



Macinaerbe, inox
Herb mill, s/s
Kräutermühle, Edelstahl Rostfrei
Moulin fines herbes, inox
Molino de hierbas finas, inox

art.	dim. cm.
42558-00	7x22



Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42571-20	19	16,5	0,46

Griglie/Discs: 1,5 - 2 - 4 mm.



Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42572-24	24	16,5	0,82



Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42570-32	32	25	1,4

Griglie/Discs: 1,5 - 2,5 - 4 mm.



Passaverdura stagnato, 3 griglie
Sieve, tinned, 3 discs
Passiergerät, verzinkt, 3 Roste
Moulin étamé, 3 grilles
Molino estañado, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42573-31	32	25	1,4



Passaverdura inox, 1 griglia
Sieve, stainless steel, 1 disc
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 1 Rost
Moulin inox, 1 grille
Molino inox, 1 rejilla

art.	ø cm.	h.	kg.
42574-37	37	32	3,5

Griglia/Disc: 3 mm.



Passaverdura stagnato, 1 griglia
Sieve, tinned, 1 disc
Passiergerät, verzinkt, 1 Rost
Moulin étamé, 1 grille
Molino estañado, 1 rejilla

art.	ø cm.	h.	kg.
42575-37	37	32	3,5

Griglia/Disc: 3 mm.



Griglie per art.
Discs for item
Roste für Art.-Nr.
Grilles pour réf.
Rejillas para art.

art.	mm.
-90	1,0
-91	1,5
-92	2,0
-93	3,0
-94	4,0



Griglie per art.
Discs for item
Roste für Art.-Nr.
Grilles pour réf.
Rejillas para art.

art.	mm.
-91	1,5
-92	2,5
-94	4,0



Passaverdura elettrico, inox
Electric sieve, s/s
Elektropassiergerät, Edelstahl Rostfrei
Moulin électrique, inox
Molino eléctrico, inox

art.	ø cm.	h.	kg.
49879-37	37	108	35

Motore trifase 380V. Griglia in dotazione 3 mm. - Threephase motor 380V. Equipped with 3 mm disc.



Passaverdura stagnato con supporto
Sieve on tripod, tinned
Passiergerät, verzinkt, mit Träger
Moulin étamé sur pied
Molino estañado sobre pie

art.	ø cm.	h.	kg.
42577-39	39	80	14

Griglia in dotazione 3 mm.
Equipped with 3 mm disc.



Passapomodori, professionale
Tomato juicer sieve
Profi-Tomatenpassiergerät
Moulin à tomates professionnel
Molino para tomates, profesional

art.	ø cm.	h.
42576-00	21	50

Griglia in dotazione 1 mm.
Equipped with 1 mm disc.



Colino a rete, inox
Soup strainer, s/s
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon, inox
Colador a red, inox

art.	ø cm.	l.
12622-07	7	12
12622-10	10	12
12622-12	12	17
12622-14	14	17
12622-16	16	17
12622-18	18	17
12622-20	20	17
12622-23	23	27
12622-26	26	27



Colapasta doppia rete, inox
Strainer, double mesh, s/s
Passiersieb, doppelnetz, Edelstahl
Passoire, maille double, inox
Colador doble red inox

art.	ø cm.	l.
12633-16	16	17
12633-18	18	17
12633-20	20	17
12633-23	23	27
12633-26	26	27



Colatutto, inox
Strainer, s/s
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador multiuso, inox

art.	dim. cm.	l.
12630-22	22x18	19



Colapasta rinforzato, inox
Strainer, reinforced, s/s
Grossküchensieb mit Verstärkung, E. R.
Passoire renforcé, inox
Colador reforzado, red inox

art.	ø cm.	l.
12635-23	23	27
12635-26	26	27
12635-30	30	44
12635-35	35	44



Passaverdura, inox
Vegetable sieve, stainless steel
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei
Mini hache-tout, inox
Pasa verdura, inox

art.	ø cm.
12638-20	20



Colatutto gigante, inox
Strainer, stainless steel
Grossküchensieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire étamé, inox
Colador multiuso gigante, inox

art.	ø cm.	l.
12636-32	32	60



Cornetto cinese, inox
Chinese colander, s/s
Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire chinois, inox
Colador chino, inox

art.	ø cm.
41925-14	14
41925-16	16
41925-18	18
41925-20	20
41925-22	22
41925-24	24
41925-26	26



Supporto per cornetto cinese, inox
Chinese colander stand, s/s
Träger für Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Support chinois, inox
Soporte para colador chino, inox

art.	ø cm.	h.
41933-18	18	28



Cornetto cinese a rete, inox
Colander with wire gauze, s/s
Gazensieb, Edelstahl Rostfrei
Chinois à gaze, inox
Colador chino a red, inox

art.	ø cm.
11929-20	20
11929-24	24

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Cornetto c/protezione, inox
Chinese colander with wire protection, s/s
Spitzsieb mit Verstärkung, Edelstahl
Chinois à gaze avec renfort, inox
Colador chino con protección, inox

art.	ø cm.
11932-20	20
11932-24	24



Colino conico a rete, inox
Chinese soup strainer, s/s
Suppen-Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon chinois, inox
Colador cónico a red, inox

art.	ø cm.
41931-08	8
41931-14	14
41931-16	16
41931-18	18



Panno passabrodo
Bouillon cloth
Bouillonstoffsieb
Etamine passe-bouillon
Paño para pasar caldo

art.	dim. cm.	u.pack
41932-05	87x70	5

Tela di cotone ritorto, orlata. - Twisted cotton cloth with seam.



