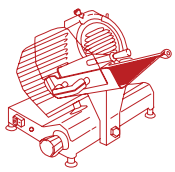
Corta fiambres y Picadora

Cortadoras de fiambre página 258
Cortadora de fiambre manual página 263
Picadoras de carne página 264
Brazos trituradores página 266

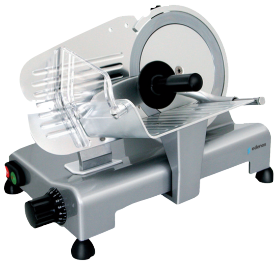


Cortadora CGSP-250-R E Tiene la dimensión perfecta para aquellos establecimientos que necesiten cubrir las principales exigencias de corte, gracias a su disco de diámetro 250 mm y a su longitud de carro, que se ajusta al tamaño de la gran mayoría de productos.

Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva.
Por ello, hemos trabajado para incorporar una amplía oferta de modelos que ofrezcan buenas prestaciones garantizando la satisfacción del usuario en todos los aspectos; tales como, facilidad de uso, seguridad, mantenimiento y calidad.
Están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutiva que cumpla las principales exigencias de corte.
Todas las cortadoras cumplen con las directivas de seguridad y disponen de las principales protecciones; tales como, anillo de protección en el disco, empuñadura y protector frontal de plástico.

CE Doméstico



CGSP-195 E

CGSP-220 E

CGSP-250 E

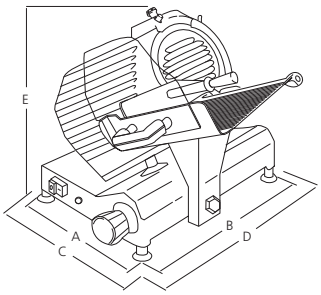
- Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil uso para garantizar un perfecto corte de los productos (**excepto modelo CGSP-195 E que cuenta con afilador móvil**).
- Todas las cortadoras **incorporan un anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.

Protecciones para el usuario.

Afilador fijo (**excepto CGSP-195 E)**

Anillo protector fijo.

CGSP-250-R E lacada en rojo.



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Amovible
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Fijo
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Fijo
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGSP-195 E	**19013934**	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz
CGSP-220 E	**19013935**	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250 E	**19012275**	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250-R E	**19013936**	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz

CGSP-220

CGSP-250

CGSP-275

CGSP-300

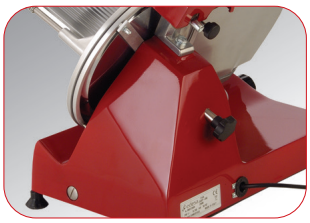
Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Modelo **CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo**, y características idénticas al modelo CGSP-250.

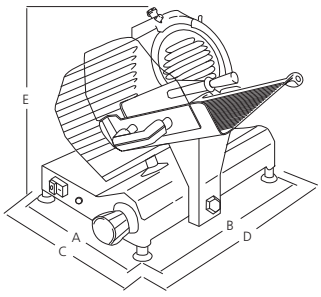
Protecciones para el usuario.

Afilador fijo

Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E vista trasera de la vase lacada en rojo



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-220	280	415	405	580	340	14	Fijo
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Fijo
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGSP-220	**19000574**	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250	**19000575**	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250-R	**19013933**	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-275	**19000576**	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-300	**19000577**	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz

Cortadoras de fiambre profesional

CGP-300

CGP-330

CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

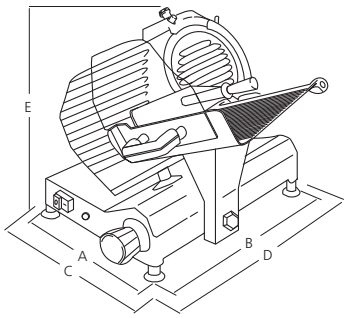
- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé**. En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un **anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.

Anillo protector fijo.

Afilador fijo.

Interruptor con relé.

