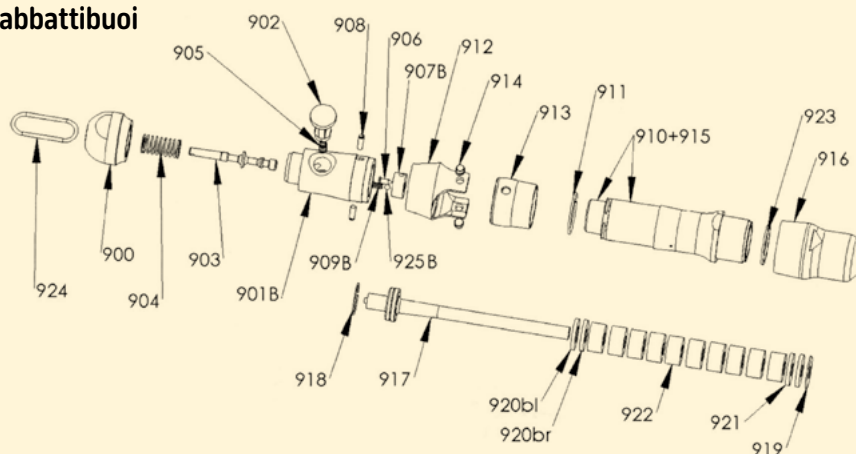
Abbattibuoï MATADOR HVL 3000 - Calibro 27

- Disponibile nella versione calibro 27.
- La pistola abbattibuoï più utilizzata grazie alle sue elevate prestazioni per potenza e velocità.
- Impugnatura a tubo che elimina il contraccolpo sulla mano distribuendolo su tutto il braccio.
- Sistema di raffreddamento.
- Limitato numero di pezzi di ricambio che contribuiscono al risparmio di costi di manutenzione.
- Funzionamento con cartucce:
- **Cartucce MATADOR CAL 27**
[conf da 500 pezzi].

Caratteristiche tecniche:

- Indicata per bovini e bovini di grandi dimensioni
- Alta velocità del perno di punzonatura per un sistema più potente specialmente su bovini di grandi dimensioni
- Riduzione del 30% di contraccolpo rispetto alla pistola Matador standard
- Peso kg 2.86 kg
- Lunghezza 330 mm
- Lunghezza perno con cartucce rosse 93 mm
- Max colpi consentiti 40000
- Durata massima 3 anni

Ricambi per pistola abbattibuoï MATADOR SS 3000



Codice	Descrizione	Set.	Codice	Descrizione	Set.
900	Ghiera impugnatura	1	915	Canna silenziatore	1
901B	Impugnatura di sicurezza	1	916	Prolunga canna	1
902	Fermo di percussione	1	917	Punzone	1
903	Martelletto di percussione	1	918	Segmento tenuta punzone	1
904	Molla Martelletto	1	919	Rondella anteriore metallo	1
905	Molla Fermo	1	920 Mar.	Rondella posteriore	1
906	Percussore cartuccia	1	920 Blu	Rondella posteriore	1
907 B	Porta-fondello di espulsione	1	921	Rondelle anteriori	2
908	Spine di ritegno	2	922	Anelli ad elastomeri	10
909 B	Molle di bloccaggio	1	922	Anelli ad elastomeri vers. HVL	11
910	Perno di chiusura camera	1	923	Giunto di bloccaggio	1
911	Anello di chiusura Fermo	1	924	Cavo di caricamento	1
912	Testa di oscillazione	1	925 B	Sfere di bloccaggio	1
913	Boccola di accoppiamento	1	926	Viti di riferimento	1
914	Perni di accoppiamento	2			

COLORAZIONE CARTUCCIA

PESO

CATEGORIA (ETÀ)

BLU - grana 4	Animali peso maggiore di 850 kg	Tori, buoi e giovani bovini [condizioni eccezionali]
ROSSO - grana 3.5	Animali peso minore di 850 kg	Tori (<3 anni), buoi, giovani bovini, vacche e giovenche
GIALLO - grana 3	Suini e animali più piccoli	Vacche, piccole giovenche, vitelli, cavalli, ovini e caprini

Abbattibuoi



Abbattibuoi DICK Calibro 380

- Disponibile nella versione calibro 380.
- Azionamento tramite leva di scatto.
- Funzionamento con cartucce:
- **Cartucce FIOCCHI CAL 380** (conf da 50 pezzi).



Abbattibuoi BLITZ Calibro 380

- Disponibile nella versione nichelato calibro 380.
- Facile da utilizzare a stilo captivo.
- Funzionamento con cartucce:
- **Cartucce FIOCCHI CAL 380** (conf da 50 pezzi).



Abbattibuoi CASH MAGNUM KNOCKER rito islamico

- Disponibile calibro 25.
- Meccanismo a grilletto ma con stilo non penetrante in conformità con requisiti di macellazione religiosa.
- Facile da usare e di semplice manutenzione.
- Design robusto e di veloce utilizzo.
- Funzionamento con cartucce:
- **Cartucce CASH .25 NERO** (conf 1000 pezzi) grana 4 per bovini di piccole dimensioni.
- **Cartucce CASH .25 VERDE** (conf 1000 pezzi) grana 4.5 per bovini di medie dimensioni.
- **Cartucce CASH .25 ROSSO** (conf 1000 pezzi) grana 6 per bovini di grosse dimensioni.



Cartucce FIOCCHI

- Calibro 380 ROSSO.
- Calibro 22 VERDE.
- Calibro 22 ROSSE.



Cartucce MATADOR

- Calibro 27 ROSSE.
- Calibro 27 NERE.



Cartucce CASH / JARVIS

- Calibro 22 VERDE.
- Calibro 22 PORPORA.
- Calibro 22 NERE.
- Calibro 25 GIALLE.
- Calibro 25 BLU.
- Calibro 25 ARANCIONI.

SUPERSECURITEST CON REGISTRAZIONE DATI: tester per la sicurezza della vs pistola abbattibuoi

- Affidabile facile da utilizzare, uno strumento indispensabile per controllare in qualsiasi momento l'efficacia della Vostra pistola.
- Veloce e sicuro in conformità con le nuove direttive europee in vigore.
- Risparmio di tempo e di costi di manutenzione.
- Può essere utilizzato sui più diffusi abbattibuoi presenti sul mercato. Grazie ad una gamma completa di adattatori per le varie tipologie di abbattibuoi [Matador, Cash, Blitz].
- In conformità con la Direttiva Europea n° 1099/2009 sul benessere animale.



Si eseguono test e prove di sparo per verificare l'efficacia della pistola abbattibuoi in base ai controlli periodici previsti dalla normativa sul benessere animale n° 1099/2009.

Accessori per chiusura esofago e retto



Anelli chiusura retto in lattice naturale atossico

Diametro 12 mm.
Confezione da 3000 pz.



Anelli chiusura esofago in lattice naturale atossico

Diametro 5 mm.
Confezione da 5000 pz.

Esofago



CLIPS

- Clips per chiusura esofago.
- Di colore blu, bianco e nero indispensabili per evitare la contaminazione della carne.
- Studiate per una perfetta e veloce chiusura dell'esofago in materiale infrangibile.
- Sistema sicuro e di facile applicazione grazie anche alla pinza manuale per l'applicazione.

DISPENSER

Per un comodo e pratico utilizzo è consigliato l'uso del dispenser. Capacità da 250 o 500 pezzi.



Esofago



Sistema AIR CLIP 800

- Nuovo modello air clip 800 s progettato per applicare le clips.
- Funzionamento pneumatico 8 bar.
- Consumo d'aria 8 lt/ciclo.
- Lunghezza 1062 mm - larghezza 45 mm spessore 240 mm.



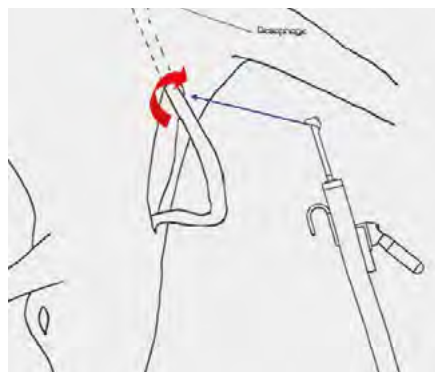
Pinza manuale per anelli esofago

Pinza manuale indicata per inserire gli anelli di chiusura esofago nell'apposito apparecchio.



Attrezzo per chiusura esofago bovini

Attrezzo per una facile chiusura dell'esofago in tempi ristretti. Ideale per la chiusura con clip.



Retto / Orecchie



Pinza pneumatica per anelli chiusura retto

Pinza a funzionamento pneumatico utilizzata per espandere e installare gli anelli chiusura. Costruita interamente in acciaio inox per la massima igiene.

Leggera e flessibile per il massimo confort di utilizzo da parte dell'operatore.

- Pressione di lavoro 6.2 - 6.9 bar.
- Consumo di aria 0.74 litri.
- Dimensioni dell'apertura [97x99 mm - 102x114 mm].
- Impugnatura di comando pneumatica.
- Peso kg 1.6.



Sicchéti chiusura per retto

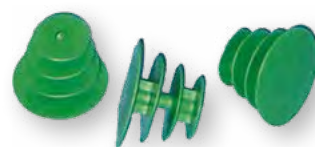
- Materiale: Idpe.
- Misura: cm 49x30.
- Confezioni: 2000 pz.

Sicchéti per orecchie bovini

- Confezioni: 2000 pz.



Tappi



Tappo occipitale in plastica testa bovino

- Tappo occipitale in plastica verdi confezione da 2000 pezzi.



Tappo occipitale in spugna testa bovino

- Tappo occipitale in spugna blu confezione da 1000 pezzi.



Tappo frontale in plastica testa bovino

- Tappo frontale in plastica rossi confezione da 2000 pezzi.
- Tappo frontale in plastica testa bovina TFM. Confezione da 1000 pezzi.

Stimolatori manuali



Pungolo tascabile rettangolare

- Funzionamento a batteria con pulsante, è sufficiente agire sul pulsante posto a lato dell'apparecchio.
- Massima sicurezza per l'operatore, gli elettrodi devono essere posizionati sull'animale per garantirne la movimentazione.
- Pratico, maneggevole ed efficace.



Pungolo elettrico KAWE con prolunga e batterie

- Funzionamento elettrico con batterie ricaricabili.
- Design robusto e maneggevole.
- Dispositivo elettrico, nessun consumo di parti meccaniche.
- Performance elevate e in assoluta sicurezza.
- Prolunga da 75 cm.



Pungolo tubolare

- Funzionamento a batteria con pulsante, è sufficiente agire sul pulsante posto a lato dell'apparecchio.
- Massima sicurezza per l'operatore, gli elettrodi devono essere posizionati sull'animale per garantirne la movimentazione.
- Pratico, maneggevole ed efficace.
- Disponibile: 50 / 70 / 90 cm.



Pungolo manuale movet

- Funzionamento manuale, è sufficiente battere l'animale con il pungolo producendo quindi rumore stimolandone la movimentazione.
- Pratico e facile da utilizzare.

Storditori e pinze per stordimento



In conformità con la Direttiva Europea n° 1099/2009 sul benessere animale.



Quadro di stordimento FREUND E6

Storditore elettronico

Storditore elettronico, ad alta frequenza, a corrente costante, abilitato al cloud. Misurazione impedenza animale e tensione massima 400 Volt

- 8 programmi preinstallati, espandibili fino a 24 programmi straordinari
- 3 programmi programmabili individualmente
- Display LCD con 40 simboli per indicazione in tempo reale di tensione/corrente/frequenza/programma
- rampa di frequenza lineare, senza brusche gradazioni
- segnale acustico per il tempo di stordimento minimo (regolabile)
- indicazione visiva di errori e fine dello stordimento
- 6 comodi pulsanti per la selezione e la programmazione dei programmi
- compatibile con la rete, connessione Ethernet RJ45
- seconda uscita per elettrodo cardiaco separato
- è possibile la programmazione remota dei set di dati dei parametri tramite un'interfaccia web
- memoria dati interna per ulteriore backup dei dati
- è conforme all'attuale regolamento sulla macellazione per la protezione degli animali CE n. 1099/2009

Caratteristiche tecniche:

- Peso: 13 kg
- Voltaggio: 90 - 260 V
- Potenza : 600 Watt (50 Hz)
- Protezione: 44 IP
- Uscita elettronica
- Corrente alternata: 2,5 Amp



Quadro di stordimento FREUND E8

Storditore elettronico

Dispositivo di stordimento elettronico, ad alta frequenza, a corrente costante con refrigeratore, [abilitato al cloud] per l'industria. Adatto anche per stordire animali in trappole per stordimento

- 8 programmi di stordimento preinstallati, adattabili individualmente
- Può essere esteso fino a 24 programmi di stordimento
- Display LCD con 40 caratteri per la visualizzazione in tempo reale di numero di programma, corrente, tensione, frequenza e tempo di stordimento
- Rampa di frequenza lineare, senza gradazione brusca
- Display acustico e visivo per errori e fine dello stordimento
- 6 comodi pulsanti per la selezione e la programmazione del programma
- elettrodo cardiaco pneumatico
- Compatibile con la rete (Ethernet RJ45)
- Seconda uscita per elettrodo cardiaco separato
- Programmazione remota dei set di dati dei parametri possibile tramite un'interfaccia Web
- Accesso ai dati di stordimento tramite l'interfaccia Web con statistiche giornaliere/settimanali/mensili
- Archiviazione dati interna per backup aggiuntivo
- Accoppiamento dei dati di stordimento di due storditori tramite controllo master/slave (tutti i dati di una procedura di stordimento in un diagramma)
- Uscita di controllo per pinze di stordimento pneumatiche ed elettrodo cardiaco pneumatico

Caratteristiche tecniche

- Peso 13 kg
- Voltaggio 90-260v
- Potenza 600 watt (50 Hz)
- Protezione 44 IP

Tenaglia di stordimento ZK 1

Impugnatura in plastica, cavo a spirale e presa CEE



Elettrodi per tenaglia



E1.0
STANDARD



E1.1
STANDARD CON 2 PUNZONI

Storditori e pinze per stordimento



In conformità con la Direttiva Europea n° 1099/2009 sul benessere animale.

Quadri di stordimento ROBSET

RobSet 13 RobSet F e RobSet FT sono le apparecchiature per lo stordimento animali proposti dalla linea RobSet, due sistemi di stordimento per soddisfare le diverse esigenze del settore.

Storditore ROBSET FT

Storditore funzionale, efficiente e pratico con trasformatore di isolamento idoneo per abbattimento di suini, ovini e avicunicoli.

- Massima efficienza, sicurezza e praticità d'uso.
- Comoda manopola per la regolazione della corrente con visualizzazione della tensione erogata nel momento dello stordimento.
- Assoluta esclusione di residui di sangue all'interno dei tessuti dell'animale.
- Nessun danneggiamento di organi e tessuti dell'animale.
- Assenza di dispersione di tensione garantita dall'esclusivo trasformatore di isolamento.
- Massima concentrazione della potenza elettrica sulle pareti temporali dell'animale da stordire.
- Massimo livello di sicurezza per l'operatore.

