

The logo for MAiA features the letters 'M', 'A', 'i', and 'A' in a bold, blue, sans-serif font. The letter 'i' is uniquely styled, with a red vertical bar as its stem and a small green square as its dot. The logo is positioned to the right of a large, grey, triangular graphic that tapers from the top left towards the center.

MAiA

2023\_rev. 2

preparazione

boucherie  
charcuterie  
traiteur

food processing

Made in Italy





#### À propos de nous

La société MAIA est présente sur les marchés internationaux des équipements professionnels de restauration depuis 1999, année de sa fondation. Depuis lors, des centaines de revendeurs nous ont fait confiance pour leurs achats de matériel de restauration. Grâce à son expérience pluriannuelle dans le domaine de la restauration professionnelle, la société MAIA srl est en mesure de proposer la meilleure production Italienne de matériel de restauration professionnelle, soigneusement ciblée pour son rapport qualité/prix.

#### Su di noi

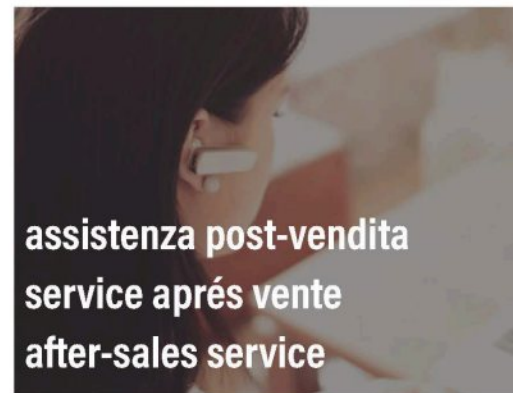
La società MAIA è presente sui mercati internazionali delle attrezzature per la ristorazione professionale dal 1999, anno della sua fondazione. Da allora, centinaia di rivenditori si sono rivolti a noi per i loro acquisti di attrezzature per la ristorazione. Grazie alla sua pluriennale esperienza nel settore della ristorazione professionale, la società MAIA srl è in grado di offrire la migliore produzione italiana di attrezzature per la ristorazione professionale, attentamente mirata per il suo rapporto qualità / prezzo.

#### About us

MAIA has been present on the international markets for professional catering equipment since 1999, the year of its foundation. Since then, hundreds of resellers have trusted us for their purchases of catering equipment. Thanks to its multi-year experience in the field of professional catering, the company MAIA srl is able to offer the best Italian production of professional catering equipment, carefully targeted for its quality / price ratio.

#### Über uns

MAIA ist seit 1999, dem Gründungsjahr, auf den internationalen Märkten für professionelle Catering-Geräte präsent. Seitdem haben uns Hunderte von Wiederverkäufern beim Kauf von Catering-Geräten vertraut. Dank seiner mehrjährigen Erfahrung im Bereich der professionellen Verpflegung ist das Unternehmen MAIA srl in der Lage, die beste italienische Produktion professioneller Verpflegungs-ausrüstung anzubieten, die sorgfältig auf sein Qualitäts-/Preisverhältnis abgestimmt ist.



## aperçu - sommario - overview

TRANCHEURS/AFFETTATRICI/SLICERS .....	pag. 3
HACHOIRS A VIANDE/ TRITACARNE/MEAT MINCERS.....	pag. 8
HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS/TRITACARNE REFRIGERATI/REFRIGERATED MEAT MINCERS.....	pag. 10
SCIES A OS/SEGAOSSI/BONE SAWS.....	pag. 13
POUSSOIRS/INSACCATRICI/SAUSAGE STUFFER.....	pag. 18
MACHINES SOUS VIDE/CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO/VACUUM PACKAGING MACHINES.....	pag. 22
EPLUCHEUSES/PELAPATATE/POTATOE PEELERS.....	pag.25
NOTES/NOTE/NOTES.....	pag.27

# AFFETTATRICI - TRANCHEURS - SLICERS

- I Struttura alluminio presso fuso brillantata, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato,
- trasmissione a cinghia, lama acciaio cromato.

- Carrosserie en aluminium moulé et poli, arbre porte lame monté sur double roulement, moteur ventilé,
- transmission par courroie, lame en acier chromé.

- Ball polished die-cast aluminium structure, double ball bearings, chromed steel, ventilated
- motor, belt drive, no sticking steel blade.



**fitted on sharpener**

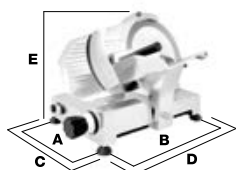
affilatoio fisso

affûteur fixe

## CED 250S

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES



**blade**

lama Ø 250 mm  
lame

**voltage**

voltage 230 V  
voltage

**power**

potenza 160 W  
puissance

**dimensions**

30 (A)  
44,5 (B)  
44 (C)  
53 (D)  
35,5 (E)  
dimensioni cm  
dimensions

**weight**

peso 14 kg  
poids

€

751



**fitted on sharpener**

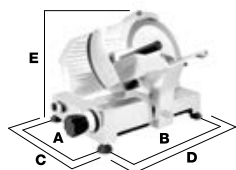
affilatoio fisso

affûteur fixe

## PCE 300S

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES



**blade**

lama Ø 300 mm  
lame

**voltage**

voltage 230 V  
voltage

**power**

potenza 220 W  
puissance

**dimensions**

33 (A)  
47,5 (B)  
47 (C)  
60 (D)  
dimensioni cm  
dimensions

**weight**

peso 23 kg  
poids

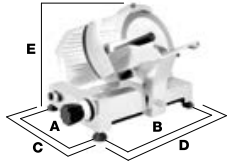
€

1.219



**removable sharpener**  
 affilatoio amovibile  
 affûteur amovible

# CED 250RS



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
 CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**  
 lama Ø 250 mm  
 lame

**voltage**  
 voltaggio 230 V  
 voltage

**power**  
 potenza 160 W  
 puissance

**dimensions**  
 dimensioni 30 (A)  
 dimensions 44,5 (B)  
 cm 44 (C)  
 53 (D)  
 34,5 (E)

**weight**  
 peso 13,6 kg  
 poids

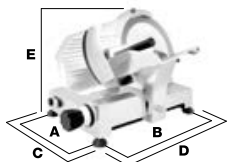
€

730



**removable sharpener**  
 affilatoio amovibile  
 affûteur amovible

# CED 275RS



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
 CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**  
 lama Ø 275 mm  
 lame  
 hoja

**voltage**  
 voltaggio 230 V  
 voltage

**power**  
 potenza 160 W  
 puissance

**dimensions**  
 dimensioni 30 (A)  
 dimensions 44,5 (B)  
 cm 44 (C)  
 53 (D)  
 38 (E)

**weight**  
 peso 14,5 kg  
 poids

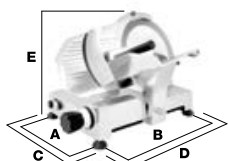
€

846



**removable sharpener**  
 affilatoio amovibile  
 affûteur amovible

# CED 300RS



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
 CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**  
 lama Ø 300 mm  
 lame

**voltage**  
 voltaggio 230 V  
 voltage

**power**  
 potenza 220 W  
 puissance

**dimensions**  
 dimensioni 30 (A)  
 dimensions 44,5 (B)  
 cm 45 (C)  
 58 (D)  
 37 (E)

**weight**  
 peso 16,5 kg  
 poids

€

971



# AFFETTATRICI - TRANCHEURS - SLICERS

- Struttura in alluminio anodizzato, supporto lame con doppio cuscinetto a sfera, motore ventilato professionale con protezione termica, trasmissione a ingranaggi, lama acciaio inox cromato, interruttore marcia/arresto con riarmo, durezza filo tagliente HRC 58-59, a normativa CE professionale.

- Carrosserie en aluminium anodisé, arbre porte lame monté sur palier à double roulement, moteur professionnel ventilé avec protection thermique, entraînement par pignon, lame en acier inox chromé, interrupteur marche/arrêt avec relais de sécurité, dureté du bord tranchant HRC 58-59, conforme aux normes CE professionnelles.