Protecciones de seguridad.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGP-300	410	530	540	770	465	30	Fijo
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Fijo
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGP-300	**19000571**	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-330	**19000572**	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-350	**19000573**	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz

Doméstico

CGE-300

CGE-350

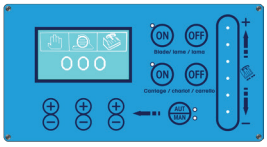
CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

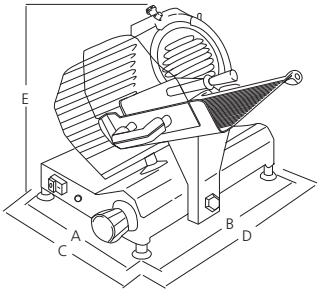
- Cortadoras de fiambres por gravedad con **transmisión por medio de engranajes**, fabricadas con aleación de aluminio anodizado pulido y muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio,** para una mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de gran precisión para garantizar un excelente servicio y una larga duración.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- **Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.**
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de **bloqueo del movimiento del carro.**
- **Las protecciones sobre el plato y la empuñadura,** en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.
- Modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- **Motor independiente** para el desplazamiento del carro, con **transmisión por correa** dentada reforzada.
- Selector para **función manual, automática o semi-automática.**
- Programable el **número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.**
- Función de **uso continuo.**
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: **34 - 46 lonchas/min.**

Cortadora automática

CGE-350-A



Panel de mandos digital.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGE-300	350	500	540	650	455	30	Fijo
CGE-350	460	600	580	720	470	48	Fijo
CGE-370	460	600	580	720	480	49	Fijo
CGE-350-A	460	600	630	810	560	70	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGE-300	**19000568**	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz
CGE-350	**19000569**	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-370	**19000570**	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-350-A	**19000508**	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz

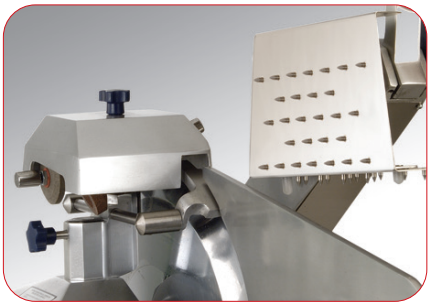
Cortadora de fiambre profesional vertical

Cortadoras profesionales verticales

- **Modelo CV-350:** Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- **Modelo CVC-350:** Cortadora diseñada especialmente para **el corte de carnes frescas.**
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato con doble desplazamiento y **brazo especial** para un perfecto sostén de los embutidos de grandes dimensiones.
- **En modelo CVC-350,** plato gigante con doble desplazamiento y brazo para sujetar la carne con presión manual.
- Carro corredizo y silencioso montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes a bola.
- **Incorporan afilador** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- **Interruptor marcha-paro con relé** que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Cuchilla de **acero especial templada cromada** y afilada para una larga duración.
- Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
- Llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
- Las **protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura,** permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- Protección en la parte inferior de la máquina.

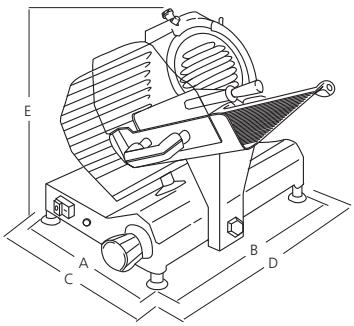
CV-350

CVC-350



Placa desmontable en la CV-350.

Plato gigante de la CVC-350 con doble desplazamiento



Dimensiones

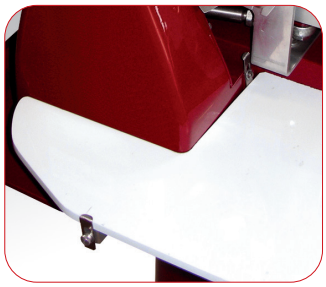
Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CV-350	400	580	560	820	560	53	Fijo
CVC-350	400	580	560	800	560	53	Fijo

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	Utilización
CV-350	**19000565**	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Fiambres
CVC-350	**19000578**	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Carne fresca

