

Catalogo Generale 2.3

Attrezzature
per la macellazione

Coltelleria

Attrezzature per la
trasformazione delle carni

techoalimenta
FOOD TECHNOLOGY



Coltelleria

*tecn***oalimenta**
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 acciaio. 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

DICK
Traditionsmarke der Profis

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. È 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 seghettata. 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.

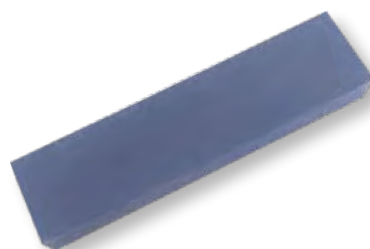


Diamante per affilare



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.



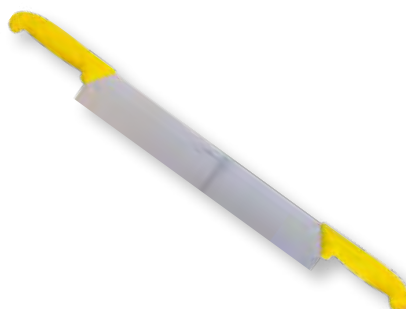
Feltro

Per affilatrice a nastro.



Ricambio ruota per affilatrice

Utilizzata per sbavare e affilare.



Coltello da formaggio a due mani

Larghezza 5,5 cm manico polipropilene 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



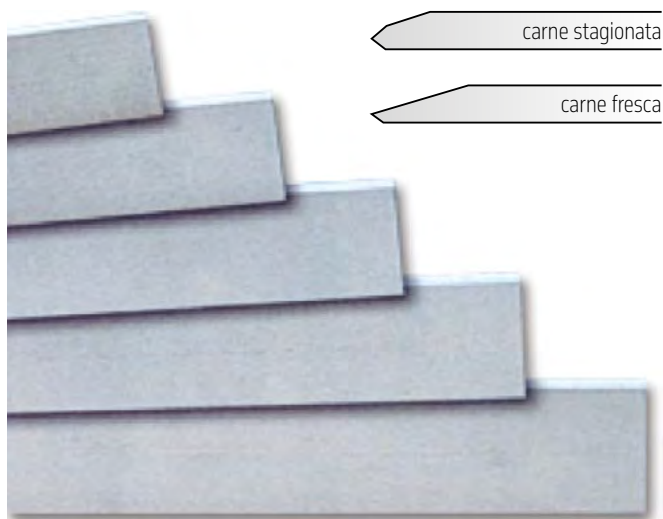
Forasalame in materiale plastico alimentare con spilli inox da 3 cm.

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.

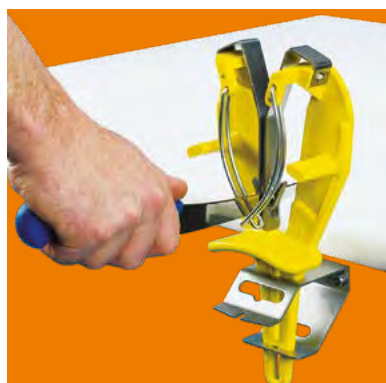


Ricambio rotolo filo taglia formaggio.

Espositore prosciutti

Espositore in legno dimensioni 190x95.





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