Lo storditore è completo di kit per la registrazione dei dati di stordimento.

Display separati per la visualizzazione contemporanea dei valori di tensione di stordimento, della corrente di stordimento e della corrente impostata: i dati sono ben visibili sul frontale dell'apparecchiatura.

- Valutazione preventiva del valore di resistenza dell'animale applicando su di esso una bassa tensione parzializzata con blocco dello stordimento in caso non si arrivi al valore impostato.
- Impostazione della corrente di stordimento su due scale in funzione dei diversi tipi di animali da abbattere con mantenimento automatico del valore impostato anche al variare dei parametri elettrici dell'animale stesso

Registrazione fino a 99999 abbattimenti.

Soddisfa la direttiva europea CE 1099/2009 - Metodo Elettrico.



Storditori e pinze per stordimento



Pinze in acciaio inox per suini ovis e polli mod. MAXI / MIDI / PN

Queste apparecchiature vanno usate manualmente e servono per applicare alle tempie degli animali (suini, ovis e avicunicoli), attraverso due elettrodi, una tensione elettrica tale da indurre il passaggio di una corrente in grado di stordire prima dell'abbattimento. Disponibili nei modelli MAXI per suini medio-piccoli, MIDI per ovis e caprini e PN adatta per polli e tacchini. Sono prodotte con tubolari in acciaio inox; le impugnature in plastica sono in materiale isolante dotate di pulsante Uomo Presente (tipo 1: senza logica per il controllo della contemporaneità, per tutti i modelli) con contatti in argento montati su balestre di bronzo fosforoso.

I collegamenti elettrici degli elettrodi passano all'interno dei bracci; una spia luminosa, ben visibile all'operatore, posta sull'impugnatura, indica, una volta premuto il pulsante, il passaggio di corrente tra gli elettrodi. Gli elettrodi sono in acciaio inox e montati su robuste ga-

nasce in materiale isolante. La connessione fra quadro elettrico e pinza porta elettrodi avviene tramite un cavo lungo 5 metri con connettore a 3 vie. Grosso occhio per poter appendere la pinza all'altezza di lavoro. Paramano in materiale plastico.



Pinza universale in alluminio

La Pinza Universale in alluminio deve essere usata manualmente.

Serve per applicare alle tempie degli animali (suini, ovis, avicunicoli), attraverso due elettrodi, una tensione elettrica tale da indurre il passaggio di una corrente in grado di stordirli prima dell'abbattimento. E' costruita con tubolari in alluminio; le impugnature sono in plastica isolante e dotate di LED. Nella fase attiva di stordimento il LED presenta luce fissa che si spegne a stordimento finito.

I collegamenti elettrici degli elettrodi passano all'interno dei bracci.

Gli elettrodi sono in acciaio inox e montati su robuste ganasce in materiale isolante.

Il pulsante Uomo Presente (tipo 1: senza logica per il controllo della contemporaneità) ha punterie in argento montate su balestre di bronzo fosforoso per

garantire la sicurezza nel caso di contatti casuali con gli elettrodi.

La connessione tra quadro elettrico e pinza porta elettrodi avviene tramite un cavo lungo 5 metri con connettore a 3 vie. Grosso occhio per poter appendere la pinza all'altezza di lavoro. Paramano in materiale plastico.



Pepsina in polvere

La pepsina è il principale enzima naturale trovato nei succhi gastrici di tutti i mammiferi. Si tratta di una proteasi acida che viene estratta dalla mucosa dello stomaco

- La pepsina viene prodotta seguendo i più alti standard tecnici, materiali asettici e severe ispezioni da parte del ministero dell'agricoltura
- Destinata all'industria alimentare per i preparati di mix coagulanti
- Utilizzata nei laboratori di analisi chimiche come reagente per eseguire la ricerca delle trichine nella carne suina

Pepsina 1 : 10.000 fornita in confezioni da 1 kg



Attrezzature e seghe per macellazione bovina - suina - ovina - avicola - equina - ittica



Segamezzene JARVIS BUSTER IV

Segamezzene a nastro per suini e bovini. Tecnologia ultracollaudata per la massima affidabilità. Studiata per il settore suino e bovino.

Ideale per impianti medi e grandi. Sistema guidalama rinforzato per la massima durata. Realizzata con superfici lisce per una facile pulizia; completamente apribile per il lavaggio interno.

Telaio anti-torsione ultra sottile per la migliore visibilità durante il lavoro. Doppio comando e sistema di controllo chiusura porte per la massima sicurezza dell'operatore.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza motore: 3.3 Hp / 2500 W
- Tensione di esercizio: 42V / 50 Hz trifase
- Capacità fino a 400 capi/ora suini fino a 180 capi/ora bovini
- Distanza tra i guidalama: 451 mm
- Lunghezza lama: 3014 mm
- Ingombro: 1372 mm
- Peso: 86 Kg

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9443
- Quadro elettrico con trasformatore
- Lame di ricambio 3015



Segamezzene JARVIS BUSTER V

Segamezzene a nastro con sterilizzazione automatica come la sega Buster VI ST per bovini di tutte le taglie. Tecnologia ultracollaudata per la massima affidabilità.

Studiata per il settore bovino ed equino.

Ideale per grosse carcasse. Sistema guidalama rinforzato per la massima durata. Realizzata con superfici lisce per una facile pulizia; completamente apribile per il lavaggio interno.

Telaio anti-torsione ultra sottile per la migliore visibilità durante il lavoro.

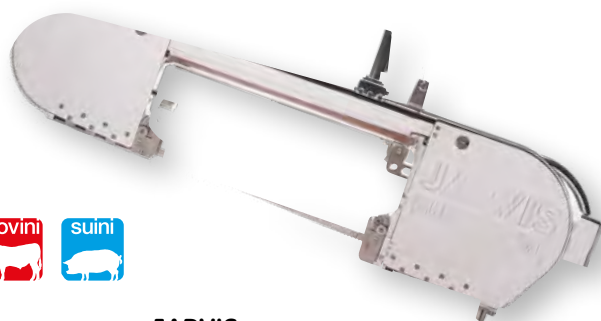
Doppio comando e sistema di controllo chiusura porte per la massima sicurezza dell'operatore.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza motore: 3.3 Hp / 2500 W
- Tensione di esercizio: 42V / 50 Hz trifase
- Capacità fino a 180 capi / ora
- Distanza tra i guidalama: 502 mm
- Lunghezza lama: 3226 mm
- Ingombro: 1448 mm
- Peso: 88.9 Kg

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9444
- Quadro elettrico con trasformatore
- Lame di ricambio 3230



Segamezzene JARVIS BUSTER VI / BUSTER VI-ST

Segamezzene autosterilizzante per suini, scrofe e bovini. Ultima tecnologia e design per la massima ergonomia. Studiata inizialmente per il settore suino (Buster VI), con la versione allungata ST è divenuta adatta anche per scrofe e bovini.

Ideale per tutti i tipi di impianti. Sistema interno di sterilizzazione ad acqua calda. Realizzata con superfici lisce per una facile pulizia; completamente apribile per il lavaggio interno.

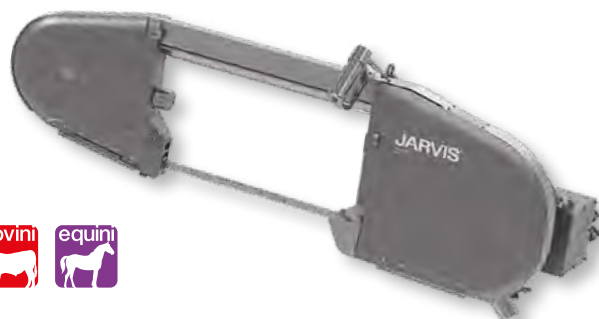
Telaio anti-torsione ultra sottile per la migliore visibilità durante il lavoro. Doppio comando e sistema di controllo chiusura porte per la massima sicurezza dell'operatore.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza motore 3.0 Hp / 2237 W
- Tensione di esercizio 42V / 50 Hz trifase
- Capacità fino a 400 capi / ora suini fino a 200 capi / ora scrofe fino a 100 capi / ora bovini
- Distanza tra i guidalama: 435 mm [594 mm]
- Lunghezza lama: 2845 mm [3141 mm]
- Ingombro: 1295 mm [1454 mm]
- Peso: 56 Kg [63 Kg]

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9524-9525
- Quadro elettrico con trasformatore
- Lame di ricambio 2845 [Buster VI]
- Lame di ricambio 3150 [Buster VI-ST]



Segamezzene JARVIS BUSTER IX

Nuova segamezzene autosterilizzante Jarvis. Esclusiva tecnologia unita ad un inedito design. Ideale per impianti medi e grandi.

Nuovo design studiato per il settore bovino ed equino.

Ideale per grosse carcasse. Sistema di sterilizzazione interno a passaggio di acqua calda.

Realizzata con superfici lisce per una facile pulizia; completamente apribile per il lavaggio interno.

Telaio anti-torsione ultra sottile per la migliore visibilità durante il lavoro.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza motore: 3.3 Hp / 2500 W
- Tensione di esercizio: 5.0 Hp / 3790 W
- Tensione di esercizio: 42V / 50 Hz trifase
- Capacità fino a 180 capi / ora
- Distanza tra i guidalama: 502 mm
- Lunghezza lama: 3226 mm
- Ingombro: 1448 mm
- Peso: 88.9 Kg

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9451
- Quadro elettrico con trasformatore
- Lame di ricambio 3226

Attrezzature e seghe per macellazione bovina - suina - ovina - avicola - equina - ittica



Sega sterno JARVIS EBS-1

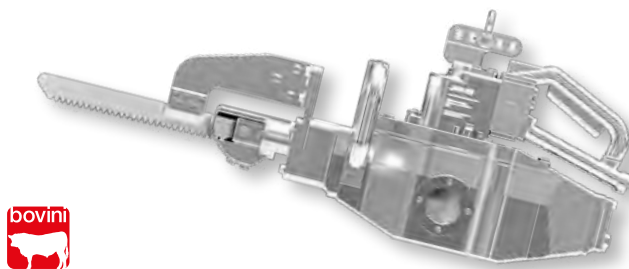
Sega sterno per bovini a funzionamento elettrico. Particolarmente indicata per impianti medio-piccoli.
Motore elettrico in bassa tensione per la massima resa. Alta produttività.
Taglio sterno in 4 secondi. Maneggevole, peso bilanciato.
Manutenzione estremamente ridotta.
Silenziosa, meno di 85 dB.
Adatta a bovini ed equini.

Caratteristiche tecniche:

- Velocità lama: 191 mt/min
 - Tempo medio operazione: 4 sec.
 - Lunghezza Totale: 762 mm
[con lama da 290mm]
 - Peso: 24 kg
 - Potenza Motore: 1400 W / 1.9 Hp
 - Tensione di esercizio: 42 V trifase
- Quadro elettrico trasformatore a richiesta

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9364
- Lama di ricambio
- Quadro elettrico con trasformatore



Sega sterno JARVIS MG1-E

Sega sterno per bovini a funzionamento elettrico. Alto rendimento, particolarmente indicata per impianti medio-grandi.
Potente motore elettrico per la massima resa. Alta produttività.
Taglio sterno in 3 secondi. Maneggevole, peso bilanciato.
Manutenzione ridotta grazie al sistema di trasmissione a bagno d'olio.
Silenziosa, meno di 85 dB.
Adatta a bovini ed equini.

Caratteristiche tecniche:

- Velocità lama: 275 mt/min
 - Tempo medio operazione: 3 sec.
 - Lunghezza Totale: 838 mm
[con lama da 290mm]
 - Peso: 20.4 kg
 - Potenza Motore: 1400 W / 1.9 Hp
 - Tensione di esercizio: 42 V trifase
- Quadro elettrico trasformatore a richiesta

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9363
- Lama di ricambio



Cesoia tranciagambe bovini JARVIS CL1

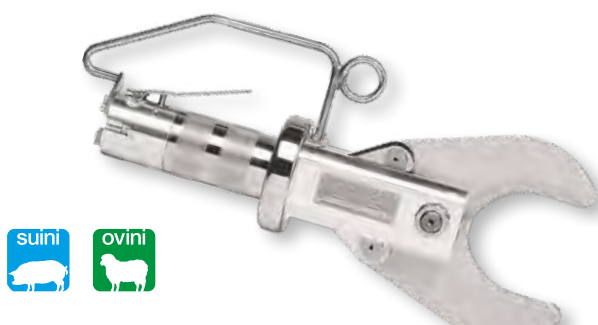
Cesoia idraulica per il taglio di corna e zampe nel settore bovino. Lame indeformabili per la massima resa.
La migliore macchina per il taglio di zampe anteriori e posteriori sulle giunture o sull'osso.
Straordinaria maneggevolezza grazie al peso bilanciato.
Manutenzione ridotta grazie al sistema di ingrassatori sui perni snodo.
Lame di acciaio ad alta resistenza con esclusivo sistema anti-torsione.
Materiali anticorrosione per la massima igiene.

Caratteristiche tecniche:

- Forza di taglio: 44 Kn
- Tempo medio operazione: 1,5 sec.
- Apertura lame in punta: 102 mm
- Apertura lame al centro: 146 mm
- Lunghezza Totale: 813 mm
- Peso: 17,2 kg
- Centrale Idraulica:
 - Alimentazione: 400V trifase
 - Serbatoio Olio: 20 litri
 - Lunghezza Tubi Flex: a richiesta
 - Quadro elettrico con pulsantiera B.T.

Accessori a richiesta:

Bilanciatore 9358-9362-9431



Cesoia tranciagambe suini/ovini JARVIS HTC80

Cesoia idraulica per il taglio di zampe nel settore suino e ovino. Adatta anche al taglio di piccole corna ovine.
Alta resa in ogni situazione: veloce e precisa.
Straordinaria maneggevolezza grazie al peso contenuto.
Manutenzione ridotta grazie al sistema di ingrassatori sui perni snodo.
Lame di acciaio ad alta resistenza con esclusivo sistema anti-torsione.
Materiali anticorrosione per la massima igiene.

Caratteristiche tecniche:

- Doppio comando
- Forza di taglio: 10.9 Kn
- Tempo medio operazione: 0,7 sec.
- Apertura lame in punta: 80 mm
- Lunghezza Totale: 406 mm
- Peso: 4,8 kg
- Centrale Idraulica:
 - Alimentazione: 400V trifase
 - Serbatoio Olio: 30 litri
 - Lunghezza Tubi Flex: a richiesta
 - Quadro elettrico con pulsantiera B.T.