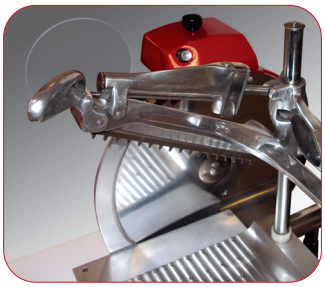
Cortadora de fiambre manual

- **Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.**
- Para aplicaciones en hoteles, restaurantes, carnicerías, ... donde además de una alta **precisión y fiabilidad**, con su típico **estilo tradicional**, también aporta valores de **diseño, elegancia y sobriedad** en sinergia con la decoración del local.
- De **elegante diseño**, máxima **robustez** y completamente **mecánica** con componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Especialmente indicada para cortar todo tipo de fiambres, embutidos, quesos,...
- Construida en **aluminio y acero**, con acabado lacado de color rojo vivo.
- **Sistema mecánico de transmisión** mediante combinación de **engranajes y cadena** que permite el giro sincronizado y simultáneo de la cuchilla y desplazamiento y presión del carro hacia la cuchilla al accionar el volante.
- **Incorpora afilador de fácil utilización** que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Cuchilla de acero especial, templada y afilada.
- Brazo especialmente **articulado** para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Incorpora bandeja recoge-residuos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
- Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
- Protecciones de seguridad para el usuario.
- **Regulador del espesor de corte** muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
- Fácil limpieza e higiene.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo a las directivas europeas CE.
- **Pie soporte** de columna **opcional**, con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo, **se suministra por separado.**

PS-CVM-300

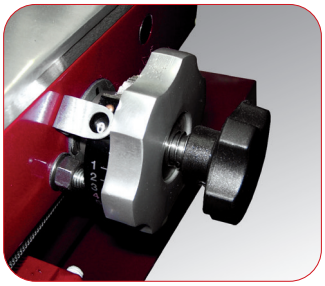


Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.

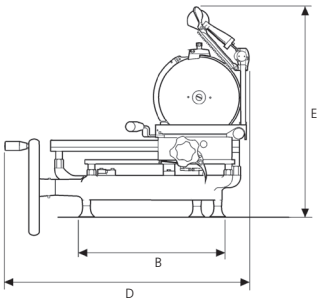


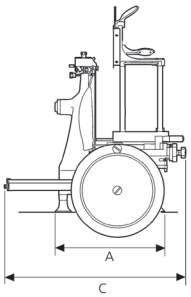
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.

Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.

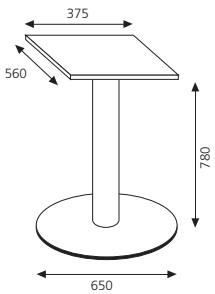


Regulador del espesor del corte de alta precisión.





CVM-300



PS-CVM-300

Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
CVM-300	340	400	600	720	740

Modelo	Referencia	ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	dimensiones (mm)	Peso (Kg)
CVM-300	**19000566**	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46
PS-CVM-300	**19013937**	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300					72

Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- **Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos PI-8, PI-12 y PI-22, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- **Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y picador totalmente en acero inoxidable.**
- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- **Modelo PI-22-U con sistema 1/2 Unger, para mayor triturado y homogeneización del producto,** con grupo picador de acero inoxidable con cuchilla y doble placa perforada.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm.**
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.

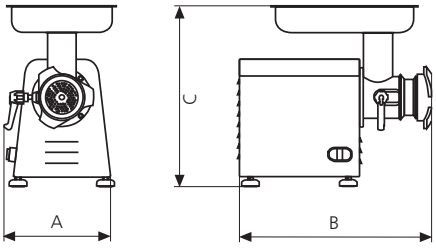
PI-8 PI-12 PI-22 PI-22-U PI-32

Bandeja de recogida en acero inox.

Detalle de la boca de la PI-22-U con sistema 1/2 Unger.

Modelo PI-32 con boca fácilmente desmontable para su limpieza.

