



2016 Program
New R-725 Cooker,
Fully Equipped



New CE Machines for even Better Results.

Neue CE- Maschinen für noch bessere Erfolge.

De Nouvelles Machines CE pour des Résultats Encore Meilleurs.

Nieuwe CE Machines voor nog Betere Resultaten.

Nuove Macchine CE per Risultati ancora Migliori.

Nuevas Máquinas CE para aún Mejores Resultados.



NEW!



Talsa machinery is for professional use only. Its sales, maintenance and repair should only be carried out by professional local dealers. If you are interested in any product of this catalogue, please contact your trusted local distributor of machinery / scales / spices. Thank you.



Die Maschinen von Talsa sind für den professionellen Einsatz konzipiert. Daher ist deren Verkauf, Wartung oder Reparatur einem Fachhändler vorbehalten. Wenn Sie Interesse am Kauf einer Maschinen aus diesem Katalog haben, kontaktieren Sie bitte einen Händler Ihres Vertrauens für Maschinen / Waagen / Gewürze. Vielen Dank!



Les machines Talsa sont destinées à une utilisation professionnelle et leur vente, entretien et réparation s'effectuent uniquement par installateurs professionnels locaux. Si vous êtes intéressés par une machine de ce catalogue, veuillez contacter votre distributeur de confiance de machines / pesage / épices. Merci.



De Talsa machines zijn alleen voor professioneel gebruik bestemd, waardoor verkoop, onderhoud en reparatie enkel door een dealer zal worden uitgevoerd. Indien u interesse hebt in één of meerdere machines uit deze catalogus, neemt u dan contact op met uw vertrouwde dealer van machines / weegschalen / specerijen. Dank u.



Las máquinas Talsa son para uso profesional y su venta, mantenimiento y reparación se efectúa sólo a través de instaladores profesionales locales. Si está interesado en alguna máquina de este catálogo, por favor contacte con su distribuidor de confianza de maquinaria / pesaje / especias. Gracias.

F I L L E R S
 S T U F F E R S
 K O L B E N F Ü L L E R
 P O U S S O I R S
 S T O P M A C H I N E S
 V U L B U S S E N
 P Ø L S E S T Ø P P E R E
 I N S A C C A T R I C I
 E M B U T I D O R A S
 H 1 5 • H 2 0 • H 2 5
 H 3 1 • H 4 2 • H 5 2

M I X E R S
 M E N G E R
 P É T R I N S
 M É L A N G E U R S
 M E N G M A C H I N E S
 M I X E R E
 I M P A S T A T R I C I
 A M A S A D O R A S
 M E Z C L A D O R A S
 M I X 3 5 E • M I X 3 5 P
 M I X 6 0 E • M I X 6 0 P
 M I X 8 0 E • M I X 8 0 P
 M I X 9 5 E • M I X 9 5 P
 M I X 1 6 5 P • M I X 2 7 5 P

M I N C E R S
 G R I N D E R S
 F L E I S C H W Ø L F E
 H A C H O I R S
 V L E E S M O L E N S
 H A K M O L E N
 K Ø D H A K K E R E
 T R I T A C A R N I
 M O L E D O R A S
 P I C A D O R A S
 W 2 2 • W 8 2 • W 3 2 K
 W 3 2 L • W 9 8 K
 W 9 8 L • W 1 1 4 K
 W 1 1 4 L • W 1 3 0 L

S M A L L C U T T E R S
 K L E I N E K U T T E R
 P E T I T S C U T T E R S
 K L E I N E C U T T E R S
 S M Å L Y N H A K K E R E
 P I C C O L E C U T T E R
 P E Q U E Ñ A S C U T T E R S
 K 1 5 e • K 1 5 v • K 3 0 e • K 3 0 v

P R O F E S S I O N A L C U T T E R S
 P R O F E S S I O N E L L E K U T T E R
 C U T T E R S P R O F E S S I O N E L S
 P R O F E S S I O N E L L E C U T T E R S
 P R O F E S S I O N E L L E Y N H A K K E R E
 C U T T E R S P R O F E S S I O N A L E
 C U T T E R S P R O F E S S I O N A L E S
 K 5 0 e • K 8 0 v • K 1 2 0 v

K E T T L E S
 C O O K E R S
 K O C H K E S S E L
 M A R M I T E S
 C U I S E U R S
 K O O K K E T E L S
 K O G E K A R
 V A S C H E C O C C I U R A
 M A R M I T A S C O C C I Ó N
 1 6 5 • 2 5 0 • 3 3 5 • 5 0 5 • 7 2 5

Power, Features, Large Range.
 Leistung, Merkmale, Programmbreite.
 Puissance, Prestations, Gamme Étendue.
 Vermogen, Prestaties, Brede Gamma.
 Størrelse, Ydelse, Bredt Program.
 Potenza, Prestazioni, Vasta Gamma.
 Potencia, Prestaciones, Amplia Gama.

6 capacities.
 6 Größen.
 6 capacités.
 6 capaciteiten.
 6 størrelser.
 6 capacità.
 6 capacidades.



H15p



H26p

Powered by
 Roquet
 Hydraulics



H52p

F I L L E R S
 S T U F F E R S
 K O L B E N F Ü L L E R
 P O U S S O I R S
 S T O P M A C H I N E S
 V U L B U S S E N
 P Ø L S E S T O P P E R E
 I N S A C C A T R I C I
 E M B U T I D O R A S
 H 1 5 P • H 2 0 P
 H 2 6 P • H 3 1 P
 H 4 2 P • H 5 2 P



High pressure hydraulic system.
 Independent oil reservoir.
 Hydraulische Hochdruckgruppe.
 Unabhängiges Ölbecken.
 Groupe hydraulique haute pression.
 Réservoir d'huile indépendant.
 Hydraulische hogedruk groep.
 Onafhankelijk oliereservoir.
 Hydraulisk højtryk sammenstilling.
 Selvstændig oliebeholder.
 Gruppo idraulico alta pressione.
 Indipendente riserva d'olio.
 Grupo hidráulico alta presión.
 Reservorio aceite independiente.



Models "A":
 Automatic start and stop motor by use of knee lever.
 Automatisches Ein- Ausschalten des Motors über Kniehebel.
 Marche et arrêt du moteur automatique par genouillère.
 Automatisch start en stop van motor door kniehendel.
 Automatisk start/stop af motor via knæpedal.
 Avviamento e arresto motore automatici mediante ginocchio.
 Marcha y paro del motor automáticos por rodillera.



Easily removable sealed piston.
 Comfortable working position.
 Leicht abnehmbarer gut abgedichteter Kolben.
 Angenehme Arbeitsposition.
 Piston étanche auto démontable sans effort.
 Position de travail confortable.
 Eenvoudig afneembare goed afgedichte zuiger.
 Comfortabele werkpositie.
 Stempel med tætningsringe kan let afmonteres.
 God arbejdsstilling.
 Pistone ermetico autosmontabile senza sforzo.
 Comoda posizione di lavoro.
 Pistón estanco autodesmontable sin esfuerzo.
 Cómoda posición de trabajo.



Wheels, pressure gauge,
 water resistant electrical unit.
 Rollen, Manometer,
 wasserdichter Schaltkasten.
 Roulettes, manomètre,
 boîtier électrique étanche.
 Wielen, manometer,
 waterdichte elektrodoos.
 Hjul, manometer,
 vandtæt styrebox.
 Ruote, manometri,
 quadro elettrico ermetico.
 Ruedas, manómetro,
 cuadro eléctrico estanco.



Optional: Manual portioning device. Curved
 nozzle/horn with cut-off valve for can filling.
 Rollen, Manometer,
 wasserdichter Schaltkasten.
 Auf Wunsch: Manuelles Portioniergerät. Gebogenes
 Füllrohr mit Dosierventil zum Füllen von Dosen.
 Option: Portionneur manuel. Embout coudé avec
 soupape coupeuse pour remplissage des boîtes.
 Opties: Handmatig portioneerapparaat. Gebogen
 hoorn met doseringsmond voor vullen van blikken.
 Optioner: Manuelt portioneringsapparat.
 Buet horn til dasefyldning.
 Opzioni: Porzionatore manuale. Imbuto curvo
 con valvola di chiusura per riempire i recipienti.
 Opciones: Porcionador manual. Embudo curvado
 con válvula de corte para llenado de botes.

High pressure suitable for dense and cold mixtures. • Speed control knob situated near the operator for precise adjustment. • Release of the knee lever causes piston decompression and instantly stops the product flow. • Comfortable knee lever operation allows the user to keep hands free. • Double sealed piston (except H42/H52), easily removable. • Separate hydraulic oil reservoir. • Wheels and handle for easy movement. • Easy cleaning. • Three standard s/s nozzles/horns ø 12, 20 & 30 mm. • Robust, machine rounded fixed meat barrel with easily removable piston. • Automatic lid lock without handles. • Pressure gauge. • **MODELS A-automatic:** • Automatic motor-pump, start and stop by micro-switch when the knee lever is pressed. • Water resistant electrical unit. • **OPTIONS:** • “M”-Single phase machine. • Special nozzles/horns. • Manual portion head PH500.

Das starke, speziell entwickelte Drucksystem ermöglicht leichtes Arbeiten selbst bei festen und sehr kalten Brätsorten. • Das Druckreguliertventil kann, in günstiger Reichweite der bedienenden Person, schnell und präzise eingestellt werden. • Sofortiger Brätstopp beim Loslassen des Kniehebels verhindert den Brätnachlauf. • Kniehebelbedienung ermöglicht bequemes Arbeiten mit zwei freien Händen. • Separater Ölbehälter. • Leicht fahrbar durch Räder und Handgriff. • Einfache Reinigung. • Serienmäßig mit drei Füllrohren ø 12, 20 und 30 mm in Edelstahl rostfrei. • Massiver, feststehender Zylinder mit leicht herausnehmbaren, doppelt abgedichteten Kolben. • Nachstellbarer Deckelschnellverschluss. • Manometer. • **MODELLE A-automatisch:** • Automatisches Ein- und Ausschalten von Motor und Pumpe über Schütz und Mikroschalter beim Betätigen des Kniepedals. • Hermetisch geschlossener Schaltkasten. • **AUF WUNSCH:** • “M”-Wechselstrom. • Spezielle Füllrohre. • Manuelles Portioniergerät PH500.

