



MY COOK

› Calentamiento por inducción. Temperatura máxima 120°. Sofríe, emulsiona, monta, ralla, tritura, muele, amasa, pulveriza, elabora caldos... Manual de instrucciones y guía de técnicas de cocina. Potencia del motor 800W. Potencia para calentar 1000W. 10 velocidades. Velocidades especiales (turbo, amasar y sofrito). 2 jarras. Accesorios: espátula / paleta mezcladora.

Ref. Descripción

161.939	My cook
161.940	Jarra
161.941	Vaporera



BATIDOR / MEZCLADOR

› Cuba inox de 5 litros. Incluye un batidor plano para pastas ligeras, un gancho para pastas pesadas y un batidor de hilos para mayonesas, claras y soufflés.

Ref. Modelo W

146.134	Batidor BAT06	750
---------	---------------	-----



PICADOR / RALLADOR

› Picadora eléctrica con inversor. Incluye 3 rejillas de Ø 3 mm, 5 mm y 8 mm, 3 embudos Ø 12 mm, 18 mm y 21 mm y un accesorio para kebbé. Convertible en rallador con el accesorio R300 que incluye 3 cilindros para rallar verduras y quesos.

Ref. Descripción W

204.065	Picadora N5600	350
204.350	Accesorio R300	



MÁQUINAS DE VACÍO

› Modelos:

(a) Home: Incluye 10 bolsas vacío 20 x 30 cm. 2,5 lpm*. Potencia: 110 W. Ancho máximo de bolsas 28 cm.

(b) Maxi: Dispone de un alojamiento para bobinas con cuchilla de corte. Incluye 2 bobinas de 22 cm x 3 m. 9 lpm*. Potencia: 130 W. Ancho máximo de bolsas 28 cm.

*lpm: Poder de succión.

Ref. Modelo lpm* W

193.292	Home	2,5	110
228.521	Maxi	9	130

› Bobinas de plástico de 105 micras

Ref. Bobinas (cm x m)

193.294	28 x 5 + 22 x 5
193.299	14 x 10
228.522	22 x 10
193.300	28 x 10

› Bolsas de plástico de 105 micras

Ref. Cantidad cm

193.295	25	16x20
193.296	25	20x30
193.297	25	24x36
193.298	25	28x40
144.582	100	20x30
144.586	100	25x35

ENVASADORAS AL VACÍO PROF.

› Panel de mandos digital. Vacío controlado por tiempo. Atmósfera progresiva. SV-306/310/408/410/418/420: cuba embutida. Barra de soldadura sin cables. Presión máx. 2 mbar.

Ref. Modelo L.S.* C.B.* W

203.644	SV-204T ¹	264	4	100
203.642	SV-306T ¹	314	6	370
225.361	SV-308T ¹	314	8	370
203.641	SV-310T ¹	314	10	370
225.364	SV-408T ²	414	8	370
203.639	SV-410T ²	414	10	370
225.367	SV-418T ²	414	18	750
203.637	SV-420T ²	414	20	750

*L.S.: Longitud barra de soldadura (mm).

*C.B.: Capacidad bomba m³/h.

¹: Soldadura simple.

²: Soldadura doble.



PICADORA CARNE N°12

› Picadora profesional 600 W con inversor construida en acero inoxidable y aluminio alimentario. Incluyen una cuchilla y tres boquillas de acero inoxidable de Ø 3 mm, 4,5 mm y 8 mm.

Ref. Picador Producción

93.242	Ø 62 mm Alum.	70 Kg/h
93.243	Ø 70 mm Inox	160 Kg/h



RALLADORA 02

› Ralladora profesional para queso, chocolate, frutos secos, etc. Acero inox. y aluminio alimentario. Con disco Ø11cm para rallar queso gruyere con agujeros de Ø 3 mm. 7 discos opcionales. Producción media 50 Kg/hora. Potencia 600 W.

Ref. Descripción

36.402	Ralladora
240.397	Disco Ø 2 mm
240.398	Disco Ø 3 mm
240.399	Disco Ø 4 mm
240.400	Disco Ø 6 mm



Ref. Descripción

240.401	Disco Ø 8 mm
240.402	Disco parmesano
240.403	Disco fondue



CORTADORA DE FIAMBRES

› Transmisión por correa. Regulación decimal del espesor de corte (0-15 mm). Modelos GCP profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.

Ref. Mod. Ø* R.C.* W

157.084	GC-250	25	26	300
157.087	GC-275	27,5	26	300
157.089	GC-300	30	27	300
157.334	GCP-250	25	26	300
157.335	GCP-275	27,5	26	300
157.336	GCP-300	30	33	450

*Ø: Diámetro cuchilla.

*R.C.: Recorrido del carro



PELADORA DE PATATAS

› Aluminio. Pelado por abrasión lateral y plato, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. Temporizador de 0 a 6 minutos. Potencia 400 W.

Ref. Mod. Cuba Producción

225.627	PP-6+	5 Kg	120-150 Kg/h
225.621	PP-12+	10 Kg	220-270 Kg/h