Dimensiones



Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PI-8	280 x 290 x 360	60	250 x 200 x 50	—
PI-12	250 x 410 x 430	70	340 x 250 x 50	250 x 200 x 50
PI-22-M	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-T	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-M	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-T	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-32-M	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50
PI-32-T	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
PI-8	**19001544**	80	25	10	380 / 0,50	230/1N-50 Hz
PI-12	**19001537**	210	200	22	750 / 1,00	230/1N-50 Hz
PI-22-M	**19001538**	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PI-22-T	**19001539**	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz
PI-22-U-M	**19001540**	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PI-22-U-T	**19001541**	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz
PI-32-M	**19001542**	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N-50 Hz
PI-32-T	**19001543**	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz

Ver accesorios en la página siguiente.

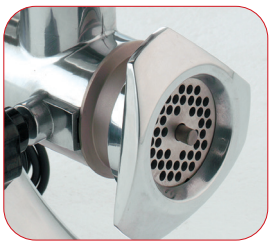
Picadoras de carne PA

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **aluminio** y **acero inoxidable.**
- **Motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.

PA-22

PA-12

Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.

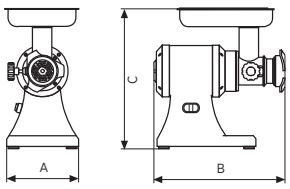


Detalle de la boca.

Interruptor marcha-paro con relé.

Completamente desmontable para una fácil limpieza.

Dimensiones



Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
PA-12	**19001534**	210	200	19	750 / 1,00	230/1N-50 Hz
PA-22-M	**19001535**	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz
PA-22-T	**19001536**	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz

Accesorios para picadoras

- edenox dispone de una extensa gama de accesorios y complementos para las familias de picadoras:

Para cada modelo de máquina hay discos con diferentes diámetros de perforación.
Ø de orificios:
- 2,0 / 3,0 / 3,5 mm
- 4,5 / 6,0 / 8,0 mm

Cuchillas para todos los modelos de picadoras.

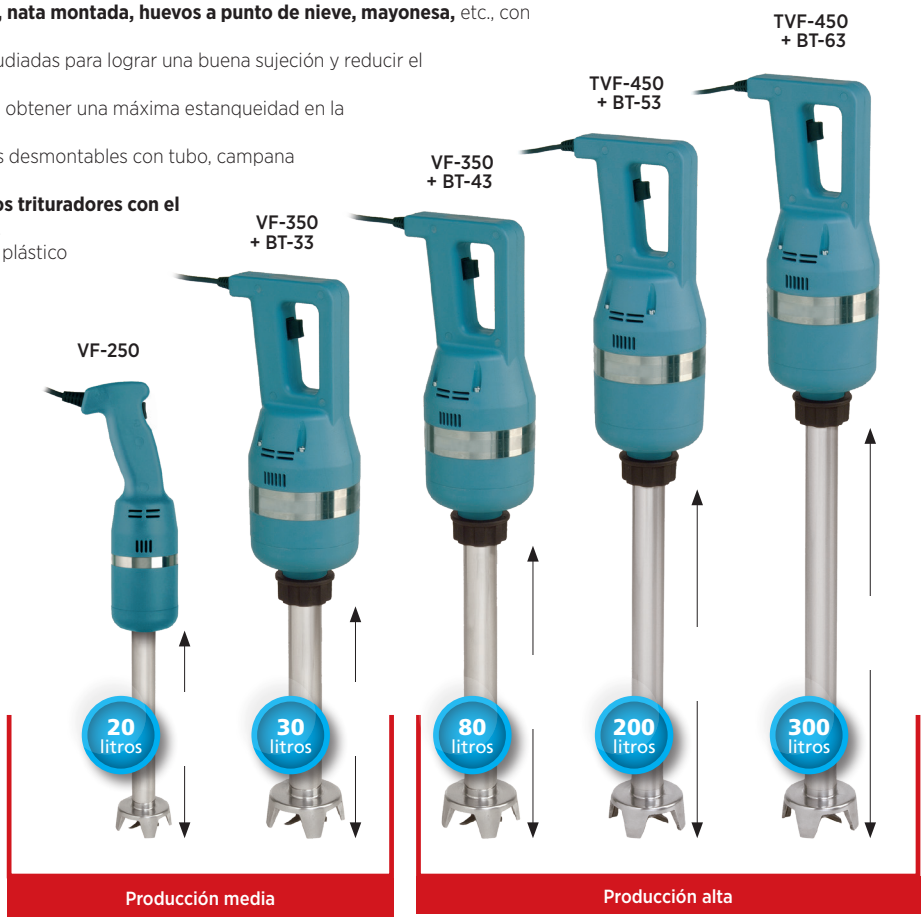
Grupos de corte
en aluminio y acero inoxidable.
Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.

