

Taglio e filettatura manuale

Acciaio inossidabile. Altri modelli e grembiuli metallici disponibili su richiesta.

Manual cutting and filleting

Stainless steel. Other models and metal aprons available on request.

Manuális vágás és filézés

Rozsdamentes acél. Egyéb modellek és fém kötények megrendelésre kaphatók.

DESCR. / KJ.	
Y020101	Forcella di riempimento / Filleting fork / Filévilla
Y020102	Affettatrice per pesce / Fish slicer / Halszeletelő 21 cm
Y020103	Coltello per filettatura / Flexible filleting knife / Rugalmas filéző kés 18 cm
Y020104	Coltello per pesce / Fish knife / Halkés 12,5 cm
Y020105	Coltello per salmone / Salmon knife / Lazac kés 31 cm
Y020106	Affilatrice acciaio / Sharpening steel / Élező acél 31 cm
Y020180	Affilatrice per coltelli / Knife sharpener / Késélező
Y020107	Raschiatore per pesce / Fish scraper / Halkaparó
Y020108	Pinzette per ossa di pesce / Fishbone tweezers / Halcsont csipesz
Y020109	Tenaglie per ossa di pesce / Fishbone pincers / Halcsont csipeszek
Y020110	Cesoie per pinne / Fin shears / Ujjas olló
Y020170	Guanto resistente al taglio / Cut resistant glove / Vágásálló kesztyű
Y020114	Guanto di sicurezza in maglia / Mesh safety glove / Háló biztonsági kesztyű

☞ guanti e grembiuli a pagine 101 - 102 / gloves and aprons pages 101-102 / kesztyű és kötény a 101-102. oldalon

Macchine per eviscerazione

Macchina di sventramento manuale Salmofix con compressore d'aria e dispositivo a vuoto, Modello da tavolo con lavandino. 230 V/50 Hz~1 (≈1 kW). Spazzola per pulizia del modello a parete o a tavolo 400 V/50 Hz~3 (0,37 kW). Macchina di eviscerazione automatica Boletto 400 V/50 Hz~3 (≈1,3 kW) + aria a 6 bar. Parti di ricambio disponibili su richiesta.

Gutting machines

Manual gutting machine Salmofix with air compressor and vacuum device. Table model with sink. 230 V/50 Hz~1 (≈1 kW). Cleaning brush wall-mounted or table model 400 V/50 Hz~3 (0,37 kW). Automatic gutting machine Boletto 400 V/50 Hz~3 (≈1,3 kW) + air 6 bar. Spare parts on request.

Belezőgépek

Kézi belezőgép Salmofix légkompresszorról és vákuumberendezéssel. Asztali modell mosogatóval. 230 V/50 Hz ~ 1 (≈1 kW). Tisztítókefe falra szerelhető vagy asztali modell 400 V/50 Hz ~ 3 (0,37 kW). Automatikus kibelezőgép Boletto 400 V/50 Hz ~ 3 (≈1,3 kW) + levegő 6 bar. Alkatrészek megrendelésre.

DESCR. / KJ.	(g)	cap. (min)	→↗↘ (mm)	Y (kg)	
Salmofix					
Y007050	tavolo / table / asztal	200 ... 1300	5 ... 7	700 × 400	50
Y007055	parete / wall / fal			1200 × 600 × 870	64
Y007110	spazzola / brush / kefe			300 × 400 × 300	-
Boletto					
Y020200	Boletto SM	150 ... 1200	30 ... 40	2590 × 800 × 1825	250

☞ coltelli per la rimozione di uova pagina 28 / egg removal knives page 28 / tojástávolító kés a 28. oldalon

Macchina per filettatura

Macchina automatica, filettatura & taglierina testa. 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

Filleting machine

Automatic filleting machine with head cutter. 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

Filéző gép

Automatikus filézőgép fejevágóval. 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

(g)	(mm)	cap. (kg/h)	→↗↘ (mm)	Y (kg)	
Y020250	100 ... 1500	120	200	1180 × 560 × 1270	88





Macchine per la scuoiatura

CF pelle spessa (salmone, pesce piatto); S pelle sottile (trota, tilapia). ⚡ 400 V~3.