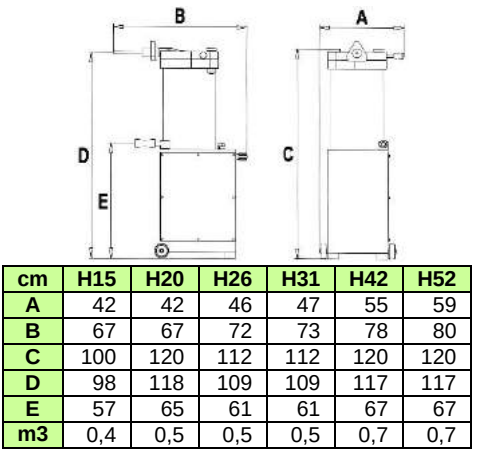
Système de pression renforcé pour travailler facilement les masses les plus froides ou compactes. • Régulateur de vitesse de pousse situé près de l’opérateur pour un réglage précis. • Arrêt instantané de sortie de produit par décompression automatique du piston en lâchant la genouillère. • Facilité d’utilisation de la genouillère laissant libres les mains de l’utilisateur. • Piston auto-démontable sans effort et avec double joints hermétiques. • Réservoir d’huile indépendant. • Roulettes et poignée pour un déplacement plus aisé. • Nettoyage facile. • Équipé en série de 3 embouts acier inox ø 12, 20 et 30 mm. • Cylindre à viande robuste fixe rectifié avec piston étanche auto démontable sans effort. • Couvercle à fermeture rapide sans volants. • Manomètre. • Boîtier électrique étanche. • **MODÈLES “i”-interrupteur :** • Marche et arrêt manuel par interrupteur. • **OPTIONS :** • “M”-Monophasé. • Embouts spéciaux. • Portionneur manuel PH500.

Dankzij een speciaal versterkt druksysteem, kunnen zelfs de dikste en koudste mengsels verwerkt worden. • Drukregelknop naast de bediener voor exacte bijstelling van de snelheid. • Automatische drukvermindering van de zuiger bij het loslaten van de kniebediening waardoor het vloeien van het mengsel onmiddellijk stopt. • Comfortabele kniebediening geeft de gebruiker de mogelijkheid om beide handen vrij te houden. • Eenvoudig te verwijderen zuiger met twee dichtingsringen. • Aparte hydraulische olietank. • Wielen en hendel voor eenvoudige verplaatsing. • Gemakkelijke reiniging. • Drie standaard rvs worsthoorns ø 12, 20 en 30 mm. • Solide gerectificeerde vaste cilinder met afneembare goed afgedichte zuiger. • Vlug sluiten van deksel zonder hendels. • Manometer. • **MODELLEN A-automatisch:** • Automatische start en stop van motor-pomp door magneetschakelaar en microsckakelaar wanneer de kniehendel is ingedrukt. • Waterdichte elektrodoos. • Handmatig start en stop door schakelaar. • **OPTIES:** • “M”-Eénfasig. • Speciale worsthoorns. • Handmatig Portioneerapparaat PH500.

Elevata pressione per lavorare con gli impasti più compatti o freddi. • Controllo della velocità posizionato vicino all’operatore per una comoda regolazione. • Arresto istantaneo dell’uscita dell’impasto per decompressione automatica del pistone. • Posizione ergonomica del sistema a ginocchio; mani dell’operatore libere. • Pistone a due guarnizioni a tenuta stagna. • Serbatoio d’olio idraulico indipendente. • Ruote e maniglia per uno spostamento facile. • Facile pulizia. • Tre imbuti standard acciaio inossidabile ø 12, 20 e 30 mm. • Robusto serbatoio carne fisso rettificato con pistone a tenuta stagna auto smontabile senza sforzo. • Coperchio a chiusura rapida senza anse. • Manometri. • **MODELLI A-automatici:** • Avviamento e arresto del motore-pompa automatici mediante contattore e microinterruttore comandato dal sistema a ginocchio. • Quadro elettrico ermetico. • **OPZIONI:** • “M”-Monofase. • Imbuti speciali. • Porzionatore manuale PH500.

Elevada presión para trabajar con las masas más compactas o frías. • Regulador de velocidad situado junto al operario para un preciso ajuste. • Parada instantánea de la salida de masa por descompresión automática del pistón. • Ergonómica posición de la rodillera, manos del operario libres. • Pistón de doble junta estanca. • Depósito de aceite hidráulico independiente. • Ruedas y asa para fácil desplazamiento. • Fácil limpieza. • Tres embudos standard acero inoxidable ø 12, 20 y 30 mm. • Robusto depósito carne fijo rectificado con pistón estanco autodesmontable sin esfuerzo. • Tapa de cierre rápido sin volantes. • Manómetro. • **MODELOS A-automático:** • Marcha y paro del motor-bomba automáticas por contactor y micro interruptor al pulsar la rodillera. • Cuadro eléctrico estanco. • **OPCIONES:** • “M”-Monofásica. • Embudos especiales. • Porcionador manual PH500.

		H15p	H20p	H26p	H31p	H42p	H52p
Barrel volume • Zylindervolumen • Volume du cylindre • Cilindervolume • Cylindervolumen • Volume serbatoio • Volumen depósito	Liter	14,9 lit	19,9 lit	25,6 lit	30,8 lit	41,5 lit	51,6 lit
Meat barrel capacity • Zylinderinhalt Fleisch • Capacité cylindre à viande • Cilinderinhoud • Capacità serbatoio carne • Capacidad depósito carne	± kg	± 12 kg	± 16 kg	± 22 kg	± 28 kg	± 36 kg	± 44 kg
Meat barrel capacity US Pounds	± Lbs	± 26 lb	± 35 lb	± 48 lb	± 62 lb	± 79 lb	± 97 lb
Power • Leistung • Puissance • Vermogen • Potenza • Potencia	HP	0,75/1,25 HP		1,25/1,5	1,5	2,25 HP	
	kW	0,55/0,94 kW		0,94/1,1	1,10	1,65 kW	
Hydraulic oil reservoir • Hydrauliköltank • Réservoir d’huile hydraulique • Olieholder • Serbatoio olio idraulico • Reservorio aceite hidráulico	Liter	10 lit		15 lit		25 lit	
Lid/piston s/s • Deckel/Kolben Edelstahl rostf. • Couvercle/piston acier inox. • Deksel/zuiger rvs • Coperchio/pistone acciaio inoss. • Tapa/pistón acero inox		High Quality Alum		High Quality Alum, optional in s/s		Standard in s/s	
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	±101	±105	±131	±143	±239	±277



Soft, Homogeneous and Universal Mixing.
 Schonendes, homogenes und vielseitiges Mengen.
 Pétrissage Universel, Doux et Homogène.
 Zacht, Homogeen en Universeel Mengen.
 Blid, Homogen og Grundig Blanding.
 Impasto Universale, Morbido e Omogeneo.
 Amasado Universal, Suave y Homogéneo.

Talsa
 Soft
 Mixing
 System

2



MIX65e-economy,
 1 motor (paddle)



MIX95p-professional,
 2 motors (paddle and bowl)

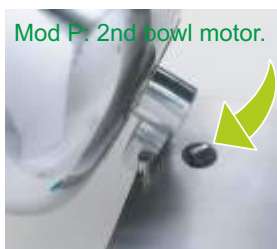


MIX275pv-professional, 2 motors,
 optional V-electronic variable blade speed

MIXERS
 MENGER
 PÉTRINS
 MÉLANGEURS
 MENGMACHINES
 MIXERE
 IMPASTATRICI
 AMASADORAS
 MEZCLADORAS
 MIX30E•MIX30P
 MIX65E•MIX65P
 MIX80E•MIX80P
 MIX95E•MIX95P
 MIX165P•MIX275P



Mod E: bowl brake.



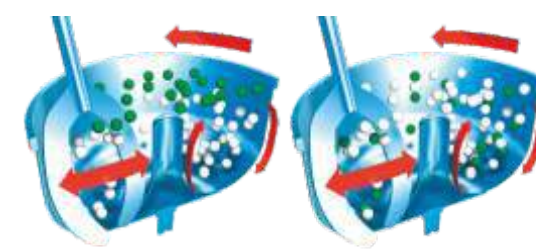
Mod P: 2nd bowl motor.



MIX-e (economy, 1 motor, forward).

MIX-p (professional, 2 motors,
 forward & reverse).

Optional/Auf Wunsch:
 MIX-pv (electronic variable
 speed 20-90 rpm
 forward & reverse).



Single motor model (on blade, mod. E-econ) or double motor (blade and bowl, mod. P-professional with pushbutton paddle inversion).
 Modelle mit 1 Motor (Mengarm, Mod. E-ökon) oder 2 Motoren (Mengarm und Schüssel, Mod. P-professionell mit Vor- und Rücklauf des Mengarms durch Drucktastenschaltung).
 Modèles avec 1 moteur (bras, mod. E-écon) ou 2 moteurs (bras et cuve, mod. P-professionnel avec inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs).
 Modellen met 1 motor (mengarm, mod. E-econ) of 2 motoren (mengarm en kom, mod. P-professioneel met veranderen van draairichting d.m.v. drukknoppen).
 Modeller med 1 motor (blandearm, mod. E-econ) eller 2 motorer (blandearm og skål, mod. P-professionel med reversering af blandearmen via trykknapper).
 Modelli a 1 motore (comando pala, mod. E-econ) o a 2 motori (comando pala e vasca, mod. P-professionale con inversione di giro mediante pulsanti).
 Modelos de 1 motor (en pala, mod. E-econ) o de 2 motores (pala y artesa, mod. P-profesional con inversion de sentido de giro mediante pulsadores).

Tiltbale bowl. Wheels.
 Model E: brake knob for bowl speed adjustment.
 Kippbare Schüssel. Rollen. Mod E: Drehknopf zur Regulierung der Schüsselgeschwindigkeit mittels Bremse.
 Cuve basculante. Roulettes. Mod E: poignée de régulation de vitesse de la cuve par frein.
 Tuimelbare mengkom. Wielen. Mod E: knop voor regeling van snelheid van de kom door rem.
 Skålen kan vippes. Hjul. Mod E: fingergreb til regulering af skålens hastighed med en bremse.
 Vasca ribaltabile. Ruote. Mod E: manopola di regolazione velocità vasca mediante freno.
 Artesa volcable. Ruedas. Mod E: pomo regulador velocidad artesa por freno.