Accessori a richiesta :

Bilanciatore 9338

Attrezzature e seghe per macellazione bovina - suina - ovina - avicola - equina - ittica



Coltello scuoiatore pneumatico bovini JARVIS JCIII A

Coltello scuoiatore a funzionamento pneumatico per Bovini, Ovini e Suini. Brevetto Internazionale unito a designe e semplicità d'uso. Straordinaria qualità di rendimento per il migliore risultato senza tagli o incisioni della pelle. L'alta efficacia riduce al minimo l'affaticamento dell'operatore. Semplice collegamento al circuito dell'aria compressa. Leggero e Flessibile, progettato per una lunga durata. Manutenzione Ridotta. Motore ad alto rendimento e lame inossidabili.

Caratteristiche tecniche:

- Pressione di Esercizio: 6,2 BAR
- Velocità Lama: 7000 oscillazioni/minuto
- Consumo di Aria: 0,34 M3/minuto
- Diametro Lama: 110 mm
- Lunghezza Totale: 330 mm
- Peso: 1,3 kg



Sega circolare JARVIS SEC 180-4

Troncatrice multiuso adatta allo scolonnamento. Potente motore elettrico a doppio isolamento e robusta meccanica per la massima affidabilità. Ideale per il settore bovino e suino. Può lavorare con prodotto appeso o su banco. Taglio di sezionatura, sgrossatura, scolonnamento, prosciutti, spalle, ossi. Freno meccanico. Lama a lunga durata. Motore monofase a doppio isolamento, alta efficienza. Costruzione particolarmente robusta e manutenzione semplificata.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza Motore: 1.9 Hp / 1400 W
- Tensione di esercizio: 230 V / 50 Hz / 1 fase
- Velocità lama: 1650 rpm
- Diametro lama: 180 mm
- Profondità di taglio: 66 mm
- Lunghezza: 546 mm
- Vibrazione: inferiore a 126 dB | 2 m/s2
- Rumorosità: inferiore a 85 dBA [a 1 metro]
- Peso: 6.6 Kg

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9338
- Lama di ricambio 98 denti



Sega circolare JARVIS SEC 230.02

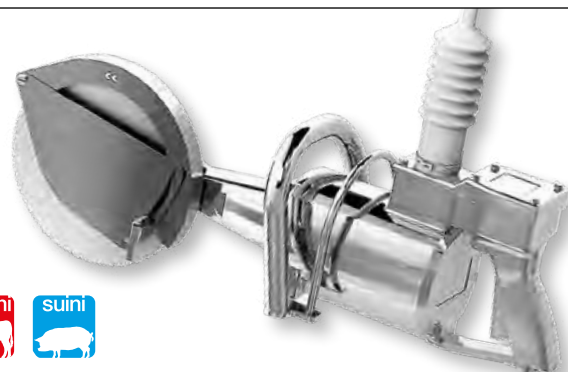
Troncatrice multiuso adatta allo scolonnamento. Potente motore elettrico a doppio isolamento e robusta meccanica per la massima affidabilità. Ideale per il settore bovino e suino. Può lavorare con prodotto appeso o su banco. Taglio di sezionatura, sgrossatura, scolonnamento, prosciutti, spalle, ossi. Freno meccanico. Lama a lunga durata. Motore monofase a doppio isolamento, alta efficienza. Costruzione particolarmente robusta e manutenzione semplificata.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza Motore: 2.4 Hp / 1800 W
- Tensione di esercizio: 230 V / 50 Hz / 1 fase
- Velocità lama: 1300 rpm
- Diametro lama: 180 mm
- Profondità di taglio: 75 mm
- Lunghezza: 572 mm
- Vibrazione: inferiore a 1.3 m/s2
- Rumorosità: inferiore a 85 dBA [a 1 metro]
- Peso: 10 Kg

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9340
- Lama di ricambio 130 denti
- Lama di ricambio 72 denti



Sega circolare JARVIS SEC 230.04 EU

Troncatrice multiuso adatta allo scolonnamento. Potente motore elettrico senza manutenzione e robusta meccanica per la massima affidabilità. Ideale per il settore bovino e suino. Può lavorare con prodotto appeso o su banco. Taglio di sezionatura, sgrossatura, scolonnamento, prosciutti, spalle, ossi. Freno meccanico o elettronico. Lama a lunga durata. Disponibile in versione monocomando o bi-comando. Costruzione particolarmente robusta e manutenzione semplificata.

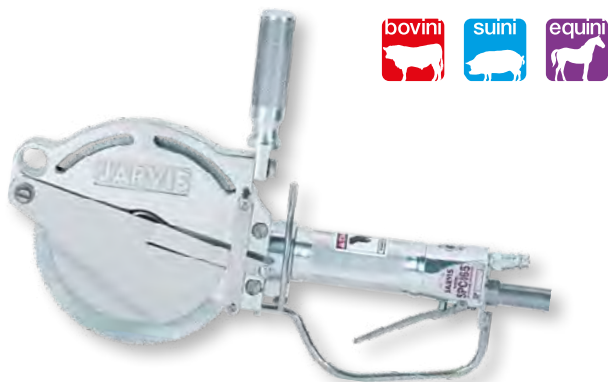
Caratteristiche tecniche:

- Potenza Motore: 2.25 Hp / 1700 W
- Tensione di esercizio: 42 V / 50 Hz 3 fasi
- Velocità lama: 1350 rpm
- Diametro lama: 230 mm
- Profondità di taglio: 75 mm
- Lunghezza: 610 mm
- Vibrazione: inferiore a 108 dB 0.25 m/s2
- Rumorosità: inferiore a 80 dBA [a 1 metro]
- Peso: 18 Kg

Accessori a richiesta:

- Bilanciatore 9362
- Lama di ricambio 130 denti
- Lama di ricambio 72 denti

Attrezzature e seghe per macellazione bovina - suina - ovina - avicola - equina - ittica



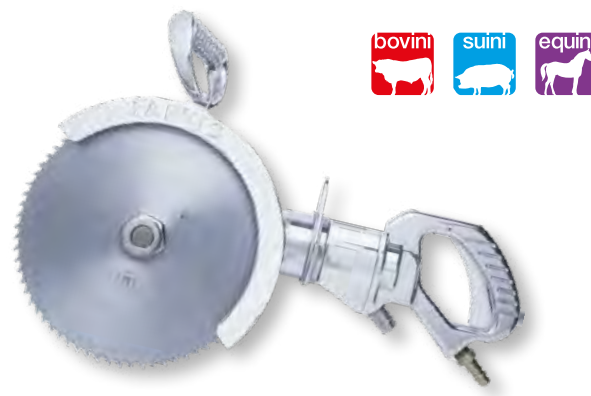
Sega circolare SPC 140-165

Troncatrice circolare multiuso a funzionamento pneumatico. Motore ad alta efficienza per la massima affidabilità. Ideale per il settore bovino, suino ed equino. Può lavorare con prodotto appeso o su banco.

Taglio quarti, lavorazione a caldo e freddo, costole, prosciutto, spalla. Profondità di taglio regolabile. Leggera e manovrabile. Lama con arresto immediato. Particolarmente adatta alle lavorazioni di incisione ossi e carne.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza Motore: 630 W
- Pressione di esercizio: 6.2 bar
- Velocità lama: 1775 rpm
- Diametro lama: 140/165 mm
- Profondità di taglio: 38/51 mm
- Lunghezza: 419 mm
- Vibrazione: inferiore a 122 dB | 1.26 m/s²
- Rumorosità: inferiore a 88 dBA [a 1 metro]
- Peso: 2.65 Kg



Sega circolare MCS 300

Troncatrice circolare multiuso a funzionamento pneumatico. Motore ad alta efficienza per la massima affidabilità. Ideale per il settore bovino, suino ed equino. Può lavorare con prodotto appeso o su banco.

Taglio di sezionatura, sgrassatura, prosciutti, spalle. Alta profondità di taglio. Leggera e manovrabile. Lama con arresto immediato. Costruzione particolarmente robusta e manutenzione semplificata.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza Motore: 2.0 Hp / 1500 W
- Pressione di esercizio: 6.1 bar
- Portata d'aria richiesta: 1.9 m³/min
- Velocità lama: 1150 rpm
- Diametro lama: 229/267/305 mm
- Profondità di taglio: 76/86/111 mm
- Lunghezza: 577/589/615 mm
- Vibrazione: inferiore a 125 dB | 1.78 m/s²
- Rumorosità: inferiore a 91 dBA [a 1 metro]
- Peso: 7 Kg



Sega quarti JARVIS SER 04

Troncatrice con lama a movimento alternato adatta al taglio dei quarti. Potente motore elettrico a doppio isolamento e robusta meccanica per la massima affidabilità. Ideale per il settore bovino, può lavorare anche con suini, ovini e vitelli.

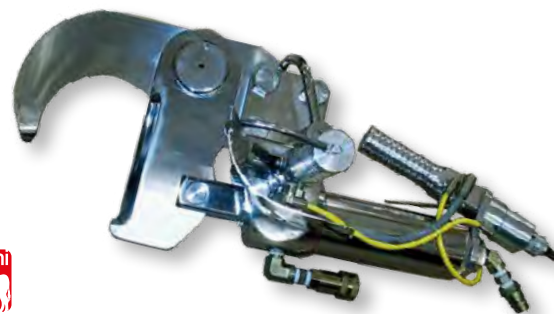
Taglio quarti anteriori, stinco, sgrassatura. Vibrazioni drasticamente ridotte rispetto a modelli di pari categoria. Motore monofase a doppio isolamento, alta efficienza. Robusta costruzione e manutenzione semplificata.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza Motore: 1.9 Hp / 1400 W
- Tensione di esercizio: 230 V / 50 Hz 1 fase
- Velocità lama: 6500 cpm
- Corsa lama: 41 mm
- Lunghezza lama: 203 mm 300 mm / 406 mm
- Lunghezza [senza lama]: 521 mm
- Vibrazione: ant.: 6 m/s² - 135 dB post.: 8.3 m/s² - 95 dB
- Rumorosità: 93.5 dBA [a 1 metro]
- Peso: 8.4 Kg

Accessori a richiesta

- Bilanciatore 9339
- Lama di ricambio



Cesoia corna bovini 500-1

Cesoia idraulica per il taglio di corna e zampe nel settore bovino. Massima potenza di taglio. Ideale per: taglio corna rasente al cranio, taglio zampe anteriori e posteriori. Veloce: con un ciclo di 2,1 secondi; è adatta ad ogni impiego, anche quando un solo operatore agisce sia sulle corna che sulle zampe anteriori. Con 51 Kn di potenza alla lama ed una centrale idraulica con motore da 10 Hp non teme i carichi più gravosi. Quadro elettrico con controllo pneumatico bimanuale per la massima sicurezza e pulsantiera di comando in B.T. Robusta costruzione in acciaio inox e lame a lunga durata studiate per il taglio delle corna di ogni dimensione.

Caratteristiche tecniche:

- Forza di taglio: 51 Kn
- Tempo medio operazione: 2,1 sec.
- Apertura lame: 14 mm
- Lunghezza Totale: 610 mm
- Peso: 27 kg

Centrale Idraulica:

- Alimentazione: 400V trifase
- Serbatoio Olio: 80 litri
- Lunghezza Tubi Flex: a richiesta
- Quadro elettrico: con pulsantiera B.T.

Attrezzature e seghe per macellazione bovina - suina - ovina - avicola - equina - ittica



Cesoia ali e collo

Cesoia pneumatica per il taglio di ali, collo e zampe nel settore avicolo. Alta resa in ogni situazione: veloce e leggera. Straordinaria maneggevolezza grazie alla impugnatura ergonomica. Manutenzione ridotta grazie al sistema di ingrassatori sui perni snodo. Lame di acciaio ad alta resistenza. Materiali anticorrosione per la massima igiene.

Caratteristiche tecniche:

- Pressione di esercizio: 6,1 Bar
- Tempo medio operazione: 1,0 sec.
- Apertura lame in punta: 58 mm
- Apertura lame al centro: 69 mm
- Lunghezza Totale: 432 mm
- Peso: 4,6 Kg



Taglio gentile HBD 1

Ideale nel settore suino per il taglio del gentile. Abbatte drasticamente il rischio di contaminazione rispetto all'operazione manuale. Sistema completo con pompa vuoto e lavaggio interno lama. Varie misure di lame disponibili in base al tipo di carcassa. Leggera e flessibile per un utilizzo confortevole. Fino a 1200 operazioni/ora. Disponibile anche specifico affilatore per lama.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza Motore equivalente: 630 W
- Consumo aria: 0,77 m3/min
- Pressione di esercizio: 6,2 bar
- Ingombro: 356 mm
- Peso: 2,3 Kg
- Potenza motore pompa: 2 Hp / 1491 W
- Voltaggio motore pompa: 400V/50Hz
- Dimensioni pompa con serbatoio: 710x660x1700 mm
- Peso: 85,3 Kg

Accessori a richiesta

- Bilanciatore 9321
- Sterilizzatore elettrico
- Gruppo filtro riduttore lubrificatore per aria



Forbice pneumatica

Settore Avicolo: taglio di ali, cosce e petto senza osso, taglio zampe sul giunto, coda, unghie, raccolta di cuore e fegato, tagli vari di smembramento. Pesce: taglio testa, pinne e coda. Suino: taglio salsicce, budelle. Bovino: rifilature di grasso. Lame di acciaio ad alta resistenza. Materiali anticorrosione per la massima igiene.

Caratteristiche tecniche:

- Pressione di esercizio: da 4 a 17 Bar
- Consumo di aria (1000 tagli): da 2 a 8 Lt
- Forza di taglio: 0,31 Kn
- Apertura lame: 68 mm
- Lunghezza lame standard: 127 mm
- Peso: 0,8 Kg



Bilanciatore

Straordinaria affidabilità e facilità d'uso. I bilanciatori a molla facilitano ed ottimizzano l'utilizzo di macchine e attrezzi.

- Economicità e praticità.
- Manutenzione ridotta.
- Costruzione robusta.
- Ingombro ridotto.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità: da 0,4 a 180 Kg
- Corsa: da 1350 a 3000 mm
- Peso: da 1,35 a 50,1 Kg
- Accessori: cavetto di sicurezza

Attrezzature e seghe per macellazione bovina - suina - ovina - avicola - equina - ittica



Sterilizzatore art. 62 A

Sterilizzatore elettrico in acciaio inox per seghetti alternativi e mannaie completo di resistenza, termostato, spia luminosa, troppo pieno e termometro. Disponibile anche con carenatura.

Sterilizzatore art. 62 D

Sterilizzatore elettrico in acciaio inox per cesoie e seghe circolari completo di resistenza, termostato, spia luminosa, troppo pieno e termometro. Disponibile anche con carenatura.

Sterilizzatore art. 62 E

Sterilizzatore elettrico in acciaio inox per sega sterno completo di resistenza, termostato, spia luminosa, troppo pieno e termometro. Disponibile anche con carenatura.

Sterilizzatore art. 62 F

Sterilizzatore elettrico in acciaio inox per sega mezzene completo di resistenza, termostato, spia luminosa, troppo pieno e termometro. Disponibile anche con carenatura.



Scotennatrice pneumatica JARVIS JHS

Questi nuovi utensili sono stati progettati per la scotennatura e la spellatura delle varie parti anatomiche nell'industria della carne.

