



**BVB INDUSTRIA**

---

**FOOD**  
EQUIPMENT  
CATALOGO 2020

---



**HELMAC**

weighing food machines • retail data systems

---

A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

---





[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



---

# FOOD

EQUIPMENT

## CATALOGO 2020

---



# HELMAC

weighing food machines • retail data systems

---

A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

# Indice



## Sottovuoto

VCMH290 .....	5
EH300 "SMALL" .....	5
EH400 "LARGE" .....	5
300H "SMALL" .....	6
400H "LARGE" .....	6
460H .....	7
462HP .....	7
620HP .....	8
96HP .....	8



## Affettatrici

FTA 300 CL "A GRAVITÀ" .....	10
FTA 300 I "A GRAVITÀ" .....	10
FTA 350 S "SALUMI" .....	10
FTA 350 C "CARNI" .....	11
FTA 350 G "A GRAVITÀ" .....	11
FTA 370 S "SALUMI" .....	12
FTA 370 C "CARNI" .....	12
FTA 370 G "A GRAVITÀ" .....	13
FTA 350 GC "A GRAVITÀ" .....	13
FTA 350 GA "A GRAVITÀ" .....	14
FTA 300 "LUSSO" .....	15
FTA 350 "LUSSO" .....	15



## Tritacarne

TC22H .....	17
TC32H .....	17
TCR22H .....	18
TCHR22H .....	18
TCR32H .....	19
TC32HP .....	19
TCR32HP .....	19
TC42HP .....	20
DRCH22 .....	20
DRCH32 .....	21
CRH10 .....	21
CRH32 .....	22
DRCH42 .....	22
MH30 .....	23
MH60 .....	23
MH90 .....	23



## Segaossa

SAH1550 .....	25
SAH1800 .....	25
SXH200 .....	26
SXH300 .....	26
SXH350 .....	27
SH2400I .....	27



## Cutter

CH15 .....	41
CH30 .....	41
CH50 .....	42



## Dispenser e sterilizzatori

DSPH .....	44
DSPSHM2 .....	44
DSPH2 .....	44
DSP55H .....	45
STERH .....	45



## Grattugie

GSMH .....	47
GDH .....	47
GGHP2H .....	48
GGHP4H .....	48
TGIK22H .....	49



## Pelapatate

PP5H .....	51
PP10H .....	51
PP18H .....	52



## Hamburgatrici

HR100H / HR130H /	
HR150H .....	29
F1000H .....	29
F2000H .....	30
MDBH .....	30



## Impastatrici

MB50H .....	32
MB80H .....	32
MB120H .....	33



## Insaccatrici

IM7H "SMALL" .....	35
IM14H "BIG" .....	35
IVP25H .....	36
IVP35H .....	36
I25H .....	37
I40H .....	37



## Cubettatrici e cotolettatrici

MOD72H .....	39
C700H .....	39



## Puliscicozze

PC5H .....	54
PC10H .....	54



## Tagliaverdure e tagliamozzarella

TVH .....	56
DISCHI .....	56
TMCH .....	57
CONI .....	57



## Cutter da cucina

CTL4 "SMALL" .....	59
CTL6 "MEDIUM" .....	59
CTL9 "LARGE" .....	60



# Sottovuoto

## 5 PUNTI DI FORZA CHE OTTIMIZZANO IL LAVORO DEGLI OPERATORI

### AVVIAMENTO MAGNETICO AUTOMATICO

Questo sistema permette un avviamento molto più semplice della macchina e sostituisce classici pulsanti e leve ad azionamento manuale, soggetti a forte usura nel tempo.

### CAMERA A VUOTO FACILE DA PULIRE E IGIENIZZARE

La finitura lucida, gli angoli arrotondati e l'assenza di saldature semplificano notevolmente le operazioni di pulizia e igienizzazione.

### BARRA SALDANTE "CABLELESS"

La barra "cableless", senza cavi di collegamento, è particolarmente semplice da rimuovere e sostituire.

La barra è installata su pistoni pneumatici con stelo in acciaio.

### CICLI DI VUOTO PERSONALIZZABILI

Attraverso il pannello comandi integrato è possibile configurare la macchina secondo le proprie esigenze

Disponibili 10 memorie per il salvataggio e l'attivazione rapida dei cicli di vuoto più utilizzati, completamente personalizzabili.

### APERTURA COPERCHIO CONFIGURABILE

L'apertura del coperchio può essere regolata in modalità assistita tramite specifica molla a gas oppure manuale.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## VCMH290

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO ENTRY LEVEL

Confezionatrice sottovuoto entry level in abs ad aspirazione esterna.

Pompa a vuoto	11 l/min (0,66 m <sup>3</sup> /h)
Barra saldante	310 mm
Larghezza max busta	290 mm
Carrozzeria	ABS
Dimensioni (lpxh)	360x265x126 mm
Sensore di vuoto	-
Peso	3,5 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 350 W



CODICE

VCMH290

## EH300 "SMALL"

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO PROFESSIONALE

Confezionatrice sottovuoto professionale in acciaio inox ad aspirazione esterna.

Pompa a vuoto	11 l/min (0,66 m <sup>3</sup> /h)
Barra saldante	310 mm
Larghezza max busta	300 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	375x297x145 mm
Sensore di vuoto	Si
Peso	8 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 220 W



CODICE

EH300

## EH400 "LARGE"

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO PROFESSIONALE

Confezionatrice sottovuoto professionale in acciaio inox ad aspirazione esterna.

Pompa a vuoto	20 l/min (1,2 m <sup>3</sup> /h)
Barra saldante	420 mm
Larghezza max busta	400 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	470x308x154 mm
Sensore di vuoto	Si
Peso	10,5 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 750 W



CODICE

EH400

## 300H "SMALL"

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA

Confezionatrice sottovuoto a campana, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 12 m <sup>3</sup> /h
Camera a vuoto (lpxh)	343x434x175 mm
Barra saldante	310 mm
Larghezza max busta	300 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	415x592x407 mm
Sensore di vuoto	Si
Peso	35 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 750 W



#### CODICE

**300H**

Gas Di serie

H2out Di serie

## 400H "LARGE"

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA

Confezionatrice sottovuoto a campana, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 20 m <sup>3</sup> /h
Camera a vuoto (lpxh)	441x449x170 mm
Barra saldante	410 mm
Larghezza max busta	400 mm
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	535x591x438 mm
Sensore di vuoto	Si
Peso	55,5 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 800 W



#### CODICE

**400H**

400H2B  
Doppia barra saldante Di serie

Gas Di serie

H2out Di serie

## 460H

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA

Confezionatrice sottovuoto a campana, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 25 m <sup>3</sup> /h
Camera a vuoto (lpxh)	485x550x175 mm
Barra saldante	A scelta: 1x455 mm - 2x520 mm - 2x455 mm
Larghezza max busta	Variabile in base alla barra installata
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	600x710x500 mm
Sensore di vuoto	Sì
Peso	96 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 1200 W



CODICE	
<b>460H</b>	
Gas	Di serie
H2out	Di serie
<b>460H2</b>	Doppia barra saldante da 520 mm
<b>460H3</b>	Doppia barra saldante da 455 mm

(\* ) Barra saldante compresa nel prezzo, specificare il modello in fase d'ordine.

## 462HP

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATA

Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 25 m <sup>3</sup> /h
Camera a vuoto (lpxh)	485x550x175 mm
Barra saldante	A scelta: 1x455 mm - 2x520 mm - 2x455 mm
Larghezza max busta	Variabile in base alla barra installata
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	600x710x1035 mm
Sensore di vuoto	-
Peso	116 kg
Alimentazione	230 V / 50 Hz - 1200 W



CODE	
<b>462HP</b>	
Gas	
H2out	Di serie
<b>460H2</b>	Doppia barra saldante da 520 mm
<b>460H3</b>	Doppia barra saldante da 455 mm

(\* ) Barra saldante compresa nel prezzo, specificare il modello in fase d'ordine.

## 620HP

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATA

Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 60 m <sup>3</sup> /h
Camera a vuoto (lpxh)	650x535x200 mm
Barra saldante	A scelta: 2x620 mm - 2x505 mm
Larghezza max busta	Variabile in base alla barra installata
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	765x710x1050 mm
Sensore di vuoto	-
Peso	167 kg
Alimentazione	400 V / 50 Hz - 1500 W



#### CODICE

##### 620HP

#### Gas

##### 620HP1

Doppia barra saldante da 620 mm

Di serie (\*)

##### 620HP2

Doppia barra saldante da 505 mm

(\*) Barra saldante compresa nel prezzo, specificare il modello in fase d'ordine.

