

*dal
1917*



LEONARDI

PRODUZIONE ARTICOLI CASALINGHI
SPREMI POMODORO
TRITACARNE
INSACCATRICI



PRODUCTION OF HOUSEWARES
TOMATO CRUSHERS / MEAT GRINDERS / SAUSAGE STUFFERS



La FABIO LEONARDI DI BOLOGNA costruì
il primo spremipomodoro nel 1917.

Da allora questo utensile, pratico ed economico, sicuro e
durevole, viene distribuito non solo in Italia ma
in tutto il mondo ed utilizzato non solo per spremere
pomodoro, ma anche per ricavare succhi
e passate di frutta e verdura.

I modelli attuali prodotti da LEONARDI sono il risultato di
questa lunga tradizione unita alle migliorie apportate
negli anni che li hanno resi più funzionali e durevoli, con
occhio anche all'evoluzione del design.

Nella produzione LEONARDI anche i tritacarne
semi-professionali per piccole e medie produzioni, le
insaccatrici ed altri accessori con attacco a baionetta
universale per i motoriduttori LEONARDI.

*FABIO LEONARDI made the first tomato
crusher in 1917.*

*Since then this practical, economical, safe
and durable utensil has been distributed not just
in Italy but all over the world and used not just
to obtain tomato sauce but also for fruit and
vegetable juices and purees. The models now
produced by LEONARDI recall this long tradition
united with the improvements developed during the years that
made those machines more functional and durable, with the
natural evolution of the design.*

*In the LEONARDI production there are also the meat-grinder
for small and medium quantities, sacker machines, kneading
machines and other accessories all connectable to the motors
LEONARDI.*





La société FABIO LEONARDI DI BOLOGNA a fabriqué le premier presse-tomates en 1917.

Depuis lors, cet ustensile pratique et économique, sûr et durable est distribué en Italie et dans le monde entier; il sert non seulement à presser les tomates mais aussi à préparer des coulis et des purées de fruits et légumes. Les modèles actuellement produits par LEONARDI sont le fruit d'une longue tradition, au cours de laquelle des améliorations constantes ont permis de rendre les produits plus fonctionnels et plus durables tout en actualisant leur design. La production LEONARDI comprend aussi des hachoirs à viande semi-professionnels servant à produire de petites et moyennes quantités, des accessoires pour la mise en saucisses, une gamme de pétrins et d'autres accessoires équipés d'une fixation à baïonnette universelle pour les motoréducteurs LEONARDI.

Die erste Tomatenpresse wurde von FABIO LEONARDI DI BOLOGNA im Jahr 1917 hergestellt.

Dieses praktische, wirtschaftliche, sichere und haltbare Gerät wird seither nicht nur in Italien, sondern weltweit angeboten und nicht nur zum Auspressen von Tomaten sondern auch zum Pressen von Säften und zum Pürieren von Früchten und Gemüse verwendet. Die heute von LEONARDI hergestellten Modelle sind das Ergebnis dieser langen Tradition und den über die Jahre eingeführten Verbesserungen, so dass diese Geräte heutzutage noch funktioneller und haltbarer sind und dabei auch stets die Entwicklung des Designs im Auge behalten wurde. Von LEONARDI werden außerdem halb-professionelle Fleischwölfe für kleine und mittelgroße Mengen, Bfüllmaschinen, verschiedene Knetmaschinen und weiteres Zubehör mit Bajonettanschluss für die Elektromotoren von LEONARDI hergestellt.









TC5
Cod. 115







SP2
Cod. 112

MR2 Billy HP 0,30
Cod. 011





MotoRiduttore MR2 Billy Hp 0,30

-  **CARATTERISTICHE TECNICHE** - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 0,30 W 190. Lubrificazione in grasso permanente.
-  **TECHNICAL CHARACTERISTICS** - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 0,30 W 190. Permanent grease lubrication.
-  **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 0,30 CV 190 W. Engrenages à lubrification permanente.
-  **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron-Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistung PS 0,30 W 190. Permanent geschmiertes Getriebe.

Accessorio TritaCarne TC5

-  Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di imbuto insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Ideale per le piccole quantità.
-  Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. Ideal for small amounts.
-  Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Idéal pour les petites quantités.
-  Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen ausgerüstet. Lochscheibe 6 mm. Ideal für kleine Mengen.

Accessorio SpremiPomodoro SP2

-  Passapomodoro costituito da corpo e elica in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto, il filtro e l'anella del filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Ideale per le piccole quantità.
-  Tomato crusher with body and screw made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel, the filter, and the filter ring are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Ideal for small amounts.
-  Passoir à tomates constitué d'un corps et d'une hélice en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir, le filtre et l'anneau du filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Idéal pour les petites quantités.
-  Tomatenpresse bestehend aus Körper und Schnecke aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter, Filter und Filtering sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ideal für kleine Mengen.





