

Indispensabili in ogni cucina professionale, questi Monoriduttori offrono la possibilità di applicare differenti utensili su un unico blocco motore. I nostri Monoriduttori vengono solitamente forniti con motori ventilati trifase 400V-50Hz (commutabile a 230V solo se ad 1 velocità) o monofase (230V-50Hz) con termico salvamotore. A richiesta possiamo comunque montare motori a qualsiasi voltaggio o frequenza. Questi Monoriduttori sono inoltre dotati di comandi a pulsante IP55 funzionanti a 24V con "STOP" sporgente per azionamenti di emergenza.

I Monoriduttori sono dotati di un innesto in presa ridotta (180 giri/min. nei modelli ad una velocità e 180/90 giri/min. nei modelli a due velocità) su cui si possono applicare i differenti Utensili descritti nel presente catalogo. I motori a due velocità sono stati progettati esclusivamente per l'utilizzo degli Utensili Sbattiuova da lt. 23 e da lt.30 in quanto, quando il prodotto in lavorazione si amalgama, è indispensabile ridurre la velocità del motore. Consigliamo quindi l'acquisto di motori a due velocità solo se in previsione dell'utilizzo dei suddetti due utensili. Sugeriamo inoltre, ove non esistessero problemi di spazio, di montare i Monoriduttori sull'apposito carrello (CAR) che permette all'operatore di lavorare ad un'altezza ottimale. Il carrello è comunque obbligatorio per l'utilizzo degli Utensili Sbattiuova (SB23 e SB30) e degli Utensili Stacciatrice con mescolatore (STM23 e STM60).

I dati contenuti nel presente catalogo sono puramente indicativi: la **HUDSON MESA S.r.l.** si riserva il diritto di apportare modifiche o migliorie ai propri prodotti senza alcun preavviso.

*Absolutely necessary in every professional kitchen, these Single-Hub Multipurpose Machines "Monoriduttori" allow to assemble different utensils to a single motor. Our "Monoriduttori" are usually supplied with ventilated motors three-phase 400V/50Hz (commutable to 230V only for the 1-speed models) or single-phase (230V-50Hz) with thermal protection. If required we can assemble motors of any voltage and frequency. For Saudi Arabia, Korea and U.S.A. we assemble motors at 60Hz. For Kuwait: 415V commutable to 240V-50Hz for three-phase models or 240V/50Hz for single-phase models. These Monoriduttori are also endowed with push-button controls IP55 working at 24V with a protuberant "STOP" for emergencies. The Monoriduttori are provided with a reduced clutch (that turns at 180 rpm on the one-speed models and 180/90 rpm on the two-speeds models) on which it is possible to couple the different Utensils described on the present catalogue. The two-speeds motors have been exclusively projected for using the 23lt. and the 30lt. Planetary-Mixer Utensils because, when the product becomes amalgamated, it is necessary to reduce the motor speed. We therefore suggest the purchasing of two-speeds motors only if it is foreseen to use one of these two Utensils. We also advise to assemble the Monoriduttore on its Trolley (CAR) that allows the operator working at the right height. This Trolley is however compulsory to use the 23lt. and the 30lt. Planetary-Mixer Utensils (SB23 and SB30) and the Masher & Mixer Utensils (STM23 and STM60).*

*All data contained in the present catalogue are indicative: HUDSON MESA s.r.l. reserves itself the right to produce modifications or improvements to its own production without anynotice.*