- Anodized aluminium alloy structure, double ball bearings blade support, high power fan professional motor with overload control, gear transmission, chromed steel blade, start/stop switch with no volt relais, cutting edge hardness HRC 58-59, CE professional standards.

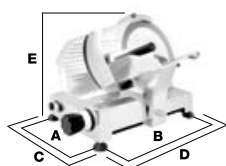


**removable sharpener**

affilatoio amovibile

affûteur amovible

## GT 250RS



### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**

lama Ø 250 mm  
lame

**voltage**

voltage 230 V  
voltage

**power**

potenza 155 W  
puissance

**dimensions**

27,5 (A)  
43 (B)  
dimensioni 42,5 (C)  
dimensions cm 52,5 (D)  
38 (E)

**weight**

peso 14 kg  
poids

€

1.238

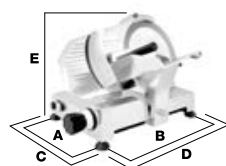


**removable sharpener**

affilatoio amovibile

affûteur amovible

## GT 275RS



### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**

lama Ø 275 mm  
lame

**voltage**

voltage 230 V  
voltage

**power**

potenza 200 W  
puissance

**dimensions**

27,5 (A)  
46 (B)  
dimensioni 42,5 (C)  
dimensions cm 53,5 (D)  
40,5 (E)

**weight**

peso 15 kg  
poids

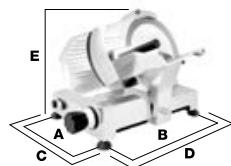
€

1.329



**fitted on sharpener**  
 affilatoio fisso  
 affûteur fixe

## GT 300S



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
 CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**  
 lama  
 lame Ø 300 mm

**voltage**  
 voltaggio  
 voltage 230 V

**power**  
 potenza  
 puissance 220 W

**dimensions**  
 dimensioni  
 dimensions cm 35 (A)  
 49 (B)  
 48 (C)  
 58 (D)

**weight**  
 peso  
 poids 20,8 kg

€

2.010

## AFFETTATRICI - TRANCHEURS - SLICERS

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida con spigoli arrotondati. Affilatoio fisso con doppio smeriglio. Coprilama e piatto merci con ossidazione anodica lucida. Motore di tipo professionale ventilato. Albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa. Lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro. Anello coprilama con ossidazione anodica lucida. Vela in alluminio protetto con ossidazione anodica. BLC-sistema blocco carrello di scorrimento che consente di smontare il piatto e il suo supporto per una più facile pulizia. Spessore di taglio fino a 14÷16 mm (per mod. 300 e 350/M) e fino 18 mm (per mod. 350/370 S-K).

- Base en fonte d'aluminium avec oxydation anodique brillante avec bords arrondis. Affûteur fixe avec double émeri. Protection – lame et plaque pour la nourriture en oxydation anodique brillante. Moteur ventilé professionnel. Arbre portelame monté sur palier double afin de réduire le niveau de bruit au minimum. Lame professionnelle chromée dure, trempée et rectifiée. Anneau de protection – lame avec oxydation anodique brillante. Voile en aluminium protégée par oxydation anodique. BLC - système de bloc de chariot coulissant ce qui vous permet de démonter la plaque et son soutien pour un nettoyage plus facile. Épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm (pour mod. 300 e 350/M) et jusqu'à 18 mm (pour mod. 350/370 S-K).

- Base in cast aluminium with polished anodic oxidation with rounded edges. Fitted on sharpener with double emery. Blade cover and food-tray with polished anodic oxidation. Professional ventilated motor. Blade-Shaft mounted on a double ball-bearing which makes the slicer silent. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Ring covering the blade with polished anodic oxidation. Sail-shaped plan in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation. BLC – sliding carriage block system which allows to disassemble the food tray and its bearing for an easier cleaning. Slicing thickness up to 14÷16 mm (up to mod. 350/M) and up to 18 mm (for mod. 350/370 S-K).



## K 300/S-K

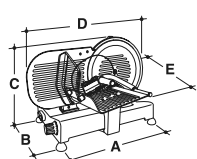
**fitted on sharpener**  
 affilatoio fisso  
 affûteur fixe

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
 CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**  
 lama  
 lame Ø 300 mm

**power**  
 potenza  
 puissance 180 W  
 potencia

**voltage**  
 voltaggio  
 voltage 230 V



**dimensions**  
 dimensioni  
 dimensions cm 42 (A)  
 29,7 (B)  
 42,5 (C)  
 61 (D)  
 49,5 (E)

**weight**  
 peso  
 poids 17,5 kg

**cutting capacity**  
 capacità di taglio  
 capacité de coupe 230x210 mm

€

1.365



**fitted on sharpener**

affilatoio fisso

affûteur fixe

## K 350/M

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**

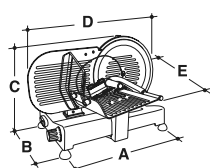
lama Ø 350 mm  
lame  
hoja

**power**

potenza 300 W  
puissance

**voltage**

voltage 230 V  
voltage



**dimensions**

dimensioni 48,7 (A)  
35,5 (B)  
51,5 (C)  
68,5 (D)  
55,5 (E)  
dimensions cm

**weight**

peso 37,5 kg  
poids

**cutting capacity**

capacità di taglio 290x220 mm  
capacité de coupe

€

2.210



**fitted on sharpener**

affilatoio fisso

affûteur fixe

## K 370/S-K

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

**blade**

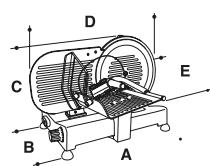
lama Ø 370 mm  
lame

**power**

potenza 400 W  
puissance

**voltage**

voltage 230 V  
voltage



**dimensions**

dimensioni 57 (A)  
44 (B)  
61,5 (C)  
80 (D)  
59,4 (E)  
dimensions cm

**weight**

peso 45 kg  
poids

**cutting capacity**

capacità di taglio 330x265 mm  
capacité de coupe

€

2.921

# MEAT MINCERS - TRITACARNE - HACHOIRS A VIANDE

• I mod. TC sono costruiti in speciale lega di alluminio, i Mod. TC/SERIE 2000 sono in acciaio inox 18/8, motore ventilato a servizio continuo (eccetto Mod. TC 8), silenziosissimo riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8, gruppo macinazione in ghisa oppure in acciaio inox 18/8.

• Les mod. TC sont réalisés en alliage spécial d'aluminium, les mod. TC/SERIE 2000 sont en acier inox 18/8, moteur ventilé à fonctionnement continu (sauf le Mod. TC 8), réducteur à bain d'huile très silencieux, trémie et conteneur pour la viande en acier inox 18/8, groupe hache-viande en fonte ou en acier inox 18/8.

• Mod. TC are made in special aluminium alloy, Mod. TC/SERIE 2000 are made in stainless steel 18/8, ventilated motor for continuous duty (except for Mod TC 8), noiseless reduction gear in oil bath, hopper and basin for meat in stainless steel 18/8, mincing unit in cast iron or in stainless steel 18/8.