Skining machines

CF thick skin (salmon, flatfish); S thin skin (trout, tilapia). ⚡ 400 V~3 (0,75 kW).

Nyúzógépek

CF vastag bőr (lazac, lepényhal); S vékony bőr (pisztráng, tilapia). ⚡ 400 V~3.

☒ CF	☒ S	DESCR.	↔ (mm)	cap. (m/min)	↗ (mm)	Υ (kg)
Y020420	Y020425	420	430	19 (CF) 24-29 (S)	700 × 500 × 420	80
Y020430	Y020435	460			740 × 630 × 960	150
Y020440	Y020445	496			1660 × 800 × 1190	240

Macchina per squamare

Tamburo rotante inclinato 1360 rpm. Albero 1,6 m ⚡ 230 V/50 Hz/1. Opzioni : copertura in plexiglas da 840 × 500 × 290 mm, tamburo per salmone.

Scaling machine

Slanted rotating drum 1360 rpm. Shaft 1,6 m. ⚡ 230 V/50 Hz~1. Options : plexi-glas cover 840 × 500 × 290 mm, salmon drum.

Méretezőgép

Ferde forgódob 1360 ford/perc. Tengely 1,6 m. ⚡ 230 V/50 Hz ~ 1. Opciók: plexiüveg burkolat 840 × 500 × 290 mm, lazacdob.

☒	DESCR. / KIJ.	⚡ (kW)	↗ (mm)	Υ (kg)
Y006000	KT-S	0,1	240 × 190 × 230	9

Coltello pneumatico & Macchina per il taglio

Coltello pneumatico PM10 fino a 250 mm. Affettatrice manuale SM3015 per i prodotti freddi (⚡ -8 ... -5 °C ; ⚡ 30-10°). Modelli automatici disponibili su richiesta (inclusi per i prodotti freschi tra ⚡ +4 ... +6 °C).

Pneumatic knife and Slicing machine

Pneumatic knife PM10 up to 250 mm. Manual slicing machine SM3015 for cold products (⚡ -8 ... -5 °C ; ⚡ 30-10°). Automatic models available on request (incl. for fresh products ⚡ +4 ... +6 °C).

Pneumatikus kés és szeletelő gép

Pneumatikus PM10 kés 250 mm-ig. Kézi szeletelőgép SM3015 hideg termékekhez (⚡ -8 ... -5°C; ⚡ 30-10°). Megrendelésre automatikus modellek kaphatók (beleértve az édesvízi termékeket is ⚡ +4 ... +6 °C).

☒	DESCR. / KIJ.	ε	↗ (mm)	Υ (kg)
Y006100	PM10	250 L/min @ 8 bar	200 × 70	0,67
Y006110	SM3015	0,25 kW ~1	620 × 600 × 570	35

Rimozione e taglio della lisca

KLEIN : per la macinazione ossea in pezzi molto piccoli. EXOS : macchina portatile con tamburo rotante inclinato e dispositivo di pulizia integrato.

Pinbone remover and cutter

KLEIN : for bone grinding in very small pieces. EXOS : hand-held machine with rotating slanted drum and built-in cleaning device.

Szálka eltávolító és vágó

KLEIN: csontok apró darabokra aprításához. EXOS: kézi gép forgó dőlésszárral és beépített tisztítóberendezéssel.

☒	ε	↔ (mm)	↗ (mm)	Υ (kg)
KLEIN				
Y007120	man.	90	250 × 300 × 120	3,2
Y007125		150	320 × 340 × 230	5,2
Y007130		300	320 × 480 × 230	7,7
Y007135	⚡ 24 VDC	300	680 × 460 × 300	21,6
Y007140		400	680 × 570 × 330	27,0
EXOS				
Y007144	⚡ 115-230 V ~1	MINI - 150 rpm		0,3
Y007145		1x - 150 rpm		0,5
Y007146		2x - 0 ... 200 rpm		0,7
Y007147		XL		-



Forni per affumicatura

Versione riscaldante a legno (W), elettrico (E) o gas (G). Realizzato in acciaio inossidabile isolato (opzione marmorata ; F1 ... F2-70/60 anche disponibile in acciaio zincato su richiesta). Accessori (griglie, ganci, generatore di fumo esterno, timer, controllo della temperatura, termometro, trucioli di legno, ...) su richiesta.