## 96HP

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATA

Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata, in acciaio inox, con ciclo di confezionamento completamente automatico e pannello comandi digitale con 10 programmi configurabili.

Pompa a vuoto	DVP - 105 m <sup>3</sup> /h
Camera a vuoto (lpxh)	980x585x230 mm
Barra saldante	A scelta: 960 mm - 550 mm
Larghezza max busta	Variabile in base alla barra installata
Carrozzeria	Acciaio INOX
Dimensioni (lpxh)	1100x800x1070 mm
Sensore di vuoto	-
Peso	250 kg
Alimentazione	400 V / 50 Hz 3ph + ph 2500 W - 5100 W



#### CODICE

##### 96HP

#### Gas

##### 96HP1

Doppia barra saldante da 960 mm

Di serie (\*)

##### 96HP2

Doppia barra saldante da 550 mm

(\*) Barra saldante compresa nel prezzo, specificare il modello in fase d'ordine.



# Affettatrici

MODELLI PROFESSIONALI 350 E 370  
STUDIATI NEI MINIMI DETTAGLI  
PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE  
DELLA GDO

La linea comprende affettatrici a gravità, verticali, automatiche di ultima generazione, ideali per il taglio di carni o salumi, e affettatrici a volano manuali, dal design estremamente elegante.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## FTA 300 CL "A GRAVITÀ"

### AFFETTATRICE A GRAVITÀ

Affettatrice a gravità, in fusione di alluminio con carrello fisso.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,242 kW (0,3 CV)
Diametro lama	300 mm
Giri lama	300 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 15 mm
Taglio utile (lxh)	170x240 mm
Protezione	-



#### CODICE

FTA300CLTF

FTA300CLMF

FTA300VRAL

Verniciatura colore RAL a scelta

## FTA 300 I "A GRAVITÀ"

### AFFETTATRICE A GRAVITÀ

Affettatrice a gravità, in fusione di alluminio con carrello removibile.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,264 kW (0,3 CV)
Diametro lama	300 mm
Giri lama	280 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 15 mm
Taglio utile (lxh)	180x280 mm
Protezione	-



#### CODICE

FTA300ITF

FTA300IMF

FTA300VRAL

Verniciatura colore RAL a scelta

## FTA 350 S "SALUMI"

### AFFETTATRICE MANUALE PER SALUMERIA

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Manopole in alluminio
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	350 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 20 mm
Taglio utile (lxh)	275x265 mm
Protezione	IP65



#### CODICE

FTA350STF

FTA350SMF

FTASL

Sollevatore macchina (\*)

FTA350EL

Estrattore lama

FTASVA

Spia di segnalazione vela aperta (\*)

(\*) Solo in fase d'ordine

## FTA 350 C "CARNI"

### AFFETTATRICE MANUALE PER MACELLERIA

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	350 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 20 mm
Taglio utile (lxh)	290x260 mm
Protezione	-



#### CODICE

**FTA350CTF**

**FTA350CMF**

**FTASL**

Sollevatore macchina (\*)

**FTA350EL**

Estrattore lama

**FTASVA**

Spia di segnalazione vela aperta (\*)

**FTACIP65**

Grado di protezione IP65 (\*)

(\*) Solo in fase d'ordine

## FTA 350 G "A GRAVITÀ"

### AFFETTATRICE MANUALE A GRAVITÀ

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Manopole in alluminio
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,35 kW
Diametro lama	350 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 25 mm
Taglio utile (lxh)	300x155 mm
Protezione	IP65



#### CODICE

**FTA350GTF**

**FTA350GMF**

**FTASL**

Sollevatore macchina (\*)

**FTA350EL**

Estrattore lama

**FTASVA**

Spia di segnalazione vela aperta (\*)

(\*) Solo in fase d'ordine

## FTA 370 S "SALUMI"

### AFFETTATRICE MANUALE PER SALUMERIA

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Manopole in alluminio
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,35 kW
Diametro lama	370 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	275x270 mm
Protezione	IP65



#### CODICE

FTA370STF

FTA370SMF

FTASL  
Sollevatore macchina (\*)

FTA370EL  
Estrattore lama

FTASVA  
Spia di segnalazione vela aperta (\*)

(\*) Solo in fase d'ordine

## FTA 370 C "CARNI"

### AFFETTATRICE MANUALE PER MACELLERIA

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,35 kW
Diametro lama	370 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	315x270 mm
Protezione	-



#### CODICE

FTA370CTF

FTA370CMF

FTASL  
Sollevatore macchina (\*)

FTA370EL  
Estrattore lama

FTASVA  
Spia di segnalazione vela aperta (\*)

FTACIP65  
Grado di protezione IP65 (\*)

(\*) Solo in fase d'ordine

## FTA 370 G "A GRAVITÀ"

### AFFETTATRICE MANUALE A GRAVITÀ

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Pulsanti IP65
- Manopole in alluminio
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce ribaltabile
- Barra di supporto del prodotto su tutta la corsa carrello
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	370 mm
Giri lama	200 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	320x270 mm
Protezione	IP65



#### CODICE

FTA370GTF

FTA370GMF

FTASL

Sollevatore macchina (\*)

FTA370EL

Estrattore lama

FTASVA

Spia di segnalazione vela aperta (\*)

(\*) Solo in fase d'ordine

## FTA 350 GC "A GRAVITÀ"

### AFFETTATRICE SEMIAUTOMATICA A GRAVITÀ

- Taglio automatico: 1 velocità del carrello e 1 lunghezza di corsa
- Lama di 3° generazione
- Pulsanti IP65
- Trasmissione a cinghia
- Pressamerce in acciaio inox
- Barra di scorrimento cromata

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,37 kW
Diametro lama	350 mm
Giri lama	350 rpm
Spessore taglio	Da 0 a 24 mm
Taglio utile (lxh)	300x155 mm
Protezione	IP65



#### CODICE

FTA350GCTF

FTA350GCMF

## FTA 350 GA "A GRAVITÀ"

### AFFETTATRICE SEMIAUTOMATICA A GRAVITÀ

CODICE

FTA350GA

- Lama di 3° generazione a doppio profilo ribassato
- Taglio automatico: 10 velocità del carrello e 3 lunghezze di corsa (bassa - media - alta)
- Trasmissione a cinghia
- Pannello di controllo intuitivo IP65
- Dispositivo fermo merce
- Piatto ribaltabile
- Base di appoggio ridotta
- Piatto portamerce con estensione per prodotti particolarmente alti

Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Motore	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 220 V / 50 Hz
Potenza	0,35 kW
Diametro lama	350 mm
Fette / Minuto	Da 15 a 50, regolabili
Spessore taglio	Da 0 a 23 mm
Taglio utile (lxh)	300x155 mm
Protezione	IP65



## FTA 300 "LUSSO"

### AFFETTATRICE A VOLANO

Affettatrice a volano costruita in alluminio e parti in acciaio, con verniciatura a fuoco, a funzionamento 100% manuale.  
Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Potenza	300 mm
Spessore taglio	Da 0 a 25 mm
Taglio utile (lxh)	300x155 mm



CODICE

FTA300L

## FTA 350 "LUSSO"

### AFFETTATRICE A VOLANO

Affettatrice a volano costruita in alluminio e parti in acciaio, con verniciatura a fuoco, a funzionamento 100% manuale.  
Grande distanza fra parte interna della lama e corpo macchina per un'adeguata sanificazione.

Potenza	350 mm
Spessore taglio	Da 0 a 30 mm
Taglio utile (lxh)	270x240 mm



CODICE

FTA350L

SOTTOVUOTO

AFFETTATRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

IMPASTATRICI

INSACCATRICI

CUBETTATRICI E  
COTOLETTATRICI

CUTTER

DISPENSER E  
STERILIZZATORI

GRATTUGIE

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE  
TAGLIAVOZZARELLECUTTER DA  
CUCINA



# Tritacarne

Apparecchi per uso professionale indispensabili per macellerie, ristoranti, alberghi e mense. Ideali per macinare con delicatezza piccole e medie quantità di tutti i tipi di carne e per sminuzzare verdure per minestre. I risultati nella lavorazione degli alimenti sono perfetti e la pulizia delle macchine è estremamente semplice.

Costruiti in lega di alluminio pressofuso e lucidato.