## TC 8

singlephase - monofase - monophasé

**power - voltage** 0,35 Hp  
potenza - voltaggio 230 V  
puissance - alimentation 50 Hz

**output per hour**  
produzione oraria 40 kg  
production par heure

**weight**  
peso 12 kg  
poids

**dimensions**  
dimensioni mm 410x280x335h  
dimensions

€

711



## TC 8 / 2000

singlephase - monofase - monophasé

**power - voltage** 0,35 Hp  
potenza - voltaggio 230 V  
puissance - alimentation 50 Hz

**output per hour**  
produzione oraria 40 kg  
production par heure

**weight**  
peso 12 kg  
poids

**dimensions**  
dimensioni mm 270x350x330h  
dimensions

€

862



## TC 12

singlephase / threephase - monofase / trifase - monophasé / triphasé

**power - voltage** 1 Hp  
potenza - voltaggio 230V/400V  
puissance - alimentation 50 Hz

**output per hour**  
produzione oraria 140 kg  
production par heure

**weight**  
peso 22 kg  
poids

**dimensions**  
dimensioni mm 240x400x400h  
dimensions

€

M 1.086

T 1.044



# TC 12/ 2000

singlephase / threephase - monofase / trifase - monophase / triphase

<b>power - voltage</b> potenza - voltaggio puissance - alimentation	<b>1 Hp</b> <b>230 V /400 V</b> <b>50 Hz</b>	<b>output per hour</b> produzione oraria production par heure	<b>140 kg</b>	<b>weight</b> peso poids	<b>25 kg</b>	<b>dimensions</b> dimensioni dimensions	<b>mm 230x445x338h</b>
---	--	---	---------------	--------------------------------	--------------	---	------------------------

€

M 1.229

T 1.186



# TC 22

singlephase / threephase - monofase / trifase - monophase / triphase

<b>power - voltage</b> potenza - voltaggio puissance - alimentation	<b>1,5 Hp</b> <b>230 V /400 V</b> <b>50 Hz</b>	<b>output per hour</b> produzione oraria production par heure	<b>280 kg</b>	<b>weight</b> peso poids	<b>26 kg</b>	<b>dimensions</b> dimensioni dimensions	<b>mm 440x240x400h</b>
---	--	---	---------------	--------------------------------	--------------	---	------------------------

€

M 1.390

T 1.348



# TC 22/ 2000

singlephase / threephase - monofase / trifase - monophase / triphase

<b>power - voltage</b> potenza - voltaggio puissance - alimentation	<b>1,5 Hp</b> <b>230 V /400 V</b> <b>50 Hz</b>	<b>output per hour</b> produzione oraria production par heure	<b>280 kg</b>	<b>weight</b> peso poids	<b>27 kg</b>	<b>dimensions</b> dimensioni dimensions	<b>mm 450x240x390h</b>
---	--	---	---------------	--------------------------------	--------------	---	------------------------

€

M 1.495

T 1.453



# TC 32/ 2000

singlephase / threephase - monofase / trifase - monophase / triphase

<b>power - voltage</b> potenza - voltaggio puissance - alimentation	<b>2,2 Hp</b> <b>230 V</b> <b>50 Hz</b>	<b>3 Hp</b> <b>400 V</b> <b>50 Hz</b>	<b>output per hour</b> produzione oraria production par heure	<b>550 kg</b>	<b>weight</b> peso poids	<b>44 kg</b>	<b>dimensions</b> dimensioni dimensions	<b>470x300x450h</b> <b>mm</b>
---	---	---	---	---------------	--------------------------------	--------------	---	----------------------------------

€

M 2.906

T 2.824

**mincing unit in STAINLESS STEEL**  
gruppo macinazione in ACCIAIO INOX  
bloc hache-viande en ACIER INOX

# REFRIGERATED MEAT MINCERS - TRITACARNE REFRIGERATI - HACHOIRS À VIANDE RÉFRIGÉRÉS



## EVO 22R

- Struttura in acciaio Inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Gruppo di taglio refrigerato
- Tramoggia Estraibile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Produttività: 230 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 42 Kg

- Stainless steel structure
- Internal spout 22 in stainless steel
- Refrigerated cutting unit
- Removable hopper
- Run forward, stop and reverse
- Power: 1.1 kW / 1.5 HP
- Productivity: 230 kg / h
- CE version
- Net weight: 42 Kg

- Structure en acier inoxydable
- Bouche interne 22 en acier inoxydable
- Unité de coupe réfrigérée
- Trémie amovible
- Marche, arrêt et inversion
- Puissance: 1,1 kW / 1,5 HP
- Productivité: 230 kg / h
- Version CE
- Poids net: 42 Kg

threephase - trifasefase - triphasé (V400/3/50 Hz)

€

3.348

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

3.650

### ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- **BRC/22** - basin to collect the chopped product - bacinella raccolta macinato - bassin pour recueillir le produit haché

65

Enterprise cutting system (1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel) - Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox) - Système de coupe Enterprise (1 plaque et 1 couteau auto-affûtant en acier inoxydable)



## EVO 32R

- Struttura in acciaio Inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Gruppo di taglio refrigerato
- Tramoggia Estraibile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0 (TF) - 1,7 kW/HP 2,2 (MF)
- Produttività: 430 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 50 Kg

- Stainless steel structure
- Internal spout 32 in stainless steel
- Refrigerated cutting unit
- Removable hopper
- Forward, stop and reverse
- Power: 2.2 kW / 3.0 HP (TF) - 1.7 kW / 2.2 HP (MF)
- Productivity: 430 kg / h
- CE version
- Net weight: 50 Kg

- Structure en acier inoxydable
- Bouche interne 32 en acier inoxydable
- Unité de coupe réfrigérée
- Trémie amovible
- Marche, arrêt et marche inversion
- Puissance: 2,2 kW / 3,0 CV (TF) - 1,7 kW / 2,2 CV (MF)
- Productivité: 430 kg / h
- Version CE
- Poids net: 50 Kg

threephase - trifasefase - triphasé (V400/3/50 Hz)

€

4.212

• Enterprise version with grinding head Ø 52 mm • Versione Enterprise con bocca introduzione carne Ø 52 mm • Version Enterprise avec bouche d'introduction viande Ø 52 mm

• Enterprise version with grinding head Ø 82 mm, with hand guard and safety switch • Versione Enterprise con bocca introduzione carne Ø 82 mm, con paramano e micro di sicurezza • Version entreprise avec bouche d'introduction viande Ø 82 mm, avec protège-main et micro de sécurité

4.482

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

4.482

• Enterprise version with grinding head Ø 52 mm • Versione Enterprise con bocca introduzione carne Ø 52 mm • Version Enterprise avec bouche d'introduction viande Ø 52 mm

• Enterprise version with grinding head Ø 82 mm, with hand guard and safety switch • Versione Enterprise con bocca introduzione carne Ø 82 mm, con paramano e micro di sicurezza • Version entreprise avec bouche d'introduction viande Ø 82 mm, avec protège-main et micro de sécurité

4.752

### ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- **BRC/32** - basin to collect the chopped product - bacinella raccolta macinato - bassin pour recueillir le produit haché

76

Enterprise cutting system (1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel) - Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox) - Système de coupe Enterprise (1 plaque et 1 couteau auto-affûtant en acier inoxydable)



# A/E 22R



- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Gruppo di taglio refrigerato
- Tramoggia refrigerata sul fondo
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Produttività: 250 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 41 kg

- Structure en acier inoxydable
- Bouche interne 22 en acier inoxydable
- Unité de coupe réfrigérée
- Trémie réfrigérée inférieure
- Marche avant, arrêt et marche arrière
- Puissance: 1,1 kW / 1,5 CV
- Productivité: 250 kg / h
- Version CE
- Poids net: 41 kg

- Structure in stainless steel
- Internal spout 22 in stainless steel
- Refrigerated cutting unit
- Bottom refrigerated hopper
- Forward, stop and reverse
- Power: 1.1 kW / 1.5 HP
- Productivity: 250 kg / h
- CE version
- Net weight: 41 kg

threephase - trifasefase - triphasé (V400/3/50 Hz)

€

3.672

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

3.888

#### ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- **BRC/22** - basin to collect the chopped product - bacinella raccolta macinato - bassin pour recueillir le produit haché

65

Enterprise cutting system (1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel) - Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox) - Système de coupe Enterprise (1 plaque et 1 couteau auto-affûtant en acier inoxydable)

# A/E 22R HDR



- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Gruppo di taglio refrigerato
- Tramoggia refrigerata sul fondo
- Tramoggia Estraibile
- Coperchio con chiusura a cerniera
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Produttività: 250 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 41 kg