Ideale per la scotennatura e sgrassatura in economia di suini, scrofe e cinghiali. Scotennatura prosciutti ed altri prodotti stagionati, rimozione di grasso, spellatura di pesce e pollo. Straordinaria resa e qualità di rendimento. Costruzione robusta. Facile pulizia e manutenzione. Maniglia regolabile per il massimo confort. Spessori di taglio: 1,5/3,0/5,0 mm. Sistema cambio lama senza utilizzo di attrezzi.

Caratteristiche tecniche:

- Pressione di esercizio 6 bar
- Capacità fino a 900 carcasse/ora
- Larghezza lama: 76 mm
- Dimensione massima: 230 x 115 x 65
- Comando singolo grilletto con sicurezza
- Peso: 1,8 kg



Macchina fendicranio idraulica per bovini

Apparecchiatura fendicranio a funzionamento elettrico-oleodinamico per la lavorazione della carne bovina costruita interamente in acciaio INOX, disponibile con lama sagomata che non intacca le cervella dell'animale oppure con lama "piatta" per sezionare semplicemente il cranio. Con un sistema di ritenuta opzionale può essere utilizzata anche per tagliare i musetti dei bovini.

La macchina è provvista di morse a comando manuale e può essere dotata, su richiesta, di sistema di lavaggio lama.

Caratteristiche tecniche:

- Piano di lavoro in acciaio INOX.
- Lama in acciaio INOX temprato spessore 20 mm.
- Potenza massima sviluppata sulla lama 4000 Kg.
- Peso macchina 250 Kg.
- Alimentazione 400V/50Hz trifase, potenza installata 2,5 Kw.
- Comandi elettrici in bassa tensione con dispositivo simultaneo di sicurezza.

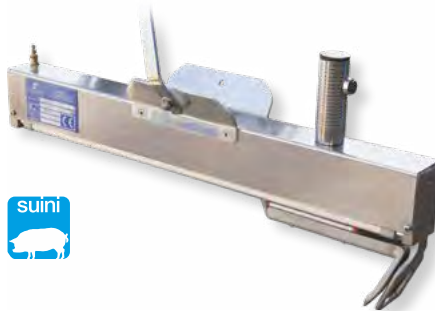
Attrezzature e seghe per macellazione bovina - suina - ovina - avicola - equina - ittica

Levapalette

Attrezzo a funzionamento pneumatico per l'estrazione della scapola della spalla dei suini. Grazie alla struttura in acciaio inox e al peso contenuto di 7 kg, la levapalette a funzionamento pneumatico è facile da utilizzare ed estremamente maneggevole. L'estrazione dell'osso avviene tramite il cilindro pneumatico.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox e alluminio
- Carenatura e ganci estrattori in acciaio inox
- Comandi pneumatici
- Potenza massima sviluppata 1000 kg
- Peso macchina: 7 kg
- Alimentazione ad aria compressa, consumo aria 30 litri al minuto
- Pressione di lavoro: 6 bar



Guarda il video sul nostro sito
www.tecnoalimenta.it

Levaunghioli

Apparecchiatura a funzionamento pneumatico per l'asportazione delle unghie dalla zampa del suino. Grazie alla struttura in acciaio inox ed al peso contenuto di 7 Kg, si possono asportare oltre 12 unghie al minuto.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura: acciaio inox
- Funzionamento: pneumatico
- Pressione aria: 7 bar



Guarda il video sul nostro sito
www.tecnoalimenta.it

Taglianchette prosciutti

Apparecchiatura a funzionamento elettrico-oleodinamico per la tranciatura delle ossa laterali dei prosciutti (anchette). Grazie alla struttura in acciaio inox ed al peso contenuto di 4 kg, si possono tagliare oltre 30 anchette al minuto.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura: acciaio inox
- Funzionamento: idraulico
- Potenza max.: 2000 kg
- Pressione: 160 bar



Guarda il video sul nostro sito
www.tecnoalimenta.it

Braccio di carico/scarico carni



Braccio carico per camion MA

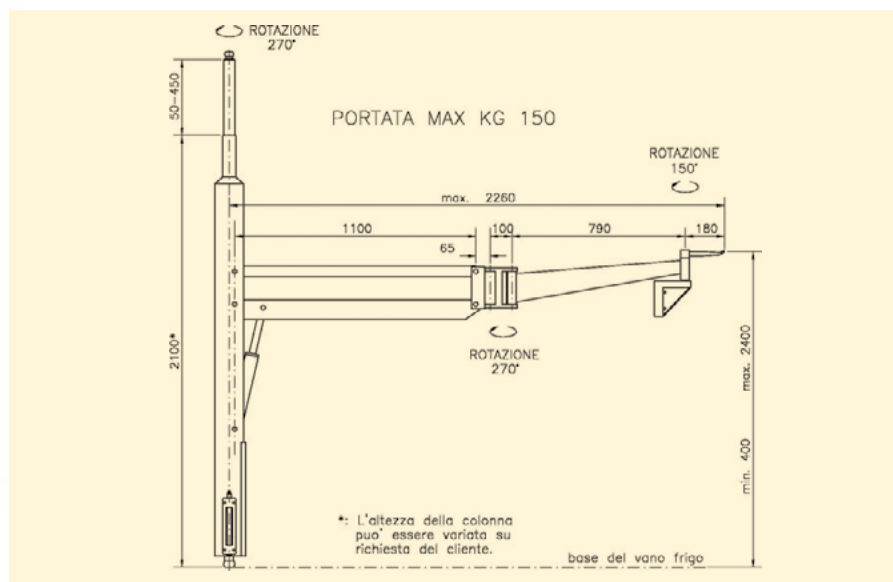
Macchina da carico e scarico carne, a colonna girevole, per auto frigo.

Il sollevatore MA Tecnoalimenta è interamente costruito in acciaio inox.

Anche la maniglia di comando e il gancio sono in acciaio inox.

Robusto, solido e pratico nelle operazioni di carico e scarico.

Eliminazione di fatica fisica e tempistiche di lavoro ridotte.



Guarda il video sul nostro sito
www.tecnoalimenta.it



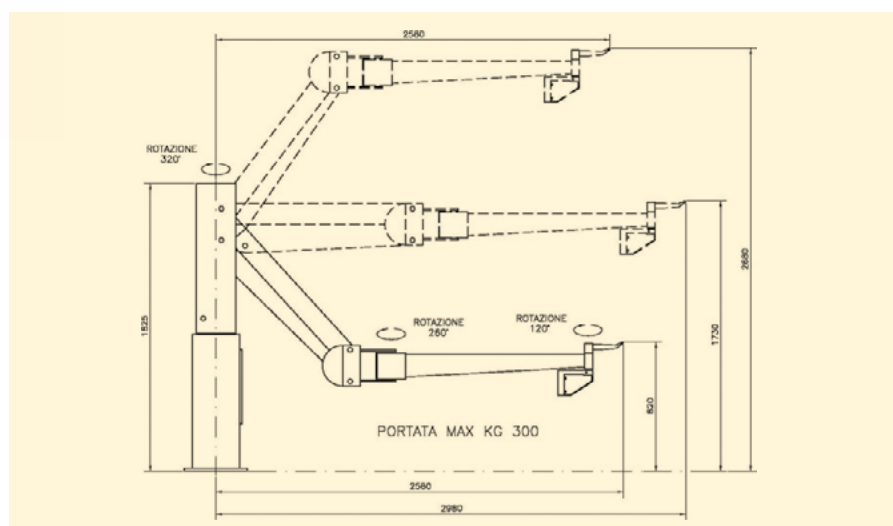
Braccio carico da stabilimento MF

Macchina da carico e scarico carne, a colonna girevole, per punti di carico rialzati. Il sollevatore MF Tecnoalimenta è costruito interamente in acciaio inox.

Avendo una portata utile di 300 kg è una macchina molto robusta, pratica e maneggevole nelle operazioni di carico e scarico permettendo di ridurre le tempistiche di lavoro e la fatica del personale addetto.



Guarda il video sul nostro sito
www.tecnoalimenta.it



Gancio speciale per suini

Gancio speciale in acciaio inox per il sollevamento di piccoli suini, possibilità di movimentare due suini contemporaneamente.



Inteneritrici di carne



Inteneritrice manuale

Tutti i particolari solo in acciaio inox.

Caratteristiche tecniche:

- Molle di ritorno totalmente protette da sporco e liquidi.
- Facile smontaggio e pulizia del gruppo coltelli.
- Piano in polietilene con movimento libero.
- Scorrimento con cuscinetti lineari protetti da paraolio.
- Scorrimento su aste inox 304 rettificata.
- Altezza max. di lavoro 120 mm.
- Numero lame: 32.
- Dimensioni tagliere: 300x450 mm
- Peso: 25 Kg



Interitrice manuale taglianervi

Taglianervi professionale in polipropilene per alimenti con lame taglienti inox 18/8, completo di protezione, da mm 150 x 100.

Buste sottovuoto per il confezionamento e tela paraffinata



Buste per macchina a campana disponibili in vari formati e negli spessori:

- **95/105** indicati per carni fresche, salsiccia, prodotti cotti, carni senza osso, formaggi freschi, ecc...
- **145/160** indicati per salumi stagionati, prodotti freschi e spigolosi, pesce, formaggi freschi, ecc..
- **200** per prosciutti crudi stagionati.



Tela paraffinata

Ideale per la protezione delle ossa in fasi di confezionamento.

In rotolo da 100 mt - altezza 230 mm.



Fogli coprivagonetti

Fogli in LDPE blu trasparente corpi carrello. Idonei al contatto alimentare, a pressione ed angoli saldati.

Confezione da 450 pezzi (acquisto minimo 10.000 pezzi).

Paranchi elettrici a catena di sollevamento



**VERSIONE
FISSA**



**VERSIONE
MANUALE**



**VERSIONE
ELETTRICA**

I paranchi elettrici a catena di sollevamento si contraddistinguono per le loro dimensioni ridotte che consentono di sfruttare al massimo l'altezza disponibile. Tutte le parti meccaniche vengono sottoposte a numerose prove per assicurare lunga durata. Il motore di sollevamento è di tipo cilindrico trifase autofrenante ad elettrocalamita. Costruiti secondo classe FEM 2m.

Alimentazione 230/400 50 Hz; singola polarità è possibile il cambio tensione a doppia polarità. Il riduttore è di tipo epicicloidale lubrificato con grasso permanente. Il limitatore di carico a frizione è un dispositivo di sicurezza che delimita la massima corsa sia in salita che in discesa ed interviene inoltre come limitatore per i sovraccarichi. Questo viene considerato come fine

corsa di emergenza e non deve quindi essere usato regolarmente. La sua taratura è pari al 15% rispetto alla portata nominale del paranco stesso.

Docce pensili a spruzzo



Docce pensili a spruzzo

- Compatta e robusta
- Impugnatura ergonomica
- Vite d'attacco in acciaio inox
- Pressione max. dell'acqua 6 bar.

Stocchinetta per mezzene



Maglia elasticizzata consente di preservare sotto l'aspetto igienico la carne durante il trasporto ed evitare che si disidrati durante la permanenza in cella frigorifera. Certificata per alimenti. Disponibile sia in rotoli da 15/20 kg circa, che in sezioni tagliati a misura.

Disponibile su richiesta stocchinetta di colore nero o bicolore con logo

Misure: 130 - 180 - 220 - 320 mm.

Disponibile su richiesta di colore nero o bicolore con logo.

Corda per quarti



In materiale atossico per uso alimentare. Disponibile nei colori bianco e blu. Diametro 4 e 6 mm. Rotoli da 9 kg cad.

Inchiostro marcatura carne



Inchiostro per carni

Confezioni da 1 lt.
Disponibile nelle colorazioni:

- E133 blu brillante
- E129 rosso allura
- E155 bruno

Spray per segnabestie



Raidex da 400 ml

Disponibile in diversi colori.

Matite per carne



Matita per segnare carne FABER CASTELL

Confezioni da 12 pezzi.
Disponibile nei colori marrone e blu.



Matita segnabestiamo RAIDEX

Matita segnabestiamo di alta qualità per una marcatura veloce.
Tubetto da 60 gr in plastica con cursore a rotazione.
Disponibili diversi colori.

Spazzole depilatrici



Spazzole depilatrici suini

Le spazzole per depilatrici sono di alta qualità e garantiscono una resa e una produttività superiore.

Le spazzole sono disponibili con raschietti e con o senza fori di attacco, i raschietti sono in acciaio inox.

Le spazzole sono altamente resistenti all'usura, alla torsione e frizione.

Le spazzole non assorbono acqua e sono di facile pulizia garantendo igiene e una maggiore durata.

Le misure disponibili per macchine di piccola e media produzione sono:

- mm 190 x 90 con 3 raschietti
- mm 240 x 90 con 3 raschietti
- mm 225 x 100 con 3 raschietti

Le misure disponibili per macchine di alta produzione sono:

- mm 240 x 100 x 20/10
- mm 240 x 108 x 20/12

Frustini per spazzolatrice



Attacco con
boccola
in materiale
plastico.



Attacco
con sistema
a clip.



Frustini per spazzolatrice suini

Adatti per tutti i tipi di spazzolatrici.

I frustini sono di colore blu e possono essere a 1 coda oppure 2 code.

Garantiscono la massima durata in quanto altamente resistenti agli urti e all'usura.

Possono avere il sistema di attacco tramite boccola in materiale plastico Teflon oppure possono avere il sistema a clip.

Boccola diametro 11 mm.

Lunghezza frustino 405 mm.

Stecca per prosciutti



Indicata per il trasporto aereo di pezzi carne e prosciutti riducendo così le spese di conservazione e il trasporto della carne. E' disponibile in vari colori. Adatto al contatto con alimenti.

Capacità di portata 150 kg.

Peso 240 gr.

Fabbricata in polipropilene.

Baltresche



Baltresca PVC forata

Dim. 600x800
Sovrapponibile ad uso alimentare adatto alle celle frigo, materiale in polietilene alta densità.
Fori cm 3,5x3,5



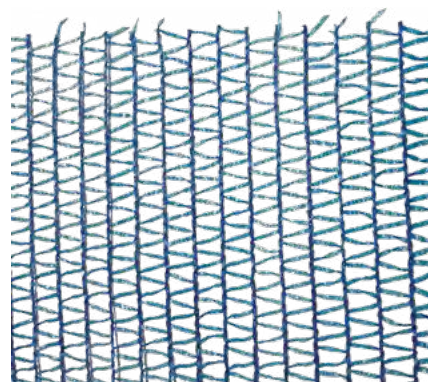
Baltresca inox in lamiera forata

Dim. 1100x600
Disponibile con piedi e tappi inox.



Baltresca inox rete elettrosaldata

Dim. 1100x600
Disponibile con piedi e tappi inox.