Versioni a ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio, motore asincrono ventilato con termica di protezione, trafile auto affilanti in acciaio inox di serie.

Modelli con sistemi di taglio ENTERPRISE (taglio semplice) dalle dimensioni 22 e 32.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## TC22H

### TRITACARNE A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 22. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento.

Potenza motore	Trifase 1,1 kW (1,5 CV) Monofase 1,1 kW (1,5 CV)
Collo entrata	Ø 63 mm
Produzione oraria	300 kg
Peso	50 kg
Dimensioni (lpxh)	380x320x550 mm



#### CODICE

TC22HTF

TC22HMF

## TC32H

### TRITACARNE A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo.

Potenza motore	Trifase 2,2 kW (3 CV) Monofase 1,9 kW (2,5 CV)
Collo entrata	Ø 86 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	65 kg
Dimensioni (lpxh)	410x380x600 mm



#### CODICE

TC32HTF

TC32HMF

## TCR22H

### TRITACARNE REFRIGERATO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE



Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 22. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo.

#### CODICE

TCR22HTF

TCR22HMF

Potenza motore	Trifase 1,1 kW (1,5 CV) Monofase 1,1 kW (1,5 CV)
Collo entrata	Ø 63 mm
Produzione oraria	300 kg
Peso	50 kg
Dimensioni (lxpxh)	380x320x550 mm



## TCHR22H

### TRITACARNE REFRIGERATO VENTILATO DA BANCO CON APPLICAZIONE HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA



Tritacarne refrigerato ventilato a tramoggia fissa con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox, con vetrina e coperchio in plexiglass. Sistema Enterprise 22. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Hamburgatrice integrata regolabile (4 diversi diametri). Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo.

#### CODICE

TCHR22HTF

TCHR22HMF

Potenza motore	Trifase 1,1 kW (1,5 CV) Monofase 1,1 kW (1,5 CV)
Collo entrata	Ø 63 mm
Produzione oraria	300 kg
Peso	45 kg
Dimensioni (lxpxh)	380x320x550 mm
Diametro Hamburger	Ø 110 mm Ø 130 mm Ø 150 mm Ø 170 mm
Spessore Hamburger	17 mm



## TCR32H

### TRITACARNE REFRIGERATO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE


**CODICE**
**TCR32HTF**

Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo.

Potenza motore	Trifase - 2,2 kW (3 CV)
Collo entrata	Ø 86 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	65 kg
Dimensioni (lpxh)	410x380x570 mm



## TC32HP

### TRITACARNE DA PAVIMENTO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

**CODICE**
**TC32HPTF**

Tritacarne da pavimento a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Quattro ruote girevoli di cui due con freno.

Potenza motore	Trifase - 3 kW (4 CV)
Collo entrata	Ø 86 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	75 kg
Dimensioni (lpxh)	410x380x1100 mm



## TCR32HP

### TRITACARNE REFRIGERATO DA PAVIMENTO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE


**CODICE**
**TCR32HPTF**

Tritacarne refrigerato da pavimento a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Gruppo refrigerato con compressore e condensatore. Quattro ruote girevoli di cui due con freno.

Potenza motore	Trifase - 2,2 kW (3 CV)
Collo entrata	Ø 86 mm
Produzione oraria	600 kg
Peso	75 kg
Dimensioni (lpxh)	410x380x1100 mm



## TC42HP

### TRITACARNE DA PAVIMENTO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne da pavimento a tramoggia estraibile con sensore di sicurezza, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Motore alettato e auto-ventilato per un migliore raffreddamento. Quattro ruote girevoli di cui due con freno.

CODICE

TC42HPTF

Potenza motore	Trifase - 5,5 kW (7,5 CV)
Collo entrata	105x115 mm
Produzione oraria	1200/1300 kg
Peso	150 kg
Dimensioni (lpxh)	950x590x1000 mm



## DRCH22

### TRITACARNE A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne a tramoggia estraibile interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 22. Strumento estremamente facile da smontare e pulire.

CODICE

DRCH22

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Produzione oraria	350 kg
Peso	36 kg
Dimensioni (lpxh)	520x340x445 mm



## DRCH32

### TRITACARNE A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne a tramoggia estraibile interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Strumento estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Produzione oraria	600 kg
Peso	55 kg
Dimensioni (lxpxh)	620x425x500 mm



#### CODICE

DRCH32

## CRH10

### TRITACARNE REFRIGERATO COMPATTO DA BANCO

Tritacarne refrigerato compatto da banco, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 22. Temperatura costante autoregolata a 3°C e pulsante start&stop automatico. Estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Produzione oraria	300 kg
Peso	45 kg
Dimensioni (lxpxh)	419x363x567 mm



#### CODICE

CRH10

##### OPT-RB80

Stampo rotondo per hamburger  
Ø 80 mm

##### OPT-RB100

Stampo rotondo per hamburger  
Ø 100 mm

##### OPT-RB120

Stampo rotondo per hamburger  
Ø 120 mm

##### OPT-OB100

Stampo ovale per hamburger da  
100g

##### OPT-OB200

Stampo ovale per hamburger da  
200g

## CRH32

### TRITACARNE REFRIGERATO COMPATTO DA BANCO



Tritacarne refrigerato compatto da banco per medie e grandi produzioni, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 32. Temperatura costante autoregolata a 3°C. Estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Produzione oraria	600 kg
Peso	71 kg
Dimensioni (lpxh)	510x437x617 mm



CODICE	€
<b>CRH32</b>	<b>5.400,00</b>
<b>OPT-RB80</b> Stampo rotondo per hamburger Ø 80 mm	700,00
<b>OPT-RB100</b> Stampo rotondo per hamburger Ø 100 mm	700,00
<b>OPT-RB120</b> Stampo rotondo per hamburger Ø 120 mm	700,00
<b>OPT-OB100</b> Stampo ovale per hamburger da 100g	700,00
<b>OPT-OB200</b> Stampo ovale per hamburger da 200g	700,00

## DRCH42

### TRITACARNE DA PAVIMENTO A TRAMOGGIA ESTRAIBILE

Tritacarne da pavimento a tramoggia estraibile, ideale per grandi produzioni, interamente costruito in acciaio inox. Sistema Enterprise 42. Strumento estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	5,5 kW (7,5 CV)
Produzione oraria	1400 kg
Peso	130 kg
Dimensioni (lpxh)	900x870x1275 mm



CODICE	€
<b>DRCH42</b>	<b>7.600,00</b>

## MH30

### TRITACARNE DA PAVIMENTO AUTOPORTANTE

Tritacarne da pavimento autoportante con ruote inox dotate di freno. Strumento completo di sensore di sicurezza su coperchio con sistema di auto-apertura, interamente costruito in acciaio inox. Gruppo di macinazione studiato per grandi prestazioni. Facile da pulire grazie al rapido sistema di smontaggio di bocca e pala, senza l'uso di attrezzi.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,9 kW (4 CV)
Capacità vasca	30 kg / 42 l
Produzione oraria	600-850 kg/h
Peso	140 kg
Dimensioni (lxpxh)	752x644x1243 mm



CODICE	€
<b>MH30</b>	<b>8.200,00</b>
<b>OPT-PSMH</b> Paraspruzzi	40,00
<b>OPT-PMH</b> Pedaliera	100,00
<b>OPT-PB8MH</b> Protezione bocca sup. Ø 8 mm	380,00

## MH60

### TRITACARNE DA PAVIMENTO AUTOPORTANTE

Tritacarne da pavimento autoportante con ruote inox dotate di freno. Strumento completo di sensore di sicurezza su coperchio con sistema di auto-apertura, interamente costruito in acciaio inox. Gruppo di macinazione studiato per grandi prestazioni. Facile da pulire grazie al rapido sistema di smontaggio di bocca e pala, senza l'uso di attrezzi.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,9 kW (4 CV)
Capacità vasca	60 kg / 80 l
Produzione oraria	850-1000 kg/h
Peso	160 kg
Dimensioni (lxpxh)	732x670x1412 mm



CODICE	€
<b>MH60</b>	<b>9.400,00</b>
<b>OPT-PSMH</b> Paraspruzzi	40,00
<b>OPT-PMH</b> Pedaliera	100,00
<b>OPT-PB8MH</b> Protezione bocca sup. Ø 8 mm	380,00