# MONO 1 MONO 2 MONO 3



## MONORIDUTTORE

### Tipo 1 - 1 velocità

#### Type 1 - 1 speed

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0246

230V/50Hz/1 ~ .....: Code 0247

### Tipo 1 - 2 velocità

#### Type 1 - 2 speeds

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0251

#### Coperti suggeriti

Suggested meals .....: < 100

#### Potenza

Power .....: W 760

#### Peso

Weight .....: Kg. 23

#### Imballo

Packing .....: mm. 480x320x470

#### Volume imballo

Packing volume .....: mc. 0,08



## MONORIDUTTORE

### Tipo 2 - 1 velocità

#### Type 2 - 1 speed

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0248

230V/50Hz/1 ~ .....: Code 0249

### Tipo 2 - 2 velocità

#### Type 2 - 2 speeds

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0252

#### Coperti suggeriti

Suggested meals .....: 100 < 300

#### Potenza

Power .....: W 1140

#### Peso

Weight .....: Kg. 26

#### Imballo

Packing .....: mm. 480x320x470

#### Volume imballo

Packing volume .....: mc. 0,08



## MONORIDUTTORE

### Tipo 3 - 1 velocità

#### Type 3 - 1 speed

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0250

### Tipo 3 - 2 velocità

#### Type 3 - 2 speeds

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0252

#### Coperti suggeriti

Suggested meals .....: > 300

#### Potenza

Power .....: W 2280

#### Peso

Weight .....: Kg. 31

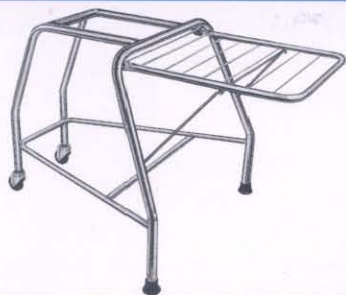
#### Imballo

Packing .....: mm. 480x320x470

#### Volume imballo

Packing volume .....: mc. 0,08





## CARRELLO - TROLLEY

CAR .....: Code 0026

Peso .....: Kg. 8  
Weight

Dimensioni max. ....: mm. 680x1000x620  
Max dimensions

Imballo .....: mm. 720x720x660  
Packing

Volume imballo .....: mc. 0,35  
Packing volume

## UTENSILI DA APPLICARE SULL'INNESTO IN PRESA RIDOTTA (180 giri/min.) UTENSILS TO BE CONNECTED TO THE REDUCED-SIDE CLUTCH (180 rpm)



### Ut. TRITACARNE - MEAT MINCER Ut.

Corredati di due piastre (fori mm.4,5 e mm.6), 2 coltelli ed 1 pestello. - Equipped with 2 disks (holes mm.4,5 and mm.6), 2 knives and 1 pestle.

TC 12 INOX (con PIASTRE e COLTELLI INOX) .....: Code 0027  
INOX (with INOX DISKS and KNIVES)

Produzione .....: Kg. 100/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 7  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume

TC 22 INOX (con PIASTRE e COLTELLI INOX) .....: Code 0029  
INOX (with INOX DISKS and KNIVES)

Produzione .....: Kg. 200/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

TC 22 "HUNGER" (con PIASTRE e COLTELLI INOX) .....: Code 0018  
"HUNGER" (with INOX DISKS and KNIVES)

Peso .....: Kg. 8  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume

TC 32 INOX (con PIASTRE e COLTELLI INOX) .....: Code 0031  
INOX (with INOX DISKS and KNIVES)

Produzione .....: Kg. 400/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 9  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume



### Ut. PORZIONATRICE - HAMBURGERS Ut.

Applicabile solo all'Utensile TRITACARNE TC 22. - Only connectable to the MEAT MINCER Utensil TC 22.

POR corredato di DOSATORE da 100 gr. ....: Code 0033  
equipped with 100 gr. DOSER

Produzione .....: Units 600/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Optional: DOSATORE da 80 gr. ....: Code 3635  
80 gr. DOSER

Peso .....: Kg. 1,7  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume



### Ut. PASSATUTTO - STRAINER Ut.

Corredati di SETACCIO INOX con fori da mm. 2. - Equipped with INOX STRAINER with mm. 2 holes.

PS 12 da applicare al TRITACARNE TC 12 INOX .....: Code 0183  
to connect to the MINCER TC 12 INOX

Produzione .....: Kg. 50/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 2,5  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume

PS 22 da applicare al TRITACARNE TC 22 INOX .....: Code 0184  
to connect to the MINCER TC 22 INOX

Produzione .....: Kg. 100/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 3  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume

PS 32 da applicare al TRITACARNE TC 32 INOX .....: Code 0185  
to connect to the MINCER TC 32 INOX

Produzione .....: Kg. 150/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 5  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume



### Ut. SPREMIAGRUMI - CITRUS JUICER Ut.

SP .....: Code 0066

Produzione .....: lt. 50/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 3  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume





# Ut. T/CUBETT. - DICING & CUTTING Ut.

## T/CUB-A

Tipo A - per dischi CON alberello : Code 0041  
Type A - for disks WITH shaft

Peso : Kg. 3  
Weight

Imballo : mm. 400x400x400  
Packing  
Volume imballo : mc. 0,07  
Packing volume

Disco per FETTE : Code 0157  
SLICING disk : Code 0146  
: Code 0147  
: Code 0148  
: Code 0149  
Disco per FETTE ONDULATE : Code 0240  
WAVE-SLICING disk : Code 0241  
Disco per STRISCE : Code 0151  
STRIPING disk : Code 0152  
: Code 0153  
Disco per GRANULARE : Code 0154  
GRINDING disk : Code 0155  
: Code 0259  
Disco per CUBETTARE : Code 0156  
DICING disk

RASTRELLIERA DISCHI Tipo "A" : Code 0859  
DISKS RACK Type "A"

REGOLABILE da mm.0,5 a mm.5 - ADJUSTABLE from mm.0,5 to mm.5  
mm. 1,5  
mm. 5 a falce - hooked  
mm. 6  
mm. 10  
mm. 6  
mm. 10

mm. 3x4  
mm. 6x6  
mm. 10x10  
Diametro fori - holes diameter = mm. 2  
Diametro fori - holes diameter = mm. 4  
Diametro fori - holes diameter = mm. 6  
Con due trafilie - Equipped with two die-plates (9x9x9 - 13x13x9)

Trafile per CUBETTI : Code 0922 mm. 9x9x9  
Die-plates for CUBES : Code 0923 mm. 13x13x9  
Trafile per STRISCE : Code 0924 mm. 19x19x9  
Die-plates for STRIPS : Code 0780 mm. 6x9  
: Code 0784 mm. 10x9  
: Code 0921 mm. 13x9