Tela baltresche

Disponibile nelle misure:

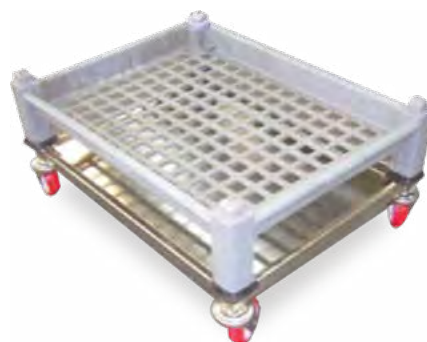
- 80x65 cm
- 120x80 cm
- 130x80 cm
- 140x80 cm
- 150x80 cm

Nei colori bianco e blu.
Confezioni da 2000 pezzi.

Carrelli inox



Carrello inox porta baltresche piccole e grandi



Carrello raccogliatore porta baltresche in plastica



Transpallet inox

Lunghezza forche di varie misure.



Carrello inox porta prosciutti

Dimensioni mm 1250x650x700h.
Piano 500



Carrello inox da spedizione

Dimensioni mm 930x590xh.670



Carrello inox a piano

Dimensioni mm 960x500x200h.
Disponibile in altre misure su richiesta.

Carrelli inox



Carrello inox trasporto teste suine

Dimensioni mm 1600x720xh.1800



Carrello inox porta frattaglie suine

Dimensioni mm 1530x700xh.1700
E' predisposto per il raccoglitore.



Carrello inox porta lombi.

Dimensioni mm 1200x600xh.1680



Carrello inox porta pancette

Dimensioni mm 1550x750xh.1750



Carrello inox porta salumi a tre piani

Dimensioni mm 1000x920xh. 1940
Disponibile con tappi inox.



Carrello inox porta salumi a due piani

Dimensioni mm 1000x920xh.1820
Disponibile con tappi inox.



Bancale inox da pancettoni

Dimensioni mm 1400x680xh.1850



Bancale inox porta spalle e gole

Dimensioni mm 1400x680xh.1850



Bancale inox porta prosciutti freschi con 66 ganci.

Dimensioni mm 1480x680xh.1950

Carrelli inox



Carrello per sequestro carne



Marna carrellata inox

Capacità da litri 300-400
Dimensioni.

Litri 300: 1350x780x670 mm - con ruote
Litri 400: 1600x810x720 mm - con ruote



Vagonetto inox

Capacità litri 90-200-300

Disponibile con supporti laterali per il sollevamento.

Tavoli - ceppi



Tavolo misto inox e plastica

Disponibile in varie misure.



Tavolo inox con piano in plastica atossica e piedi regolabili.

Disponibile in varie misure su richiesta.



Ceppo inox e plastica atossica

Disponibile in varie misure su richiesta.

Disponibile anche nella versione in legno con o senza sgabello.

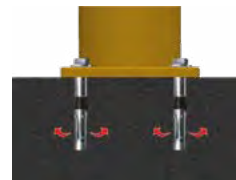
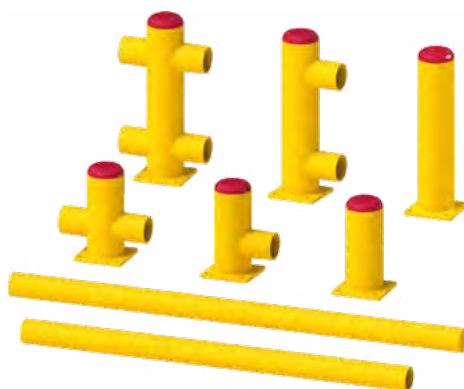
Pali e barre paracolpi di sicurezza

Nuovi paracolpi di sicurezza le cui caratteristiche principali sono versatilità, robustezza, affidabilità, facile da montare e senza bisogno di manutenzione.

Prodotti in differenti versioni in base alle necessità del cliente, si parte da un prodotto base realizzato 100% in polipropilene indicato nei luoghi dove non c'è la necessità di una forte protezione di pannelli, porte, travi ecc fino ad un prodotto più robusto e resistente realizzato in polipropilene con una base metallica e barra centrale con interno in gomma.

La gomma utilizzata per la versione più resistente è fatta con materiale riciclato nel rispetto dell'ambiente. Disponibili nelle versioni con altezza 240 mm e 450 mm

Realizzati in polipropilene alta resistenza, ideali per industria alimentare, facili da installare senza l'utilizzo di utensili speciali è sufficiente un trapano normale con punta da 12 mm.

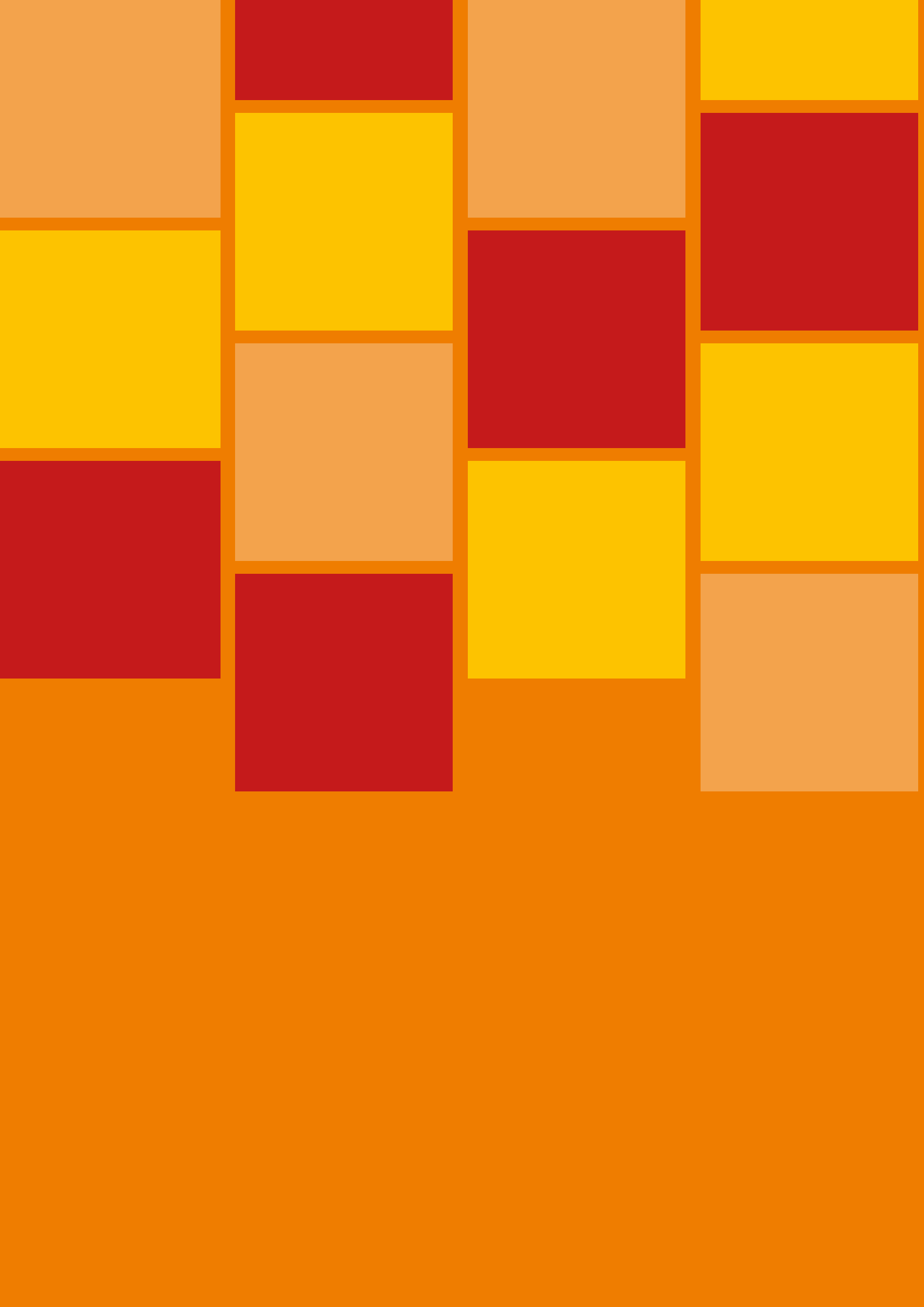


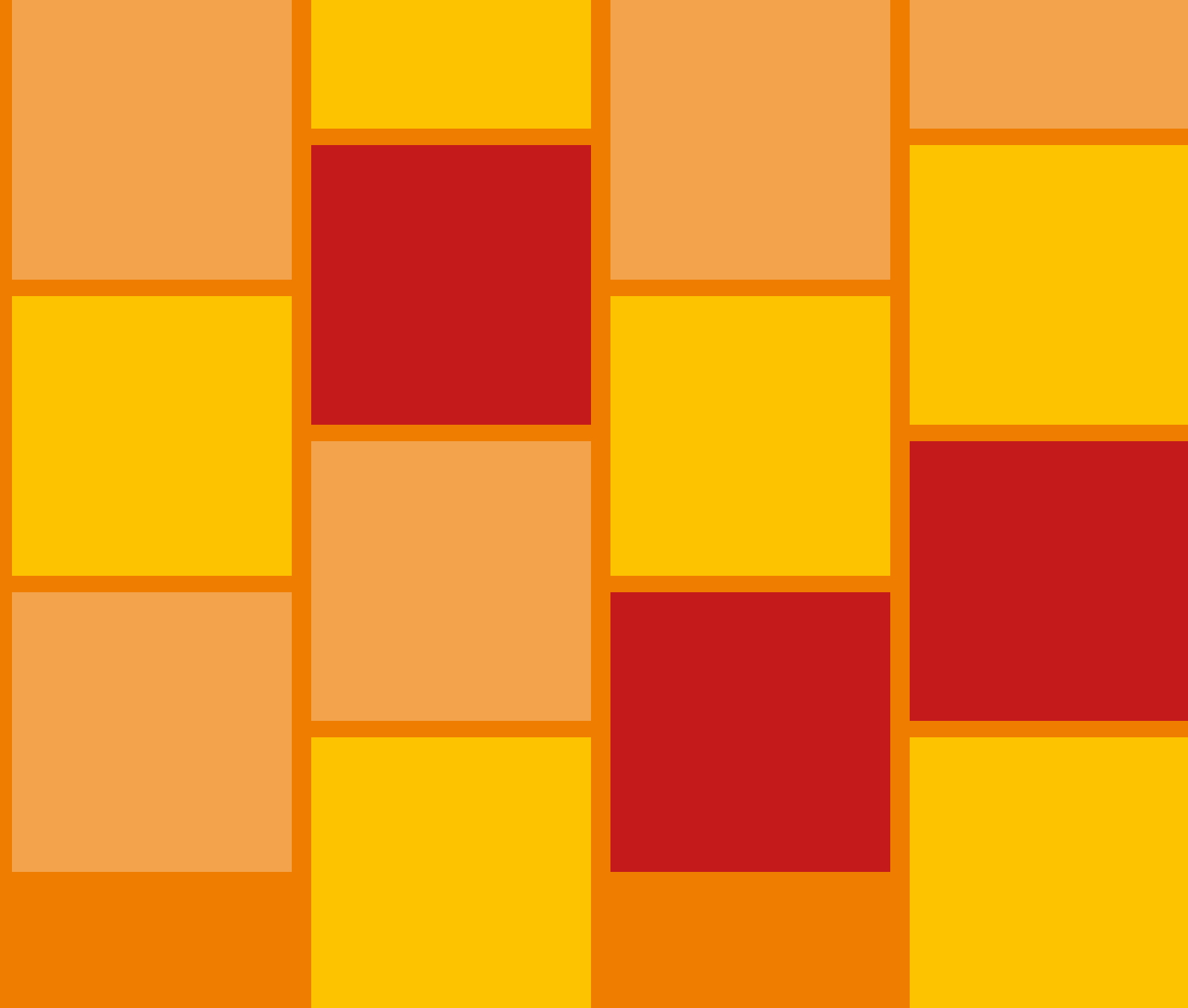
Con 4 fori di ancoraggio è veramente facile da installare, elevato fissaggio al pavimento.



Differenti soluzioni a seconda delle necessità del cliente.







Coltelleria

tecnoalimenta
FOOD TECHNOLOGY

Coltelleria


VICTORINOX

MANICI COLORATI A RICHIESTA


Coltello disossare

56001/15 cm. 15 manico ■ 56003/15 cm. 15 manico ■ 56008/15 cm. 15 manico ■
 56003/12 cm. 12 manico ■ 56008/12 cm. 12 manico ■


Coltello scannare

55503/18 cm. 18 manico ■ 55503/22 cm. 22 manico ■
 55503/20 cm. 20 manico ■ 55503/25 cm. 25 manico ■


Coltello disossare curvo

56603/12 cm. 12 manico ■ 56608/12 cm. 12 manico ■
 56603/15 cm. 15 manico ■ 56608/15 cm. 15 manico ■


Coltello disossare

56303/12 cm. 12 manico ■ 56303/15 cm. 15 manico ■
 56303/14 cm. 14


Coltello disossare consumato

56403/12 cm. 12 manico ■ 56403/15 cm. 15 manico ■


Coltello disossare

56503/15 cm. 15 manico ■



VICTORINOX

MANICI COLORATI A RICHIESTA



Coltello disossare

55103/10 cm.10 manico ■



Coltello scannare

55603/14 cm.14 manico ■ 55603/16 cm.16 manico ■ 55603/18 cm.18 manico ■ 55603/20 cm.20 manico ■



Coltello macello

57203/20 cm 20 manico ■ 57203/25 cm 25 manico ■



Coltello macello

55203/16 cm.16 manico ■ 55203/31 cm.31 manico ■ 55208/20 cm.20 manico ■
 55203/18 cm.18 manico ■ 55203/36 cm.36 manico ■ 55208/23 cm.23 manico ■
 55203/26 cm.26 manico ■ 55208/16 cm.16 manico ■ 55208/26 cm.26 manico ■
 55203/28 cm.28 manico ■ 55208/18 cm.18 manico ■ 55208/28 cm.28 manico ■ 55208/31 cm.31 manico ■



Coltello macello con ovaline

55223/23 cm.23 manico ■ 55223/26 cm.26 manico ■ 55223/28 cm.28 manico ■



Coltello scimitarra

57403/25 cm.25 manico ■ 57403/31 cm.31 manico ■

Accessori



Cestello portacoltelli in acciaio inox

Cestello portacoltelli, acciarini, guanti inox disponibile in varie versioni a secondo dell'esigenza del cliente.

- Capacità 4 coltelli + 2 acciarini + 1 guanto
- Chiusura lucchettabile
- Altre misure a richiesta



Penna elettrica per scrittura su metalli

Utilizzando il principio dell'arco voltaico, permette di incidere su tutti i metalli conduttori di elettricità.

Carcassa in lamiera d'acciaio verniciata a forno, piano di lavoro in alluminio. Completa di cavo e pennino.



Portacoltelli KOCH

Materiale: polietilene. Capacità 4 coltelli di medie dimensioni. Disponibile nei colori bianco o nero. Versione con cintura e moschettone porta acciarino. A richiesta versione singola senza cintura e moschettone.