Patented two-armed, smooth action blade system which imitates human arm mixing movement. Curved paddle system for thorough and perfect mixing.
 Patentiertes zweiarmliges Mischwerkzeug, dem menschlichen Arm nachempfunden, angeschrängt, um das Mischgut in der Schüssel abwechselnd auf und ab zu bewegen.
 Système breveté bras doux à deux branches, imitation du bras humain, incliné pour faire remonter la masse du fond de la cuve jusqu'à la surface et vice-versa.
 Gepatenteerd mengsysteem van 2-takkige gladde arm, imitatie van menselijk arm, gebogen om de massa van de bodem naar boven te draaien en andersom.
 Patenteret system med forgrenet blandearm, imitation af menneskets arm, skråtstillet for at bringe blandingen nedefra og op i skålen.
 Sistema di impasto brevettato a pala leggera a doppio braccio a imitazione umana, ricurva per girare l'impasto dal fondo verso la superficie e viceversa ad ogni giro.
 Sistema de amasado patentado por pala suave de doble brazo imitación al humano, inclinada para voltear la masa del fondo a la superficie y viceversa en cada vuelta.

Perfect fat mixing stability: during 90% of the paddle movement, the mixture does not rub against the stainless steel bowl.
 Perfekte Fettbindung: Während 90% der Mengarmumdrehung reibt das Brät nicht am rostfreien Edelstahl der Schüssel.
 Parfaite consistance des grasses: pendant 90% du parcours rotatif du bras, la chair ne frotte pas l'acier inoxydable de la cuve.
 Perfecte stabiliteit van de vetten: tijdens een 90% van het draaien van de arm, wrijft het mengsel niet tegen het roestvrij staal van de kom.
 Perfekt fedtkonsistens: Under 90% af blandeprocessen glider farsen ikke mod den rustfri skål.
 Perfetta stabilità dei grassi: durante il 90% del percorso della pala, l'impasto della carne non si strofina contro l'acciaio inossidabile della vasca.
 Perfecta estabilidad de las grasas: durante el 90% del recorrido de la pala, la masa cárnica no frota contra el acero inoxidable de la artesa.

Made entirely of stainless steel. • Exclusive patented dual-armed paddle system: while one arm stirs the product from the bottom to the top of the bowl, the other arm simultaneously stirs it from the top to the bottom, thus reducing mixing time. • Mixture does not rub against the bowl. • Pneumatically assisted opening head. • Auto-stop when head is raised. • Tilting bowl for easy cleaning. • Resistant transparent cover with holes for adding mixture. • Sealed base. • Wheels for easy movement. • **MODELS E-economy (1 motor):** • Start/Stop by safety switch. • Adjustable mixing speed using brake located below the bowl. • **MODELS P-professional (2 motors):** • Motorized bowl. • Push button controls for starting, stopping and paddle inversion for forward or reverse mixing, enhancing and shortening the mixing time when mixing smaller quantities. • Water resistant, low voltage for safety, electrical unit. • **OPTIONS:** • “V”-Electronic variable paddle speed 20-90 rpm. • “M”-Single-phase.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl • Einmaliges System mit patentiertem, zweiarmigem Mischwerkzeug: Während der eine Arm das Produkt vom Schlüsselboden nach oben fördert, wirkt der andere Arm gleichzeitig von oben nach unten, wodurch sich die Mischzeit halbiert. • Das Brät wird nicht gegen die Schüssel gerieben. • Kippbares Maschinenoberteil mit Pneumatikfeder. • Stillstand beim Anheben des Maschinenoberteils. • Kippbarer Schüssel für Einfache Reinigung. • Transparente, stoßfeste Schüsselabdeckung mit vier Einfüllöffnungen. • Geschlossener Maschinenboden. • Serienmäßige Räder für einfache Beweglichkeit. • **MODELLE E-ökonomisch (1 Motor):** • Start/Stop über Sicherheitsschalter. • Die Mischgeschwindigkeit kann durch eine, sich an der Unterseite der Schüssel befindliche Bremse, eingestellt werden. • **MODELLE P-Professional (2 Motoren):** • Motorgetriebene Schüssel. • Start, Stop und Umkehr der Drehrichtung des Mischwerkzeugs über Druckknöpfe für Vorwärts- und Rückwärtsmischen zum Variieren der Mischzeit auch bei kleinen Mengen. • Hermetisch abgeschlossener Sicherheits- Schaltkasten mit Niederspannung. • **AUF WUNSCH:** • “V”-Stufenlos elektronisch regulierbare Mischarmgeschwindigkeit 20-90 U/min. • “M”-Wechselstrom.

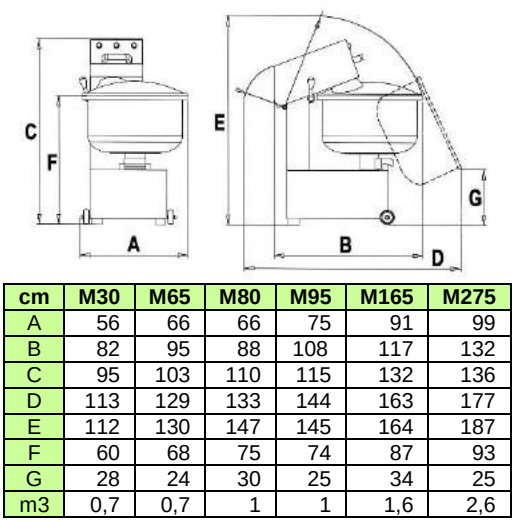
Entièrement en acier inoxydable. • Dessin exclusif breveté du bras qui réalise un travail doublement effectif : pendant que l'une des deux branches extrait le produit du fond de la cuve et la remonte à la surface, l'autre effectue le processus inverse, réduisant ainsi le temps de pétrissage. • Le produit n'est pas frotté contre la cuve. • Tête équipée d'un ressort pneumatique. • Arrêt dès l'élévation du couvercle. • Cuve basculante pour nettoyage aisé. • Couvercle transparent résistant avec entrées pour additifs. • Fond fermé. • Roulettes pour un déplacement plus aisé. • **MODÈLES E-économique (1 moteur) :** • Marche-arrêt par interrupteur de sécurité. • Vitesse de mélange réglable par frein situé dans la partie inférieure de la cuve. • **MODÈLES P-professionnel (2 moteurs) :** • Cuve motorisée. • Commande et inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs permettant un pétrissage plus intense en moins de temps, même avec de faibles quantités. • Boîtier électrique étanche à basse tension de sécurité. • **OPTIONS :** • “V”-Variateur électronique de vitesse du bras 20/90 tpm. • “M”-Monophasé.

Geheel in roestvrij staal. • Exclusief gepatenteerd systeem van 2-takkige arm: terwijl één van de takken het product van de bodem van de kom naar boven duwt, wordt het door de andere naar beneden geduwd, waardoor de mengtijd tot de helft wordt verminderd. • De massa wrijft niet tegen de kom. • Kop voorzien van gasveer. • Stop bij het openen van de kop. • Tuimelbare kom voor gemakkelijke reiniging. • Sterke transparante deksel met vier toevoegingaatjes. • Gesloten bodem. • Gemonteerde wielen voor eenvoudige verplaatsing. • **MODELLEN E-economisch (1 motor):** • Start en stop d.m.v. veiligheidsschakelaar. • De mengselheid kan bijgesteld worden door een rem aan de onderkant van de kom. • **MODELLEN P-professioneel (2 motoren):** • Gemotoriseerde kom. • Start/stop en veranderen van draairichting d.m.v. drukknoppen waardoor voor- en achteruit mengen mogelijk is voor een intensievere productiviteit en dus kortere mengtijd ook met kleine hoeveelheden. • Elektrisch verbruik op laagspanning. • **OPTIES:** • “V”-Elektronisch variabele snelheid van de mengarm 20-90 omw./min. • “M”-Eénfasig.

Interamente in acciaio inossidabile. • Esclusivo sistema brevettato a pale che realizzano un doppio lavoro: mentre uno dei bracci estrae la massa dal fondo della vasca verso la superficie, l'altro contemporaneamente esegue il processo inverso, dimezzando il tempo d'impasto. • La massa non va a strofinarsi contro la vasca. • Testata con assistenza pneumatica. • Arresto automatico quando si alza la testata. • Vasca ribaltabile per facile pulizia. • Coperchio trasparente resistente con fori di addizione. • Base chiusa. • Ruote per facilitare lo spostamento. • **MODELLI E-economy (1 motore):** • Avviamento e arresto mediante interruttore di sicurezza. • Velocità della vasca controllabile mediante un freno posto sulla sua parte inferiore. • **MODELLI P-professionale (2 motori):** • Vasca motorizzata. • Avviamento, arresto e inversione del senso della pala mediante pulsanti intensificando la produzione e abbreviando il tempo necessario per l'impasto anche con piccole quantità. • Quadro elettrico ermetico a bassa tensione di sicurezza. • **OPZIONI:** • “V”-Velocità variabile elettronica della pala 20-90 rpm. • “M”-Monofase.

Totalmente en acero inoxidable. • Exclusivo sistema de palas patentado que realizan un trabajo doble: mientras uno de los brazos extrae la masa del fondo de la artesa a la superficie, el otro efectúa al mismo tiempo el proceso inverso, reduciendo a la mitad el tiempo de amasado. • La masa no es frotada contra la artesa. • Apertura de cabezal asistida neumáticamente. • Parada al elevar el cabezal. • Artesa volcable para fácil limpieza. • Tapa transparente resistente con orificios de adición. • Base cerrada. • Ruedas para facilitar desplazamiento. • **MODELOS E-económica (1 motor):** • Marcha y paro por interruptor de seguridad. • Velocidad de la artesa regulable mediante freno en la parte inferior de la misma. • **MODELOS P-profesional (2 motores):** • Artesa motorizada. • Puesta en marcha, paro e inversión del sentido de la pala mediante pulsadores intensificando la producción y acortando el tiempo de amasado necesario también con cantidades pequeñas. • Cuadro eléctrico estanco a baja tensión de seguridad. • **OPCIONES:** • “V”-Velocidad variable electrónica de la pala 20-90 rpm. • “M”-Monofásica.