## T/CUB-B

Tipo B - per dischi SENZA alberello : Code 0260  
Type B - for disks WITHOUT shaft

Peso : Kg. 4,7  
Weight

Imballo : mm. 400x400x400  
Packing  
Volume imballo : mc. 0,07  
Packing volume

Disco per FETTE : Code 0261  
SLICING disk : Code 0262  
: Code 0263  
: Code 0264  
: Code 0276  
: Code 0265  
: Code 0266  
: Code 0267  
: Code 0268  
Disco per FETTE ONDULATE : Code 0292  
WAVE-SLICING disk : Code 0293  
: Code 0294  
: Code 0295  
: Code 0296  
Disco per STRISCE : Code 0269  
STRIPING disk : Code 0270  
: Code 0271  
: Code 0272  
Disco per GRANULARE : Code 0376  
GRINDING disk : Code 0273  
: Code 0274  
: Code 0275  
Disco porta trafilie : Code 0277  
Die-plates holder disk

RASTRELLIERA DISCHI Tipo "B" : Code 0291  
DISKS RACK Type "B"

mm. 1  
mm. 2  
mm. 3  
mm. 4  
mm. 5 a falce - hooked  
mm. 6 #  
mm. 8 #  
mm. 10 #  
mm. 14 #  
mm. 4  
mm. 6  
mm. 8  
mm. 10  
mm. 14  
mm. 4x4  
mm. 6x6  
mm. 8x8  
mm. 10x10  
Diametro fori - holes diameter = mm. 2  
Diametro fori - holes diameter = mm. 3  
Diametro fori - holes diameter = mm. 4  
Diametro fori - holes diameter = mm. 7  
Da abbinare ai dischi contrassegnati con "#"  
To combine to disks marked with "#"

Trafile per CUBETTI : Code 0922 mm. 9x9x9  
Die-plates for CUBES : Code 0923 mm. 13x13x9  
Trafile per STRISCE : Code 0924 mm. 19x19x9  
Die-plates for STRIPS : Code 0780 mm. 6x9  
: Code 0784 mm. 10x9  
: Code 0921 mm. 13x9

# Ut. T/SEPPIE - CUTTLE FISH CUTTER Ut.

Completamente realizzato in acciaio Inox. - Completely realized with stainless steel.

T/SEPP : Code 0351  
Taglio da mm. 15 - 15 mm. cutting.

Produzione : Kg. 30/h  
Output  
Peso : Kg. 9  
Weight

Imballo : mm. 400x400x400  
Packing  
Volume imballo : mc. 0,07  
Packing volume







## Ut. SBATTIUOVA - PLANETARY MIXER Ut.

Per impasti morbidi (tipo pasticceria) - For soft mixtures (confectioneries)

**SB Lt.8** Corredata di FRUSTA .....: Code 0053  
Equipped with WHISK  
Optionals: GANCIO Lt.8 - HOOK Lt.8 .....: Code 0054  
SPATOLA Lt.8 - SPATULA Lt.8 .....: Code 0055

Capacità Bowl capacity	Imballo Packing
.....: Lt. 8	.....: mm. 400x400x400
Peso Weight	Volume imballo Packing volume
.....: Kg. 6	.....: mc. 0,07

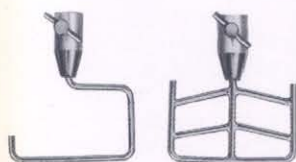


**SB Lt.12** Corredata di FRUSTA .....: Code 0056  
Equipped with WHISK  
Optionals: GANCIO Lt.12 - HOOK Lt.12 .....: Code 0057  
SPATOLA Lt.12 - SPATULA Lt.12 .....: Code 0058

Capacità Bowl capacity	Imballo Packing
.....: Lt. 12	.....: mm. 400x400x400
Peso Weight	Volume imballo Packing volume
.....: Kg. 7	.....: mc. 0,07

**SB Lt.23** Corredata di FRUSTA .....: Code 0059  
Equipped with WHISK  
Applicabile solo ai motori a 2 VELOCITÀ montati su CARRELLO  
Only connectable to the 2-SPEEDS motors assembled on TROLLEY  
Optionals: GANCIO Lt.23 - HOOK Lt.23 .....: Code 0060  
SPATOLA Lt.23 - SPATULA Lt.23 .....: Code 0061

Capacità Bowl capacity	Imballo Packing
.....: Lt. 23	.....: mm. 500x500x500
Peso Weight	Volume imballo Packing volume
.....: Kg. 15	.....: mc. 0,13



**SB Lt.30** Corredata di FRUSTA .....: Code 0062  
Equipped with WHISK  
Applicabile solo ai motori a 2 VELOCITÀ montati su CARRELLO  
Only connectable to the 2-SPEEDS motors assembled on TROLLEY  
Optionals: GANCIO Lt.30 - HOOK Lt.30 .....: Code 0063  
SPATOLA Lt.30 - SPATULA Lt.30 .....: Code 0064

Capacità Bowl capacity	Imballo Packing
.....: Lt. 30	.....: mm. 500x500x500
Peso Weight	Volume imballo Packing volume
.....: Kg. 17	.....: mc. 0,13



## Ut. IMPASTATRICE - DOUGH KNEADER Ut.

Per impasti duri (pasta all'uovo, pasta per pizza ecc.).  
For hard-doughs (pasta, pizza, etc.).