Smoke ovens

Heating version with wood (W), electric (E) or gas (G). Made of isolated stainless steel (option marmorated ; F1 ... F2-70/60 also available in galvanized steel on request). Accessories (grids, hooks, external smoke generator, timer, temperature control, thermometer, wood chips, ...) available on request.

Füstkemencék

Fűtési változat fával (W), árammal (E) vagy gázzal (G). Izolált rozsdamentes acélból (opcionálisan marmorizált; F1-F2-70/60 horganyzott acélból is kapható, megrendelésre). Kiegészítők (rácsok, horgok, külső füstgenerátor, időzítő, hőmérséklet-szabályozó, hőmérő, faforgács...) megrendelésre kaphatók.

W	E	G	DESCR.	[*]	[**] (kW)	→↑↑ (mm)
V004721	-	-	Smoky 2	6	1,5 / -	540 × 340 × 260
V004741	V004742	V004743	Smoky 4	10	2,3 / 2,5	380 × 500 × 800
V004751	V004752	V004753	Smoky 5	18		380 × 500 × 1000
V004761	V004762	V004763	Smoky 6	25		380 × 500 × 1250
-	V004771	-	Chef	18	1,0 / -	620 × 420 × 650
V004781	V004782	V004783	F1	10 ... 15	2,5 / 8	500 × 400 × 1000
V004801	V004802	V004803	F2	30 ... 35		500 × 400 × 1500
V004901	V004902	V004903	F2-70	45 ... 60	5,8 / 8	700 × 400 × 1500
V004951	V004952	V004953	F2-70/60	65 ... 80		700 × 600 × 1500
V005001	V005002	V005003	F2 XL	120 ... 130		700 × 600 × 1800
V005101	V005102	V005103	F4	220 ... 230	11,6 / 21	1030 × 700 × 1800
V005201	V005202	V005203	F5	260 ... 280		1030 × 800 × 1800
V005301	V005302	V005303	F6	340 ... 360		1030 × 800 × 2000
-	V005352	V005353	F6-100	400 ... 420	11,6 / 21	1160 × 1170 × 2000
V005401	-	V005403	Rustikal	65 ... 80	5,8 / 8	990 × 800 × 1700
-	V005412	-	Market	120 ... 130		920 × 600 × 1950

[*] 0,7 ... 0,8 kg/

[**] elettrico & gas (0,4 ou 1,6 kg/h) / electric & gas (0,4 or 1,6 kg/h) / elektromos & gáz (0,4 o 1,6 kg/h) disponibili anche su richiesta: griglie, strumenti per affumicatura, ... / also available on request: grills, smoking lines, ... / megrendelésre is kapható: grillek, füstelvezetők, ...

Dispositivi stordenti

Per uccisione o anestesia dei pesci.

Stunning devices

For fish anesthesia or killing.

Kábítóeszközök

Hal-érzéstelenítéshez vagy leöléshez.

	DESCR.	↗	→↑↑ (mm)		
Dispositivo portatile / Hand-held device / Kézi eszköz					
Y006605	BE 100	42 VAC / 50 W	480 × 320 × 40		
Unità di controllo / Control unit / Vezérlőegység					
	DESCR.	↗	DESCR.	↗	
Y006615	BE 300/2	160 VDC&AC / 200 W	-	FT 90	5 ... 35 VAC
Y006625	BE 300/5	160 VDC&AC / 500 W	-	FT 320/570	
Elettrodi per vasche / Electrodes tank / Elektrodátartály					
	DESCR.	→↑↑ (mm)	DESCR.	→↑↑ (mm)	
Y006635	BE 90	600 × 400 × 400	Y006500	FT 90	600 × 400 × 400
Y006640	BE 210	800 × 600 × 680	Y006501	FT 320	1100 × 700 × 600
Y006645	BE 400	950 × 750 × 825	Y006502	FT 570	1250 × 860 × 760
Y006650	BE 650	1185 × 915 × 830	-	-	-
Pistola da macello / Slaughtering gun / Vágófegyver - Ikejime					
Y006710	Zephyr		Y006730	Ikejime	
Y006720	Ikigun		-	-	