		MIX30	MIX65	MIX80	MIX95	MIX165	MIX275
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Volume mengkom • Volumen vasca • Volumen artesa	Liter	New 30 lit	New 65 lit	80 lit	New 95 lit	New 165 lit	275 lit
Bowl meat capacity • Schüsselinhalt Brät • Capacité cuve à viande • Capaciteit mengkom vlees • Capacità vasca carne • Capacidad carne artesa	± kg	± 5-18	± 7-40	± 11-55	± 15-65	20-120	35-180
Paddle shaft speed • Mischarmgeschwindigkeit • Vitesse bras • Snelheid mengarm • Blandearm-hastighed • Velocità pala • Velocidad pala	rpm	47 rpm 50 Hz (56 rpm 60 Hz)					
Option “V”-Variable paddle speed • Auf Wunsch: “V”-Stufenlos regulierbare Mischarmgeschwindigkeit • Option “V”-Vitesse variable bras • Optie “V”-Variabele snelheid mengarm • Opzione “V”-Velocità variabile pala • Opción “V” velocidad variable pala	Mod “PV” rpm	Optional electronic variable speed for P models: 20-90 rpm (50/60 Hz)					35-75 rpm
Models P: Bowl speed • Schüsselgeschwindigkeit • Vitesse cuve • Snelheid mengkom • Velocità vasca • Velocidad artesa.	Mod “P”	14 rpm 50 Hz (16 rpm 60 Hz)				9 rpm 50 Hz (11 rpm 60 Hz)	
Power • Leistung • Puissance • Vermogen • Potenza • Potencia	HP	0,25/0,58	0,33/0,66	0,75/1,08	0,75/1,08	2,5	2,75
	kW	0,18/0,43	0,25/0,50	0,55/0,80	0,55/0,80	1,87	2,05
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 90/103	± 110/123	± 97/107	± 144/157	± 283	± 281



*Strength and Power.
Zuverlässigkeit und Leistung.
Solidité et Puissance.
Soliditeit en Vermogen.
Solide og Kraftige.
Solidità e Potenza.
Solidez y Potencia.*



L-Free Standing:
W32L Enterprise
W98L Unger3
W98L Unger5
W114L Unger2
W114L Unger3
W114L Unger5



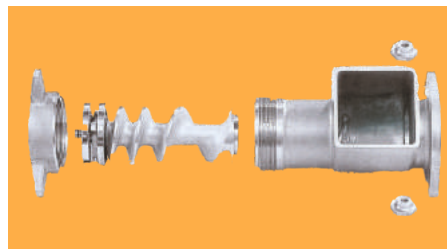
W130L Unger3
W130L Unger5

3

K-Table:
W32K Enterprise
W98K Unger3
W98K Unger5
W114K Unger3
W114K Unger5

W22 Enterprise
W82 Unger3
W82 Unger5

MINCERS
GRINDERS
HACHOIRS
FLEISCHWÖLFE
VLEESMOLENS
HAKMOLENS
KØDHAKKERE
TRITACARNE
MOLEDORAS
PICADORAS
W 2 2 • W 8 2
W 3 2 K • W 3 2 L
W 9 8 K • W 9 8 L
W 1 1 4 K • W 1 1 4 L
W 1 3 0 L

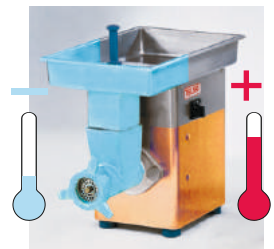


Enterprise (1cut)
22, 32.

Unger2 (1cut)
82, 98, 114, 130.

Unger3 (2cuts)
82, 98, 114, 130.

Unger5 (4cuts)
82, 98, 114, 130.



5 table models (K),
4 free standing models (L).
5 Tischmodelle (K),
4 Standmodelle (L).
5 modèles de table (K),
4 modèles sur socle (L).
5 tafelfmodellen (K),
4 vloermodellen (L).
5 bordmodeller (K),
4 gulvmodeller (L).
5 modelli da tavolo (K),
4 modelli a corpo completo (L).
5 modelos de sobremesa (K),
4 modelos de bancada alta (L).

High power and strength. 100% s/s.
Large tray/feed pan.
Hohe Leistung und Solidität. 100% Edelstahl rostfrei. Grosse Einfüllschale.
Forte puissance et solidité. 100% acier inox.
Grand plateau d'alimentation.
Hoog vermogen en soliditeit. 100% rvs. Grote vulschaal.
Solid og kraftig. 100% rustfrit stål.
Stort kødfad.
Alta potenza e solidità. 100% acciaio inossidabile. Grande bacinella.
Alta potencia y solidez. 100% acero inox.
Gran bandeja.

Mincing throat in high quality microfusion stainless steel.
Komplettes Schneckengehäuse aus hochwertigem Edelstahl rostfrei in Microfusion- Qualität.
Tête de hachage entièrement en acier inox de haute qualité microfondérie.
Snijkop compleet van hoge kwaliteit rustfrit stål - microfusion støbeteknik.
Hakkehus i høj kvalitet rustfrit stål - microfusion støbeteknik.
Testa da taglio interamente in acciaio inossidabile in alta qualità microfusione.
Cabezal de corte completo en acero inoxidable de alta calidad microfusión.

Available mincing sets: Single (Enterprise), Double (Unger3) or Quadruple (Unger5).
Verfügbare Schneidsysteme: Einfach- (Enterprise), Doppel- (Unger3) oder Vierfachschnitt (Unger5).
Systèmes de coupe disponibles : Simple (Enterprise), Double (Unger3) ou Quadruple (Unger5).
Verkrijgbare snijsystemen: Enkelvoudig (Enterprise), Dubbel (Unger3) of Viervoudig (Unger5).
Skæresæt: Enkelt (Enterprise), Dobbelt (Unger3) eller 4-delt (Unger5).
Sistemi di taglio disponibili: Semplice (Enterprise), Doppio (Unger3) o Quadruplo (Unger5).
Sistemas de corte disponibles: Simple (Enterprise), Doble (Unger3) o Cuádruple (Unger5).

Removable external throat, better final mincing results due to no heat being transferred from the motor.
Abnehmbares äußeres Schneckengehäuse, daher besseres Schneidresultat, weil keine Übertragung von Motorwärme.
Corps démontable extérieur, meilleur hachage de la viande qui ne subit pas la chaleur du moteur.
Afneembaar externe kop, beter snijresultaat, daar het de hitte van de motor niet ontvangt.
Hakkehuset er let at afmontere. Varme fra motoren føres ikke over til hakkehuset.
Bocca smontabile esterna, migliore lavorazione perché la carne non riceve il calore del motore.
Boca desmontable exterior, mejor picado al no recibir la carne calor del motor.

Made entirely of stainless steel. • Removable throat. • Lubricated, metallic gearbox. • Sealed base. • Thermally protected motor. • Safety switch. • Large feed pan/tray with C€ hand guard. • Feed stomper. • Auger extractor wrench. • Single cutting enterprise system (1 plate and 1 single cutting knife). • **OPTIONAL U3**: • Dual cutting Unger-3 system (2 plates and 1 double cutting L&W Germany knife) + elements to use Unger-2 single cutting system. • **OPTIONAL U5**: • Quadruple cutting Unger-5 system (3 plates and 2 L&W Germany double cutting knives, including compensating rings to use Unger-2 or Unger-3 systems). ♦ **OPTION “M”**: Single phase (except W114/W130).

Komplett aus rostfreiem Edelstahl. • Abnehmbares Schneckengehäuse. • Untersetzung durch ein im Ölbad laufendes Metallzahnrad. • Geschlossener Maschinenkörper. • Motor-Thermoschutz. • Sicherheitsschalter. • Große Einfüllschale mit C€ Handschutz. • Einfüllstopfer. • Ausziehvorrichtung für Wolschnecke. • Enterprise System mit Einfachschnitt (Messer, Scheibe). • **AUF WUNSCH U3**: • Unger-3 System mit Doppelschnitt (Vorschneider, L&W Germany Messer, Scheibe) + Teile für Anwendung Unger-2 Einfachschnitt System. • **AUF WUNSCH U5**: • Unger-5 System mit Vierfachschnitt (Vorschneider, Messer, Scheibe, L&W Germany Messer, Scheibe sowie Beilegringe für die Umrüstung von Unger-5 auf Unger-2 oder Unger-3). • **AUF WUNSCH „M“**: Wechselstromausführung (nicht lieferbar für W114/W130).

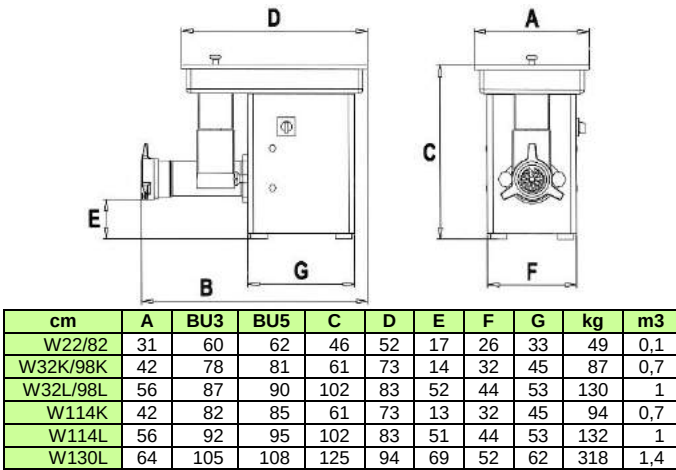
Entièrement en acier inoxydable. • Corps démontable. • Réducteur avec engrenages métalliques à bain d'huile. • Protection thermique du moteur. • Interrupteur de sécurité. • Grand plateau d'alimentation avec grille de protection des mains C€. • Pilon. • Clé extractrice de la vis sans fin. • Système Enterprise pour simple coupe (1 plaque et 1 couteau simple coupe). • **OPTION U3** : • Système Unger-3 pour double coupe (2 plaques et 1 couteau L&W Germany double face) + éléments pour utiliser simple coupe Unger-2. • **OPTION U5** : • Système Unger-5 pour quadruple coupe (3 plaques et 2 couteaux L&W Germany double face + bagues de compensation pour pouvoir utiliser également le système Unger-2 ou Unger-3). • **OPTION « M »** : Monophasé (sauf W114/W130).

Geheel in roestvrij staal. • Afneembaar wormhuis. • Aandrijving door middel van tandwielkast. • Gesloten bodem. • Thermische motorprotectie. • Veiligheidsschakelaar. • Grote vulschaal met C€ rooster ter bescherming van de handen. • Stopper. • Sleutel ter verwijdering van de worm. • Enterprise systeem voor enkelvoudig snijden (1 plaat en 1 mes met enkele snijkant). • **OPTIE U3**: • Unger-3-systeem voor tweevoudig snijden (2 platen en 1 L&W Germany mes met dubbele snijkanten) + onderdelen voor gebruik Unger-2 enkelvoudig snijden. • **OPTIE U5**: • Unger-5-systeem voor viervoudig snijden (3 platen en 2 L&W Germany messen met dubbele snijkanten + afstandsringen om ook Unger-2 of Unger-3-systeem te kunnen gebruiken). • **OPTIE “M”**: Éénfasig (niet leverbaar voor W114/W130).