- Structure en acier inoxydable
- Bouche interne 22 en acier inoxydable
- Unité de coupe réfrigérée
- Trémie réfrigérée inférieure
- Trémie amovible
- Couvercle avec fermeture charnière
- Marche avant, arrêt et marche arrière
- Puissance: 1,1 kW / 1,5 CV
- Productivité: 250 kg / h
- Version CE
- Poids net: 41 kg

- Structure in stainless steel
- Internal spout 22 in stainless steel
- Refrigerated cutting unit
- Bottom refrigerated hopper
- Forward, stop and reverse
- Power: 1.1 kW / 1.5 HP
- Productivity: 250 kg / h
- CE version
- Net weight: 41 kg

threephase - trifasefase - triphasé (V400/3/50 Hz)

€

4.147

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

4.363

#### ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- **BRC/22** - basin to collect the chopped product - bacinella raccolta macinato - bassin pour recueillir le produit haché

65

Enterprise cutting system (1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel) - Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox) - Système de coupe Enterprise (1 plaque et 1 couteau auto-affûtant en acier inoxydable)

# A/E 32R



- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Gruppo di taglio refrigerato
- Tramoggia refrigerata sul fondo
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3
- Produttività: 450 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 48 kg

- Structure en acier inoxydable
- Bouche interne 32 en acier inoxydable
- Unité de coupe réfrigérée
- Trémie réfrigérée inférieure
- Marche avant, arrêt et marche arrière
- Puissance: 2,2 kW / 3 CV
- Productivité: 450 kg / h
- Version CE
- Poids net: 48 kg

- Structure in stainless steel
- Internal spout 32 in stainless steel
- Refrigerated cutting unit
- Bottom refrigerated hopper
- Forward, stop and reverse
- Power: 2,2 kW / 3HP
- Productivity: 450 kg / h
- CE version
- Net weight: 48 kg

threephase - trifasefase - triphasé (V400/3/50 Hz)

€

4.482

#### ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- **BRC/32** - basin to collect the chopped product - bacinella raccolta macinato - bassin pour recueillir le produit haché

76

Enterprise cutting system (1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel) - Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox) - Système de coupe Enterprise (1 plaque et 1 couteau auto-affûtant en acier inoxydable)

# A/E 32R HDR



- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Gruppo di taglio refrigerato
- Tramoggia refrigerata sul fondo
- Tramoggia Estraibile
- Coperchio con chiusura a cerniera
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3
- Produttività: 450 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 48 kg

- Structure en acier inoxydable
- Bouche interne 22 en acier inoxydable
- Unité de coupe réfrigérée
- Trémie réfrigérée inférieure
- Trémie amovible
- Couvercle avec fermeture charnière
- Marche avant, arrêt et marche arrière
- Puissance: 2,2 kW / 3 CV
- Productivité: 450 kg / h
- Version CE
- Poids net: 48 kg

- Structure in stainless steel
- Internal spout 22 in stainless steel
- Refrigerated cutting unit
- Bottom refrigerated hopper
- Forward, stop and reverse
- Power: 2,2 kW / 3 HP
- Productivity: 450 kg / h
- CE version
- Net weight: 48 kg

threephase - trifasefase - triphasé (V400/3/50 Hz)

€

5.076

#### ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- **BRC/32** - basin to collect the chopped product - bacinella raccolta macinato - bassin pour recueillir le produit haché

76

Enterprise cutting system (1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel) - Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox) - Système de coupe Enterprise (1 plaque et 1 couteau auto-affûtant en acier inoxydable)

# BONE SAWS - SEGAOSSI - SCIES A OS

• I segaossi sono macchine di piccole dimensioni ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa sia per uso professionale che domestico. Struttura in alluminio verniciato di colore grigio, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore inox, spingicarne inox, micro di sicurezza sulla porta, pulsantiera con comandi bassa tensione e fungo di emergenza, guidalama in bakelite, carter di protezione motore e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama.

• The bone bandsaws are recommended to cut frozen or fresh products and bones, for both professional and domestic use. Painted grey aluminium body, cast aluminium pulleys, s/steel worktop, s/steel portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls and mushroom emergency button, Bakelite blade guide, motor cover and tie/rod to adjust the blade tension.

• Les scies à os sont des machines de petites dimensions recommandées pour l'usage professionnel ou domestique pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en aluminium verni gris, poulies en fusion d'aluminium tournées, table de travail, portionneuse et poussoir à viande en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension avec arrêt d'urgence, guide lame en bakélite, couvercle de protection du moteur et poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame.

## Painted bone bandsaw / Serie verniciata / Série scie à os verni



### SEG1600 V

Blade length / Lunghezza nastro / Longueur lame	1610 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	210 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	175 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	380x380 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	1 HP Kw 0,75
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	550x1010x750 mm

€

1.728



### SEG1800 V

Blade length / Lunghezza nastro / Longueur lame	1800 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	300 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	175 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	380x380 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	1 HP Kw 0,75
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	550x1010x750 mm

€

1.836

# BONE SAWS - SEGAOSSI - SCIES A OS

Anodized bone bandsaw / Serie anodizzata / Série scie à os anodisées



## SEG1600 A

Blade length / Lunghezza nastro / Longueur lame	1610 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	210 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	175 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	380x380 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	1 HP Kw 0,75
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	560x1000x550 mm

€

2.106



## SEG1800 A

Blade length / Lunghezza nastro / Longueur lame	1800 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	300 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	175 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	380x380 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	1 HP Kw 0,75
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	560x1000x750 mm

€

2.160

# BONE SAWS - SEGAOSSI - SCIÉS A OS

Anodized bone bandsaw / Serie anodizzata / Série scie à os anodisées



## SEG1600 ASB

Blade length / Lunghezza nastro / Longueur lame	1610 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	210 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	175 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	380x380 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	1 HP Kw 0,75
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	550x1010x550 mm

€

1.944



## SEG1800 ASB

Blade length / Lunghezza nastro / Longueur lame	1800 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	300 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	175 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	380x380 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	1 HP Kw 0,75
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	550x1010x750 mm

€

2.030

# S.STEEL BONE SAWS - SEGAOSSI INOX - SCIES A OS INOX

• I segaossi INOX sono strumenti professionali ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa. Struttura in acciaio inox AISI 304 con cassetto raccogli residui nello sportello per i mod. SEG1600I/SEG1800I e cassetto inferiore accessibile esternamente per i mod. SEG2400I/3100I, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore e spingicarne inox, micro di sicurezza sulla porta, comandi bassa tensione, rapido sblocco puleggia superiore e sportello per agevolare la pulizia, tirante di regolazione per una corretta tensione della lama. I modelli SEG2400I e SEG3100I sono lavabili con piccoli spruzzi d'acqua (no alta pressione) e i comandi sono in acciaio inox IP67.

• The s/steel bone bandsaws are recommended for professional use to cut frozen or fresh products and bones. AISI304 s/steel body, waste drawer on the door (Mod. SEG1600I/SEG1800I) or accessible from the outside (Mod. SEG2400I/SEG3100I), cast aluminium alloy pulleys, s/steel worktop, s/steel portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls, upper pulley and door equipped with quick/release system for easy cleaning operations, tie/rod to adjust the blade tension. SEG2400I and SEG3100I are washable with water jets (no high pressure) and are equipped with IP67 s/steel controls.

• Les scies à os inox sont des machines à usage professionnel recommandées pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en acier inox AISI304, tiroir à déchets bloqué dans la porte (SEG1600I/SEG1800I) ou accessible de l'extérieur (SEG2400I/3100I), poulies en fusion d'aluminium, table de travail, pousoir à viande et portionneuse en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension, système de déblocage rapide de la poulie supérieur, porte démontable pour une hygiène optimale, poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame. Les modèles SEG2400I et SEG3100I sont lavables au jet d'eau (pas haute pression) et les panneaux de commandes sont en acier inox IP67.