Conjunto de embudos de diferentes diámetros para embutir. Ø de salida:
- 15 mm
- 20 mm
- 25 mm

Velocidad fija

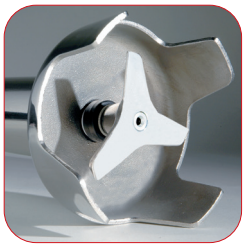
Brazos trituradores

- Los **brazos trituradores-batidores** edenox han sido estudiados y diseñados para dar respuesta a las máximas exigencias en restaurantes y colectividades en cuanto a la producción, calidad, seguridad e higiene.
- Permiten realizar fácilmente con **brazo triturador: potajes, sopas, purés de verdura, compotas de frutas, salsas,** etc. y con **brazo batidor: mousse de chocolate, nata montada, huevos a punto de nieve, mayonesa,** etc., con una óptima calidad en el producto acabado.
- **Empuñaduras ergonómicas** especialmente estudiadas para lograr una buena sujeción y reducir el cansancio del usuario.
- **Rejillas de ventilación** en la parte superior para obtener una máxima estanqueidad en la parte inferior del bloque motor.
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento:** brazos desmontables con tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable.
- **Sistema de fácil y seguro montaje de los brazos trituradores con el cuerpo motor,** facilitando al máximo su higiene.
- La carcasa del bloque motor está fabricado con plástico alimentario altamente resistente.



TRITURADORES
VELOCIDAD FIJA

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO				
Modelo	Incluido (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
TVF-250	0 litro	-	-	-	-
TVF-350	-	30 litros	80 litros	150 litros	250 litros
TVF-450	-	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros



Brazo de acero inoxidable con cuchilla de 3 lamas. Excepto TVF-250.

Fácil y seguro montaje de los brazos con el bloque motor.