Interamente in acciaio inossidabile. • Bocca smontabile. • Riduttore ad ingranaggi metallici in bagno d'olio. • Protezione termica motore. • Interruttore di sicurezza. • Capiente bacinella superiore con griglia C€ per protezione mani. • Mazza di spinta. • Coclea. • Sistema Enterprise per taglio semplice (1 piastra e 1 coltello taglio semplice). • **OPZIONE U3**: • Sistema Unger-3 per taglio doppio (2 piastre e 1 coltello L&W Germany doppio taglio) + elementi per utilizzare anche taglio semplice Unger-2. • **OPZIONE U5**: • Sistema Unger-5 per taglio quadruplo (3 piastre e 2 coltelli L&W Germany doppio taglio + anelli di compensazione per utilizzare anche il sistema Unger-2 o Unger-3). • **OPZIONE “M”**: Monofase (tranne W114/W130).

Totalmente en acero inoxidable. • Boca extraíble. • Reductor de engranajes de acero en baño de aceite. • Protector térmico motor. • Interruptor de seguridad. • Gran bandeja superior con rejilla C€ protección manos. • Maza de empuje. • Llave extractora de sinfín. • Sistema Enterprise para corte sencillo (1 placa y 1 cuchilla corte sencillo). • **OPCIÓN U3**: • Sistema Unger-3 para corte doble (2 placas y 1 cuchilla L&W Germany doble corte) + elementos para utilizar corte sencillo Unger-2. • **OPCIÓN U5**: • Sistema Unger-5 para corte cuádruple (3 placas y 2 cuchillas L&W Germany doble corte + anillos de compensación para utilizar también el sistema Unger-2 o Unger-3). • **OPCIÓN “M”**: Monofásica (excepto W114/W130).

		W22K/W82K	W32K/W98K	W32L/W98L	W114K	W114L	W130L
		K-table model	K-table model	L-free stand	K-table model	L-free stand	L-free stand
Plates • Scheiben • Plaques • Schijven • Piastre • Placas/discos	mm	W22: ø82,5 W82: H ø82	Enterprise: W32: ø100 mm Unger B, W98, ø98 mm		Unger D, ø114 mm		Unger E, ø130
Tray • Einfüllschale • Plateau d'alimentation • Vulschaal • Bacinella • Bandeja	Liter	10 lit	23 lit (optional 52)	52 lit	23 lit (optional 52)	52 lit	78 lit
3-phase power • Drehstromleistung • Puissance tri • Vermogen 3-fasen • Potenza trif. • Potencia trif	HP kW	1,5 HP 1,1 kW	3 HP 2,2 kW		5 HP 3,7 kW		7,5 HP 5,5 kW
1-phase power • Wechselstromleistung • Puissance mono • Vermogen 1-fase • Potenza monof. • Potencia monof	HP kW	1,75 HP 1,3 kW	2,5 HP 1,8 kW		No		No
Max. production • Max. Verarbeitungsmenge • Production maxi • Maximum produktie • Produzione massima • Producción máxima	±kg/h	± 300-350 kg/h	± 700-800 kg/h		± 900-1200 kg/h		± 1300-1700 kg/h
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 44 kg	± 72 kg	± 114 kg	± 79 kg	± 116 kg	± 246 kg



Competitive Universal Cutter. • Konkurrenzfähiger Universalkutter.
Cutter Universel Compétitif. • Competitieve Universele Cutter.
Konkurrencedygtige Lynhakkere. • Competitiva Cutter Universale.
Competitiva Cutter Universal.

4



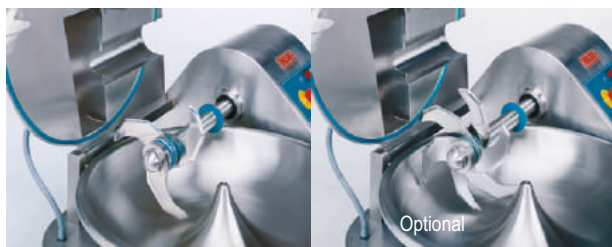
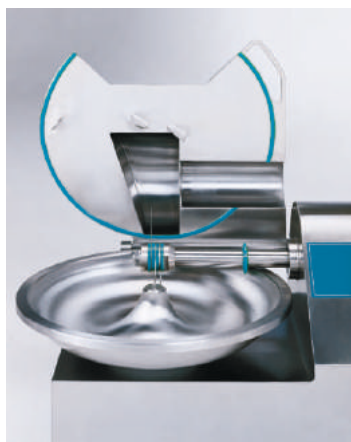
K15e

2 Year knife and bowl Warranty.
Jahre Messerwerk-Garantie.
Ans Garantie des couteaux.
Jaar Garantie op messen.
Años Garantía de cuchillas.



K30e

SMALL CUTTERS
KLEINE KUTTER
PETITS CUTTERS
KLEINE CUTTERS
SMÅ LYNHAKKERE
PICCOLE CUTTER
PEQUEÑAS CUTTERS
K 1 5 e • K 1 5 v
K 3 0 e • K 3 0 v



Optional

Table top models (K15) or free standing (K30).
Tischmodelle (K15) oder Standmodelle (K30).
Modèles de table (K15) ou sur socle (K30).
Tafelmodellen (K15) of vloermodellen (K30).
Bordmodeller (K15) eller gulvmodeller (K30).
Modelli da tavolo (K15) o a corpo completo (K30).
Modelos de sobremesa (K15) o bancada (K30).

Removable 3-knife head (6 optional).
Abnehmbarer 3er Messerkopf (6er auf Wunsch).
Tête démontable à 3 couteaux (6 en option).
Afneembare 3-messenkop (6 als optie).
Knivhoved med 3 knive kan let fjernes (6 knive er option).
Testa smontabile a 3 lame (6 opzionali).
Cabezal desmontable de 3 cuchillas (6 opcional).



Dual knife and bowl speeds.
Zwei Messer- und Schüsselgeschwindigkeiten.
Deux vitesses de couteaux et de cuve.
Twee snelheden van messen en schotel.
2 hastigheder på knive og skål.
Due velocità di lame e vasca.
Dos velocidades de cuchillas y artesa.



Optional: "V"-Electronic variable speed.
Auf Wunsch: "V"-Elektronisch variable Geschwindigkeit.
Option: "V"-Vitesse variable électronique.
Optie: "V"-Elektronisch variabele snelheid.
Option: "V"-Elektronisk variabel hastighed.
Opzione: "V"-Velocità variabile elettronica.
Opción: "V"-Velocidad variable electrónica.



Made of stainless steel AISI304. • Thick cast s/s bowl. • Dual speed single motor. • Thermally protected motor. • Safety switch. • Removable 3-knife head. • Digital mixture thermometer. • Folding plastic anti-noise cover. • Sealed base. • Easy cleaning. • **OPTIONS:** • “V”- Electronic variable speed 800-2840 rpm. • 6-knife head. • “M”-K15 single phase 1 speed 1420 rpm.

Rostfreiem Edelstahl AISI304. • Solide und kompakte Schüssel ebenfalls komplett aus rostfreiem Edelstahl. • 1 Motor mit 2 Geschwindigkeiten. • Thermischer Überlastungsschutz. • Sicherheitsschalter. • Abnehmbarer 3er Messerkopf. • Digitales Brätthermometer. • Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff. • Geschlossenes Untergehäuse. • Einfache Reinigung. • **AUF WUNSCH:** • „V“- Geschwindigkeit stufenlos elektronisch regelbar 800-2840 U/min. • 6er Messerkopf. • „M“-K15 Wechselstromausführung 1 Geschwindigkeit 1420 U/min.

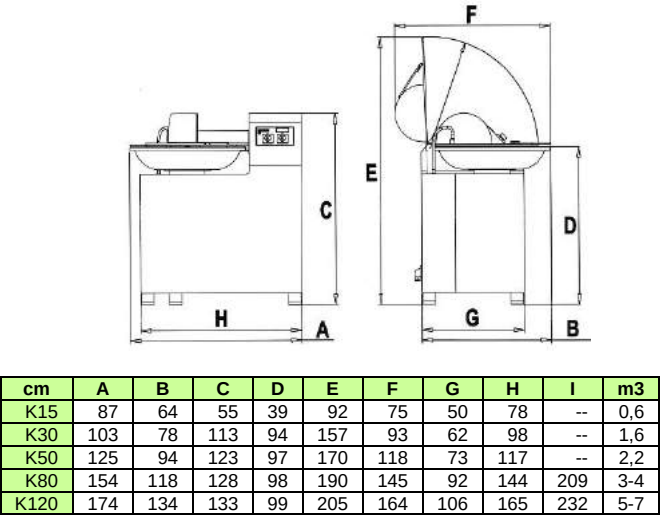
Construction en acier inoxydable AISI304. • Cuve solide et compacte entièrement en acier inoxydable. • 1 moteur à 2 vitesses. • Protection thermique du moteur. • Interrupteur de sécurité. • Tête démontable à 3 couteaux. • Thermomètre à viande digital. • Couvercle plastique antibruit rabattable. • Fond de la machine fermé. • Nettoyage aisé. • **OPTIONS :** • « V »-Vitesse variable électronique 800-2840 tpm. • Tête à 6 couteaux. • « M »-K15 monophasée 1 vitesse 1420 tpm.

Constructie in roestvrij staal AISI304. • Solide en kompakte schotel in roestvrij staal. • 1 motor met 2 snelheden. • Thermisch beveiligd. • Veiligheidsschakelaar. • Afneembare 3-messenkop. • Digitale vleesthermometer. • Transparant geluidswerend klapbare kunststof deksel. • Gesloten bodem. • Eenvoudige reiniging. • **OPTIES:** • “V”- Elektronisch wisselbare snelheid reguleerbaar 800-2840 omw./min. • 6-messenkop. • “M”-K15 Eénfasig 1 snelheid 1420 omw./min.

Costruzione in acciaio inossidabile AISI304. • Vasca solida e compatta interamente in acciaio inossidabile. • 1 motore a 2 velocità. • Protezione termica motore. • Interruttore di sicurezza. • Testa smontabile a 3 lame. • Termometro massa digitale. • Coperchio sollevabile antirumore in plastica. • Fondo della macchina chiuso. • Pulizia facilitata. • **OPZIONI:** • “V”-Velocità elettronica variabile 800-2840 rpm. • Testa a 6 lame. • “M”-K15 monofase 1 velocità 1420 rpm.