TC12
Cod. 117

MRO Hp 0,50
Cod. 001



SP3
Cod. 113

SP5
Cod. 114

TC8
Cod. 116

MotoRiduttore MRO Hp 0,50

CARATTERISTICHE TECNICHE - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 0.50. Lubrificazione in grasso permanente.

TECHNICAL CHARACTERISTICS - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 0.50. Permanent grease lubrication.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 0.50 CV. Engrenages à lubrification permanente.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron- Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistung PS 0.50. Permanent geschmiertes Getriebe.

Accessorio TritaCarne TC8-TC12

Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di fermaelica e imbuto insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Il TC12 può essere disponibile nella versione con trattamento di stagnatura alimentare certificata. Capacità di lavoro indicativa: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. TC12 can be also made available with certified food-safe tin plating treatment. Indicative operating capacity: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Le modèle TC12 peut être disponible avec un traitement d'étamage alimentaire certifié. Rendement indicatif: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Würstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Der TC12 ist auch mit für Lebensmittelgebrauch zertifizierter Verzinnung erhältlich. Ungefähre Leistungen: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Accessorio SpremiPomodoro SP3-SP5

Passapomodoro costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Capacità di lavoro indicativa: SP3 = 250/300 Kg/h SP5 = 300/400 Kg/h.

Tomato crusher with body, screw, and ring made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Indicative operating capacity: SP3 = 250-300 kg/h SP5 = 300-400 kg/h.

Passoir à tomates constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Rendement indicatif: SP3 = 250/300 kg/h et SP5 = 300/400 kg/h.

Tomatenpresse bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ungefähre Leistungen: SP3 = 250/300 kg/h, SP5 = 300/400 kg/h.



TC22
Cod. 118

MR9 HP 1 - Cod. 005
MR9 HP0,75 - Cod. 003



SP3
Cod. 113




SP5
Cod. 114





TC22 Unger
Cod. 121

MotoRiduttore MR9 Hp 1 - Hp 0,75


 **CARATTERISTICHE TECNICHE** - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 0.75/1 W 570/750. Lubrificazione in grasso permanente.


 **TECHNICAL CHARACTERISTICS** - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 0.75/1 W 570/750. Permanent grease lubrication.


 **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 0.75/1 CV 570/750 W. Engrenages à lubrification permanente.


 **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron- Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistun PS 0.75/1 W 570/750. Permanentgeschmiertes Getriebe

Accessorio TritaCarne TC22-TC22 Unger


 Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di fermaelica e imbusti insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Il TC22 può essere disponibile nella versione con trattamento di stagnatura alimentare certificata. Capacità di lavoro indicativa: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.


 Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. TC22 can be also made available with certified food-safe tin plating treatment. Indicative operating capacity: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.


 Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Le modèle TC22 peut être disponible avec un traitement d'étamage alimentaire certifié. Rendement indicatif: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.


 Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauffrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Der TC22 ist auch mit für Lebensmittelgebrauch zertifizierter Verzinnung erhältlich. Ungefähre Leistungen: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.

Accessorio SpremiPomodoro SP3-SP5

 Passapomodoro costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in Inox 18/10. Capacità di lavoro indicativa: SP3 = 250/300 Kg/h SP5 = 300/400 Kg/h.

 Tomato crusher with body, screw, and ring made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Indicative operating capacity: SP3 = 250-300 kg/h SP5 = 300-400 kg/h.

 Passoir à tomates constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Rendement indicatif: SP3 = 250/300 kg/h et SP5 = 300/400 kg/h.

 Tomatenpresse bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ungefähre Leistungen: SP3 = 250/300 kg/h, SP5 = 300/400 kg/h.





TC32
Cod. 119

MR10 Hp 1,5
Cod. 006



SP3
Cod. 113

SP5
Cod. 114



TC32 Corto
Cod. 120

MotoRiduttore MR10 Hp 1,5

CARATTERISTICHE TECNICHE - Ingranaggio trainante in ghisa sferoidale, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 1.5 W 1000. Lubrificazione in grasso permanente.

TECHNICAL CHARACTERISTICS - Spheroidal cast iron main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 1.5W 1000. Permanent grease lubrication.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - Engrenage d'entraînement en fonte sphéroïdale, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 1.5 CV 1000 W. Engrenages à lubrification permanente.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - Getriebe aus Kugelgrüfitguss, Asynchron-Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistung PS 1.5 W 1000. Permanent geschmiertes Getriebe.