## SEG1600 I

Blade length / Lunghezza nastro / Longueur lame	1610 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	180 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	165 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	480x530 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	1 HP Kw 0,75
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	550x1010x750 mm

€

2.808



## SEG1800 I

Blade length / Lunghezza nastro / Longueur lame	1800 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	265 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	165 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	480x530 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	1 HP Kw 0,75
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	550x1010x750 mm

€

2.916



# S.STEEL BONE SAWS - SEGAOSSI INOX - SCIES A OS INOX

## SEG2400 I



Blade lenght / Lunghezza nastro / Longueur lame	2400 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	287 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	350 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	510x710 mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 230/400
Power / Potenza / Puissance	2 HP Kw 1,80
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	1050x950x1900 mm

€

M 8.640

T 8.316

## SEG3100 I



Blade lenght / Lunghezza nastro / Longueur lame	3100 mm
Cutting height / Altezza utile taglio / Hauteur de coupe	420 mm
Cutting width / Larghezza utile taglio / Largeur de coupe	388 mm
Worktop dimensions / Dimensioni piano / Dimensions plateau de travail	795x810mm
Power supply / Alimentazione / Alimentation	V 400
Power / Potenza / Puissance	2,7 HP Kw 2
Packing dimensions / Dimensioni imballo / Dimension emballage	1050x950x2005mm

€

10.152

# INSACCATRICI MANUALI - POUSSOIRS MANUELS SAUSAGE STUFFER

- Insacatrici manuali idonee al contatto con alimenti. Cilindro, fiancate, viteria, piedini, cremagliera e fermacilindro in acciaio inox, ingranaggi in acciaio stampato e temprato, blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti. Pistone in Moplen, corredati di guarnizione in silicone e valvole sfiato, doppia velocità per un ricarica più veloce. Imbuti in dotazione: diam. 10, 20, 30, 40 mm.

- Poussoirs à saucisses manuels certifiés et conformes au contact alimentaire. Cylindre, flancs, vis, pieds, crémaillère et serre/cylindre en acier inox; engrenages en acier moulé et trempé, ensemble réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes. Piston en Moplen doté de joint en silicone et valve de purge; double vitesse du piston pour une recharge plus rapide. Embouts fournis: 10, 20, 30, 40 mm.

- Manual sausage stuffers with food contact certification. S/steel cylinder, sides, screws, feet, rack and cylinder holder; pressed and hardened steel gears, aluminium gear box with self/lubricating bushes. Moplen piston equipped with silicon gasket and air release valve; double piston speed for faster filling. Funnels provided: diam. 10, 20, 30, 40 mm.



## INS 5

<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	140mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	5 Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 10,5	<b>Dimensioni</b> dimensions dimensions	520x230x220h mm
--	-------	--	------	--------------------------------	---------	---	--------------------

€

637



## INS 70

<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	157mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	7Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 15	<b>Dimensioni</b> dimensions dimensions	600x240x220h mm
--	-------	--	-----	--------------------------------	-------	---	--------------------

€

799



## INS 150

<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	200mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	15Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 31	<b>Dimensioni</b> dimensions dimensions	80x290x280h mm
--	-------	--	------	--------------------------------	-------	---	-------------------

€

1.274

# INSACCATRICI MANUALI - POUSSOIRS MANUELS SAUSAGE STUFFER

Vertical series / Serie verticale / Série verticale



## INS 7 V

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	157mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	7Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 16,5	<b>Dimensioni</b> dimensions dimensions	260X320X800h mm
--	-------	--	-----	--------------------------------	---------	---	-----------------

€

961



## INS 15 V

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	200mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	15Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 27	<b>Dimensioni</b> dimensions dimensions	380X340X830h mm
--	-------	--	------	--------------------------------	-------	---	-----------------

€

1.512

# INSACCATRICI IDRAULICHE - POUSSOIRS HYDRAULIQUES HYDRAULIC SAUSAGE STUFFER

• Insaccatrici idrauliche verticali idonee al contatto con alimenti e ideali per la lavorazione di grosse quantità di carni. Costruite interamente in acciaio inox, ritorno pistone automatico con spegnimento motore, comandi 24V con grado di protezione IP67, guarnizioni al silicone, protezione ermetica cilindro oleodinamico, regolatore flusso olio di alta precisione, segnalazione livello olio, ruote gommata di serie. Imbuti in dotazione: diam. 10,18,25 mm.

• Poussoirs à saucisses verticaux hydrauliques certifiés et conformes au contact alimentaire, idéales pour la grande distribution. Entièrement en acier inox, retour du piston automatique lorsque le moteur s'arrêt, commandes 24V certifiés IP67, joints en silicone, protection hermétique du cylindre oléodynamique, régulateur du flux d'huile de haute précision, indicateur de niveau de l'huile, roulettes en caoutchouc. Embouts fournis: 10, 18, 25 mm.

• Vertical hydraulic sausage stuffers with food contact certification, suitable for large/scale sausage production. S/steel construction, automatic piston return when motor stops, 24V controls IP67 certified, silicon gaskets, hermetic protection of hydraulic cylinder, high/precision oil flow controller, oil level indicator, rubber wheels provided as standard. Funnels provided: diam. 10, 18, 25 mm.



## INS 15V-I

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

<b>Potenza</b> Puissance Power	560W	<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	200mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	15Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 55	<b>Dimensioni</b> dimensions dimensions	490x370/700x1100h mm	€ 4.212
--------------------------------------	------	--	-------	--	------	--------------------------------	-------	---	----------------------	------------



## INS 25V-I

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

<b>Potenza</b> Puissance Power	560W	<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	260mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	25Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 90	<b>Dimensioni</b> dimensions dimensions	565x450/950x1160h mm	€ 5.724
--------------------------------------	------	--	-------	--	------	--------------------------------	-------	---	----------------------	------------

# INSACCATRICI IDRAULICHE - POUSSOIRS HYDRAULIQUES HYDRAULIC SAUSAGE STUFFER



## INS 35V-I

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

<b>Potenza</b> Puissance Power	560W	<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	320mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	35Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 100	<b>Dimensioni</b> dimensions dimensions	640x480/1000x1160h mm
--------------------------------------	------	--	-------	--	------	--------------------------------	--------	---	-----------------------

€

8.046



## INS 50V-I

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Potenza</b> Puissance Power	560W	<b>Diametro cilindro</b> dyamètre cylindre cylinder diameter	380mm	<b>Capacità cilindro</b> Capacité cylindre Cylinder capacity	55Lt	<b>Peso</b> Poids Weight	Kg 145	<b>dimensioni</b> dimensioni dimensions	mm 730x550/1130x1250h
--------------------------------------	------	--	-------	--	------	--------------------------------	--------	---	-----------------------

€

8.910

# VACUUM PACKAGING MACHINES - CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE

• Allungare i tempi di conservazione degli alimenti solo con la rimozione dell'aria. Un processo naturale che rallenta il proliferare di microorganismi e muffe negli alimenti cotti o crudi, anche da congelare. Una tendenza sempre più richiesta dagli addetti ai lavori alla quale rispondiamo in modo professionale con una nuovissima linea che comprende modelli adatti per ogni settore:

- grande Distribuzione (laboratori di gastronomia, prodotti freschi o precotti, surgelati sfusi)
- servizi di catering
- ristorazione e mense
- macellerie
- commercio ittico

• Extend food storage times only by removing the air.

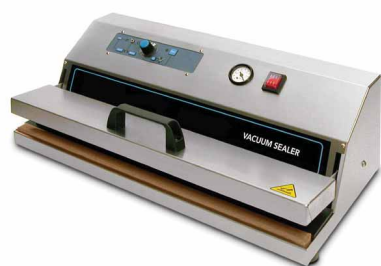
A natural process that slows down the proliferation of microorganisms and molds in cooked or raw foods, even to be frozen. A trend increasingly requested by professionals to which we respond professionally with a brand new line that includes models suitable for each sector:

- large-scale distribution (gastronomy laboratories, fresh or pre-cooked products, bulk frozen products)
- catering services
- catering and canteens
- butchers
- fish trade

• Prolongez la durée de conservation des aliments uniquement en éliminant l'air.