Coltello aprire

cm. 21



Coltello pugnale

2357/21 cm. 21



Sgorbia

2161/19 cm. 19



Coltello francese

2348/15 cm. 15
2348/18 cm. 18 manico ■ ■

2348/21 cm. 21 manico ■ ■ ■ ■
2348/23 cm. 23 manico ■ ■ ■ ■

2348/26 cm. 26 manico ■ ■ ■ ■ ■ ■
2348/30 cm. 30 manico ■ ■ ■ ■ ■ ■



Coltello scimitarra

2385/18 cm. 18
2385/21 cm. 21

2385/23 cm. 23
2385/26 cm. 26 manico ■

2385/30 cm. 30 manico ■ ■



Coltello da banco

2643/30 cm. 30

2643/34 cm. 34

2643/36 cm. 36



Coltello francese

2644/36 cm. 36



Coltelleria



PER MANICI COLORATI ORDINE MINIMO DI 6 PEZZI



Coltello scegliere

2641/22 cm. 22



Coltello da colpo

2642/28 cm. 28



Coltello disossare

2006/15 cm. 15 manico ■ ■ ■ ■

2006/18 cm. 18 manico ■ ■ ■ ■ ■

2006/21 cm. 21 manico ■ ■ ■



Coltello scannare

2007/13 cm. 13

2007/15 cm. 15 manico ■ ■ ■

2007/18 cm. 18 manico ■ ■ ■

2007/21 cm. 21



Coltello disossare largo

2259/13 cm. 13 manico ■ ■ ■ ■ ■

2259/15 cm. 15 ■ ■ ■ ■ ■ □

2259/18 cm. 18 manico ■ ■ ■ ■ ■



Coltello disossare stretto

2368/10 cm. 10

2368/13 cm. 13 manico ■ ■ ■ ■ ■

2368/15 cm. 15 manico ■ ■ ■ ■ ■ □

2368/18 cm. 18

2368/21 cm. 21



Coltello disossare

2993/13 cm. 13

2993/15 cm. 15



PER MANICI COLORATI ORDINE MINIMO DI 6 PEZZI

Coltello disossare lama curva

2991/13 cm.13 manico ■ ■ ■ ■ ■ 2991/15 cm.15 manico ■ ■ ■ ■ ■



Coltello tripperia

2139/15 cm.15 manico ■ ■ ■



Coltello scuoiare

2264/15 cm.15 manico ■ 2264/18 cm.18



Coltelli Mastergrip

Coltello disosso Mastergrip

Lama curva flessibile impugnatura al neon.

2881/13 cm.13 2881/15 cm.15



Coltello disosso Mastergrip

Lama curva semi-flessibile impugnatura al neon.

2882/10 cm.10 2882/13 cm.13 2882/15 cm.15



Coltello disosso Mastergrip

Lama curva rigida impugnatura al neon.

2891/13 cm.13 2891/15 cm.15



Coltello disosso Mastergrip

Lama dritta rigida impugnatura al neon.

2868/13 cm.13 2868/15 cm.15



Acciarini da tavolo



Rapid steel action

- Sicurezza per l'operatore
- Semplicità di utilizzo
- Barrette in acciaio inox con rivestimento speciale
- Disponibile con base o senza
- Affilatura senza filo



Rapid steel polish

Dotato di barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare

- barrette in acciaio inox
- semplice da utilizzare
- sicurezza per l'operatore



Sharp'easy

- guide in acciaio inossidabile
- completo di supporto da fissare al tavolo
- corpo in polipropilene ultra resistente conforme alle direttive per il contatto con gli alimenti.

Acciarini



Acciarino IGIENICO

- Taglio ultra fine,
- Lama in acciaio inox
- Impugnatura in plastica bianca

5973/30  cm. 30 lama acciaio
manico igienico



Acciarino classico DICKORON

- Taglio zaffiro
- Impugnatura rossa

5981/30  cm. 30

5983/30  cm. 30



Acciarino POLISH

- Per raddrizzare e lisciare lame deformate
- Impugnatura blu

5503/30  cm. 30





Acciarino MICRO

- Taglio ultra fine
- Impugnatura grigia



5003/30 ○ cm. 30

Acciarino FINE CUT

- Taglio fine
- Impugnatura blu



3571/30 ○ cm. 30 fine

3573/30 ○ cm. 30 fine

Acciarino taglio REGOLARE

- Impugnatura nera



6551/30 ○ cm. 30 mordente

6553/30 ○ cm. 30 mordente

Acciarino taglio REGOLARE

- Semplice design
- Impugnatura in plastica nera



3171/30 ○ cm. 30 mordente

3173/30 ○ cm. 30 mordente

Acciarino taglio GROSSO

- Semplice design
- Impugnatura in plastica nera



8111/20 ○ cm. 20 mordente

Acciarino COMBI

- 2 lati taglio zaffiro / 2 lati taglio lucido



5982/30 □ cm. 30

Acciarini



Acciarino COMBI

- Taglio ultra fine
- 2 lati taglio zaffiro / 2 lati taglio lucido
- Impugnatura bianca con scritta rossa



5961/30 ○ cm. 30

Acciarino TITAN

- Rivestimento speciale super resistente
- Impugnatura nera



9103/30 ○ cm. 30

Acciarino MULTIRON

- Taglio fine e regolare
- Effetto affilatura con una pressione decisa
sbavatura fine con una pressione leggera



6503/30 ○ cm. 30

Acciarino DUO

- Rivestimento diamante e ceramica



9302/25 ○ cm. 25

Acciarino MULTICUT

- Taglio fine
- Piatto con scanalature, effetto affilatura con una pressione decisa, sbavatura fine con una pressione leggera
- Impugnatura nera



6504/28 ○ cm. 28

Acciarino 2000

- Taglio ultra fine
- Piatto
- Impugnatura in plastica nera



2000/28 ○ cm. 28



Acciarino ONORARIO

- Taglio zaffiro
- Impugnatura in ebano con inserti in alpaca



5873/30 ○ cm. 30

Acciarino taglio STANDARD

- Taglio ultra fine
- Impugnatura nera



6541/30 ○ cm. 30

6543/30 ○ cm. 30

Acciarino POLIRON

- Lucido
- Impugnatura blu



3893/25 ○ cm. 25

Acciarino POLIERT

- Lucido
- In acciaio inox
- Impugnatura al neon rossa



4691/25 ○ cm. 25

Acciarino BALKAN

- Taglio fine
- Lama piatta rettangolare



1434/25 ○ cm. 25

Coltelleria SWIBO


VICTORINOX

Coltello disossare

5840114 cm. 14 5840116 cm. 16 5840118 cm. 18


Coltello disossare curvo

5840513 cm. 13 rigido 5840516 cm. 16 rigido 5840613 cm. 13 flessibile 5840616 cm. 16 flessibile


Coltello disossare consumato

5840810 cm. 10 5840813 cm. 13 5840816 cm. 16 5840913 cm. 13 flessibile 5840916 cm. 16 flessibile


Coltello disossare

5841118 cm. 18 5841120 cm. 20 5841122 cm. 22 5841125 cm. 25


Coltello scannare

5841213 cm. 13 5841215 cm. 15 5841218 cm. 18 5841221 cm. 21



VICTORINOX



Coltello macello

5842114 cm. 14

5842116 cm. 16

5842118 cm. 18



Coltello scuoiaie

5842718 cm. 18



Coltello macello

5843121 cm. 21

5843126 cm. 26

5843134 cm. 34

5843124 cm. 24

5843131 cm. 31



Coltello affettare

5843331 cm. 31



Coltello scimitarra

5843625 cm. 25

5843631 cm. 31

Falci e mannaie

Falce tipo Emilia

- acciaio inox
- Da kg. 2,50 a kg. 3,20



Spadino inox tipo Roma

- Da kg. 1,800 a kg. 2,500



Mannaretta inox Genovese

- Kg. 1,500



Mannaretta inox

- Cm. 20 - Kg. 1,200
- Cm. 22 - Kg. 1,400



Gancio a mano

Manico in plastica blu, gancio centrale 140 mm.



Tiracostole

Con impugnatura in plastica blu.



Tiracostole con lama

Lama in acciaio inox da 14 mm e 18 mm.



Affilacoltelli a nastro

Motore monofase 230V-50HZ - 1,6A
2800 giri/min - 0,27 HP



Affilacoltelli RS-75

Affila coltelli elettrica indicata per negozi e gastronomie. Mole con movimento opposto facilitano l'affilatura dei coltelli in modo facile e sicuro.

- Dimensioni: 230x160x160 mm
- Peso: 3,1 kg



Affilacoltelli RS 150 DUO

Affilare e sbavare. Ideale per la gastronomia, le grandi cucine ed i banchi per la distribuzione.

Mole con movimento opposto facilitano l'affilatura dei coltelli in modo facile e sicuro.

- Dimensioni: 230x330x160 mm
- Peso: 4,9 kg



Affilacoltelli SM-90

Affilatrice lamellare SM 90. È indicata per affilare e lucidare in modo semplice e veloce.

- Dimensioni: 280x420x230 mm
- Peso: 13,7 kg



Affilacoltelli SM-100

Affilatrice lamellare SM-100. E' indicata per affilare e lucidare ogni tipo di coltello. Taglio convesso o a cuneo. Feltro per sbavare e lucidare la lama.

- Dimensioni: 470x450x320 mm
- Peso: 14,5 kg



Affilacoltelli SM-110

Macchina per affilare e sbavare coltelli velocemente ed a regola d'arte, con raffreddamento ad acqua. La macchina dispone di magneti che garantiscono un'affilatura assolutamente sicura ed un preciso angolo di affilatura. Togliere la bava è semplice, grazie al movimento opposto delle ruote superiori.

- Dimensioni: 450x300x270 mm
- Peso: 13,5 kg



Affilacoltelli SM-111

Stesse caratteristiche della SM-110 con in più la possibilità di regolare le mole per sbavare e per i più esigenti di lucidare la lama con l'apposita ruota di feltro superiore.

Ruote regolabili per rifinire l'inclinazione di taglio.

- Dimensioni: 450x300x290 mm
- Peso: 14,3 kg



Affilacoltelli SM 130

Affilacoltelli a nastro con raffreddamento ad acqua. Ideale per tutti i tipi di coltelli, regolazione del cinturino, regolazione continua del braccio, facile sostituzione del nastro abrasivo e disco di lucidatura.

Robusta e affidabile.

- Dimensioni 495x460x385 mm
- Peso: 20,5 kg



Affilacoltelli SM 160 T

Affilatrice universale per arrotini, artigiani e industria. Per coltelli, cutter, mannaie e coltelli con lama seghetata. Raffreddata ad acqua con meccanismo di affilatura lamellare.

Design robusto in acciaio inox.

- Dimensioni: 550x610x450 mm
- Peso: 39 kg

Accessori / optional



Attrezzo ravviva mola

Rotelline ricambio.



Carburundum

Diam. 30x200.

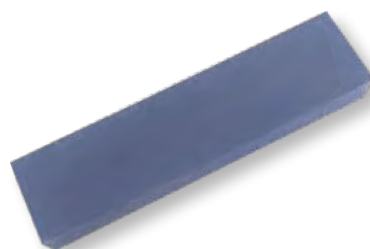


Diamante per affilare



Nastro abrasivo

50x800 mm - per affilatrice.
Disponibile anche mm 50x850
e 50x960.



Pietre per filo coltelli

Gr. fine mm. 200x50x25 - t400.
Disponibile anche mm. 200x30x25
e 200x50x25.



Feltro

Per affilatrice a nastro.



Ricambio ruota per affilatrice

Utilizzata per sbavare e affilare.



Coltello da formaggio a due mani

Larghezza 5,5 cm manico polipirilene cm 36.



Coltello da formaggio punta quadra

Manico polipropilene cm. 30, 35, 40

Piastre e coltelli autofilettanti



1



2



3

1 - Coltelli tritacarne autofilettanti in acciaio inox disponibili nelle versioni per tritacarne mod. 12 - 22 32 - 42.

2 - Piastra inox mod. 12-22-32-42 con 3 fori svasati

3 - Piastre per tritacarne in acciaio inox disponibili nelle versioni per tritacarne mod. 12 - 22 - 32 - 42 con fori da 4,5 a 20 mm.

Forasalame



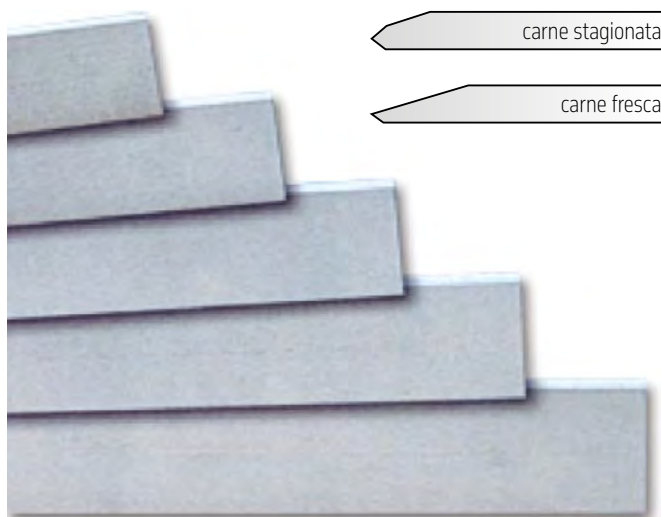
Forasalame in materiale plastico alimentare con spilli inox da 3 cm.

Lame scotennatrici

Misure disponibili:

- 345x22x0.7 mm.
- 516x22x0.7 mm.

Altre misure disponibili su richiesta.



Seghetti per macellaio



Seghetto a mano inox mod. CR

Cm. 40 / 45 / 50 / 55.
Cambio lama rapido.



Seghetto a mano inox mod. CS

Cm. 40 / 45 / 50 / 55.
Cambio lama standard.

Lame per seghe a nastro

Lame di ottima qualità con differenti opzioni di dente, strada, spessore, larghezza.

Le caratteristiche sono:

- acciaio ad alto tenore di carbonio
- denti temperati (rifinitura lucida o scura)
- confezione scatole da 10 pezzi.
- disponibili in qualsiasi misura

19 mm

**LAME PER BINDELLO/SEGAMEZZENE
DENTE DOPPIO**

20 mm
16 mm

**LAME PER BINDELLO CARNE FRESCA IN OSSO
4 DENTI PER POLLICE**

20 mm
16 mm

**LAME PER BINDELLO CARNE FRESCA / PESCE CONGELATO
3 DENTI PER POLLICE**

16 mm

**LAME PER BINDELLO TAGLIO CARNE / PESCE
DENTE ONDULATO**

Coltelli formaggio professionali inox



Coltello mod. PUNTA

Cm. 15



Coltello punta seghettata

Cm. 15



Coltello mod. Pavia

Cm. 10 - 12



Coltello mod. segnaforme

Cm. 10



Coltello mod. Premana

Cm. 16



Coltello mod. Vercelli

Cm. 15



Coltello mod. veneto a pala

Cm. 15

Tagliaformaggio a filo



Taglia formaggio a filo con piano inox.