**IMP** Per impasti da Kg.3 a Kg.5 .....: Code 0065  
For kneadings from Kg.3 to Kg.5

Peso Weight	Imballo Packing
.....: Kg. 5	.....: mm. 400x400x400
	Volume imballo Packing volume
	.....: mc. 0,07



## Ut. TIRASFOGLIA - DOUGH ROLLER Ut.

Spessore regolabile (da mm.0,25 a mm.3).  
Larghezza massima della sfoglia: mm.210.  
Adjustable thickness (from mm.0,25 to mm.3).  
Max. width of the dough sheet: mm.210.

**TS** .....: Code 0069

Peso Weight	Imballo Packing
.....: Kg. 12	.....: mm. 400x400x400
	Volume imballo Packing volume
	.....: mc. 0,07



## Ut. TAGLIAPASTA - DOUGH CUTTER Ut.

**TP 1,5** Taglio - Cutting mm. 1,5 .....: Code 0070  
**TP 2** Taglio - Cutting mm. 2 .....: Code 0071  
**TP 4** Taglio - Cutting mm. 4 .....: Code 0072  
**TP 6,5** Taglio - Cutting mm. 6,5 .....: Code 0073  
**TP 12** Taglio - Cutting mm. 12 .....: Code 0076

Peso Weight	Imballo Packing
.....: Kg. 3	.....: mm. 320x320x360
	Volume imballo Packing volume
	.....: mc. 0,04



## Ut. AFFILACOLTELLI - SHARPENER Ut.

**COL** .....: Code 0068

Diametro mola Grinder diameter	Imballo Packing
.....: mm. 160	.....: mm. 320x320x360
Peso Weight	Volume imballo Packing volume
.....: Kg. 5	.....: mc. 0,04



## Ut. STACCIATRICE - MASHER & MIXER Ut.

Per puree di patate. - For potatoes puree.

**STM 23** .....: Code 0074  
Applicabile solo ai motori montati su CARRELLO  
Only connectable to motors assembled on TROLLEY

Capacità Bowl capacity	Imballo Packing
.....: Lt. 23	.....: 1 x (530x530x800)
Peso Weight	Volume imballo Packing volume
.....: Kg. 16	.....: 1 x mc. 0,22

**STM 60** .....: Code 0075  
Applicabile solo ai motori montati su CARRELLO  
Only connectable to motors assembled on TROLLEY

Capacità Bowl capacity	Imballo Packing
.....: Lt. 60	.....: 2 x (500x500x500)
Peso Weight	Volume imballo Packing volume
.....: Kg. 28	.....: 2 x mc. 0,13



Interessante alternativa ai Monoriduttori precedentemente descritti sono i monoriduttori con Grattugia fissa (MONOGR): stesse caratteristiche dei MONO tipo 2 ma con l'aggiunta di una Grattugia (GR 60) il cui rullo è fissato direttamente sull'albero motore (1400 giri/min. nei modelli ad una velocità e 1400/700 giri/min. nei modelli a due velocità).

An interesting alternative to the previously described Single-Hub Multipurpose Machines (Monoriduttori) are the Monoriduttori with a fixed Grater (MONOGR): same characteristics of Models "MONO type 2" but equipped with a fixed Grater (GR60) which roller is fixed directly onto the motor-shaft (1400 rpm on the one-speed models and 1400/700 rpm on the two-speeds models).

**MONO GR**



## MONORIDUTTORE + GR

### Tipo 2 - 1 velocità

#### Type 2 - 1 speed

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0254

230V/50Hz/1 ~ .....: Code 0255

### Tipo 2 - 2 velocità

#### Type 2 - 2 speeds

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0353

Coperti suggeriti .....: 100 < 300  
Suggested meals

Potenza .....: W 1140  
Power

Peso .....: Kg. 32  
Weight

Imballo .....: mm. 750x450x660  
Packing

Volume imballo .....: mc. 0,23  
Packing volume

### GRATTUGIA - GRATER

con microinterruttore sulla leva - with microswitch on the lever

Produzione .....: Kg. 60/h  
Output



Indispensabili in ogni cucina professionale, questi Biriduttori offrono la possibilità di applicare differenti utensili ad un unico blocco motore. I nostri Biriduttori vengono solitamente forniti con motori ventilati trifase 400V-50Hz (commutabile a 230V solo se ad 1 velocità) o monofase (230V-50Hz) con termico salvamotore. A richiesta possiamo comunque montare motori a qualsiasi voltaggio o frequenza. Questi Biriduttori sono inoltre dotati di comandi a pulsante IP55 funzionanti a 24V con "STOP" sporgente per azionamenti di emergenza. I Biriduttori sono dotati di due innesti: l'innesto in presa diretta (dove l'albero motore gira a 1400 giri/min. nei modelli ad una velocità e 1400/700 giri/min. nei modelli a due velocità) serve esclusivamente per l'applicazione degli Utensili Grattugia (GR30 e GR60), dell'Utensile Macinacaffè (MC60) e dell'Utensile Tritaghiaccio (GHI).