Un processus naturel qui ralentit la prolifération des micro-organismes et des moisissures dans les aliments cuits ou crus, même à congeler. Une tendance de plus en plus demandée par les professionnels à laquelle nous répondons professionnellement avec une toute nouvelle ligne qui comprend des modèles adaptés à chaque secteur:

- grande distribution (laboratoires de gastronomie, produits frais ou précuits, produits surgelés en vrac)
- service de restauration
- restauration et cantines
- bouchers
- poissoneries



## A/E SVE 340

- Struttura in acciaio inox
- Sottovuoto ad aspirazione esterna
- Pompa autolubrificante a secco
- Barra Saldante: 340 mm
- Potenza Barra: 0,34-0,40 kW
- Peso netto: 7,5 kg

- Structure in stainless steel
- Vacuum-packed with external aspiration
- Dry self-lubricating pump
- Sealing Bar: 340 mm
- Bar Power: 0.34-0.40 kW
- Net weight: 7.5kg

- Structure en acier inoxydable
- Emballé sous vide avec aspiration externe
- Pompe autolubrificante sèche
- Barre d'étanchéité: 340 mm
- Puissance de la barre: 0,34-0,40 kW
- Poids net: 7,5 kg

SINGLE PHASE - MONOFASE - MONOPHASE (V230/1/50 Hz)

€

788



## A/E SVE 430

- Struttura in acciaio inox
- Sottovuoto ad aspirazione esterna
- Pompa autolubrificante a secco
- Barra Saldante: 430 mm
- Potenza Barra: 0,46-0,62 kW
- Peso netto: 10,5 kg

- Structure in stainless steel
- Vacuum-packed with external aspiration
- Dry self-lubricating pump
- Sealing Bar: 430 mm
- Bar Power: 0.46-0.62 kW
- Net weight: 10.5kg

- Structure en acier inoxydable
- Emballé sous vide avec aspiration externe
- Pompe autolubrificante sèche
- Barre d'étanchéité: 430 mm
- Puissance de la barre: 0,46-0,62 kW
- Poids net: 10,5 kg

SINGLE PHASE - MONOFASE - MONOPHASE (V230/1/50 Hz)

€

1.242



# SLAM 270



- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 1x270 mm
- Pompa vuoto: 8 m3/h (0,25 kW/HP 0,35)
- Dimensioni vasca: 280x330xh (95+60) mm
- Peso Netto: 35 kg
- 2 Tempi di vuoto pre-impostati
- 2 Tempi di saldatura pre-impostati
- Nessuna regolazione disponibile

- Bench-top configuration
- Structure and tank in stainless steel
- Sealing bar: 1x270 mm
- Vacuum pump: 8 m3/h (0.25 kW / 0.35 HP)
- Tank dimensions: 280x330xh (95 + 60) mm
- Net Weight: 35 kg
- 2 pre-set vacuum times
- 2 Pre-set welding times
- No adjustments available

- Configuration de comptoir
- Structure et cuve en acier inoxydable
- Barre de soudure: 1x270 mm
- Pompe à vide: 8 m3 / h (0,25 kW / 0,35 HP)
- Dimensions du réservoir: 280x330xh (95 + 60) mm
- Poids net: 35 kg
- 2 temps de vide pré-réglés
- 2 temps de soudage pré-réglés
- Aucun ajustement disponible

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

€

2.214

## ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- Inclined plane for liquids
- Piano inclinato per liquidi
- Plan incliné pour liquides

173

- Filling tablets\* - 2 pieces
- Tavolette di riempimento\* - 2 pezzi
- Plans de remplissage\* - 2 pièces

76

# SLAM 310



- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 1x310 mm
- Pompa vuoto: 8 m3/h (0,25 kW/HP 0,35)
- Dimensioni vasca: 320x350xh (115+60) mm
- Peso Netto: 47 kg
- 2 Tempi di vuoto pre-impostati
- 2 Tempi di saldatura pre-impostati
- Nessuna regolazione disponibile

- Bench-top configuration
- Structure and tank in stainless steel
- Sealing bar: 1x310 mm
- Vacuum pump: 8 m3/h (0.25 kW / 0.35 HP)
- Tank dimensions: 320x350xh (115+60) mm
- Net Weight: 47kg
- 2 pre-set vacuum times
- 2 Pre-set welding times
- No adjustments available

- Configuration de comptoir
- Structure et cuve en acier inoxydable
- Barre de soudure: 1x310 mm
- Pompe à vide: 8 m3 / h (0,25 kW / 0,35 HP)
- Dimensions du réservoir: 320x350xh (115+60) mm
- Poids net: 47 kg
- 2 temps de vide pré-réglés
- 2 temps de soudage pré-réglés
- Aucun ajustement disponible

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

€

2.430

## ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- Inclined plane for liquids
- Piano inclinato per liquidi
- Plan incliné pour liquides

173

- Filling tablets\* - 2 pieces
- Tavolette di riempimento\* - 2 pezzi
- Plans de remplissage\* - 2 pièces

76

# SLAM 350



- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 1x350 mm
- Pompa vuoto: 10 m3/h (0,45 kW/HP 0,35)
- Dimensioni vasca: 360x405xh (115+60) mm
- Peso Netto: 55 kg
- 2 Tempi di vuoto pre-impostati
- 2 Tempi di saldatura pre-impostati
- Nessuna regolazione disponibile

- Bench-top configuration
- Structure and tank in stainless steel
- Sealing bar: 1x350 mm
- Vacuum pump: 10 m3/h (0,45 kW/HP 0,35)
- Tank dimensions: 360x405xh (115+60) mm
- Net Weight: 55 kg
- 2 pre-set vacuum times
- 2 Pre-set welding times
- No adjustments available

- Configuration de comptoir
- Structure et cuve en acier inoxydable
- Barre de soudure: 1x350 mm
- Pompe à vide: 10 m3/h (0,45 kW/HP 0,35)
- Dimensions du réservoir: 360x405xh (115+60) mm
- Poids net: 55 kg
- 2 temps de vide pré-réglés
- 2 temps de soudage pré-réglés
- Aucun ajustement disponible

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

€

2.538

## ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- Inclined plane for liquids
- Piano inclinato per liquidi
- Plan incliné pour liquides

205

- Filling tablets\* - 2 pieces
- Tavolette di riempimento\* - 2 pezzi
- Plans de remplissage\* - 2 pièces

97

# SLAM 410



- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 1x410 mm
- Pompa vuoto: 16 m3/h (0,75 kW/HP 1,00)
- Dimensioni vasca: 435x455xh (110+60) mm
- Peso Netto: 80 kg
- 2 Tempi di vuoto pre-impostati
- 2 Tempi di saldatura pre-impostati
- Nessuna regolazione disponibile

- Bench-top configuration
- Structure and tank in stainless steel
- Sealing bar: 1x410 mm
- Vacuum pump: 16 m3 / h (0,75 kW/HP 1,00)
- Tank dimensions: 435x455xh (110+60) mm
- Net Weight: 80 kg
- 2 pre-set vacuum times
- 2 Pre-set welding times
- No adjustments available

- Configuration de comptoir
- Structure et cuve en acier inoxydable
- Barre de soudure: 1x410 mm
- Pompe à vide: 16 m3 / h (0,75 kW/HP 1,00)
- Dimensions du réservoir: 435x455xh (110+60) mm
- Poids net: 80 kg
- 2 temps de vide pré-réglés
- 2 temps de soudage pré-réglés
- Aucun ajustement disponible

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

## ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- Inclined plane for liquids
- Piano inclinato per liquidi
- Plan incliné pour liquides

- Filling tablets\* - 2 pieces
- Tavolette di riempimento\* - 2 pezzi
- Plans de remplissage\* - 2 pièces