Misuratore di freschezza / di grassi

Dispositivo portatile, a batteria. Misurazione a contatto (senza intrusione) del contenuto di lipidi (standard FM 692 per salmone, spigola, orate, ... ; FM 992 per piccoli pesci come acciuga, sardina, ...) o dell'indicazione di freschezza (Torry).

Freshmeter / Fatmeter

Hand-held device, battery operated. Contact measuring (without intrusion) of lipid content (FM 692 standard for salmon, sea bass, sea bream, ... ; FM 992 for small fish type anchovy, sardine, ...) or freshness indication.

Édesvízmérő / zsírmérő

Kézi eszköz, akkumulátorral működtetve. A lipidtartalom érintkezésmérése (behatolás nélkül) (FM 692 szabvány lazacra, tengeri sügérre, tengeri keszegre...; FM 992 szabvány kis hal típusú szardellara, szardiniara...) vagy az édesvíz mérésére.

	DESCR. / KIJ.	↔↗↖ (mm)	Υ (kg)
Y005010	FM 692	195 × 100 × 40	0,75
Y005020	FM 992	155 × 80 × 30	0,40
Y005030	Torry		0,25

Macchine per il ghiaccio

Tutti i modelli disponibili da 65 a 1800 kg/24h, ghiaccio in focchi e pepite.

Ice machines

All models available from 65 up to 1800 kg/24h, flake and nuggets ice.

Jéggépek

Minden modell 65-1800kg/24 óra között elérhető, jégpelyhek és jégrögök.

	DESCR. / KIJ.
U021000	Macchina per il ghiaccio / Ice machine / Jéggép

Celle di stoccaggio a freddo e contenitori dipo. su richiesta / Cold storage cells and cooling containers available on request / Hűtőtároló cellák és hűtőtartályok megrendelésre kaphatók

Macchine sottovuoto

Tavolo, in piedi o doppia camera. Camera a vuoto e involucro in acciaio inox. LC : rilevamento del vuoto (nessun controllo a tempo). LS : LCD e programmabile.

Vacuum packing machines

Table, standing or double chamber. Stainless steel vacuum chamber and casing. LC : vacuum detection (no time control). LS : LCD display and programmable.

Vákuumos csomagológépek

Asztal, álló vagy kétkamrás. Rozsdamentes acél vákuumkamra és ház. LC : vákuumérzékelés (nincs időszabályozás). LS: LCD kijelző és programozható.

LC	LS	↔↗↖ (mm)	↔ (mm)	Q (m ³ /h)	↔↗↖ (mm)	Υ (kg)
U022000	-	355 × 365 × 140	350	10	420 × 590 × 335	49
U022010	-			16		
U022020	-	355 × 365 × 160	405	21	460 × 580 × 390	60
U022030	-	355 × 365 × 160				
U022040	U022041	410 × 420 × 155	405	21	460 × 580 × 450	70
U022050	U022051					
U022060	U022061	410 × 420 × 225	460	21	535 × 580 × 450	85
U022070	U022071					
U022080	U022081	410 × 470 × 210	460	10	365 × 586 × 345	49
U022090	-	305 × 405 × 115	300	16		
U022100	U022101	900 × 356 × 110	350	21	970 × 560 × 390	85
U022110	U022111			42		
U022130	U022131					105
U022140	U022141	470 × 470 × 210	460	40	530 × 660 × 970	95
U022150	U022151	605 × 610 × 210	600	63	670 × 805 × 970	145
U022160	U022161	806 × 606 × 250	800	100	875 × 805 × 970	180
U022170	U022171	2x [470 × 470 × 210]	460	40	1110 × 660 × 970	210
U022180	U022181	2x [605 × 610 × 210]	600	63	1390 × 805 × 970	240
U022190	U022191	2x [1005 × 840 × 200]	860	200	2050 × 1050 × 1020	650

corsivo / italics / dőlt : incl. estensione / extension / kiterjesztés 200 × 100 × 100 mm

Bagno a i piedi


Serbatoio in polietilene o tappetino in schiuma assorbente in gomma con fodera.