## MH90

### TRITACARNE DA PAVIMENTO AUTOPORTANTE

Tritacarne da pavimento autoportante con ruote inox dotate di freno. Strumento completo di sensore di sicurezza su coperchio con sistema di auto-apertura, interamente costruito in acciaio inox. Gruppo di macinazione studiato per grandi prestazioni. Facile da pulire grazie al rapido sistema di smontaggio di bocca e pala, senza l'uso di attrezzi.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	3,7 kW (5 CV)
Capacità vasca	90 kg / 120 l
Produzione oraria	1000-1200 kg/h
Peso	191 kg
Dimensioni (lxpxh)	805x724x1489 mm



CODICE	€
<b>MH90</b>	<b>10.740,00</b>
<b>OPT-PSMH</b> Paraspruzzi	40,00
<b>OPT-PMH</b> Pedaliera	100,00
<b>OPT-PB8MH</b> Protezione bocca sup. Ø 8 mm	380,00



# Segaossa

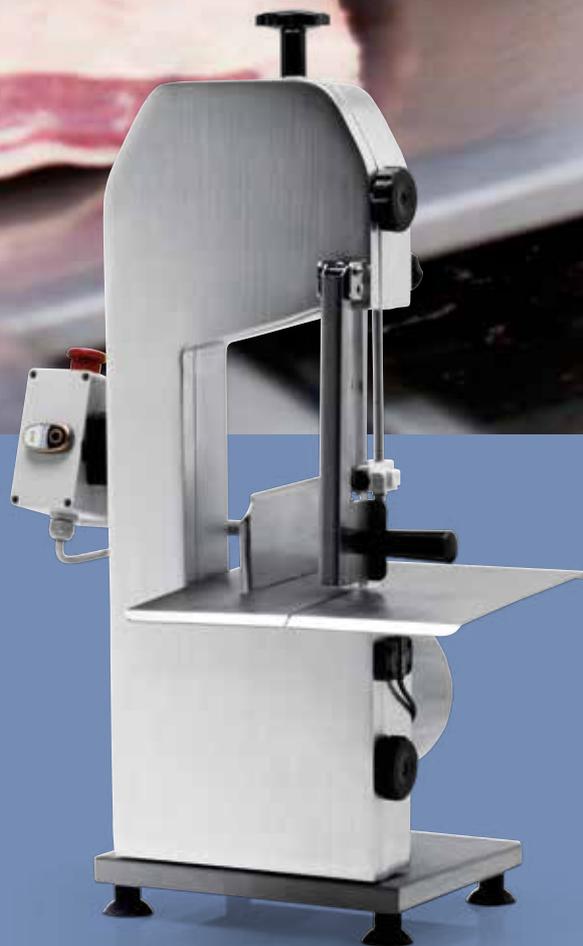
**RIDUCONO FINO AL 50% I CONSUMI  
RISPETTO AL TAGLIO MANUALE**

Macchine altamente professionali, robuste e sicure,  
ideali per l'industria della carne e/o della pesca.

Disponibili con diversi tipi di nastro dal taglio specifico,  
per tagliare carne fresca con osso, surgelata o pesce.

Effettuano tagli puliti grazie ai dispositivi di  
pulizia del nastro e delle ruote.

Garantiscono la massima sicurezza.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## SAH1550

### SEGAOSSA DA BANCO IN ALLUMINIO ANODIZZATO

Segaossa da banco in alluminio anodizzato compatto e versatile. Nonostante le piccole dimensioni ha una buona capacità di taglio e un piano di lavoro in grado di soddisfare le esigenze di impiego nelle piccole macellerie e nei servizi di ristorazione. Completo di spingitore e porzionatore per la regolazione del taglio. Dotato di microinterruttore sul coperchio di chiusura, freno motore e comandi a bassa tensione.

Alimentazione	Trifase 400 V / 50 Hz Monofase 230 V / 50 Hz
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Lunghezza nastro	1550 mm
Altezza utile taglio	150 mm
Larghezza taglio	170 mm
Piano di lavoro	330x330 mm
Peso	34 kg
Dimensioni (lpxh)	370x410x810 mm



#### CODICE

SAH1550TF

SAH1550MF

OPT-CAVH

Cavalletto

OPT-CASH

Raccogli scarti

## SAH1800

### SEGAOSSA DA BANCO IN ALLUMINIO ANODIZZATO

Segaossa da banco in alluminio anodizzato compatto e versatile. Nonostante le piccole dimensioni ha una buona capacità di taglio e un piano di lavoro in grado di soddisfare le esigenze di impiego nelle piccole macellerie e nei servizi di ristorazione. Completo di spingitore e porzionatore per la regolazione del taglio. Dotato di microinterruttore sul coperchio di chiusura, freno motore e comandi a bassa tensione.

Alimentazione	Trifase 400 V / 50 Hz Monofase 230 V / 50 Hz
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Lunghezza nastro	1800 mm
Altezza utile taglio	300 mm
Larghezza taglio	175 mm
Piano di lavoro	380x380 mm
Peso	38 kg
Dimensioni (lpxh)	550x750x1010 mm



#### CODICE

SAH1800TF

SAH1800MF

OPT-CAVH

Cavalletto

OPT-CASH

Raccogli scarti

## SXH200

### SEGAOSSA DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Segaossa da pavimento in acciaio inox solido, robusto e compatto. Nonostante le piccole dimensioni ha una buona capacità di taglio e un comodo piano di lavoro scorrevole, in grado di soddisfare le esigenze di impiego nelle piccole macellerie e nei servizi di ristorazione. Dotato di pulegge in acciaio inox e guida lama superiore scorrevole sostenuta in posizione automatica. Estremamente facile da smontare e pulire.

CODICE

SXH200

Alimentazione	Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Lunghezza nastro	1640 mm
Altezza utile taglio	190 mm
Larghezza taglio	245 mm
Piano di lavoro	390x570 mm
Peso	52 kg
Dimensioni (lpxh)	489x571x874 mm



## SXH300

### SEGAOSSA DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Segaossa da pavimento in acciaio inox solido, robusto e compatto. Nonostante le piccole dimensioni ha una buona capacità di taglio e un comodo piano di lavoro scorrevole, in grado di soddisfare le esigenze di impiego nelle piccole macellerie e nei servizi di ristorazione. Dotato di tenditore lama automatico, porzionatore per la regolazione del taglio, pulegge in acciaio inox, e guida lama superiore scorrevole sostenuta in posizione automatica. Estremamente facile da smontare e pulire.

CODICE

SXH300

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	1,5 kW (2 CV)
Lunghezza nastro	2170 mm
Altezza utile taglio	240
Larghezza taglio	300
Piano di lavoro	540x644 mm
Peso	120 kg
Dimensioni (lpxh)	668x783x1500 mm



## SXH350

### SEGAOSSA DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Segaossa da pavimento in acciaio inox solido, robusto e compatto. Nonostante le piccole dimensioni ha una buona capacità di taglio e un comodo piano di lavoro scorrevole, in grado di soddisfare le esigenze di impiego nelle piccole macellerie e nei servizi di ristorazione. Dotato di tenditore lama automatico, porzionatore per la regolazione del taglio, pulegge in acciaio inox e guida lama superiore scorrevole sostenuta in posizione automatica. Estremamente facile da smontare e pulire.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,5 kW (3,4 CV)
Lunghezza nastro	2490 mm
Altezza utile taglio	300 mm
Larghezza taglio	340 mm
Piano di lavoro	641x829 mm
Peso	140 kg
Dimensioni (lpxh)	783x848x1620 mm



CODICE

SXH350

## SH2400 INOX

### SEGAOSSA DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Segaossa da pavimento in acciaio inox per tagli puliti di ossa, prodotti congelati e freschi. Dotato di pulegge calibrate in alluminio brillantato, cuscinetti ermetici su puleggia superiore, cassetta per la raccolta del materiale di scarto accessibile dall'esterno e micro di sicurezza su porta e cassetto. Facile da pulire grazie allo sportello rimovibile e al rapido sistema di sblocco della puleggia superiore.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	1,8 kW (2,5 CV)
Lunghezza nastro	2400 mm
Altezza utile taglio	350 mm
Larghezza taglio	287 mm
Piano di lavoro	510x710 mm
Peso	112 kg
Dimensioni (lpxh)	1050x950x1900 mm



CODICE

SH2400I



# Hamburgatrici

Formatrici di hamburger manuali compatte e indistruttibili, indispensabili per la preparazione di hamburger perfettamente tondi. Ideali per macellerie, fast food, gastronomie, supermercati e ristoranti, per piccole e medie produzioni.