€

3.456

205

108

# SLAM 460



- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 1x460 mm
- Pompa vuoto: 16 m3/h (0,75 kW/HP 1,00)
- Dimensioni vasca: 470x530xh (110+95) mm
- Peso Netto: 90 kg
- 2 Tempi di vuoto pre-impostati
- 2 Tempi di saldatura pre-impostati
- Nessuna regolazione disponibile

- Bench-top configuration
- Structure and tank in stainless steel
- Sealing bar: 1x460 mm
- Vacuum pump: 16 m3 / h (0,75 kW/HP 1,00)
- Tank dimensions: 470x530xh (110+95) mm
- Net Weight: 90 kg
- 2 pre-set vacuum times
- 2 Pre-set welding times
- No adjustments available

- Configuration de comptoir
- Structure et cuve en acier inoxydable
- Barre de soudure: 1x460 mm
- Pompe à vide: 16 m3 / h (0,75 kW/HP 1,00)
- Dimensions du réservoir: 470x530xh (110+95) mm
- Poids net: 90kg
- 2 temps de vide pré-réglés
- 2 temps de soudage pré-réglés
- Aucun ajustement disponible

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

## ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- Inclined plane for liquids
- Piano inclinato per liquidi
- Plan incliné pour liquides

- Filling tablets\* - 2 pieces
- Tavolette di riempimento\* - 2 pezzi
- Plans de remplissage\* - 2 pièces

€

3.618

205

130

# SLAM 520



- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 1x520 mm
- Pompa vuoto: 20 m3/h (0,75 kW/HP 1,00)
- Dimensioni vasca: 530x530xh (110+95) mm
- Peso Netto: 98 kg
- 2 Tempi di vuoto pre-impostati
- 2 Tempi di saldatura pre-impostati
- Nessuna regolazione disponibile

- Bench-top configuration
- Structure and tank in stainless steel
- Sealing bar: 1x520 mm
- Vacuum pump: 20 m3 / h (0,75 kW/HP 1,00)
- Tank dimensions: 530x530xh (110+95) mm
- Net Weight: 98 kg
- 2 pre-set vacuum times
- 2 Pre-set welding times
- No adjustments available

- Configuration de comptoir
- Structure et cuve en acier inoxydable
- Barre de soudure: 1x520 mm
- Pompe à vide: 20 m3 / h (0,75 kW/HP 1,00)
- Dimensions du réservoir: 530x530xh (110+95) mm
- Poids net: 98 kg
- 2 temps de vide pré-réglés
- 2 temps de soudage pré-réglés
- Aucun ajustement disponible

singlephase - monofase - monophasé (V230/1/50 Hz)

## ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

- Inclined plane for liquids
- Piano inclinato per liquidi
- Plan incliné pour liquides

- Filling tablets\* - 2 pieces
- Tavolette di riempimento\* - 2 pezzi
- Plans de remplissage\* - 2 pièces

€

3.888

205

173

# PELATATE - EPLUCHEUSES - POTATOE PEELERS

- Costruito completamente in acciaio inox con micro di sicurezza su porta e coperchio e fungo di emergenza. Apertura totale coperchio per favorire un rapido riempimento della vasca. Girante estraibile per una migliore pulizia. Coperchio superiore trasparente per controllare lo stato di lavoro. Riduttore di velocità con trasmissione a cinghia multi grip silenziosa.

- Entièrement en acier inox avec interrupteur de sécurité sur la porte et le couvercle et bouton d'urgence. Couvercle avec pleine ouverture pour faciliter le remplissage du conteneur. Couronne mobile extractible pour un nettoyage aisé. Couvercle transparent pour vérifier l'état du cycle de travail. Réducteur de vitesse avec transmission par courroie multigrip silencieuse.

- Entirely made in stainless steel with micro safety switch for both door and lid and emergency button. Total opening lid for rapid loading of the container. Removable rotating device for better cleaning. Transparent lid for working cycle control. Speed reducer with silent multi grip belt transmission.

## PL 4



### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

#### capacity

capacità  
capacité **4 kg**

#### power

potenza  
puissance **0,26 kW**

#### dimensions

dimensioni  
dimensions **mm 320x420x560 h**

#### output / h

produzione oraria  
capacité de travail / h **120 kg**

#### voltage

voltage  
voltage **230 V / 400 V**

#### weight

peso  
poids **22 kg**

€

2.215

## PL 8



### TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

#### capacity

capacità  
capacité **8 kg**

#### power

potenza  
puissance **0,55 kW**

#### dimensions

dimensioni  
dimensions **mm 320x420x800 h**

#### output / h

produzione oraria  
capacité de travail / h **250 kg**

#### voltage

voltage  
voltage **230 V / 400 V**

#### weight

peso  
poids **26 kg**

€

2.620

# PELATATE - EPLUCHEUSES - POTATOE PEELERS



## PL 15

### TECHNICAL SPECIFICATIONS CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

<b>capacity</b> capacità capacité	<b>15 kg</b>	<b>power</b> potenza puissance	<b>0,9 kW</b>	<b>dimensions</b> dimensioni dimensions	<b>mm 400x500x900 h</b>
<b>output / h</b> produzione oraria capacité de travail / h	<b>500 kg</b>	<b>voltage</b> voltaggio voltage	<b>230 V / 400 V</b>	<b>weight</b> peso poids	<b>36 kg</b>

€

2.891



## PL 20

### TECHNICAL SPECIFICATIONS CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES

<b>capacity</b> capacità capacité	<b>20 kg</b>	<b>power</b> potenza puissance	<b>1,2 kW</b>	<b>dimensions</b> dimensioni dimensions	<b>mm 450x500x1000 h</b>
<b>output / h</b> produzione oraria capacité de travail / h		<b>voltage</b> voltaggio voltage	<b>230 V / 400 V</b>	<b>weight</b> peso poids	<b>40 kg</b>

€

3.107

# contattateci per ulteriori modelli - n'ésitez-pas à nous contacter pour d'autres modèles - feel free to contact us for further models

## condizioni generali di vendita - conditions générales de vente - general sale conditions

---

**CONSEGNA:** I tempi di consegna sono indicativi e si riferiscono alle normali condizioni di lavoro. In nessun caso può essere richiesto il rimborso per un ritardo nella consegna, e il ritardo non può essere motivo di risoluzione del contratto. L'acquirente ha rinunciato a qualsiasi reclamo in tal senso. **PREZZO:** Il prezzo del nostro catalogo non comprende: IVA, trasporto, imballi speciali, dazi doganali, gabbie in legno, montaggio e collaudo. **TRASPORTO:** franco fabbrica. L'acquirente è responsabile dei rischi e dei pericoli della merce durante il trasporto, anche se la merce, per accordi diversi, viene consegnata franco destino. **TERMINI DI PAGAMENTO:** Da stabilire. Tutti i costi relativi al pagamento di commissioni bancarie, bolli, ecc. sarà incluso nella fattura. In caso di ritardato pagamento l'azienda si riserva il diritto di sospendere la consegna degli ordini in corso, senza che sia richiesto alcun preavviso. Le parti espressamente convengono che l'acquirente ottenga la proprietà del materiale all'atto del pagamento integrale del prezzo totale concordato, oltre agli accessori, ma sopporta i rischi della data di consegna (ex art. Legge). Decorsi i termini pattuiti per il pagamento del materiale, nessun reclamo può essere avanzato in merito alla qualità della merce, neppure eccezionalmente, legalmente, se non è stato ancora effettuato il regolare pagamento a cui la merce si riferisce. **INTERESSE DIFFERITO:** In caso di ritardato pagamento verranno applicati interessi dell'1,5% mensili, dalla data di scadenza del pagamento, indicata in fattura. Inoltre, verranno addebitate le spese per il recupero del debito. **GARANZIA:** La garanzia è di 12 mesi dalla data di spedizione e copre ogni parte. Il venditore non è responsabile per eventuali danni diretti e / o indiretti causati a e / o ad apparecchiature, installazione, persone, a causa di un uso improprio, urti, installazione errata, danni derivanti da un uso diverso da quello indicato dal produttore. Le parti difettose devono essere restituite gratuitamente e verranno sostituite a titolo di garanzia solo dopo un'ispezione. Le parti ritenute difettose verranno sostituite e consegnate franco destino. La garanzia non copre i costi per la sostituzione del pezzo; è valida solo per l'acquirente originale e non include la sostituzione dell'intero dispositivo. **COPYRIGHT MAIA SRL:** Tutti i disegni e la documentazione appartengono al produttore e non possono essere riprodotti, copiati o ceduti a terzi senza il consenso del venditore. **CONTROVERSIE:** Per ogni eventuale controversia è l'unico competente il Foro di Macerata seguendo la legge italiana in vigore al momento della vendita. Tuttavia, le parti possono decidere di comune accordo di sottoporre la controversia ad arbitrato. **COME ORDINARE:** Accettiamo solo ordini scritti e completi. L'ordine dovrà indicare i codici dei singoli partiti secondo quanto indicato nel presente listino. Una nostra conferma seguirà l'ordine. Essa sarà considerata corretta e accettata se non verrà contestata entro 3 giorni dalla data di invio tramite e-mail, fax o posta. MAIA SRL si riserva il diritto di apportare, senza alcun preavviso, ai propri prodotti e ai prezzi indicati le eventuali modifiche necessarie