Porzionatore, ABS
Rice scoop, ABS
Reis-Portionierer, ABS
Portionneur, ABS
Porcionador de arroz, ABS

art.	gr.	h.
42653-04	120-130	4,5



Presse canard, bronzo
Presse canard, bronze
Presse canard, Bronze
Presse à canard, bronze
Prensador para canard, bronce

art.	h. cm.	kg.
49845-01	52	16

Le parti in contatto con gli alimenti sono stagnate. - Parts in contact with food are tinned.

Laccetto da cucina in alternativa allo spago da cucina. Realizzato in silicone alimentare al 100%, resiste a temperature comprese tra -60°C e +230°C, adattandosi pertanto al freezer, al forno tradizionale, al microonde come all'immersione in acqua bollente. Per preparare involtini di verdure o di carne da cucinare direttamente in padella. Facile da usare, resistente ed igienico. Non trasmette né assorbe odori e si lava comodamente anche in lavastoviglie. Il laccetto in silicone platinico alimentare al 100% è conforme alle normative FDA e CE, H.A.C.C.P. Ideali anche per chiudere i sacchetti alimentari!

Kitchen strings an innovative way instead of using twine or wrap fish, roasts, omelets, rolls of meat or vegetables. Made of 100% food-grade silicone, withstands temperatures from -60 °C to +230 °C, thus adapting to the freezer, traditional oven, microwave as well as to immersion in boiling water. To prepare rolls of vegetables or meat to be cooked directly in the pan. Easy to use, durable and hygienic. It does not transmit or absorb odors and is easily washed in the dishwasher. The platinum silicone string 100% food complies with FDA and CE, HACCP. Also ideal to close food bags!



Laccetti da cucina, set 3 pezzi
Kitchen strings, 3 pcs set
Küche-Gurte, Satz 3 Stk.
Sangles, set 3 pcs.
Correas, juego 3 pz.

art.	ø mm.	l.
42580-03	20-160	550

P



Laccetti da cucina, set 6 pezzi
Kitchen strings, 6 pcs set
Küche-Gurte, Satz 6 Stk.
Sangles, set 6 pcs.
Correas, juego 6 pz.

art.	ø mm.	l.
42580-06	10-65	250

P



Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Mezclador

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	lt.	h. cm
49911-24	2000>12500	230	270	1,4		24
49916-25	2300>9600	230	270	3,0	15	25
49916-35	2300>9600	230	350	3,3	45	35
49916-45	1500>9000	230	440	4,9	100	45
49916-55	9000	230	750	5,2	200	55



Combi mixer/frusta
Mixer/liquidiser combi unit
Kombigerät
Combiné mixeur-fouet
Mezclador/batidor, unidad combinada

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	lt.	h. cm
49911-19	2000>12500 350>1560	230	250	1,9		19
49911-30	2300>9600 500>1800	230	300	3,1	30	30
49911-35	1500>9000 250>1500	230	440	5,9	50	35
49911-45	1500>9000 250>1500	230	500	6,1	100	45



robot coupe

Cutter da tavolo R5 plus
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-02	1500/3000	400	1200	24	28x34	48

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta di liquidi. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt. Automatic bowl locking. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated blade knife.*



robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4
Emulsifier-mixer
Mixergerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-01	1500/3000	400	1000	18	46x22,5	30,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. Corpo in pressofusione. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*



robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4 VV
Emulsifier-mixer
Mixergerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-02	300-3500	230	1100	18	46x22,5	30,5

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Corpo macchina in pressofusione. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. - *Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and a special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*



robot coupe

Centrifuga C80
Sieving juicer
Passiermaschine
Centrifugeuse
Centrifugadora

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49946-01	1500	230	650	21	61x36	54

Produzione 50 kg/ora. Versione da banco. Dotazione cestello setaccio fori Ø 1 mm, disponibili su richiesta cestello setaccio con fori Ø 0,5 e 3 mm. - *Hourly output: 50 kg. Table-top model. Including a standard 1 mm sieve, available on demand sieves Ø 0,5 and 3 mm.*



Combinato cutter/tagliaverdure R301 Ultra
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-01	1500	230	650	14	28,5x36	40

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 3,7 litri. Produzione max 70 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in ABS, coltelli lisci. Possibilità di affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare, non può cubettare. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *Equipped with a pulse control for optimum cutting precision. Stainless steel bowl of 3,7 lt easy to dismantle. Serving 70 covers max. Equipped with a set of ABS slicers, straight knives. Suitable for slicing, scalop cutting, julienne ripple cut slicing and grating, not for dicing. Cutting discs see page 145.*



Combinato cutter/tagliaverdure R502
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-02	750/1500	400	1000	30	35,5x30	65,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 145.*



Combinato cutter/tagliaverdure R502 VV
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-03	300-3500	230	1300	30	35,5x30	65,5

Tagliaverdura variabile da 300 1000 giri/min. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *When using the vegetable preparation function, speed range varies between 300 and 1.000 rpm. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 145.*



robot coupe

Cutter da tavolo R4
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-01	1500/3000	400	900	17	21x32	43

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati e coltelli dentati fini. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated and slightly serrated blade knives.*