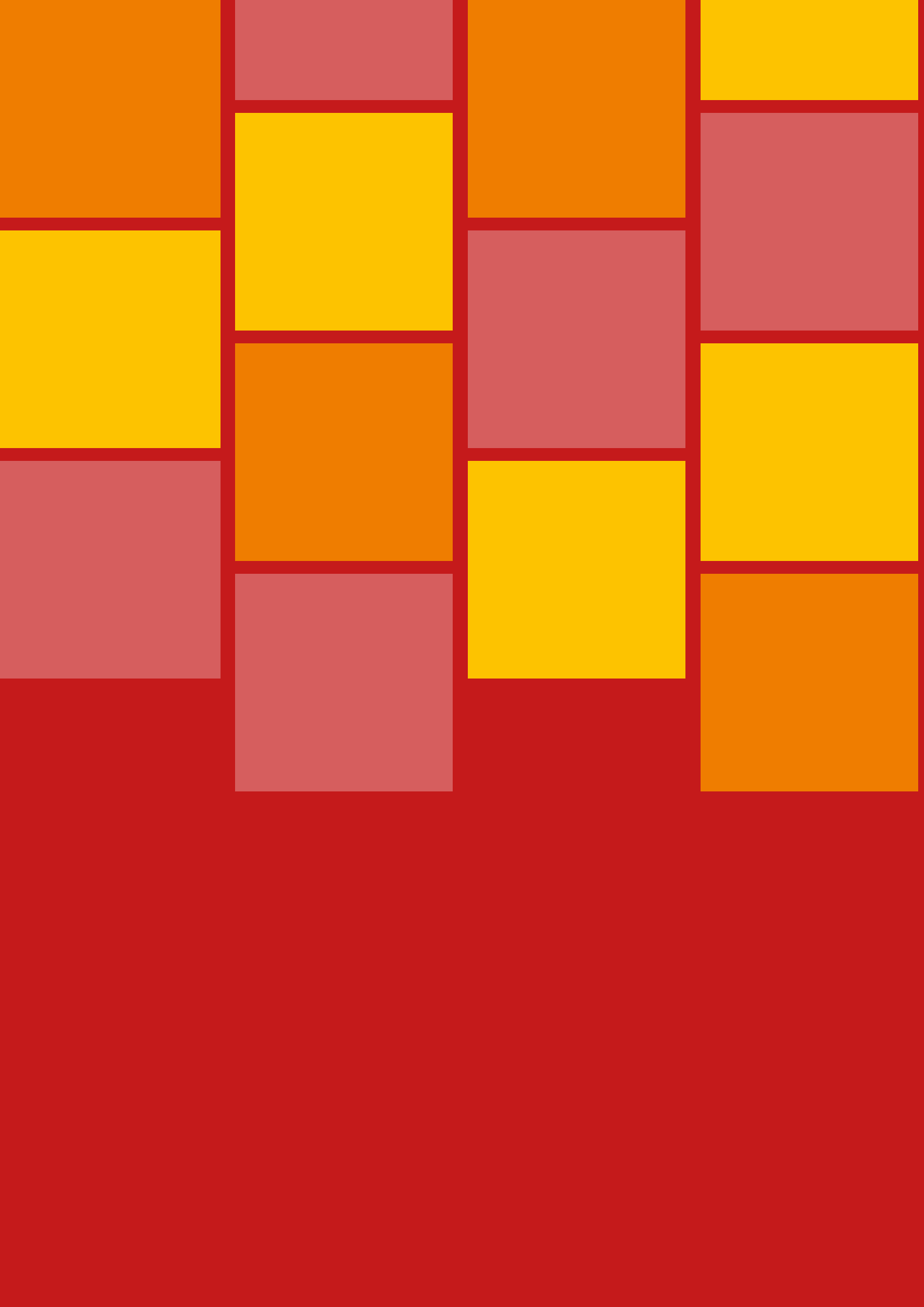


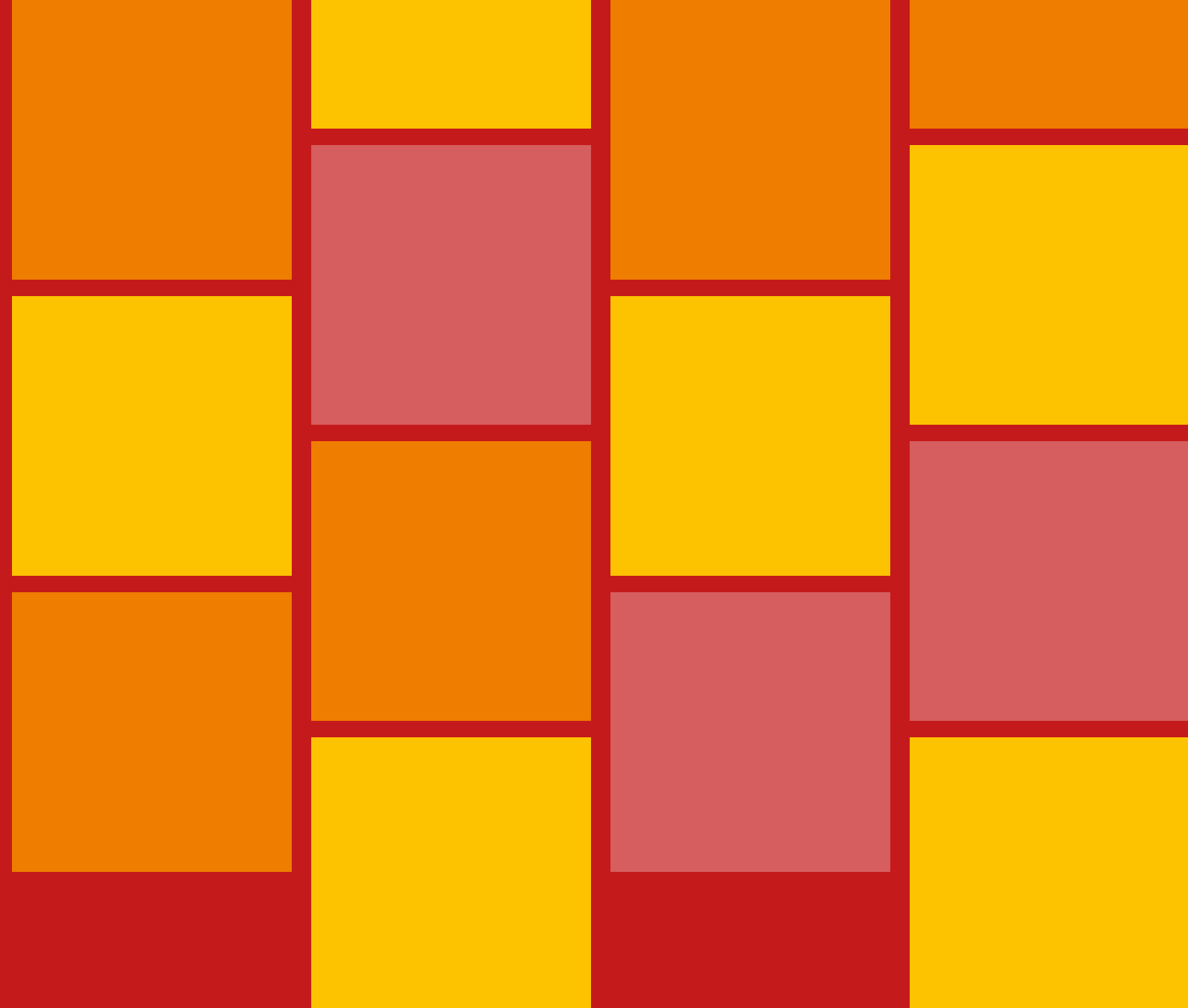
Ricambio rotolo filo taglia formaggio.

Espositore prosciutti

Espositore in legno dimensioni 190x95.







Attrezzature per la
trasformazione delle carni

tecnoalimenta
FOOD TECHNOLOGY

Tritacarne da banco uso domestico



Tritacarne elettrico mod. 12

- Potenza 500 W
- Produzione 90 Kg/h
- Accessori optional: spremi pomodoro mod. 5 e grattugia mod. 5

Tritacarne elettrico mod. 22

- Potenza 800 W
- Produzione 140 Kg/h
- Accessori optional: spremi pomodoro mod. 5 e grattugia mod. 5

Tritacarne elettrico mod. 32

- Potenza 1100 W
- Produzione 140 Kg/h
- Accessori optional: spremi pomodoro mod. 5 e grattugia mod. 5

Tritacarne e impastatrice



Tritacarne industriali e da banco

- Corpo in acciaio inox AISI 304
- Potenti motori IP55 autoventilati per uso continuo
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox
- Disponibili anche con cavalletto munito di ruote
- Disponibili nelle versioni da 12 - 22 - 32



Impastatrice inox capacità 30/60/80/120/180 Kg

- Impastatrici per carne in acciaio inox con vasca ribaltabile per lo svuotamento. Disponibili monopala e bipala.
- Struttura con mobile e ruote in acciaio inox AISI 304.
 - Vasca ribaltabile per lo scarico.
 - Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
 - Coperchio con micro di sicurezza.

Insaccatrici uso domestico e professionali



Insaccatrici manuali inox

- Meccanismo ad ingranaggio
- Doppia velocità
- Cilindro inox
- Fiancata inox
- Capacità kg 3-5-8-10-12



Insaccatrici manuali fiancate smaltate

- Meccanismo ad ingranaggio
- Doppia velocità
- Cilindro inox
- Fiancata smaltata
- Capacità kg 3-5-8-10-12



Insaccatrice idraulica orizzontale

- Robusta struttura acciaio inox AISI 304
- Macchina completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua
- Completa di imbuto in polietilene in tre differenti misure
- Comando a pedale



Insaccatrice idraulica verticale lt. 24 / 35 / 45 / 50

- Robusta struttura in acciaio inox AISI 304
- 4 Ruote gommate esterne che facilitano lo spostamento
- Comandi: 24Volt IP54 e regolatore di flusso oleodinamico
- Ritorno pistone automatico con auto-spegnimento del motore
- Completa di imbuto in polietilene di 3 differenti misure

Affettatrici

Modello GS 220 E SPECIAL

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 220 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 240 mm
- Piatto 195x180 mm
- Misure ingombro 510x400x360 mm
- Peso netto kg 13,5



Modello GS 250 E

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 250 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 255 mm
- Piatto 220x220 mm
- Misure ingombro 565x420x385 mm
- Peso netto kg 15,0



Modello GS 300 E

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 300 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 275 mm
- Piatto 280x270 mm
- Misure ingombro 655x500x445 mm
- Peso netto kg 22,0



Modello VM 300 TOP verticale

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 300 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 290 mm
- Piatto 290x260 mm
- Misure ingombro 770x540x525 mm
- Peso netto kg 26,0



Modello VM 300 CE braccio cigno

- Motore ventilato per uso intensivo
- Affilatoio incorporato
- Scorrimento su cuscinetti
- Diametro lama 300 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 290 mm
- Piatto 290x260 mm
- Misure ingombro 770x540x490 mm
- Peso netto kg 26



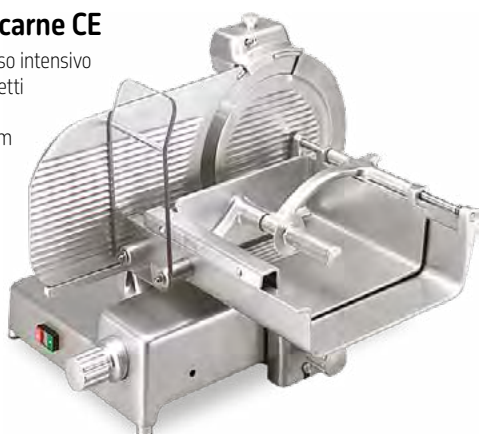
Modello VM 350 verticale CE

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 350 mm
- Piatto salumi
- Spessore di taglio 25 mm
- Corsa carrello 350 mm
- Piatto 325x295 mm
- Misure ingombro 800x600x560 mm
- Peso netto kg 43



Modello VM 350 carne CE

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 350 mm
- Spessore di taglio 25 mm
- Corsa carrello 350 mm
- Piatto 425x295 mm
- Misure ingombro 730x670x560 mm
- Peso netto kg 46



Modello GM 350 CE

- Motore ventilato per uso intensivo
- Affilatoio incorporato
- Scorrimento su cuscinetti
- Diametro lama 350 mm
- Spessore di taglio 20 mm
- Corsa carrello 325 mm
- Piatto 300x275 mm
- Misure ingombro 730x600x485 mm
- Peso netto kg 43



Macchine sottovuoto

TUTTE LE MACCHINE SONO ADATTE PER BUSTE SOTTOVUOTO LISCE E GOFFRATE



Macchina sottovuoto JOLLY

La confezionatrice sottovuoto Jolly System è affidabile ed occupa poco spazio. E' stata progettata per essere trasportata e riposta facilmente ma è molto potente e robusta

- Struttura in plastica
- Tensione 230V/50hz
- Assorbimento watt 400
- Barra saldante mm 330
- Controllo con scheda elettronica
- Dimensioni: 370x300x160 mm
- Peso: 5 kg



Macchina sottovuoto JOLLY STEEL

Una macchina per sottovuoto professionale in acciaio inox adatta anche all'ambiente domestico: occupa poco spazio ma è un concentrato di potenza. La pompa è veloce ed affidabile, è stata progettata per permettere un uso intenso e prolungato della confezionatrice senza mai fermarsi. La barra sal-

dante garantisce un numero elevato di saldature consecutive grazie a soluzioni tecniche derivate dalle macchine di dimensioni maggiori.

- Struttura in acciaio inox satinato
- Tensione 230V/50hz
- Barra saldante mm 330
- Assorbimento watt 400
- Controllo con scheda elettronica
- Dimensioni: 370x300x140 mm
- Peso kg 7



Macchina sottovuoto VACUM 13

Una macchina per sottovuoto veloce ed affidabile in grado di soddisfare l'utenza professionale più esigente. Un prodotto completo ma semplice da usare anche per i meno esperti: è sufficiente inserire il sacchetto contenente il prodotto e abbassare il coperchio, la macchina si avvierà automaticamente.

- Tensione 230V/50hz
- Assorbimento watt 500
- Barra saldante mm 430
- Pompa per vuoto a secco doppio corpo
- Acciaio inox satinato
- Controllo del ciclo con scheda elettronica
- Dimensioni: 480x240x140 mm
- Peso: 10 kg



Macchina sottovuoto VACUM 33

La confezionatrice sottovuoto professionale Vacuum 33-50 è uno strumento di lavoro molto affidabile e veloce, è progettata per resistere anche alle attività più intense, versatile ma facilissima da usare. La manutenzione è stata ridotta al minimo. Vacuum 33-50 è dotata di un innovativo sistema di saldatura a doppia barra contrapposta che permette di sigillare ermeticamente anche buste più spesse.