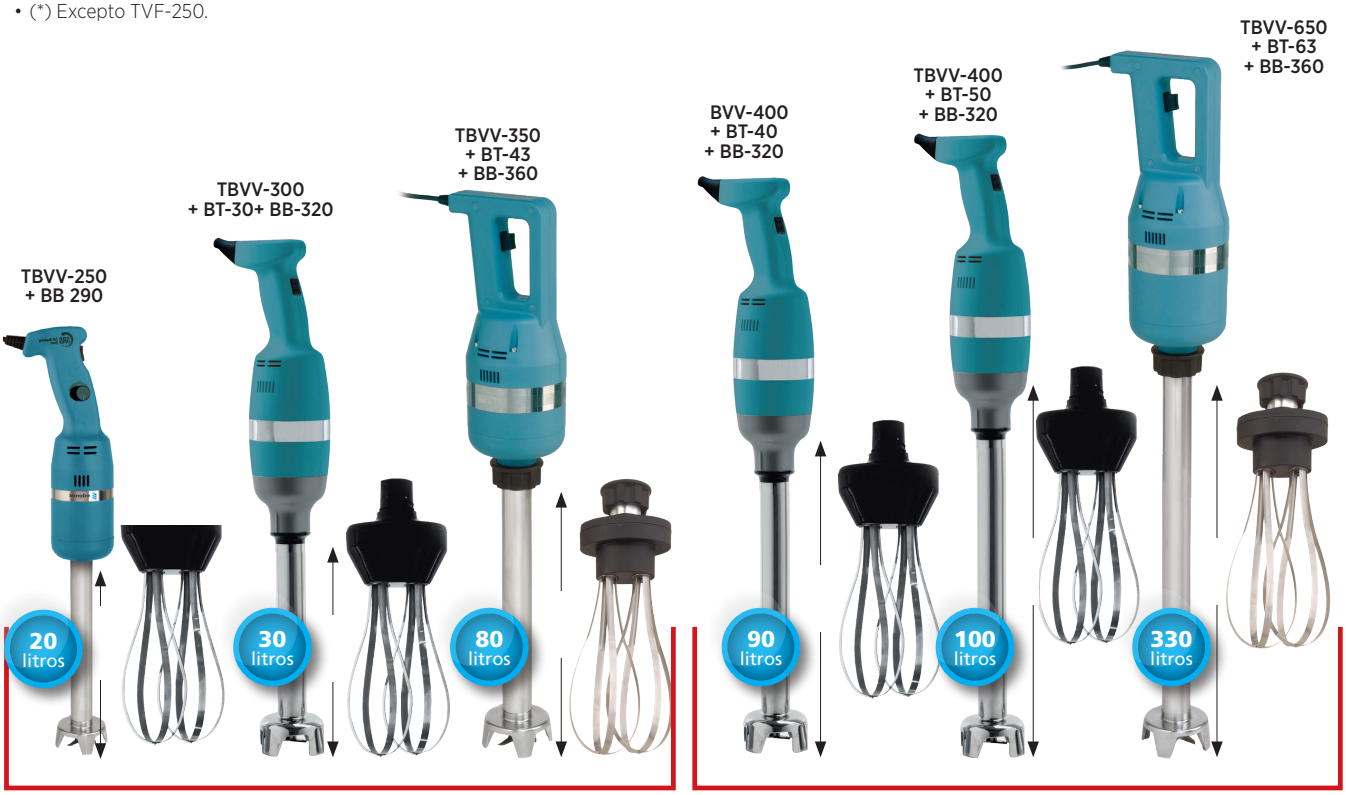
Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.

Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.

Empuñadura ergonómica.

Velocidad variable

- Todos los modelos (*) incorporan **sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones de potencia del motor en cualquier aplicación, independientemente del tipo de producto.
- **Doble encendido** de seguridad (*).
- **Función de uso continuo** (*) pulsando una tecla, sin necesidad de mantener presionado el pulsador de la empuñadura.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos (*).
- Los modelos de velocidad variable disponen también de la función **modo triturador** (velocidad fija rápida).
- (*) Excepto TVF-250.



Producción media | Producción alta

TRITURADORES-BATIDORES
VELOCIDAD VARIABLE

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO							
Modelo	BT-25 (250 mm)	BT-30 (300 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-40 (400 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-50 (500 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
TBVV-250	20 litros	-	-	-	-	-	-	-
TBVV-300	-	30 litros	-	50 litros	-	80 litros	-	-
TBVV-350	-	-	30 litros	-	80 litros	-	150 litros	250 litros
TBVV-400	-	50 litros	-	90 litros	-	100 litros	-	-
TBVV-650	-	-	80 litros	-	120 litros	-	230 litros	330 litros

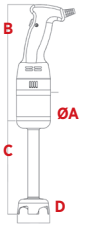
SMB-40

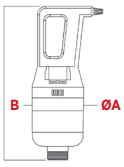
Soportes para marmitas

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.

Aplicación del soporte marmita.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita
SMB-40	**19013917**	Hasta 400 mm
SMB-80	**19013918**	Hasta 800 mm
SMB-120	**19013919**	Hasta 1200 mm





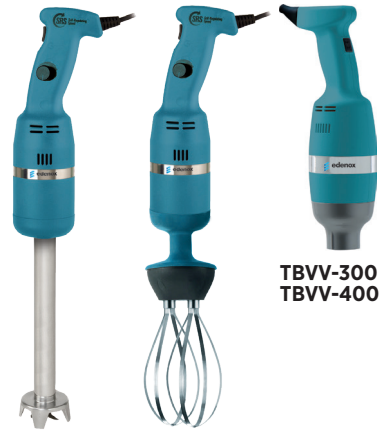
Velocidad fija TVF-250/350/450

- Brazo triturador compacto de **250, 350 y 450 watios de potencia y velocidad fija.**
- Modelo **ligero** y muy **manejable**, que permite trabajar en recipientes de hasta **20 litros.**
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Funcionamiento sencillo.
- Diseño **ergonómico.**
- **el modelo TVF-250 se suministra completo con brazo triturador desmontable de 250 mm.**
- Los modelos TVF-350 y 450 son para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**

Elementos desmontables para facilitar su limpieza.