Tutti gli altri Utensili (meglio descritti nel presente catalogo) devono essere applicati all'innesto in presa ridotta (180 giri/min. nei modelli ad una velocità e 180/90 giri/min. nei modelli a due velocità). I motori a due velocità sono stati progettati esclusivamente per l'utilizzo degli Utensili Sbattiuova da lt. 23 e da lt.30 in quanto, quando il prodotto in lavorazione si amalgama, è indispensabile ridurre la velocità del motore. Consigliamo quindi l'acquisto di motori a due velocità solo se in previsione dell'utilizzo dei suddetti due utensili. Suggeriamo inoltre, ove non esistessero problemi di spazio, di montare i Biriduttori sull'apposito carrello (CAR) che permette all'operatore di lavorare ad un'altezza ottimale. Il carrello è comunque obbligatorio per l'utilizzo degli Utensili Sbattiuova (SB23 e SB30) e degli Utensili Staccatrice con mescolatore (STM23 e STM60).

I dati contenuti nel presente catalogo sono puramente indicativi: la **HUDSON MESA S.r.l.** si riserva il diritto di apportare modifiche o migliorie ai propri prodotti senza alcun preavviso.

*Absolutely necessary in every professional kitchen, these Double-Hub Multipurpose Machines "Biriduttori" allow to assemble different Utensils to a single motor. Our "Biriduttori" are usually supplied with ventilated motors three-phase 400V/50Hz (commutable to 230V only for the 1 speed models) or single-phase (230V-50Hz) with thermal protection. If required we can assemble motors of any voltage and frequency. For Saudi Arabia, Korea and U.S.A. we assemble motors at 60Hz. For Kuwait: 415V commutable to 240V-50Hz for three-phase models or 240V/50Hz for single-phase models. These Multipurpose Machines are endowed with push-buttons controls IP55 working at 24V with a protuberant "STOP" for emergencies. The Biriduttori are provided with two clutches: the direct-side clutch (where the motor shaft turns at 1400 rpm on the one-speed models and 1400/700 rpm on the two-speeds models) is only used to link the Grater Utensils (GR30 and GR60), the Coffee-Mill Utensil (MC60) and the Ice-Crusher Utensil (GHI). All other Utensils (specified on the present catalogue) have to be coupled to the reduced-side clutch (where the motor shaft turns at 180 rpm on the one-speed models and 180/90 rpm on the two-speeds models). The two-speeds motors have been exclusively projected for using the 23lt. and the 30lt. Planetary-Mixer Utensils because, when the product becomes amalgamated, it is essential reducing the motor speed. We therefore suggest the purchasing of two-speeds motors only if it is foreseen to use one of these two Utensils. We also advise to assemble the Biriduttore on its Trolley (CAR) that allows the operator working at the right height. This Trolley is however compulsory to use the 23lt. and the 30lt. Planetary-Mixer Utensils (SB23 and SB30) and the Masher & Mixer Utensils (STM23 and STM60). All data contained in the present catalogue are indicative: **HUDSON MESA S.r.l.** reserves itself the right to produce modifications or improvements to its own production without any notice.*

**BIR 1**



## BIRIDUTTORE

### Tipo 1 - 1 velocità

#### Type 1 - 1 speed

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0279

230V/50Hz/1 ~ .....: Code 0280

### Tipo 1 - 2 velocità

#### Type 1 - 2 speeds

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0256

Coperti suggeriti  
Suggested meals .....: < 100

Potenza  
Power .....: W 760

Peso  
Weight .....: Kg. 24

Imballo  
Packing .....: mm. 480x320x470

Volume imballo  
Packing volume .....: mc. 0,08

**BIR 2**



## BIRIDUTTORE

### Tipo 2 - 1 velocità

#### Type 2 - 1 speed

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0281

230V/50Hz/1 ~ .....: Code 0282

### Tipo 2 - 2 velocità

#### Type 2 - 2 speeds

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0284

Coperti suggeriti  
Suggested meals .....: 100 < 300

Potenza  
Power .....: W 1140

Peso  
Weight .....: Kg. 27

Imballo  
Packing .....: mm. 480x320x470

Volume imballo  
Packing volume .....: mc. 0,08

**BIR 3**



## BIRIDUTTORE

### Tipo 3 - 1 velocità

#### Type 3 - 1 speed

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0283

### Tipo 3 - 2 velocità

#### Type 3 - 2 speeds

400V/50Hz/3 ~ .....: Code 0285

Coperti suggeriti  
Suggested meals .....: > 300

Potenza  
Power .....: W 2280

Peso  
Weight .....: Kg. 32

Imballo  
Packing .....: mm. 480x320x470

Volume imballo  
Packing volume .....: mc. 0,08





## CARRELLO - TROLLEY

CAR .....: Code 0026

Peso .....: Kg. 8  
Weight

Dimensioni max. ....: mm. 680x1000x620  
Max dimensions

Imballo .....: mm. 720x720x660  
Packing

Volume imballo .....: mc. 0,35  
Packing volume

## UTENSILI DA APPLICARE SULL'INNESTO IN PRESA RIDOTTA (180 giri/min.) UTENSILS TO BE CONNECTED TO THE REDUCED-SIDE CLUTCH (180 rpm)



### Ut. TRITACARNE - MEAT MINCER Ut.

Corredati di due piastre (fori mm.4,5 e mm.6), 2 coltelli ed 1 pestello. - Equipped with 2 disks (holes mm.4,5 and mm.6), 2 knives and 1 pestle.