- Struttura in acciaio inox satinato
- Tensione 230V/50hz
- Assorbimento watt 700
- Doppia barra saldante automatica mm 550
- Pompa per vuoto a secco doppio corpo
- Controllo del ciclo con scheda elettronica
- Funzionamento per l'esecuzione del vuoto in sacchetti di qualsiasi dimensione e formato
- Dimensioni: 600x310x160 mm
- Peso: 24 kg



Confezionatrice sottovuoto a campana SPACE

La confezionatrice SPACE grazie al suo design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità. Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore. Barra saldante facilmente

rimovibile. Piano di posizionamento prodotto smaltato per una facile igiene.

- Tensione 230V/50hz
- Assorbimento 0,75 kW
- Barra saldante mm 410
- Pompa per vuoto: 12 mc/h
- Dimensioni camera: 430x410x160 mm
- Peso: 56 kg



Confezionatrice sottovuoto a campana

La confezionatrice sottovuoto TV42-0 è costruita interamente in acciaio INOX Aisi 304/SB, la camera del vuoto è ad angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia interna. Ciclo del vuoto automatico.

La barra saldante è posizionata su pistoncini pneumatici.

Pannello comandi digitale. Dispone di 10 programmi indipendenti e predisposizione immissione gas due ugelli di serie. Disponibile in varie misure di barre saldanti.

Hamburgatrici - Cutter - Filmatrici



Hamburgatrice manuale a stampo tondo in acciaio inox AISI 304

Piccola macchina per un facile utilizzo e una semplice pulizia.
Differenti diametro hamburger: 100, 110 e 130 mm.
Corpo in lega di alluminio anodizzata con processori in acciaio inox.
Comoda vaschetta porta pellicole.



Hamburgatrice MULTIBURG

Pratica e robusta formatrice di hamburger con stampi intercambiabili - Costruzione in alluminio anodizzato e inox - Stampi autocentranti (sistema Brevettato) per un perfetto accoppiamento di stampo e tampone - Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati
Disponibili Ø mm 100, 130, 150, 180 - Sistema automatico sollevamento hamburger per facile rimozione del pezzo.



Hamburgatrice automatica

Producono hamburger, medaglioni, polpette, bastoncini e forme speciali. Possono essere alimentate con impasti di carne rosse e bianche anche miscelate con altri ingredienti: verdure, olio, formaggi, pane grattato.
Efficienti, versatili, sicure, compatte, affidabili di facile manutenzione.



Cutter

Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304, lame guidate da potente motore asincrono ventilato, robusta vasca in acciaio inox AISI 304 smontabile, coperchio interbloccato facilmente smontabile per agevolarne pulizia e sanificazione, comandi con pulsanti inox IP 67, mozzo con 3 lame di serie facilmente rimovibili, massima protezione infiltrazione liquidi sull'albero, ideali per carni e verdure ma adatto anche a molteplici altre lavorazioni.

- Tensione: 230-400V/50 Hz
- Potenza: 750W
- Lame: n. 3
- Capacità vasca: 12 lt
- Peso: 75 kg



Filmatrice

Struttura in acciaio inox, rulli in alluminio anodizzato e supporti in plastica antiurto, astine presa film con guaina di plastica registrabili automaticamente per freno film, taglio del film a mezzo filo caldo a bassa tensione che non provoca fumo.
A richiesta barra teflonata.

Cavi di collegamento isolati muniti di protezione per il calore fino a 120°.

- Tensione: 230V/50 Hz
- Potenza: 115W
- Rotoli: 500 mm
- Piano riscaldabile: 300x175 mm
- Peso: 14,5 kg

Hamburgatrici manuali Spikomat e carta per alimenti

Veloci da usare e facili da pulire



Modello a fiore.



Modello a cuore



Modello a orsetto



Modello con incavo
diam. 100 mm



Modello GS20



Modello rotondo
diam. 100 mm e 130 mm.



Modello grill steak.



Carta per alimenti PERLAFOL per Spikomat

- Formati vari



Carta per Spikomat MSP

- In vari formati
- Colori: bianco - pesca - verde



Carta per alimenti MSP

- Dimensioni: 250x420 mm - confezione da 1000 pezzi
- Dimensioni: 350x500 mm - confezione da 1000 pezzi



Segaossa in alluminio con piano in acciaio inox SO 1600

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio mm. 230
- Larghezza taglio mm. 170
- Piano di lavoro dim. Mm. 330x330
- Lunghezza lama mm. 1600
- Voltaggio 220V monofase
- Peso 25 kg.



Segaossa SO 1650 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo rindondante e freno motore [CE].
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio: 290 mm
- Larghezza taglio: 250 mm
- Piano di lavoro inox dimensioni: 480x600 mm
- Lunghezza lama: 2020 mm
- Potenza motore: Hp 1,5 - giri 1400
- Peso: 57 kg

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.



Segaossa SO 2020 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo rindondante e freno motore [CE].
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio: 290 mm
- Larghezza taglio: 250 mm
- Piano di lavoro inox dimensioni: 480x600 mm
- Lunghezza lama: 2020 mm
- Potenza motore: Hp 1,5 - giri 1400
- Peso: 57 kg

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.



Leva di sbloccaggio
lama



Completamente
smontabile

Segaossa



Segaossa SO 2400 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo rinfondante e freno motore [CE].
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio: 350 mm
- Larghezza taglio: 300 mm
- Piano di lavoro inox dimensioni: 510x710 mm
- Lunghezza lama: 2400 mm
- Potenza motore: Hp 2,5 - giri 900
- Peso: 125 kg

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Puleggia inox AISI 304.



Leva di sbloccaggio lama



Nuovi raschiatori.



Segaossa SO 3100 INOX

- Grandi segaossa da laboratorio, affidabili e potenti.
- Ideali sia per la lavorazione di carni che di pesce.
- Lama autotensionante con esclusivo sistema di sblocco puleggia a leva posteriore.
- Facilmente smontabile senza attrezzi per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione ermetica su albero motore
- Porzionatrice rimovibile e precisa
- Carrello scorrevole opzionale.
- A norme di sicurezza CE approvati con terzo trattino da istituto preposto.

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio: 420 mm
- Larghezza taglio: 400 mm
- Piano di lavoro inox dimensioni: 795x810 mm
- Lunghezza lama: 3100 mm
- Potenza motore: Hp 2,7 - giri 700
- Peso: 195 kg



Cassetto di raccolta estraibile



Leva di sbloccaggio lama

Spremipomodoro



Spremipomodoro manuale mod. 5

- Corpo ed elica in ghisa
- Imbuto e sgocciolatoio inox



Spremipomodoro elettrico mod. 5

- Corpo in ghisa
- Elica, imbuto e sgocciolatoio inox
- Motore con marcia avanti/indietro
- Potenza 1200 w
- Produzione 380 Kg/h
- Accessori optional:
- Tritacarne mod. 22/32
- Spremipomodoro elettrico mod. 5

Accessori lavorazione carne



Rete in cotone e lattice alimentare

Idonea per la cottura di arrostiti e salumi.
Disponibile nelle misure quadro 10-12-14-16-18-20.



Tubi in plastica per arrostiti

Completi di ogive.
Disponibili nei diametri cm. 8,6-9,6-11-12,5-14.



Spazzole per salami



Raschia inox



Raschia inox attacco manico



Raschia nylon attacco manico

Scatole spiedini e cubi arrostitici



Magic box

La scatola magica per i tuoi spiedini di carne tritata.

- Stampo tondo 12 spiedini da 70 grammi circa
- Stampo piatto 8 spiedini da 90 grammi circa



Stecchini per spiedini in bambù

Cm 15 - confezione da 2000 pz.

Cm 20 - confezione da 1000 pz.

Cm 25 - confezione da 1000 pz.

Cm 30 - confezione da 40 pz.

Disponibili anche stecchini con impugnatura a richiesta



Cubo per arrostitici/spiedini in acciaio inox

Pratico, igienico e veloce. Per la preparazione di spiedini di carne, pesce e frutta.

- Capacità: 100 arrostitici da 25 g cad.
- Dimensioni: 160x160x160 mm



Cubo per spiedini professionale

Pratici igienici per la preparazione di spiedini, gabbie e coperchi in polietilene certificati per uso alimentare.

Numero spiedini/sezione	Dimensioni cubo	Dimensioni spiedino
100 / 20	250 x 250 x 180	20 x 20 x 110 - gr. 50
81 / 22	248 x 248 x 180	22 x 22 x 110 - gr. 60
49 / 24	218 x 218 x 180	24 x 24 x 110 - gr. 80
81 / 24	266 x 266 x 180	24 x 24 x 110 - gr. 80

Ganci



Gancio inox normale

Disponibili varie dimensioni.



Gancio inox ad ancora

Disponibili varie dimensioni.



Gancio inox a 4 prese

Disponibili varie dimensioni.



Gancio nylon ad ancora

Disponibile nel colore blu e bianco.



Gancio inox girevole

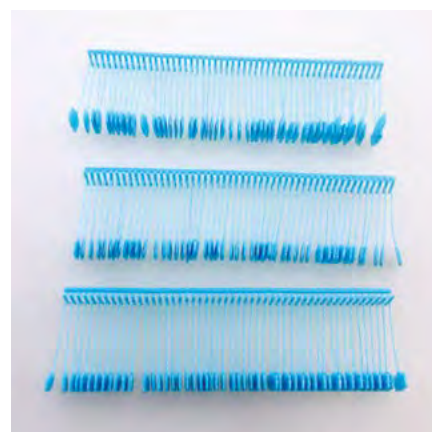
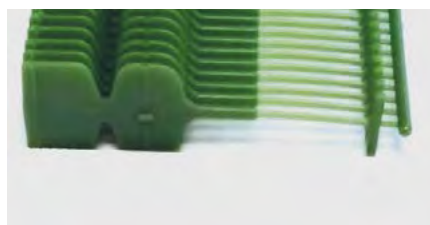
Disponibili varie dimensioni.

Pistola sparapunti con aghi



Pistola spara punti MARK III

Progettata specificatamente per la cartellinatura di tracciabilità delle carni nelle varie fasi di lavorazione. Realizzata con materiali certificati per uso alimentare. La presenza di fori di drenaggio permette la facile e veloce fuoriuscita di eventuali residui con un semplice lavaggio. Aghi in acciaio inox anti-corrosione.



Punti in plastica

Questi fili per fissare i cartellini sono stati studiati nell'ottica di soddisfare le esigenze del settore. I dispositivi di fissaggio ultra resistenti a doppia spatola offrono un fissaggio sicuro e garantiscono la completa rimozione a fine lavorazione.

Disponibili nei colori bianco, blu e verde.

- Punti plastica bianchi - mm 20/25 confezione 5000 pz.
- Punti plastica bianchi - mm 40/50 confezione 5000 pz.
- Punti plastica blu - mm 20/25 confezione 5000 pz.
- Punti plastica verdi - mm 15 confezione 5000 pz.

Disponibili anche punti in plastica con testa arrotondata.

Termometro digitale



Termometro digitale per alimenti tascabile ad immersione con sonda

- Misurazione di fluidi, sostanze plastiche e polverose con funzione di max e min.
- Particolarmente adatto per cibi e bevande.
- Impermeabile.
- Una misurazione al secondo.
- Tasto on/off e pausa.
- Commutabile in °C e °F.
- Clip e custodia in plastica.
- Ambito di misurazione: da -40°C a +200°C.
- Dimensioni: 205x20x17 mm.
- Peso: 56 gr.

Contenitori in plastica



Cassetta box con coperchio

Cassetta sovrapponibile chiusa con coperchio e ganci di chiusura.

Materiale polipropilene colore bianco

- cm 35x25x20h Lt.15
 - cm 40x30x22h Lt.20
 - cm 45x35x25h Lt.30
 - cm 50x40x26h Lt.40
 - cm 55x40x29h Lt. 50
 - cm 62x40x31h Lt.60
 - cm 75x44,5x40h Lt.100
- disponibile anche con ganci neri in plastica



Bacinella rettangolare s/coperchio

- cm 50x34x30h Lt.40
- cm 62x42x30h Lt.60
- cm 70x45x40h Lt.90
- cm 80x52x40h Lt.100

COPERCHIO PER BACINELLA RETTANGOLARE

- cm 50x34
- cm 62x42
- cm 70x45
- cm 80x52



Cassetta transport sovrapponibile

Cassetta sovrapponibile leggera

Materiale polipropilene colore bianco

- cm 60x40x6h Lt.14
- cm. 60x40x8h Lt.19
- cm.60x40x11h Lt.26
- cm.60x40x16h Lt.34
- cm.60x40x20h Lt.42

COPERCHIO PER CASSETTA TRANSPORT SOVRAPPONIBILE

- cm. 60x40



Contenitore rettangolare diamant sovrapponibile

Cassetta sovrapponibile chiusa

Materiale PE HD colore bianco

- cm. 35x25x20h Lt. 15
- cm. 40x30x21h Lt. 20
- cm. 45x35x25h Lt. 30
- cm. 50x40x25h Lt. 40
- cm. 55x40x28h Lt. 50
- cm. 62x40x30h Lt. 60
- cm. 75x44,5x39h Lt. 100



Contenitori in polietilene cassette Euro E2 per carni

Realizzati in polietilene seguendo gli standard internazionali.

Resistenti ad un utilizzo insistente, agli sbalzi di temperatura, agli agenti chimici e atmosferici. Sono sovrapponibili, inseribili e modulari.

- Fondo chiuso
- Dimensioni: 600x400x200 mm
- Portata: 40 kg
- Peso: 2 kg



Carrello per cassette 60x40

Carrello con fondo aperto materiale in abs.

Vasche e pallets

Prodotte in polietilene alta densità per alimenti.
Resistenza alla temperatura -20° C + 80°C e durante il lavaggio fino a 120.
Stesso modello con ruote
A richiesta disponibile anche il coperchio.



Capacità lt. 270.

Colori: bianco e grigio.

Dimensioni esterne mm 990x635x800.



Capacità lt. 530.

Colori: bianco e grigio.

Dimensioni esterne mm 1200x800x800.



Pallet ad uso alimentare

In PE HD bianco idonei per il settore alimentare.

Resistente a reaggi UV e infrarossi.

Resistente alle basse temperature -20° e alte temperature +50°.

Pallet medio a 9 piedi

Dimensioni esterne 120x80x130 peso kg 7,5

Pallet pesante a 3 traverse

Dimensioni esterne 100x80x140 peso kg 9,2

Dimensioni esterne 120x80x140 peso kg 12,5

Dimensioni esterne 120x100x140 peso kg 15,2



Richiedi anche il catalogo 2.3

Antinfortunistica
Abbigliamento professionale

Lavaggio / Igiene

Articoli per la pulizia



tecnoalimenta
FOOD TECHNOLOGY

Via Carlo Boetti, 16 - 42124 Reggio Emilia - Italy
Tel +39 0522 514807 - Fax +39 0522 231375 - www.tecnoalimenta.it - info@tecnoalimenta.it