Formatrici automatiche estremamente facili da usare, ideali per la produzione in serie di grandi quantità di hamburger o polpette in breve tempo, con grammature regolabili.

Facili e veloci da smontare e rimontare per le operazioni di pulizia.

Struttura in alluminio pressofuso e acciaio inox.

Massima igiene, facilità di utilizzo in sicurezza e pulizia per gli operatori.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## HR100H / HR130H / HR150H

### HAMBURGATRICE MANUALE

Hamburgatrice manuale in alluminio pressofuso e acciaio inox (per le parti a contatto con la carne). L'hamburgatrice è un accessorio insostituibile in macelleria per la preparazione di hamburger.

Diametro hamburger	Ascelta: 100 - 130 - 150 mm
Peso	5 kg
Dimensioni (lxpxh)	220x280x320 mm



#### CODICE

HR100H

HR130H

HR150H

## F1000H

### HAMBURGATRICE AUTOMATICA

Hamburgatrice automatica dotata di pulitore del filo in acciaio inox. Il modello più economico per produrre grandi quantità di hamburger o polpette in breve tempo, in modo automatico e in porzioni dal peso desiderato, regolabile attraverso il rullo di formatura. Il suo design innovativo la rende ideale per aziende di qualsiasi dimensione.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Produzione	1300 pz/h
Capacità tramoggia	16 l / 10 kg
Spessore hamburger	Da 3 a 32 mm
Nastro standard	450 mm
Rullo formatore	A scelta, Ø max 130 mm
Dimensioni (lxpxh)	590x520x595 mm
Peso	57 kg



#### CODICE

F1000H

OPT-ITF  
Interfogliatore

OPT-RE  
Rullo formatore extra (\*)

OPT-TRAM  
Tramoggia 40 l

(\*) Per la lista completa dei rulli disponibili contattare il reparto commerciale

## F2000H

### HAMBURGATRICE AUTOMATICA

Hamburgatrice automatica dalle elevate prestazioni, con tramoggia da 20 l, ideale per produrre grandi quantità di hamburger o polpette in breve tempo, in modo automatico e in porzioni dal peso desiderato, regolabile attraverso il rullo di formatura. Il suo design innovativo la rende ideale per aziende di qualsiasi dimensione.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz 0,75 kW (1 CV)
Produzione	2000 pz/h
Capacità tramoggia	20 l
Spessore hamburger	Da 3 a 32 mm
Nastro standard	450 mm
Rullo formatore	A scelta, Ø max 130 mm
Dimensioni (l x p x h)	510x520x600 mm
Peso	65 kg



#### CODICE

##### F2000H

##### OPT-ITF

Interfogliatore

##### OPT-PA

Pulitore pneumatico

##### OPT-RE

Rullo formatore extra (\*)

##### OPT-TRAM

Tramoggia 40 l

(\*) Per la lista completa dei rulli disponibili contattare il reparto commerciale

## MDBH

### PALLINATRICE AUTOMATICA

Pallinatrice automatica, a velocità variabile, in acciaio inox. Collegata in linea ad una hamburgatrice serie F, ne modifica la forma da cilindrica a sferica. Struttura regolabile in altezza e facile da spostare grazie alle 4 ruote girevoli. Nastro trasportatore regolabile in inclinazione.

Macchina estremamente semplice da utilizzare, smontare e pulire. I pezzi rimovibili sono lavabili in lavastoviglie. Dotata di sistema per anti-adesione del prodotto al rullo, comandi elettrici protetti e rullo formatore (misura a scelta tra 20, 25, 30, 35 mm) con relativo controstampo.



#### CODICE

##### MDBH

##### OPT-CRE20

Rullo formatore da 20 mm, con relativo controstampo

##### OPT-CRE25

Rullo formatore da 25 mm, con relativo controstampo

##### OPT-CRE30

Rullo formatore da 30 mm, con relativo controstampo

##### OPT-CRE35

Rullo formatore da 35 mm, con relativo controstampo



# Impastatrici

Ideali per l'industria della carne, per la ristorazione, il catering, per condire insalate, miscelare alimenti, insaporire cibi, etc.

Affidabili, facili da smontare e rimontare per le operazioni di pulizia.

Impastatrici bipala con doppio senso di rotazione delle pale, per miscelare e impastare.

Miscelatura omogenea e impasto senza bolle d'aria, ideale per la corretta stagionatura degli insaccati.

Vasca ribaltabile per l'estrazione del prodotto.

Coperchio forato per l'immissione degli aromi durante la lavorazione.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## MB50H

### IMPASTATRICE BIPALA IN ACCIAIO INOX

Impastatrice bipala in acciaio inox dotata di vasca ribaltabile per un miglior scarico dell'impasto. Il coperchio è munito di aperture per l'immissione degli aromi durante la lavorazione.

La vasca è montata su un telaio dotato di ruote girevoli, di cui due con freno. Il motoriduttore a due uscite a vite senza fine garantisce una perfetta sincronia delle pale. Inversione di marcia a impulso.

Capacità	Da 15 a 50 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Protezione	IP54
Protezione tastiera	IP67
Peso	100 kg
Dimensioni (l x p x h)	720x500x1100 mm



CODICE

MB50H

## MB80H

### IMPASTATRICE BIPALA IN ACCIAIO INOX

Impastatrice bipala in acciaio inox dotata di vasca ribaltabile per un miglior scarico dell'impasto. Il coperchio è munito di aperture per l'immissione degli aromi durante la lavorazione.

La vasca è montata su un telaio dotato di ruote girevoli, di cui due con freno. Il motoriduttore a due uscite a vite senza fine garantisce una perfetta sincronia delle pale. Inversione di marcia a impulso.

Capacità	Da 25 a 80 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Protezione	IP54
Protezione tastiera	IP67
Peso	110 kg
Dimensioni (l x p x h)	950x500x1100 mm



CODICE

MB80H

## MB120H

### IMPASTATRICE BIPALA IN ACCIAIO INOX

Impastatrice bipala in acciaio inox dotata di vasca ribaltabile per un miglior scarico dell'impasto.

Il coperchio è munito di aperture per l'immissione degli aromi durante la lavorazione e micro interruttore magnetico di sicurezza. La vasca è montata su un traliccio dotato di ruote girevoli, di cui due con freno. Il motoriduttore a due uscite a vite senza fine garantisce una perfetta sincronia delle pale. Inversione di marcia a impulso.

Capacità	Da 40 a 120 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	2,2 kW (3 CV)
Protezione	IP54
Protezione tastiera	IP67
Peso	120 kg
Dimensioni (l x p x h)	970x620x1100 mm



CODICE

MB120H

SOTTOVUOTO

AFFETTATRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

**IMPASTATRICI**

INSACCATRICI

CUBETTATRICI E COTOLETTATRICI

CUTTER

DISPENSER E STERILIZZATORI

GRATTUGIE

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE TAGLIAVOZZARELLE

CUTTER DA CUCINA



# Insaccatrici

Insaccatrici professionali, manuali e idrauliche dalla grande robustezza ed affidabilità, ideali per l'industria della carne, l'industria alimentare, salumifici, supermercati, ipermercati e grandi macellerie.

Struttura in acciaio inox e alluminio alimentare, per le parti a contatto con gli alimenti.

Velocità d'uscita regolabile, con comandi a pedale.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## IM7H "SMALL"

### INSACCATRICE MANUALE PROFESSIONALE

Insaccatrice manuale professionale in acciaio inox e alluminio alimentare (per le parti a contatto con gli alimenti). Scatola ad ingranaggi in acciaio C40 ad alta resistenza, affidabili e silenziosi. Tampone con guarnizione e valvola di sfiato in alluminio. Piedi in gomma antiscivolo. Cilindro saldato che evita fuoriuscite di liquidi, con cerniera di bloccaggio.

Capacità	7 l
Velocità	2 rapporti
Peso	19 kg
Dimensioni (l x p x h)	240x620x250 mm



CODICE

IM7H

## IM14H "BIG"

### INSACCATRICE MANUALE PROFESSIONALE

Insaccatrice manuale professionale in acciaio inox e alluminio alimentare (per le parti a contatto con gli alimenti). Scatola ad ingranaggi in acciaio C40 ad alta resistenza, affidabili e silenziosi. Tampone con guarnizione e valvola di sfiato in alluminio. Piedi in gomma antiscivolo. Cilindro saldato che evita fuoriuscite di liquidi, con cerniera di bloccaggio.