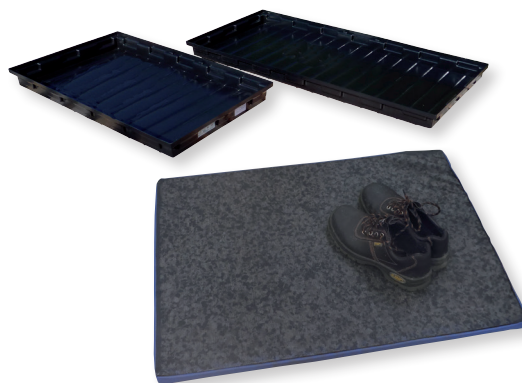
Foot bath & Furniture

Polyethylene tank or rubber absorbent foam mat with lining.

Lábfürdő

Políetilén tartály vagy gumi nedvszívó habszőnyeg béléssel.

	vol. (L)	→↗↖ (mm)	Υ (kg)
Bagno per piedi HDPE / HDPE foot bath / HDPE lábfürdő			
B026069	30	980 × 600 × 90	4
B026070	40	1300 × 620 × 80	5
Tappetino per disinfezione / Disinfection mat / Fertőtlenítő szőnyeg			
Y025010	9	800 × 600 × 30	1,8
Y025020	30	1800 × 900 × 30	6,4



Mobilia


Acciaio inossidabile. Ampia gamma disponibile su richiesta.

Furniture

Stainless steel. Large range available on request.

Bútor

Rozsdamentes acél. Igény szerint széles a választék.

	DESCR. / KIJ.
Y010000	tavolo / table / asztal
Y010100	tagliere / cutting board / vágódeszka
Y010200	lavello / sink / mosdóval
Y010300	armadio / cabinet / szekrény
Y010400	scaffali / shelves / polcok
Y010500	carrello / trolley / targonca
Y010600	cestino dei rifiuti / trash bin / szemetes
Y010700	lavabo / hand-wash / mosdótál
Y010800	lavastivali / boot-wash / csomagtartó mosó
Y010900	sterilizzatore per coltelli / knife sterilizer / kés sterilizáló
...	...



Articoli per pulizia e igiene


Spazzole, scope, tergivetri, manici in polipropilene; pistole, nebulizzatori, dosatori per sapone / disinfettante / salviette,...

Hygiene cleaning instruments

Brushes, brooms, squeegees, handles made of polypropylene; pistols, sprayers, dispensers for soap / disinfectant / towels, ...

Tisztítási és higiéniai cikkek

Kefék, seprők, gumibetétek, nyélek polipropilénből; pisztolyok, permetezőzók, szappanadagolók / fertőtlenítők / törölközők, ...

	DESCR. / KIJ.
U001100	Pulizia & Igiene / Cleaning & Hygiene / Tisztítás & Higiénia



Serbatoi di squartamento



Con timone, gancio e catena. Altri modelli disponibili su richiesta.

Quarterming tanks

With rudder, hook and chain. Other models available on request.

Negyedelőtartály

Kormánylapáttal, kampóval és lánccal. Egyéb modellek megrendelésre.

	vol. (L)	→↗↖ (mm)		vol. (l)	→↗↖ (mm)
Y021010	240	730 × 900 × 1080	Y021040	619	1090 × 800 × 710
Y021020	340	850 × 940 × 1090	Y021050	770	1260 × 780 × 1310
Y021030	423	1090 × 540 × 720	-	-	-



① *Trasportatore di pesce morto / Dead fish conveyor / Halott hal-szállítószalag*