TC 12 INOX (con PIASTRE e COLTELLI INOX) .....: Code 0027  
INOX (with INOX DISKS and KNIVES)

Produzione .....: Kg. 100/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 7  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume

TC 22 INOX (con PIASTRE e COLTELLI INOX) .....: Code 0029  
INOX (with INOX DISKS and KNIVES)

Produzione .....: Kg. 200/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

TC 22 "HUNGER" (con PIASTRE e COLTELLI INOX) .....: Code 0018  
"HUNGER" (with INOX DISKS and KNIVES)

Peso .....: Kg. 8  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume

TC 32 INOX (con PIASTRE e COLTELLI INOX) .....: Code 0031  
INOX (with INOX DISKS and KNIVES)

Produzione .....: Kg. 400/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 9  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume



### Ut. PORZIONATRICE - HAMBURGERS Ut.

Applicabile solo all'Utensile TRITACARNE TC 22. - Only connectable to the MEAT MINCER Utensil TC 22.

POR .....: Code 0033  
corredato di DOSATORE da 100 gr.  
equipped with 100 gr. DOSER

Produzione .....: Units 600/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Optional: .....: Code 3635  
DOSATORE da 80 gr.  
80 gr. DOSER

Peso .....: Kg. 1,7  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume



### Ut. PASSATUTTO - STRAINER Ut.

Corredati di SETACCIO INOX con fori da mm. 2. - Equipped with INOX STRAINER with mm. 2 holes.

PS 12 da applicare al TRITACARNE TC 12 INOX .....: Code 0183  
to connect to the MINCER TC 12 INOX

Produzione .....: Kg. 50/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 2,5  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04

PS 22 da applicare al TRITACARNE TC 22 INOX .....: Code 0184  
to connect to the MINCER TC 22 INOX

Produzione .....: Kg. 100/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 3  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04

PS 32 da applicare al TRITACARNE TC 32 INOX .....: Code 0185  
to connect to the MINCER TC 32 INOX

Produzione .....: Kg. 150/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 5  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04



### Ut. SPREMIAGRUMI - CITRUS JUICER Ut.

SP .....: Code 0066

Produzione .....: lt. 50/h  
Output

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing

Peso .....: Kg. 3  
Weight

Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume





## Ut. T/CUBETT. - DICING & CUTTING Ut.

### T/CUB-A

**Tipo A - per dischi CON alberello** : Code 0041  
*Type A - for disks WITH shaft*

**Disco per FETTE** : Code 0157  
*SLICING disk* : Code 0146  
 : Code 0147  
 : Code 0148  
**Disco per FETTE ONDULATE** : Code 0149  
*WAVE-SLICING disk* : Code 0240  
 : Code 0241  
**Disco per STRISCE** : Code 0151  
*STRIPING disk* : Code 0152  
 : Code 0153  
**Disco per GRANULARE** : Code 0154  
*GRINDING disk* : Code 0155  
**Disco per CUBETTARE** : Code 0259  
*DICING disk* : Code 0156

**RASTRELLIERA DISCHI Tipo "A"** : Code 0859  
*DISKS RACK Type "A"*

### T/CUB-B

**Tipo B - per dischi SENZA alberello** : Code 0260  
*Type B - for disks WITHOUT shaft*

**Disco per FETTE** : Code 0261  
*SLICING disk* : Code 0262  
 : Code 0263  
 : Code 0264  
 : Code 0276  
 : Code 0265  
 : Code 0266  
 : Code 0267  
**Disco per FETTE ONDULATE** : Code 0268  
*WAVE-SLICING disk* : Code 0292  
 : Code 0293  
 : Code 0294  
 : Code 0295  
**Disco per STRISCE** : Code 0296  
*STRIPING disk* : Code 0269  
 : Code 0270  
 : Code 0271  
 : Code 0272  
**Disco per GRANULARE** : Code 0376  
*GRINDING disk* : Code 0273  
 : Code 0274  
**Disco porta trafile** : Code 0275  
*Die-plates holder disk* : Code 0277

**RASTRELLIERA DISCHI Tipo "B"** : Code 0291  
*DISKS RACK Type "B"*

Peso	: Kg. 3	Imballo	: mm. 400x400x400
Weight		Packing	
		Volume imballo	: mc. 0,07
		Packing volume	