Accessorio TritaCarne TC32-TC32 Corto

Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di fermaelica e imbuto insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Il TC32 può essere disponibile nella versione con trattamento di stagnatura alimentare certificata. Capacità di lavoro indicativa: TC32 e TC32 Corto: 200/300 kg/h

Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. TC32 can be also made available with certified food-safe tin plating treatment. Indicative operating capacity: TC32 e TC32 Corto: 200/300 kg/h.

Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Le modèle TC32 peut être disponible avec un traitement d'étamage alimentaire certifié. Rendement indicatif: TC32 e TC32 Corto: 200/300 kg/h.

Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Der TC32 ist auch mit für Lebensmittelgebrauch zertifizierter Verzinnung erhältlich. Ungefähre Leistungen: TC32 e TC32 Corto: 200/300 kg/h.

Accessorio SpremiPomodoro SP3-SP5

Passapomodoro costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Capacità di lavoro indicativa: SP3 = 250/300 Kg/h SP5 = 300/400 Kg/h.

Tomato crusher with body, screw, and ring made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Indicative operating capacity: SP3 = 250-300 kg/h SP5 = 300-400 kg/h.

Passoir à tomates constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Rendement indicatif: SP3 = 250/300 kg/h et SP5 = 300/400 kg/h.

Tomatenpresse bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ungefähre Leistungen: SP3 = 250/300 kg/h, SP5 = 300/400 kg/h.







TC5
Cod. 115







SP2
Cod. 112

MR2 Inox HP 0,30
Cod. 1091





MotoRiduttore MR2 Inox Hp 0,30

-  **CARATTERISTICHE TECNICHE** - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 0.30 W 190. Lubrificazione in grasso permanente. Carena in acciaio inossidabile
-  **TECHNICAL CHARACTERISTICS** - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 0.30 W 190. Permanent grease lubrication. Stainless steel cover
-  **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 0.30 CV 190 W. Engrenages à lubrification permanente. Carter en acier inoxydable.
-  **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron- Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2- polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistun PS 0.30 W 190. Permanent geschmiertes Getriebe. Rumpf aus Edelstahl.

Accessorio TritaCarne TC5

-  Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di imbusti insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Ideale per le piccole quantità.
-  Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. Ideal for small amounts.
-  Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Idéal pour les petites quantités.
-  Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Ideal für kleine Mengen.

Accessorio SpremiPomodoro SP2

-  Passapomodoro costituito da corpo e elica in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto, il filtro e l'anella del filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Ideale per le piccole quantità.
-  Tomato crusher with body and screw made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel, the filter, and the filter ring are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Ideal for small amounts.
-  Passoir à tomates constitué d'un corps et d'une hélice en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir, le filtre et l'anneau du filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Idéal pour les petites quantités.
-  Tomatenpresse bestehend aus Körper und Schnecke aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter, Filter und Filtering sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ideal für kleine Mengen.



TC12
Cod. 117



MR8 Inox HP 0,50
Cod. 122

SP3
Cod. 113







SP5
Cod. 114







TC8
Cod. 116







MotoRiduttore MR8 Inox Hp 0,50

-  **CARATTERISTICHE TECNICHE** - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 0.50. Lubrificazione in grasso permanente. Carena in acciaio inossidabile.
-  **TECHNICAL CHARACTERISTICS** - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 0.50. Permanent grease lubrication. Stainless steel cover.
-  **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 0.50 CV. Engrenages à lubrification permanente. Carter en acier inoxydable.
-  **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron- Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistung PS 0.50. Permanent geschmiertes Getriebe. Rumpf aus Edelstahl.

Accessorio TritaCarne TC8-TC12

-  Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di fermaelica e imbusti insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Il TC12 può essere disponibile nella versione con trattamento di stagnatura alimentare certificata. Capacità di lavoro indicativa: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.
-  Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. TC12 can be also made available with certified food-safe tin plating treatment. Indicative operating capacity: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.
-  Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Le modèle TC12 peut être disponible avec un traitement d'étamage alimentaire certifié. Rendement indicatif: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.
-  Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Würstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Der TC12 ist auch mit für Lebensmittelgebrauch zertifizierter Verzinnung erhältlich. Ungefähre Leistungen: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Accessorio SpremiPomodoro SP3-SP5

-  Passapomodoro costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Capacità di lavoro indicativa: SP3 = 250/300 Kg/h SP5 = 300/400 Kg/h.
-  Tomato crusher with body, screw, and ring made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Indicative operating capacity: SP3 = 250-300 kg/h SP5 = 300-400 kg/h.
-  Passoir à tomates constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Rendement indicatif: SP3 = 250/300 kg/h et SP5 = 300/400 kg/h.
-  Tomatenpresse bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ungefähre Leistungen: SP3 = 250/300 kg/h, SP5 = 300/400 kg/h.