Capacità	14 l
Velocità	2 rapporti
Peso	26 kg
Dimensioni (l x p x h)	290x790x270 mm



CODICE

IM14H

SOTTOVUOTO

AFFETTRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

IMPASTATRICI

**INSACCATRICI**CUBETTATRICI E  
COTOLETTATRICI

CUTTER

DISPENSER E  
STERILIZZATORI

GRATTUGIE

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE  
TAGLIAVOZZARELLECUTTER DA  
CUCINA

## IVP25H

### INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE IN ACCIAIO INOX

La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La velocità di salita è regolabile per avere la possibilità di insaccare qualsiasi tipo di prodotto. Dotata di manometro per verificare la pressione.

Capacità cilindro	25 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Velocità max di svuotamento	25 s
Velocità min di svuotamento	5 min
Tempo ritorno pistone	13 s
Pressione max di lavoro	160 bar
Comando	A pedale
Peso	108 kg
Dimensioni (lpxh)	470x420x1120 mm



CODICE

IVP25H

## IVP35H

### INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE IN ACCIAIO INOX

La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La velocità di salita è regolabile per avere la possibilità di insaccare qualsiasi tipo di prodotto. Dotata di manometro per verificare la pressione.

Capacità cilindro	35 l
Alimentazione	Trifase
Potenza	1,1 kW (1,4 CV)
Velocità max di svuotamento	25 s
Velocità min di svuotamento	5 min
Tempo ritorno pistone	13 s
Pressione max di lavoro	160 bar
Comando	A pedale
Peso	113 kg
Dimensioni (lpxh)	660x595x1140 mm



CODICE

IVP35H

## I25H

### INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE COMPATTA IN ACCIAIO INOX

Le finiture e la qualità dei materiali utilizzati conferiscono alla I25H una longevità ed un'affidabilità eccezionali.

La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La velocità di salita è regolabile per avere la possibilità di insaccare qualsiasi tipo di prodotto. Dotata di manometro per verificare la pressione.

Capacità cilindro	25 l
Alimentazione	Trifase - 400 V
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Pressione max di lavoro	120 bar
Comando	A ginocchio
Peso	137,5 kg
Dimensioni (lpxh)	780x700x1460 mm



#### CODICE

I25H

Per la lista completa degli accessori disponibili contattare il reparto commerciale

## I40H

### INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE COMPATTA IN ACCIAIO INOX

Le finiture e la qualità dei materiali utilizzati conferiscono alla I40H una longevità ed un'affidabilità eccezionali.

La macchina è dotata di centralina idraulica che gestisce il movimento del pistone. La velocità di salita è regolabile per avere la possibilità di insaccare qualsiasi tipo di prodotto. Dotata di manometro per verificare la pressione.

Capacità cilindro	40 l
Alimentazione	Trifase - 400 V
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Pressione max di lavoro	120 bar
Comando	A ginocchio
Peso	245 kg
Dimensioni (lpxh)	590x730x1460 mm



#### CODICE

I40H

Per la lista completa degli accessori disponibili contattare il reparto commerciale



# Cubettatrici Cotolettatrici

Cubettatrici automatiche per il taglio di carni e salumi in strisce, cubetti, francobolli o stick.

Ideali per il taglio di carne, pesce, frutta e mozzarella.

Cotolettatrici automatiche compatte e versatili, ideali in supermercati di piccole e medie dimensioni.

Utili per il taglio della carne con o senza osso, in fettine.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## MOD72H

### CUBETTATRICE DA TAVOLO ROBUSTA

Cubettatrice da tavolo robusta costruita interamente in acciaio inox, unica nel suo segmento. Ideale per il taglio di carni fresche e cotte in strisce, cubetti o francobolli. Taglia a fettine e cubetta salumi, pesce, formaggio, frutta e verdura.

Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz
Potenza	2,6 kW
Lunghezza di taglio	45 mm
Camera di taglio	90x90x310 mm
Griglia di taglio	A scelta: 9 - 18 - 36 mm
Temperatura min di taglio	-3 °C
Tagli al minuto	560 rpm
Velocità di taglio	145 tagli/min
Portata media	2kg/min
Protezione	IP67
Peso	120 kg



#### CODICE

#### MOD72H

<b>OPT-GT9</b> Griglia di taglio 9 mm	Di serie
<b>OPT-GT18</b> Griglia di taglio 18 mm	Di serie
<b>OPT-GT36</b> Griglia di taglio 36 mm	Di serie

## C700H

### COTOLETTATRICE COMPATTA IN ACCIAIO INOX

Cotolettatrice compatta in acciaio inox estremamente precisa nel taglio. Versatile e ideale in supermercati di piccole dimensioni per la sua compattezza.

Al fine di ottenere un taglio perfetto, è stata sviluppata la possibilità di adeguare la velocità della lama in base al prodotto da tagliare, nonché la possibilità di variare l'avanzamento carrello da passo/passo a continuo.

Potenza	4 CV
Tagli al minuto - Rapido	390
Tagli al minuto - Standard	195
Tagli al minuto - Delicati	97
Dimensioni canale	220x240x700 mm
Protezione	IP65



#### CODICE

#### C700H



# Cutter

Cutter ideali per la lavorazione di carne (würstel, tartare, mortadella, etc.), verdura e pesce.

Possono tritare, mescolare e omogeneizzare il prodotto fresco o congelato.

Uno dei principali vantaggi dei cutter Helmac è che la temperatura del prodotto lavorato non subisce importanti variazioni, pertanto si mantengono intatte le proprietà nutritive ed il sapore dell'alimento.

Indicati per macellerie, pescherie, salumerie e supermercati.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## CH15 CUTTER DA BANCO IN ACCIAIO INOX

Cutter da banco in acciaio inox ideale per produzioni artigianali.  
Adatto per tutti i tipi di carne, anche congelati.  
Dotato di 3 coltelli di serie.

Capacità del recipiente	15 l / 10 kg
Potenza	1,8 kW (2,3 CV)
Giri lama al minuto	1500-3000 rpm
Peso	120 kg
Dimensioni (l x p x h)	830x590x610 mm



### CODICE

**CH15**

**OPT-CH15**  
6 Coltelli

## CH30 CUTTER DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da pavimento in acciaio inox ideale per produzioni artigianali.  
Adatto per tutti i tipi di carne, anche congelati.  
Dotato di 3 coltelli di serie.

Capacità del recipiente	30 l / 20 kg
Potenza	3,4 kW (4,5 CV)
Giri lama al minuto	1500-3000 rpm
Peso	270 kg
Dimensioni (l x p x h)	1030x740x1150 mm



### CODICE

**CH30**

**OPT-CH30**  
6 Coltelli

SOTTOVUOTO

AFFETTATRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

IMPASTATRICI

INSACCATRICI

CUBETTATRICI E  
COTOLETTATRICI**CUTTER**DISPENSER E  
STERILIZZATORI

GRATTUGIE

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE  
TAGLIAVOZZARELLECUTTER DA  
CUCINA

## CH50

### CUTTER DA PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da pavimento in acciaio inox ideale per produzioni artigianali. Adatto per tutti i tipi di carne, anche congelati. Dotato di 3 coltelli di serie.

CODICE

CH50

Capacità del recipiente	50 l / 35 kg
Potenza	6 kW (7,5 CV)
Giri lama al minuto	1500-3000 rpm
Peso	485 kg
Dimensioni (lxpxh)	1110x950x1180 mm





# Dispenser e sterilizzatori professionali



Dispenser professionali ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi. Garantiscono un servizio veloce ed igienico in supermercati, macellerie, rosticcerie e gastronomie dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## DSPH

### DISPENSER MANUALE DA BANCO IN ACCIAIO INOX

Dispenser manuale da banco in acciaio inox estremamente funzionale e facile da usare. È ideale per il confezionamento di prodotti che necessitano di essere confezionati con apposito film estensibile alimentare. Semplice da pulire. Temperatura della piastra saldante regolabile manualmente.

CODICE

DSPH

Alimentazione	220 V - 0,29 kW
Larghezza max bobina	500 mm
Peso	7 kg
Dimensione (lpxh)	640x600x165 mm



## DSPSHM2

### DISPENSER MANUALE DA BANCO IN ACCIAIO INOX

Ideato per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi. Offre un servizio veloce e igienico in supermercati, macellerie e gastronomie, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro. Il taglio del film avviene per mezzo di un filo caldo a bassa tensione.