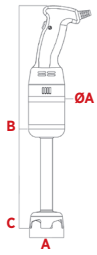
Display con indicador de velocidad.

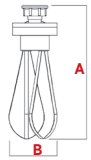
Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)
			øA	B	C	D	
TVF-250	**19001631**	15000	75	250	270	75	250
TVF-350	**19001632**	15000	130	360	-	-	350
TVF-450	**19001633**	17000	130	360	-	-	450



TBVV-300
TBVV-400

TBVV-250 **TBVV-250 + BB-290**

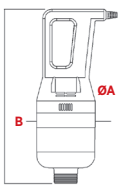




Velocidad variable TBVV-250/350/450

- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Brazo triturador compacto de 250, 300 y 400 watios de potencia y velocidad variable.
- Modelos ligeros y muy manejables, con doble encendido de seguridad.
- Diseño **ergonómico.**
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- El modelo TBVV-250 se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- En todos los modelos el brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- Los modelos TBVV-350/450 son para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			øA	B	C	
TBVV-250	**19036676**	2500/15000	75	285	270	250
BB-290	**19036686**	Brazo batidor	290	90	-	-
TBVV-300	**19001627**	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300
TBVV-400	**19012062**	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400



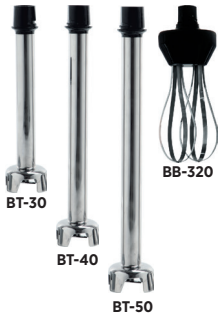
TBVV-350
TBVV-650

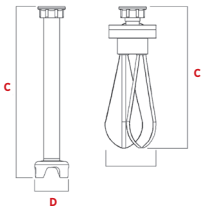
Velocidad variable TBVV-350/650

- Bloques motor de **350 y 650 watios de potencia y velocidad variable.**
- Modelos **robustos y fiables, con doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad,** que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63, y el brazo batidor BB-360.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**
- Diseño **ergonómico.**

Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			øA	B	C	
TBVV-350	**19001630**	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	-	350
TBVV-650	**19001628**	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650

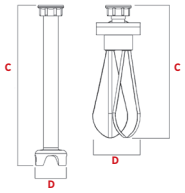




Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400

- Brazos trituradores de 300, 400 y 500 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor **TBVV-300 y TBVV-400.**
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-30	**19010274**	Brazo triturador de 300 mm	340	85
BT-40	**19000322**	Brazo triturador de 400 mm	440	85
BT-50	**19012309**	Brazo triturador de 500 mm	540	85
BB-320	**19000321**	Brazo batidor	320	130



Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650 y TVF-350/TVF-450

- Brazos trituradores de 300, 400, 500 y 600 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-360.
- Para combinar con todos los bloques motor de 350 W y 650 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-33	**19001618**	Brazo triturador de 300 mm	330	95
BT-43	**19001619**	Brazo triturador de 400 mm	430	95
BT-53	**19001620**	Brazo triturador de 500 mm	530	95
BT-63	**19001621**	Brazo triturador de 600 mm	630	95
BB-360	**19001617**	Brazo batidor	360	120

SPB-25

SPBC-35

Soportes de pared

- Soporte para fijar en la pared los brazos trituradores y sus accesorios.
- Fabricado en varillas de acero.

Modelo	Referencia	Para utilizar con
SPB-25	**19001859**	Modelo TVF-250 y TBVV-250
SPB-35	**19001860**	Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W
SPBC-35	**19001861**	Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W

Aplicación del soporte marmita.

Soportes para marmitas

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita
SMB-40	**19013917**	Hasta 400 mm
SMB-80	**19013918**	Hasta 800 mm
SMB-120	**19013919**	Hasta 1200 mm