REGOLABILE da mm.0,5 a mm.5 - ADJUSTABLE from mm.0,5 to mm.5

mm. 1,5  
 mm. 5 a falce - hooked  
 mm. 6  
 mm. 10  
 mm. 6  
 mm. 10

mm. 3x4  
 mm. 6x6  
 mm. 10x10  
 Diametro fori - holes diameter = mm. 2  
 Diametro fori - holes diameter = mm. 4  
 Diametro fori - holes diameter = mm. 6  
 Con due trafile - Equipped with two die-plates (9x9x9 - 13x13x9)

**Trafile per CUBETTI** : Code 0922 mm. 9x9x9  
*Die-plates for CUBES* : Code 0923 mm. 13x13x9  
**Trafile per STRISCE** : Code 0924 mm. 19x19x9  
*Die-plates for STRIPS* : Code 0780 mm. 6x9  
 : Code 0784 mm. 10x9  
 : Code 0921 mm. 13x9

Peso	: Kg. 4,7	Imballo	: mm. 400x400x400
Weight		Packing	
		Volume imballo	: mc. 0,07
		Packing volume	

mm. 1  
 mm. 2  
 mm. 3  
 mm. 4  
 mm. 5 a falce - hooked  
 mm. 6 #  
 mm. 8 #  
 mm. 10 #  
 mm. 14 #  
 mm. 4  
 mm. 6  
 mm. 8  
 mm. 10  
 mm. 14  
 mm. 4x4  
 mm. 6x6  
 mm. 8x8  
 mm. 10x10  
 Diametro fori - holes diameter = mm. 2  
 Diametro fori - holes diameter = mm. 3  
 Diametro fori - holes diameter = mm. 4  
 Diametro fori - holes diameter = mm. 7  
 Da abbinare ai dischi contrassegnati con "#"  
 To combine to disks marked with "#"

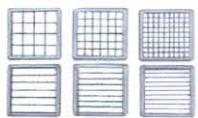
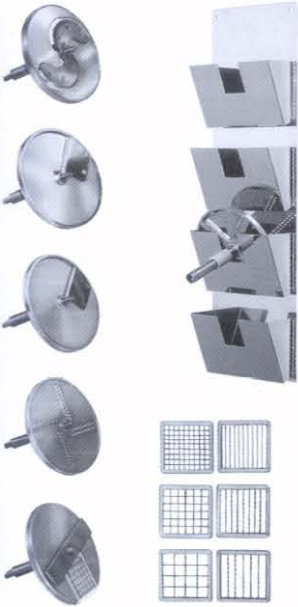
**Trafile per CUBETTI** : Code 0922 mm. 9x9x9  
*Die-plates for CUBES* : Code 0923 mm. 13x13x9  
**Trafile per STRISCE** : Code 0924 mm. 19x19x9  
*Die-plates for STRIPS* : Code 0780 mm. 6x9  
 : Code 0784 mm. 10x9  
 : Code 0921 mm. 13x9

## Ut. T/SEPPIE - CUTTLE FISH CUTTER Ut.

Completamente realizzato in acciaio Inox. - Completely realized with stainless steel.

**T/SEPP** : Code 0351  
 Taglio da mm. 15 - 15 mm. cutting.

Produzione	: Kg. 30/h	Imballo	: mm. 400x400x400
Output		Packing	
Peso	: Kg. 9	Volume imballo	: mc. 0,07
Weight		Packing volume	







## Ut. SBATTIUOVA - PLANETARY MIXER Ut.

Per impasti morbidi (tipo pasticceria) - For soft mixtures (confectioneries)

**SB Lt.8** Corredata di FRUSTA .....: Code 0053  
Equipped with WHISK  
Optionals: GANCIO Lt.8 - HOOK Lt.8 .....: Code 0054  
SPATOLA Lt.8 - SPATULA Lt.8 .....: Code 0055

Capacità .....: Lt. 8  
Bowl capacity  
Peso .....: Kg. 6  
Weight

Imballo .....: mm. 400x400x400  
Packing  
Volume imballo .....: mc. 0,07  
Packing volume



**SB Lt.12** Corredata di FRUSTA .....: Code 0056  
Equipped with WHISK  
Optionals: GANCIO Lt.12 - HOOK Lt.12 .....: Code 0057  
SPATOLA Lt.12 - SPATULA Lt.12 .....: Code 0058

Capacità .....: Lt. 12  
Bowl capacity  
Peso .....: Kg. 7  
Weight

Imballo .....: mm. 400x400x400  
Packing  
Volume imballo .....: mc. 0,07  
Packing volume

**SB Lt.23** Corredata di FRUSTA .....: Code 0059  
Equipped with WHISK

Applicabile solo ai motori a 2 VELOCITÀ montati su CARRELLO  
Only connectable to the 2-SPEEDS motors assembled on TROLLEY

Optionals: GANCIO Lt.23 - HOOK Lt.23 .....: Code 0060  
SPATOLA Lt.23 - SPATULA Lt.23 .....: Code 0061

Capacità .....: Lt. 23  
Bowl capacity  
Peso .....: Kg. 15  
Weight

Imballo .....: mm. 500x500x500  
Packing  
Volume imballo .....: mc. 0,13  
Packing volume