Construcción en acero inoxidable AISI304. • Artesa sólida y compacta totalmente en acero inox. • 1 motor de 2 velocidades. • Protección térmica de motor. • Interruptor de seguridad. • Cabezal desmontable de 3 cuchillas. • Termómetro masa digital. • Tapa antisonora abatible de plástico. • Fondo de la máquina cerrado. • Fácil limpieza. • **OPCIONES:** • “V”-Velocidad variable electrónica 800-2840 rpm. • Cabezal de 6 cuchillas. • “M”-K15 monofásica 1 velocidad 1420 rpm.

		K15	K30
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Schotelvolume • Volume vasca • Volumen artesa	Liter	15 lit	30 lit
Meat bowl capacity • Schüsselinhalt Fleisch • Capacité cuve à viande • Schotelinhoud vlees • Capacità carne vasca • Capacidad carne artesa	± kg	± 4-12 kg	± 5-22 kg
3-phase power • Drehstromleistung • Puissance triphasé • Vermogen 3-fasen • Potenza trifase • Potencia trifásica	HP kW	2,1/2,7 HP 1,6/2 kW	4,8/6 HP 3,6/4,5 kW
Knife speed • Messergeschwindigkeit • Vitesse des couteaux • Snelheid messen • Velocità lame • Velocidad cuchillas	rpm	1420/2840 rpm	
1-phase power, 1 speed • Wechselstromleistung, 1 Geschwindigkeit • Puissance mono, 1 vitesse • Vermogen 1-fase, 1 snelheid • Potenza monof, 1 velocità • Potencia monof, 1 velocidad	HP kW	2,5 HP 1,8 kW	--
“V” variable speed power • Leistung “V” variable Geschwindigkeit • Puissance “V” vitesse variable • Vermogen “V” variabele snelheid • Potenza “V” velocità variabile • Potencia “V” velocidad variable electrónica	HP kW (“V”)	3 HP 2,25 kW 1-phase	7,5 HP 5,6 kW 3-phase
“V” variable speed knife rotation • Messerdrehzahl “V” variable Geschwindigkeit • Rotation couteaux “V” vitesse variable • Toeren messen “V” variabele snelheid • Giri lame “V” velocità variabile • Revoluciones giro cuchillas “V” velocidad variable	Mod “V” rpm	1-phase 800-2840 rpm	3-phase 800-2840 rpm
Knife lineal speed meters/second • Lineare Messergeschwindigkeit Meter/Sekunde • Vitesse linéale couteaux mètres/seconde • Linéale snelheid messen meters/seconde • Velocità lineare lame metri/secondo • Velocidad lineal cuchillas metros/segundo	m/s	1420 rpm: 17 m/s 2840 rpm: 35 m/s	1420 rpm: 23 m/s 2840 rpm: 44 m/s
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 165 kg	± 330 kg



Quick and Professional Emulsifier. • Schnelle und professionelle Emulsionsmaschine.
 Émulsionneuse Rapide et Professionnelle. • Snelle en Professionele Emulsiemachine.
 Hurtig og Professionel Emulgering. • Emulsionatrice Rapida e Professionale.
 Emulsionadora Rápida y Profesional.

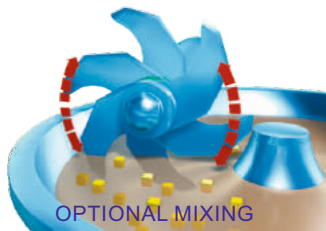
5



CUTTERS
 KUTTER
 CHOPPERS
 CUTTERS
 LYNHAKKERE
 K 5 0 E
 ELECTRIC
 2 KNIVES SPEEDS

K50e + optional mix

Year knife shaft Warranty.
 Jahre Messerwellegarantie.
 Ans Garantie des couteaux.
 Jaar Garantie op messen.
 Años Garantía de cuchillas.

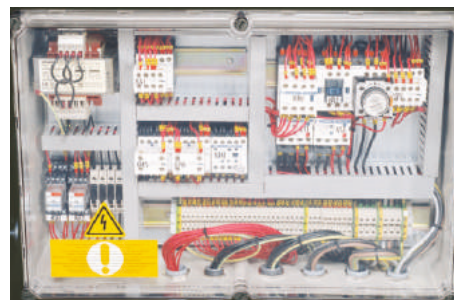


OPTIONAL MIXING

Optional: bi-directional, slow knife mixing speeds.
 Auf Wunsch: Mischgang vorwärts/rückwärts.
 Option : Mélange vitesse lente couteaux dans les deux sens.
 Optie: Mengen lage snelheid messen in zwei richtingen.
 Option: Langsom blandegang forlæns/baglæns.
 Opzione: Impasto velocità lenta lame in due sensi.
 Opción: Amasado velocidad lenta en los dos sentidos.



Two independent high speeds for knife and bowl.
 Zwei hohe und separate Messer- und Schüsselgeschwindigkeiten.
 Deux vitesses élevées indépendantes de couteaux et cuve.
 Twee hoge en onafhankelijke snelheden voor messen en schotel.
 2 separate høje hastigheder på knive og skål.
 Due alte velocità di lama e vasca indipendenti.
 Dos altas velocidades independientes de cuchillas y artesa.



Water Resistant Electrical Unit.
 Wasserwiderstandsfähiges Schaltbrett.
 Boîtier électrique résistant à l'eau.
 Waterdichte elektrokast.
 Vandtæt omstillingsbord.
 Quadro elettrico resistente all'acqua.
 Cuadro eléctrico resistente al agua.



6+3 KNIVES AS STANDARD

Removable 6 or 3 knife head.
 Abnehmbarem 6er oder 3er Messerkopf.
 Tête démontable à 6 ou 3 couteaux.
 Afneembare 6- en 3-messen kop.
 Aftageligt knivhoved med 6 og 3 knive.
 Testa smontabile a 6 o 3 lame.
 Cabezal desmontable de 6 o 3 cuchillas.

Made of stainless steel AISI304. • Thick cast s/s bowl. • High knife speeds. • 2 independent motors with 2 speeds each controlled by contactors. • 24 V, water resistant electrical unit. • Automatic knife brake. • Thermally protected motor relays. • Interchangeable 6 and 3 knife heads with compensation rings. • Digital mixture thermometer. • Folding plastic anti-noise cover with C€ automatic speed reduction when opened. • Closed base. • Easy cleaning. • **OPTION:** • Slow knife mixing speed, forward and reverse.

Rostfreiem Edelstahl AISI304. • Massive Kutterschüssel, ganz in rostfreiem Edelstahl. • Hohe Messerdrehzahlen. • 2 separate, Regler gesteuerte Motoren mit je 2 Geschwindigkeiten. • Steuerstrom mit Niederspannung 24 V in wasserdichtem Schaltkasten. • Automatische Messerwellenbremse. • Thermischer Überlastungsschutz durch Relais. • Abnehmbarer 6er Messerkopf und Ausgleichsringe für die Benutzung mit 3 Messern. • Digitales Brätthermometer. • Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff mit C€ - Reduzierung der Messerwellengeschwindigkeit beim Öffnen im Schnellgang. • Geschlossenes Untergehäuse. • Einfache Reinigung. • **AUF WUNSCH:** • Mischgang vorwärts/ rückwärts.

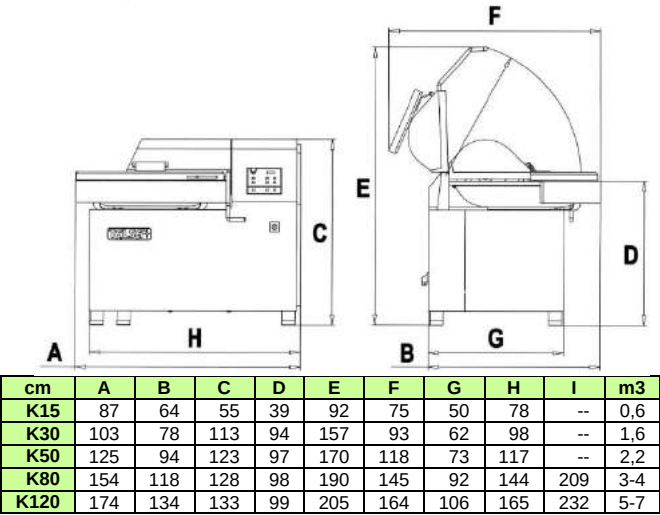
Construction en acier inoxydable AISI304. • Cuve très épaisse en fonte d'acier inoxydable. • Vitesse des couteaux élevée. • 2 moteurs indépendants avec 2 vitesses chacun commandés par contacteurs. • Boîte électrique étanche 24 V. • Frein automatique des couteaux. • Relais thermiques protection moteur. • Tête démontable à 6 couteaux et bagues de compensation pour en installer 3. • Thermomètre viande digital. • Couvercle plastique antibruit rabattable avec ralentissement automatique C€ de la vitesse rapide des couteaux dès son ouverture. • Fond de la machine fermé. • Nettoyage aisé. • **OPTION** : • Vitesse lente de mélange avec couteaux dans les deux sens.

Constructie in roestvrij staal AISI304. • Solide schotel in gegoten roestvrij staal met hoge dikte. • Hoge snelheden messen. • 2 onafhankelijke motoren, elk met 2 snelheden bediend door magneetschakelaars. • Stuurstroom 24 V (laagspanning) in waterdichte schakelkast. • Automatisch remmechanisme van de messen. • Thermisch beveiligd door relais. • Afneembare 6-messenkop en afstandsringen voor het gebruik met 3. • Digitale vleesthermometer. • Transparant geluidswerende klappbare kunststof deksel met C€ reduceren van de hoge messensnelheid bij het openen. • Gesloten bodem. • Eenvoudige reiniging. • **OPTIE:** • Lage snelheid van de messen in twee richtingen voor mengen.

Costruzione in acciaio inossidabile AISI304. • Solida vasca in fusione di acciaio inossidabile a spessore grande. • Alta velocità delle lame. • 2 motori indipendenti a 2 velocità ognuno comandato per contattore. • Quadro elettrico ermetico a 24 V. • Arresto lame automatico. • Relé termici salvamotore. • Testa smontabile a 6 lame e anelli di compensazioni per installarne 3. • Termometro massa digitale. • Coperchio antirumore sollevabile in plastica con diminuzioni C€ della velocità delle lame al momento di aprire. • Fondo della macchina chiuso. • Pulizia facilitata. • **OPZIONALE:** • Velocità d' impasto lenta con lame nei due sensi.