CODICE

DSPSHM2

Alimentazione	Monofase - 230 V / 50 Hz
Larghezza max bobina	500 mm
Piano riscaldante	290x165 mm
Peso	14 kg
Dimensioni (lpxh)	650x580x370 mm



## DSPH2

### DISPENSER MANUALE IN ACCIAIO INOX

Dispenser manuale in acciaio inox con supporto per bilancia etichettatrice Helmac e piattaforma remota. Strumento dotato di lama anti fumo a induzione ricoperta da teflon e aspiratore fumi con ventola azionabile manualmente.

CODICE

DSPH2

Alimentazione	Monofase - 220 V
Larghezza max bobina	510 mm



## DSP55H

### DISPENSER TERMORETRAIBILE MANUALE CARRELLATO

Strumento estremamente silenzioso realizzato in acciaio ultra performante: riduzione del 50% del tempo di retrazione e del 60% del tempo di riscaldamento. Termoretrazione perfetta anche su prodotti molto leggeri o flessibili.

Alimentazione	Monofase - 3,15 kW (230 V / 50 Hz)
Max produzione oraria	Da 0 a 300 pz/h
Barre saldanti	520x420 mm
Dimensioni max prodotto	500x280x200 mm
Diametro max bobina	250 mm
Larghezza max bobina	600 mm
Altezza piano di lavoro	925 mm
Peso	105 kg
Dimensioni (lxpxh) coperchio aperto	1260x810x1310 mm
Dimensioni (lxpxh) coperchio chiuso	1260x810x1165



CODICE

DSP55H

## STERH

### STERILIZZATORE COLTELLI PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX

Sterilizzatore coltelli professionale in acciaio inox con porta in plexiglas fumè che chiude perfettamente la camera e portacoltelli in plexiglas trasparente totalmente estraibile che consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e le accende alla chiusura.

Alimentazione	Monofase - 230 V / 50 Hz
Potenza	16 W
Capacità coltelli	15 pz
Lunghezza max. lama coltelli:	310 mm
Peso	9 kg
Dimensioni (lxpxh)	480x260x680 mm



CODICE

STERH



# Grattugie

Grattugie professionali ideali per vari utilizzi all'interno di mense, laboratori alimentari, supermercati e ipermercati per lavorare parmigiano, formaggi stagionati, pane, frutta secca e biscotti.

Compatti, veloci nella lavorazione, sicuri e facili da pulire.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## GSMH

### GRATTUGIA PROFESSIONALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO E ACCIAIO INOX

Ideale per grattugiare grandi quantitativi di formaggio duro, pane, frutta secca e biscotti. Dotata di grata di protezione in acciaio inox, per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma.

Produzione oraria	90 kg/h
Giri al minuto	900 rpm
Dimensioni bocca (l x p)	140x80 mm
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Peso	20 kg
Dimensioni (l x p x h)	420x220x380 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



#### CODICE

GSMHTF

GSMHMF

## GDH

### GRATTUGIA PROFESSIONALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO E ACCIAIO INOX

Ideale per professionisti del settore alimentare poiché permette l'utilizzo in contemporanea delle due grattugie per prodotti differenti, garantendo ottime prestazioni per tutte le attività alla ricerca dell'alta qualità nella preparazione dei cibi. Dotata di grata di protezione in acciaio inox, per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma.

Produzione oraria	70 kg/h
Giri al minuto	1400 rpm
Dimensioni bocca (l x p)	140x80 mm
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Peso	21 kg
Dimensioni (l x p x h)	540x220x380 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



#### CODICE

GDHTF

GDHMF

## GGHP2H

### GRATTUGIA PROFESSIONALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO E ACCIAIO INOX

Ideale per grattugiare grandi quantitativi di formaggio duro, pane, frutta secca e biscotti. Dotata di grata di protezione in acciaio inox, per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica e pulsante di blocco immediato.

Produzione oraria	100 kg/h
Giri al minuto	1400 rpm
Dimensioni bocca (lxp)	185x110 mm
Potenza	1,50 kW (2 CV)
Peso	38 kg
Dimensioni (lxpxh)	500x280x570 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



#### CODICE

GGHP2HTF

GGHP2HMF

## GGHP4H

### GRATTUGIA PROFESSIONALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO E ACCIAIO INOX

Ideale per grattugiare grandi quantitativi di formaggio duro, pane, frutta secca e biscotti. Dotata di grata di protezione in acciaio inox, per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica e pulsante di blocco immediato.

Produzione oraria	130 kg/h
Giri al minuto	1400 rpm
Dimensioni bocca (lxp)	300x160 mm
Potenza	3 kW (4 CV)
Peso	80 kg
Dimensioni (lxpxh)	700x400x600 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



#### CODICE

GGHP4HTF

GGHP4HMF

## TGIK22H

### GRATTUGIA TRITACARNE IN ACCIAIO INOX

Strumento multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Blocco macinazione asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia.

#### CODICE

TGIK22HTF

TGIK22HMF

Produzione oraria Tritacarne	300 kg/h
Produzione oraria Grattugia	70 kg/h
Giri al minuto Tritacarne	140 rpm
Giri al minuto Grattugia	900 rpm
Dimensioni bocca Tritacarne	Ø 82 mm
Dimensioni bocca Grattugia	140x80 mm
Diametro piastra in dotazione	Foro da 6 mm
Potenza	1,1 kW (1,5 CV)
Peso	28 kg
Dimensioni (lpxh)	610x220x460 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



SOTTOVUOTO

AFFETTATRICI

TRITACARNE

SEGAOSSA

HAMBURGATRICI

IMPASTATRICI

INSACCATRICI

CUBETTATRICI E  
COTOLETTATRICI

CUTTER

DISPENSER E  
STERILIZZATORI**GRATTUGIE**

PELAPATATE

PULISCI/COZZE

TAGLIAVERDURE  
TAGLIAVOZZARELLECUTTER DA  
CUCINA



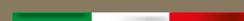
# Pelapatate

Macchine professionali progettate per svolgere in pochi minuti un lavoro che richiederebbe ore e vari operatori, consentendo così un notevole risparmio di tempo. Ideali per il settore del catering, per ristoranti, mense, supermercati e ipermercati.

Sono dotati di un moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## PP5H

### PELATAPATE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Pelatapate automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio trasparente e microinterruttori di protezione. La macchina permette di scegliere tra scarico a terra e a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	150 kg/h
Giri al minuto	270 rpm
Tempo ciclo pulitura	60-90 s
Carico max	5 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,37 kW (0,5 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	-
Peso	28 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lpxh)	530x520x950 mm
Altezza cavalletto	450 mm



#### CODICE

PP5HTF

PP5HMF

## PP10H

### PELATAPATE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Pelatapate automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio trasparente e microinterruttori di protezione. La macchina permette la doppia possibilità di scarico a terra o a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	300 kg/h
Giri al minuto	320 rpm
Tempo ciclo pulitura	90-120 s
Carico max	10 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,55 kW (0,75 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	Ø 40 mm
Peso	40 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lpxh)	530x660x850 mm
Altezza cavalletto	450 mm



#### CODICE

PP10HTF

PP10HMF

## PP18H

### PELAPATATE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Pelapatate automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio trasparente e microinterruttori di protezione. La macchina permette la doppia possibilità di scarico a terra o a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

#### CODICE

PP18HTF

PP18HMF

Produzione oraria	500 kg/h
Giri al minuto	320 rpm
Tempo ciclo pulitura	120-150 s
Carico max	18 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,9 kW (1,2 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	Ø 50 mm
Peso	47 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lpxh)	530x660x1200 mm
Altezza cavalletto	450 mm





# Puliscicozze

Macchine robuste e durevoli ideali per pescherie, supermercati e ipermercati per la pulizia dei molluschi come le cozze, con sistema di pulizia semplificato.

Sistema professionale dinamico per la rimozione di alghe e incrostazioni dai molluschi che permette un notevole risparmio di tempo all'operatore.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## PC5H PULISCIKOZZE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Puliscicozze automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio in acciaio inox e microinterruttori di protezione. Massima facilità di pulizia. La macchina permette la doppia possibilità di scarico a terra o a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	75 kg/h
Giri al minuto	145 rpm
Tempo ciclo pulitura	90-120 s
Carico max	5 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,35 kW (0,5 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	-
Peso	27 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lpxh)	530x520x950 mm
Altezza cavalletto	450 mm



CODICE

PC5HTF

PC5HMF

## PC10H PULISCIKOZZE AUTOMATICO PROFESSIONALE

Puliscicozze automatico professionale dotato di moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio in acciaio inox e microinterruttori di protezione. Massima facilità di pulizia. La macchina permette la doppia possibilità di scarico a terra o a parete ed è dotata di cassetto per la raccolta degli scarti.