**SB Lt.30** Corredata di FRUSTA .....: Code 0062  
Equipped with WHISK

Applicabile solo ai motori a 2 VELOCITÀ montati su CARRELLO  
Only connectable to the 2-SPEEDS motors assembled on TROLLEY

Optionals: GANCIO Lt.30 - HOOK Lt.30 .....: Code 0063  
SPATOLA Lt.30 - SPATULA Lt.30 .....: Code 0064

Capacità .....: Lt. 30  
Bowl capacity  
Peso .....: Kg. 17  
Weight

Imballo .....: mm. 500x500x500  
Packing  
Volume imballo .....: mc. 0,13  
Packing volume



## Ut. IMPASTATRICE - DOUGH KNEADER Ut.

Per impasti duri (pasta all'uovo, pasta per pizza ecc.).  
For hard-doughs (pasta, pizza, etc.).

**IMP** Per impasti da Kg.3 a Kg.5 .....: Code 0065  
For kneadings from Kg.3 to Kg.5

Peso .....: Kg. 5  
Weight

Imballo .....: mm. 400x400x400  
Packing  
Volume imballo .....: mc. 0,07  
Packing volume



## Ut. TIRASFOGLIA - DOUGH ROLLER Ut.

Spessore regolabile (da mm.0,25 a mm.3).  
Larghezza massima della sfoglia: mm.210.  
Adjustable thickness (from mm.0,25 to mm.3).  
Max. width of the dough sheet: mm.210.

**TS** .....: Code 0069

Peso .....: Kg. 12  
Weight

Imballo .....: mm. 400x400x400  
Packing  
Volume imballo .....: mc. 0,07  
Packing volume



## Ut. TAGLIAPASTA - DOUGH CUTTER Ut.

**TP 1,5** Taglio - Cutting mm. 1,5 .....: Code 0070  
**TP 2** Taglio - Cutting mm. 2 .....: Code 0071  
**TP 4** Taglio - Cutting mm. 4 .....: Code 0072  
**TP 6,5** Taglio - Cutting mm. 6,5 .....: Code 0073  
**TP 12** Taglio - Cutting mm. 12 .....: Code 0076

Peso .....: Kg. 3  
Weight

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing  
Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume



## Ut. AFFILACOLTELLI - SHARPENER Ut.

**COL** .....: Code 0068

Diametro mola  
Grinder diameter .....: mm. 160  
Peso .....: Kg. 5  
Weight

Imballo .....: mm. 320x320x360  
Packing  
Volume imballo .....: mc. 0,04  
Packing volume



## Ut. STACCIATRICE - MASHER & MIXER Ut.

Per puree di patate. - For potatoes puree.

**STM 23** .....: Code 0074  
Applicabile solo ai motori montati su CARRELLO  
Only connectable to motors assembled on TROLLEY

Capacità .....: Lt. 23  
Bowl capacity  
Peso .....: Kg. 16  
Weight

Imballo .....: 1 x (530x530x800)  
Packing  
Volume imballo .....: 1 x mc. 0,22  
Packing volume

**STM 60** .....: Code 0075  
Applicabile solo ai motori montati su CARRELLO  
Only connectable to motors assembled on TROLLEY

Capacità .....: Lt. 60  
Bowl capacity  
Peso .....: Kg. 28  
Weight

Imballo .....: 2 x (500x500x500)  
Packing  
Volume imballo .....: 2 x mc. 0,13  
Packing volume



**UTENSILI DA APPLICARE SULL'INNESTO IN PRESA DIRETTA (1400 giri/min.)**  
**UTENSILS TO BE CONNECTED TO THE DIRECT-SIDE CLUTCH (1400 rpm)**



**Ut. GRATTUGIA - CHEESE GRATER Ut.**

**GR 30 MICRO** Con microinterruttore sulla leva : Code 0257  
 With microswitch on the grater lever

Produzione .....: Kg. 30/h

Output

Peso .....: Kg. 3

Weight

Imballo .....: mm. 320x320x360

Packing

Volume imballo .....: mc. 0,04

Packing volume

**GR 60 MICRO** Con microinterruttore sulla leva : Code 0258  
 With microswitch on the grater lever

Produzione .....: Kg. 60/h

Output

Peso .....: Kg. 6

Weight

Imballo .....: mm. 400x400x400

Packing

Volume imballo .....: mc. 0,06

Packing volume



**Ut. MACINACAFFÈ - COFFEE MILL Ut.**

**MC 60** .....: Code 0040

Produzione .....: Kg. 60/h

Output

Peso .....: Kg. 6

Weight

Imballo .....: mm. 400x400x400

Packing

Volume imballo .....: mc. 0,07

Packing volume



**Ut. TRITAGHIACCIO - ICE CRUSHER Ut.**

**GHI MICRO** Con microinterruttore sulla leva : Code 0375  
 With microswitch on the lever

Produzione .....: Kg. 12/h

Output

Peso .....: Kg. 3

Weight

Imballo .....: mm. 320x320x360

Packing

Volume imballo .....: mc. 0,04

Packing volume