Construcción en acero inoxidable AISI304. • Sólida artesa en fundición acero inox de gran espesor. • Alta velocidad de cuchillas. • 2 motores independientes de 2 velocidades cada uno, comandados por contactores. • Cuadro eléctrico estanco a 24 V. • Freno automático de cuchillas. • Relés térmicos guardamotor. • Cabezal desmontable de 6 cuchillas y anillos de compensación para instalar 3. • Termómetro masa digital. • Tapa antisonora abatible de plástico con disminución C€ de la velocidad rápida de las cuchillas al abrir. • Fondo de la máquina cerrado. • Fácil limpieza. • **OPCIÓN:** • Velocidad lenta de amasado con cuchillas en dos sentidos.

		K50e E-electric
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Schotelvolume • Volume vasca • Volumen artesa	Liter	50 lit
Meat bowl capacity • Schüsselinhalt Fleisch • Capacité cuve à viande • Schotelinhoud vlees • Capacità carne vasca • Capacidad carne artesa	± kg	± 7-37 kg
Total max power full equipped • Gesamtleistung • Puissance totale • Totaal vermogen • Potenza totale • Potencia total	HP kW	13/16,5 HP 9,5/12,1 kW
Knife speed • Messergeschwindigkeit • Vitesse couteaux • Snelheid messen • Velocità lame • Velocidad cuchillas	rpm	50 Hz: 1800/3600 rpm 60 Hz: 2200/4300 rpm
Knife lineal speed meters/second • Lineare Messergeschwindigkeit Meter/Sekunde • Vitesse linéale couteaux mètres/seconde • Linéale snelheid messen meters/sec • Velocità lineare lame metri/sec • Velocidad lineal cuchillas metros/segundo	m/s 50Hz	1800 rpm: 34 m/s 3600 rpm: 68 m/s
	m/s 60Hz	2200 rpm: 41 m/s 4300 rpm: 82 m/s
OPTIONAL Knives slow mixing speed • Mischgang • Vitesse lente mélange avec couteaux • Lage snelheid van de messen voor mengen • Velocità d' impasto lenta con lame • Velocidad lenta de amasado con cuchillas	rpm F+R	50 Hz: 75 rpm 60 Hz: 92 rpm Forward+Reverse
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 600 kg



*Quick and Professional Emulsifier. • Schnelle und professionelle Emulsionsmaschine.
Émulsionneuse Rapide et Professionnelle. • Snelle en Professionele Emulsiemachine.
Hurtig og Professionel Emulgering. • Emulsionatrice Rapida e Professionale.
Emulsionadora Rápida y Profesional.*

ABB 6

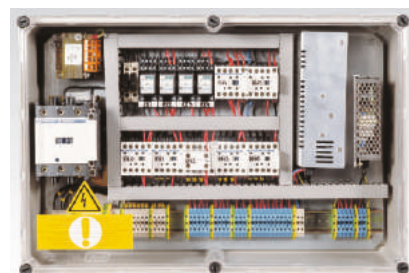
**CUTTERS
KUTTER
CHOPPERS
CUTTERS
LYNHAKKERE
K80v • K120v
ELECTRONIC
VARIABLE
KNIVES SPEED**



2 Year knife sharp Warranty.
Jahre Messerwengarantie.
Ans Garantie på couteaux.
Jaar Garantie op messen.
Años Garante de cuchillas.

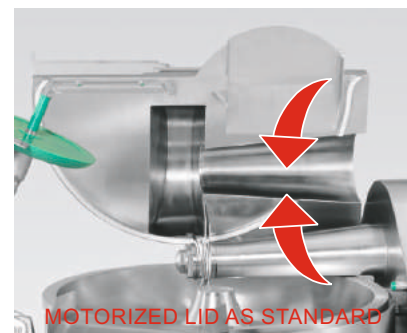
K80v electronic +optional unloader

K120v electronic +optional unloader



Variable electronic speed 1000-4000 rpm in steps of 100+1000.
Variables elektronisch regelbares Tempo 1000-4000 rpm in Stufen von 100+1000.
Vitesse variable électronique 1000-4000 tpm en sauts de 100+1000.
Variabele elektronische snelheid 1000-4000 rpm in stappen van 100+1000.
Variabel elektronisk hastighed 1000-4000 rpm i foranstaltninger i 100+1000.
Velocità elettronica variabile 1000-4000 rpm in salti di 100+1000.
Velocidad variable electrónicamente 1000-4000 rpm en saltos de 100+1000.

Water Resistant Electronic Frequency Converter and Electrical Unit.
Wasserwiderstandsfähiger Frequenzkonverter und Schaltgehäuse.
Variateur de fréquence et boîtier électrique résistants à l'eau.
Waterbestendige elektronische frequentiekast en elektrokast.
Vandtæt elektronisk hyppighed omformer og omstillingsbord.
Convertitore di frequenza e quadro di controllo resistenti all'acqua.
Variador de frecuencia y cuadro eléctrico resistentes al agua.



MOTORIZED LID AS STANDARD



MIXING AS STANDARD



OPTIONAL UNLOADER

Motorized raising and lowering lid.
Motorunterstütztes Deckelheben und -senken.
Couvercle motorisé montée et descente.
Gemotoriseerde deksel openen en sluiten.
Motordrevet løftning og sænkning af låg.
Coperchio motorizzato innalzamento e abbassamento.
Tapa motorizada ascenso y descenso.

Bi-directional, slow knife mixing speeds.
Mischgang vorwärts/rückwärts.
Mélange vitesse lente couteaux dans les deux sens.
Mengen lage snelheid messen in zwei richtingen.
Langsom blandegang forlæns/baglæns.
Impasto velocità lenta lame in due sensi.
Amasado velocidad lenta en los dos sentidos.

Optional: Motorized unloader.
Auf Wunsch: Motorisierter Auswerfer.
Option : Bras déchargeur motorisé.
Optie: Gemotoriseerde uitlaadam.
Option: Motordrevet udkaster.
Opzione: Braccio scarica motorizzato.
Opción: Brazo descarga motorizado.

Made of stainless steel AISI304. • Thick cast s/s bowl. • Electronically variable high knife speeds; 1000-4000 rpm. • 2-3 independent motors. • Standard forward and reverse, slow knife mixing speed. • 24 V, water resistant electrical unit. • Automatic knife brake. • Thermally protected, electric knife motor. • Interchangeable 6 and 3 knife heads with compensation rings. • Digital dough thermometer. • Motorized, opening and closing knife cover. • Folding plastic anti-noise cover with CE automatic speed reduction when opened. • Closed base. • Easy cleaning. • **OPTIONAL:** Motorized unloader.

Rostfreiem Edelstahl AISI304. • Massive Kutterschüssel, ganz in rostfreiem Edelstahl. • Stufenlos, elektronisch variable Messerdrehzahlen 1000-4000 U/min. • 2-3 separate Motoren. • Mischgang vorwärts/rückwärts Standard. • Steuerstrom mit Niederspannung 24 V in wasserdichtem Schaltkasten. • Automatische Messerwellenbremse. • Thermischer Überlastungsschutz für Elektromotormesser. • Abnehmbarer 6er Messerkopf und Ausgleichsringe für die Benutzung mit 3 Messern. • Digitales Brätthermometer. • Messerabdeckung mit Motorunterstützung für leichtes Öffnen und Schließen. • Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff mit CE - Reduzierung der Messerwellengeschwindigkeit beim Öffnen im Schnellgang. • Geschlossenes Untergehäuse. • Einfache Reinigung. • **AUF WUNSCH:** motorisierter Auswerferarm.

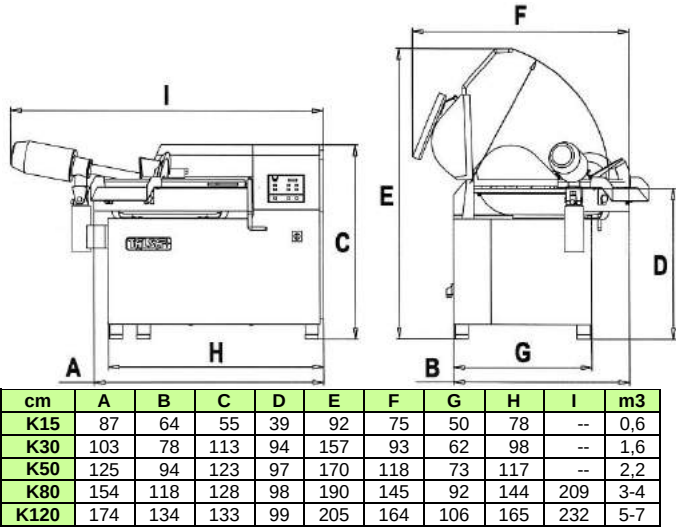
Construction en acier inoxydable AISI304. • Cuve très épaisse en fonte d'acier inoxydable. • Vitesse élevée des couteaux variable électroniquement de 1000 à 4000 tpm. • 2-3 moteurs indépendants. • Vitesse lente de mélange avec couteaux dans les deux sens standard. • Boîtier électrique étanche 24 V. • Frein automatique pour couteaux. • Protection thermique électronique moteur couteaux. • Tête démontable à 6 couteaux et bagues de compensation pour en installer 3. • Thermomètre à viande digital. • Couvercle couteaux motorisé en ouverture et fermeture. • Couvercle plastique antibruit rabattable avec ralentissement automatique CE de la vitesse rapide des couteaux dès son ouverture. • Fond de la machine fermé. • Nettoyage aisé. • **OPTION :** Bras déchargeur motorisé.

Constructie in roestvrij staal AISI304. • Solide schotel in gegoten roestvrij staal met hoge dikte. • Elektronische variabele hoge snelheden messen 1000-4000 omw./min. • 2-3 onafhankelijke motoren. • Lage snelheid van de messen in twee richtingen voor mengen standaard. • Stuurstroom 24 V (laagspanning) in waterdichte schakelkast. • Automatisch remmechanisme van de messen. • Elektronische messenmotor thermisch beveiligd. • Afneembare 6-messenkop en afstandsringen voor het gebruik met 3. • Digitale vleesthermometer. • Gemotoriseerd messendeksel roestvrij staal voor openen en sluiten • Transparant geluidswerende klappbare kunststof deksel met CE reduceren van de hoge messensnelheid bij het openen. • Gesloten bodem. • Eenvoudige reiniging. • **OPTIE:** Gemotoriseerde uitlaadarm.