Produzione oraria	300 kg/h
Giri al minuto	320 rpm
Tempo ciclo pulitura	90-120 s
Carico max	10 kg
Temperatura acqua	5/20 °C
Potenza	0,55 kW (0,75 CV)
Tubo flessibile	3/4 inch
Collettore scarico laterale	Ø 50 mm
Collettore scarico inferiore	Ø 40 mm
Peso	40 kg
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Dimensioni (lpxh)	530x660x850 mm
Altezza cavalletto	450 mm



CODICE

PC10HTF

PC10HMF



# Tagliaverdure e tagliamozzarelle

Per tagliare a fette, a cubetti, a listelli, per grattugiare e sminuzzare una grande varietà di verdure, frutta, mozzarella, formaggi duri e frutta secca senza alterare le loro caratteristiche organolettiche.

Ideali per hotel, ristoranti e mense, studiati per risolvere il problema del taglio di verdure, legumi e formaggi, grazie ad una vasta scelta di dischi dal più semplice al più creativo.

Design pratico ed elegante, dotati di robusto e potente motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, comandi a 24 volt, tastiera digitale e microinterruttore di protezione.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## TVH TAGLIAVERDURE CON MODERNA STRUTTURA IN ACCIAIO INOX

Tagliaverdure con moderna struttura in acciaio inox ideale per hotel, ristoranti e mense, studiato per il taglio di verdure, legumi e formaggi. La vasta scelta di dischi permette di effettuare ogni tipo di taglio, dal più semplice al più creativo.

Nuovo design pratico ed elegante, dotato di robusto e potente motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, comandi a 24 V, tastiera digitale e microinterruttore di protezione.

### CODICE

TVHTF

TVHMF

Produzione oraria	250 - 450 kg/h
Potenza	0,58 kW (0,8 CV)
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Peso	20 kg
Dimensioni (lpxh)	490x280x530 mm



## DISCHI

	CODICE	DESCRIZIONE
	DX	Dischi serie X per taglio regolabile fette da 1 a 8 mm
	E1	Dischi serie E per taglio delicato fette da 1 mm
	E2	Dischi serie E per taglio delicato fette da 2 mm
	E3	Dischi serie E per taglio delicato fette da 3 mm
	E4	Dischi serie E per taglio delicato fette da 4 mm
	E5	Dischi serie E per taglio delicato fette da 5 mm
	E6	Dischi serie E per taglio delicato fette da 6 mm
	E8	Dischi serie E per taglio delicato fette da 8 mm
	E10	Dischi serie E per taglio delicato fette da 10 mm
	E14	Dischi serie E per taglio delicato fette da 14 mm
	S1	Dischi serie S per taglio delicato fette da 1 mm
	S2	Dischi serie S per taglio delicato fette da 2 mm
	D8X8	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	D10X10	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	D12X12	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	D16X16	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	D20X20	Dischi serie D per cubettare, da abbinare alla serie E
	B6	Dischi serie B per taglio a listelli, da abbinare alla serie E da 6 mm
	B8	Dischi serie B per taglio a listelli, da abbinare alla serie E da 8 mm
	B10	Dischi serie B per taglio a listelli, da abbinare alla serie E da 10 mm
	H4	Dischi serie H per taglio a listelli ricurvi da 4 mm
	H6	Dischi serie H per taglio a listelli ricurvi da 6 mm
	H8	Dischi serie H per taglio a listelli ricurvi da 8 mm
	H10	Dischi serie H per taglio a listelli ricurvi da 10 mm
	Z2	Dischi serie Z per sfilacciare e grattugiare da 2 mm
	Z3	Dischi serie Z per sfilacciare e grattugiare da 3 mm
	Z4	Dischi serie Z per sfilacciare e grattugiare da 4 mm
	Z7	Dischi serie Z per sfilacciare e grattugiare da 7 mm
	V	Dischi serie V per sfilacciare e grattugiare

## TMCH

### TAGLIAMOZZARELLE IN ACCIAIO INOX

Tagliamozzarelle in acciaio inox con riduttore a ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Elegante strumento dotato di un disco per un taglio specifico della mozzarella. La possibilità di installare coni diversi permette di effettuare il taglio specifico di più alimenti, dai formaggi teneri o poco stagionati alle verdure.

Produzione oraria	50 kg/h
Giri motore	1400 rpm
Potenza	0,75 kW (1 CV)
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz
Peso	18 kg
Dimensioni (lxpxh)	220x420x440 mm



#### CODICE

TMCHTF

TMCHMF

## CONI

	CODICE	DESCRIZIONE
	CA	Cono A, foro 7 mm per sfilacciare le mozzarelle
	CB	Cono B, foro 4 mm per verdure a taglio julienne
	CC	Cono C, foro 2,5 mm per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati
	CD	Cono D, lame spesse 2 mm per affettare funghi, zucchine etc.



# Cutter da cucina

Potenti strumenti indispensabili in tutte le cucine professionali, ideali per tritare, sminuzzare, grattugiare, frullare, omogeneizzare e impastare alimenti, frutta e verdura.

Pratiche e robuste macchine realizzate con materiali che garantiscono massima durata nel tempo e una facile pulizia di tutti gli elementi.

Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato. Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici. Microinterruttore sul coperchio. Coperchio trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione. Foro di aggiunta ingredienti sul coperchio.



[www.helmac.it](http://www.helmac.it)



## CTL4 "SMALL"

### CUTTER DA BANCO PRATICO E ROBUSTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da banco pratico e robusto in acciaio inox dotato di motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato. Vasca in acciaio inox con fondo termico e manici. Microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Coperchio trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione. Strumento estremamente facile da pulire e usare.

Volume vasca	3,3l
Giri motore al minuto	1500 / 2800 rpm
Potenza	0,35 kW (0,5 CV)
Peso	10 kg
Dimensione (lpxh)	365x305x255 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



#### CODICE

CTL4TF

CTL4MF

## CTL6 "MEDIUM"

### CUTTER DA BANCO PRATICO E ROBUSTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da banco pratico e robusto in acciaio inox dotato di motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato. Vasca in acciaio inox con fondo termico e manici. Microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Coperchio trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione. Strumento estremamente facile da pulire e usare.

Volume vasca	5,3l
Giri motore al minuto	1500 / 2800 rpm
Potenza	0,35 kW (0,5 CV)
Peso	11 kg
Dimensione (lpxh)	365x305x320 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz



#### CODICE

CTL6TF

CTL6MF

## CTL9 "LARGE"

### CUTTER DA BANCO PRATICO E ROBUSTO IN ACCIAIO INOX

Cutter da banco pratico e robusto in acciaio inox dotato di motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato. Vasca in acciaio inox con fondo termico e manici. Microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Coperchio trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.

Strumento estremamente facile da pulire e usare.

#### CODICE

CTL9TF

CTL9MF

Volume vasca	9,4l
Giri motore al minuto	1500 / 2800 rpm
Potenza	0,35 kW (0,5 CV)
Peso	23 kg
Dimensione (l x p x h)	455x225x380 mm
Alimentazione	Trifase - 400 V / 50 Hz Monofase - 230 V / 50 Hz













---

YOUR  
**WORLDWIDE**  
PARTNER  
**FOR RETAIL**  
SOLUTIONS

---



SERVIZIO VENDITA E ASSISTENZA TECNICA DI ZONA



*Loris Migliorin*



VENDITA - ASSISTENZA AUTORIZZATA - BILANCE ELETTRONICHE  
SISTEMI DI PESATURA - CONTAPPEZZI - DOSATORI - CONFEZIONatrici AUTOMATICHE  
VERIFICHE PERIODICHE E CERTIFICAZIONI SIT

via Madre Teresa di Calcutta, 5/D - 20020 Arese (MI)  
Tel. 02-36548002 - Fax 02-99762956 - cell. 335-8127723  
e-mail: [posta@bvbindustria.it](mailto:posta@bvbindustria.it) - [www.bvbindustria.it](http://www.bvbindustria.it) - P.I. 05518720965