**LIVRAISON :** Le délais de livraison sont indiqués à titre indicatif et se réfèrent à des conditions de travail normales. En aucun cas on pourra demander un remboursement pour un retard dans la livraison, et le retard ne peut pas être occasion de rescision du contrat. L'acheteur a renoncé à faire valoir chaque demande dans ce sens. **PRIX :** Le prix du notre catalogue ne comprennent pas: la T.V.A., le transport, les emballages spéciaux, les frais de douane, le cages en bois, le montage et l'essai. **TRANSPORT :** départ usine. L'acheteur se charge des risques et des dangers pour la marchandise au cours du transport, même pour le cas où la marchandise, pour des accords différents est livrée franco destination. **CONDITIONS DE PAIEMENT :** A établir. Tous les frais relatifs au paiement de commissions bancaires, timbres, etc. seront mis en compte dans la facture. Dans le cas de retard de paiements, l'entreprise se réserve le droit de suspendre la livraison des commandes en cours, sans qu'un avertissement préalable ne soit nécessaire. Le parties expressément conviennent que l'acheteur obtient la propriété du matériel à l'acte du paiement intégral du prix global concordé, autre aux accessoires, mais il en charge les risques de la date de livraison (ex art. 1523 C.C. de la Loi Italienne). Après la échéance des délais convenus pour le paiement du matériel, on ne pourra pas faire aucun réclamation regardant la qualité de la marchandise pas même exceptionnellement, légalement, si le régulier paiement auquel la marchandise se réfère ne aura pas encore eu effectué. **INTERETS MORATOIRES :** En cas de retard de paiement on appliquera un intérêt du 1,5% par mois, du jour de l'échéance du paiement, indiqué dans la facture. De plus vous seront débitées les frais pour la récupération de la créance. **GARANTIE :** La garantie est de 12 mois de la date d'expédition et couvre chaque pièce. Le vendeur n'est pas responsable du dommages directs et/ou indirects provoques des et/ou aux équipements, installation, personnes, à cause d'un usage incorrect, pour coups, pour installation incorrecte, dommages qui dérivent d'un usage autre que celui indiquées de la société constructrice. Les parties défectueuses doivent être rendues franco établissement et seront substituées en garantie seulement après un contrôle. Les parties considérées défectueuses seront substituées et livrées franco destination par courrier ou par poste. La garantie ne couvre pas les coûts concernent la substitution de la pièce; elle est valable seulement pour l'acheteur originel et ne comprend pas la substitution de l'appareil entier. **COPYRIGHT MAIA SRL:** Tous les dessins et les documents appartiennent au fabricant et ils ne peuvent pas être reproduis, copiés ou donnés à tiers sans le consentements du vendeur. **CONTROVERSE :** Pour chaque éventuel litige le tribunal de Macerata est le seul compétent et on fait suite la loi Italienne en vigueur au moment de la vente. Le parties pourront toutefois décider de commun accord de soumettre le litige à un arbitrage. **COMMENT COMMANDER:** On accepte seulement des commandes écrites et complètes. La commande devra indiquer les codes des singles parties conformément à l'indication dans cette liste de prix. Une confirmation de notre part suivra votre commande. Elle sera considérée correcte et acceptée si elle ne sera pas contestée dans 3 jours de la date de l'envoi par mail, fax ou poste. MAIA SRL se réserve le droit d'apporter, sans préavis, à ses produits et au prix indiquées toutes les modifications nécessaires.

**DELIVERY :** The delivery times are approximate and refer to normal working conditions. In no case shall the seller be asked for reimbursement for any damages due to delayed delivery, nor shall the delay constitute a reason for cancellation of the contract. **PRICES :** The prices shown in this pricelist are exclusive of: VAT, carriage, special packing, custom duties, wooden crates, assembly and final test and inspection. **DELIVERY TERMS :** EXW. Goods travel at the consignee's risk, even in case of delivery free of charge. **TERMS OF PAYMENT :** To be agreed. All charges related to payment of bank commissions, stamp duties, etc. shall be debited on the invoice. In the event of delayed payments, the company reserve the right to suspend delivery of the orders on hand, without giving notice. The parties agree that the buyer will get the ownership of the material after payment of the total price, accessories included, but he will take the risks after delivery of the goods (ex art. 1523 C.C. Italian Law). After the payment terms agreed by the two parties have fallen due, no complaint relating the quality of the goods can be made, unless regular payment of the goods has been effected. **DEFAULT INTEREST :** Any delay in payments automatically leads to the charging of default interest at 1,5% monthly rate from the expiry date which is indicated in the invoice. Any charges bearded to recover due amounts are for the buyer's account. **WARRANTY :** The warranty period is 12 months from the date of dispatch and covers every single part. The seller is not responsible for direct damages and/or to equipment, plants, people for improper use, for bumps, wrong installation, for use out of tolerance. Faulty parts are to be delivered ex our works and will be replaced under guarantee only after thorough check. The recognized faulty parts will be replaced and mailed or sent free of charge by carrier. The guarantee does not cover the charges of replacement of parts, it is not transferable and complete replacement of parts or appliance is at the final discretion of the manufacturer. **COPYRIGHT MAIA SRL:** All the diagrams and the other documents shall be considered as property of the seller and shall not be reproduced, copied, or transmitted to third parties without the written consent of the seller. **DISPUTES :** Any and all disputes regarding the contract shall be settled exclusively by the Court of Justice of Padova and shall be governed by the Italian laws save the seller's right to apply to the Court of Justice in the buyer's town. Nevertheless the parties can decide by mutual consent to submit the dispute to arbitration. **HOW TO ORDER :** We accept only written and complete orders. The order must indicate codes, as written in this price-list. Confirmation of order will follow, by fax and/or mail, and it is considered accepted if not contested within 3 days. MAIA SRL reserve the right to change the products and the prices shown in the price list without notice.

The logo for MAIA features the word 'MAIA' in a bold, blue, sans-serif font. The letter 'i' is stylized with a green square above it and a red vertical bar below it. A horizontal grey line is positioned below the logo.

**MAIA**

**MAIA s.r.l.**  
**Via Due Fonti 136/E**  
**62100 Macerata (MC) - Italia Tel**  
**+39 0733 493140**  
**Fax +39 0733 494112**  
**Email: [info@maia-italia.com](mailto:info@maia-italia.com)**  
**[www.maia-italia.com](http://www.maia-italia.com)**

A horizontal graphic consisting of a green bar on the left, the text 'Made in Italy' in the center, and a red bar on the right.

**Made in Italy**