Costruzione in acciaio inossidabile AISI304. • Vasca solida in fusione di acciaio inossidabile a spessore grande. • Alta velocità variabile elettronica delle lame 1000-4000 rpm. • 2-3 motori indipendenti. • Velocità d' impasto lenta con lame nei 2 sensi standard. • Quadro elettrico ermetico a 24 V. • Freno automatico delle lame. • Protezione termica elettronica motore lame. • Testa smontabile a 6 lame e anelli di compensazioni per installarne 3. • Termometro massa digitale. • Coperchio lame motorizzato per apertura e chiusura. • Coperchio sollevabile antirumore in plastica con diminuzioni CE della velocità delle lame al momento di aprire. • Fondo della macchina chiuso. • Pulizia facilitata. • **OPZIONE:** Braccio estrazione motorizzato.

Construcción en acero inoxidable AISI304. • Sólida artesa en fundición acero inox de gran espesor. • Alta velocidad variable electrónica de cuchillas 1000-4000 rpm. • 2-3 motores independientes. • Velocidad lenta de amasado con cuchillas en 2 sentidos standard. • Cuadro eléctrico estanco a 24 V. • Freno automático de cuchillas. • Protección térmica electrónica motor cuchillas. • Cabezal desmontable de 6 cuchillas y anillos de compensación para instalar 3. • Termómetro masa digital. • Tapa cuchillas motorizada en apertura y cierre. • Tapa antisonora abatible de plástico con disminución CE de la velocidad rápida de las cuchillas al abrir. • Fondo de la máquina cerrado. • Fácil limpieza. • **OPCIÓN:** Brazo extractor motorizado.

		K80v V-electronic	K120v V-electronic
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Schotelvolume • Volume vasca • Volumen artesa	Liter	80 lit	120 lit
Meat bowl capacity • Schüsselinhalt Fleisch • Capacité cuve à viande • Schotelinhoud vlees • Capacità carne vasca • Capacidad carne artesa	± kg	± 15-60 kg	± 20-90 kg
Total max power full equipped • Gesamtleistung • Puissance totale • Totaal vermogen • Potenza totale • Potencia total	HP kW	34 HP 25 kW	44,86 HP 33 kW
Knife speed • Messergeschwindigkeit • Vitesse couteaux • Snelheid messen • Velocità lame • Velocidad cuchillas	rpm	1000-4000 rpm	
Knife lineal speed meters/second • Lineare Messergeschwindigkeit Meter/Sekunde • Vitesse linéale couteaux mètres/seconde • Linéale snelheid messen meters/sec • Velocità lineare lame metri/sec • Velocidad lineal cuchillas metros/segundo	m/s	1000 rpm: 22 m/s 2000 rpm: 44 m/s 3000 rpm: 66 m/s 4000 rpm: 87 m/s	1000 rpm: 25 m/s 2000 rpm: 50 m/s 3000 rpm: 75 m/s 4000 rpm: 100 m/s
Knives slow mixing speed • Mischgang • Vitesse lente mélange avec couteaux • Lage snelheid van de messen voor mengen • Velocità d'impasto lenta con lame • Velocidad lenta amasado con cuchillas.	m/s	Standard, 100 rpm Forward+reverse	Standard, 100 rpm Forward+reverse
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 1100 kg	± 1500 kg





725-505 litres

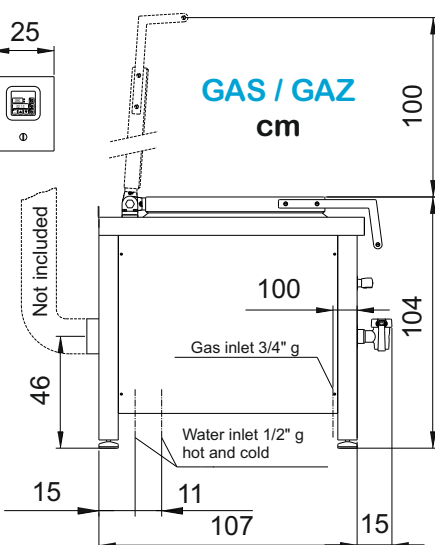
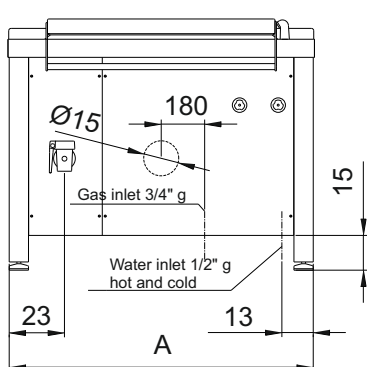
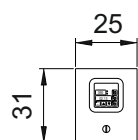
REA-725 REA-500 Electric
RGA-725 RGA-500 Gas



335 litres

REA-335 Electric
RGA-335 Gas

MODEL	A
RGA-165	80 cm
RGA-250	103 cm
RGA-335	126 cm
RGA-505	172 cm
RGA-725	228 cm



Option: Temperature Core Probe.
Auf Wunsch: Kerntemperatur-Meßsonde.
Option : sonde température centrale.
Opción: sonda temperatura núcleo.



Option:
Basket / Korb / Panier / Cesto



Installation in line for larger cooking needs.
Aufstellung neben einander für größeren Kochbedarf.
Installation en ligne pour plus importants besoins de cuisson.
Instalación en línea para necesidades de cocción mayores.

High
Gas
Power



GAS (models RGA)

Gas Model	Gas Power Kcal/h (kW)	Aditec Program	Oil/Huile Chamber	External Dim WxDxH cm	A cm	Smoke Fumée	Interior	Internal Dim WxDxH cm	Wgt Kg ±	Vol m3±
RGA-165 lit	16.000=18,6	Yes/Oui	Yes/Oui	80x107x104	80	ø15	□	44x70x54	257	0,90
RGA-250 lit	24.000=27,9	Yes/Oui	Yes/Oui	103x107x104	103	ø15	□	67x70x54	314	1,15
RGA-335 lit	32.000=37,2	Yes/Oui	Yes/Oui	126x107x104	126	ø15	□	90x70x54	369	1,40
RGA-505 lit	48.000=55,8	Yes/Oui	Yes/Oui	172x107x104	172	ø15	□	136x70x54	482	1,90
RGA-725 lit	64.000=74,4	Yes/Oui	Yes/Oui	228x107x104	228	ø15	□	192x70x54	640	2,50

Needs flue exhaust, gas project, installation, maintenance. • Benötigt Kamin- Rauchabzug, Projekt, Installation, Wartung.
Besoín de chimenea evacuación fumée, instalación, entretien. • Requiere chimenea, proyecto, instalación, mantenimiento.

Aditec Programming Unit
(time and temperature).



Aditec Programming Unit
(time and temperature).



Hot & Cold

7



250 litres

REA-250 Electric
RGA-250 Gas



165 litres

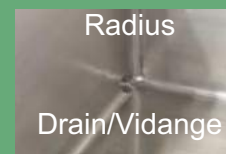
REA-165
RGA-165



Water
inlet



Safety tap



Radius

Drain/Vidange

KETTLES
COOKERS
KOCHKESSEL
MARMITES
CUISEURS
KOOKKETELS
KOGELAR
VASCHE DI
COTTURA
MARMITAS
COCCIÓN
R 165 • R 250
R 335 • R 505
R 725 LITRES
ELECTRIC
OR GAS

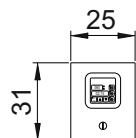
Echtermann automatic hinge: cover remains open at any angle between 20-85°, open and close effortlessly.
Echtermann automatisch Drehgelenk, Deckel bleibt bei jeder Position 20-85° offenstehen, mühelosen Öffnung u. Schließung.
Charnière automatique Echtermann : arrêt en n'importe quelle position 20-85°, ouverture et fermeture sans effort.
Bisagra automática Echtermann: tapa para en cualquier posición 20-85°, apertura y cierre sin esfuerzo.



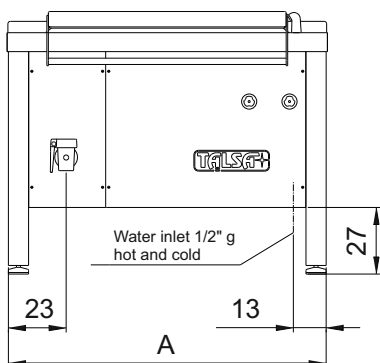
Echtermann

Time &
Temperature
Control

MODEL	A
REA-165	80 cm
REA-250	103 cm
REA-335	126 cm
REA-505	172 cm
REA-725	228 cm



31

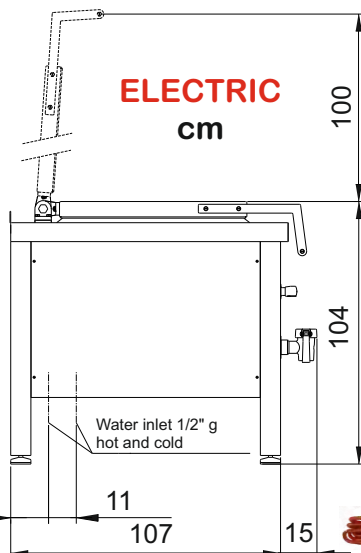


Water inlet 1/2" g
hot and cold

A

13

27



ELECTRIC
cm

100

104

Water inlet 1/2" g
hot and cold

15

11

107

15

High
Electric
Power



Thermal Fluid/Oil Bath all models: better homogeneous cooking and energy saving.
Thermoölbad in alle Modellen: besseres homogenes Kochen und Energiesparend.
Bain Marie fluide thermique tous modèles : cuisson très homogène et économie d'énergie.
Cámara Fluido Térmico baño maría todos modelos: cocción homogénea y ahorro energético.



(standard)



Aditec

ELECTRIC (models REA)												
Electric Model	Power kW	Aditec Program	Oil/Huile Chamber	External Dim WxDxH cm	A cm	Interior	Internal Dim WxDxH cm	Amp 400V	Amp 230V	Wgt Kg ±	Vol m3±	
REA-165 lit	9,0	Yes/Oui	Yes/Oui	80x107x104	80	□	44x70x54	12 A	21 A	237	0,90	
REA-250 lit	13,5	Yes/Oui	Yes/Oui	103x107x104	103	□	67x70x54	18 A	31 A	289	1,15	
REA-335 lit	18,0	Yes/Oui	Yes/Oui	126x107x104	126	□	90x70x54	23 A	41 A	341	1,40	
REA-505 lit	27,0	Yes/Oui	Yes/Oui	172x107x104	172	□	136x70x54	35 A	62 A	448	1,90	
REA-725 lit	36,0	Yes/Oui	Yes/Oui	228x107x104	228	□	192x70x54	46 A	82 A	595	2,50	

No smoke evacuation flue exhaust required. • Kamin- Rauchabzug nicht notwendig.
Pas besoin de cheminée d'évacuation de fumée. • No necesita chimenea evacuación humos.