TC22
Cod. 118



MR7 Inox HP 1
Cod. 123

SP3
Cod. 113




SP5
Cod. 114





TC22 Unger
Cod. 121




MotoRiduttore MR7 Inox Hp 1


 **CARATTERISTICHE TECNICHE** - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 1 W 750. Lubrificazione in grasso permanente. Carena in acciaio inossidabile.


 **TECHNICAL CHARACTERISTICS** - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 1 W 750. Permanent grease lubrication. Stainless steel cover.


 **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 1 CV 750 W. Engrenages à lubrification permanente. Carter en acier inoxydable.


 **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron- Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistung PS 1 W 750. Permanentgeschmiertes Getriebe. Rumpf aus Edelstahl.

Accessorio TritaCarne TC22-TC22 Unger


 Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di fermaelica e imbuto insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Il TC22 può essere disponibile nella versione con trattamento di stagnatura alimentare certificata. Capacità di lavoro indicativa: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.


 Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. TC22 can be also made available with certified food-safe tin plating treatment. Indicative operating capacity: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.


 Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Le modèle TC22 peut être disponible avec un traitement d'étamage alimentaire certifié. Rendement indicatif: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.


 Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Der TC22 ist auch mit für Lebensmittelgebrauch zertifizierter Verzinnung erhältlich. Ungefähre Leistungen: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.

Accessorio SpremiPomodoro SP3-SP5

 Passapomodoro costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Capacità di lavoro indicativa: SP3 = 250/300 Kg/h SP5 = 300/400 Kg/h.

 Tomato crusher with body, screw, and ring made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Indicative operating capacity: SP3 = 250-300 kg/h SP5 = 300-400 kg/h.

 Passoir à tomates constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Rendement indicatif : SP3 = 250/300 kg/h et SP5 = 300/400 kg/h.

 Tomatenpresse bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ungefähre Leistungen: SP3 = 250/300 kg/h, SP5 = 300/400 kg/h.





TC32
Cod. 119

MR6 Inox HP 1,5
Cod. 124







SP3
Cod. 113

SP5
Cod. 114







TC32 Corto
Cod. 120





MotoRiduttore MR6 Inox Hp 1,5

-  **CARATTERISTICHE TECNICHE** - Ingranaggio trainante in ghisa sferoidale, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 1.5 W 1000. Lubrificazione in grasso permanente. Carena in acciaio inossidabile.
-  **TECHNICAL CHARACTERISTICS** - Spheroidal cast iron main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 1.5W 1000. Permanent grease lubrication. Stainless steel cover.
-  **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** - Engrenage d'entraînement en fonte sphéroïdale, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 1.5 CV 1000 W. Engrenages à lubrification permanente. Carter en acier inoxydable.
-  **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** - Getriebe aus Kugelgrafitguss, Asynchron-Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistun PS 1.5 W 1000. Permanent geschmiertes Getriebe. Rumpf aus Edelstahl.

Accessorio TritaCarne TC32-TC32 Corto

-  Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di fermaelica e imbusti insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Il TC32 può essere disponibile nella versione con trattamento di stagnatura alimentare certificata. Capacità di lavoro indicativa: TC32 e TC32 Corto: 200/300 kg/h.
-  Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. TC32 can be also made available with certified food-safe tin plating treatment. Indicative operating capacity: TC32 e TC32 Corto: 200/300 kg/h.
-  Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Le modèle TC32 peut être disponible avec un traitement d'étamage alimentaire certifié. Rendement indicatif: TC32 e TC32 Corto: 200/300 kg/h.
-  Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Der TC32 ist auch mit für Lebensmittelgebrauch zertifizierter Verzinnung erhältlich. Ungefähre Leistungen: TC32 e TC32 Corto: 200/300 kg/h.

Accessorio SpremiPomodoro SP3-SP5

-  Passapomodoro costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Capacità di lavoro indicativa: SP3 = 250/300 Kg/h SP5 = 300/400 Kg/h.
-  Tomato crusher with body, screw, and ring made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Indicative operating capacity: SP3 = 250-300 kg/h SP5 = 300-400 kg/h.
-  Passoir à tomates constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Rendement indicatif: SP3 = 250/300 kg/h et SP5 = 300/400 kg/h.
-  Tomatenpresse bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ungefähre Leistungen: SP3 = 250/300 kg/h, SP5 = 300/400 kg/h.




TC5
Cod. 115





SP2
Cod. 112


MR2 Laccato HP 0,30
Cod. 008

MotoRiduttore MR2 Laccato Hp 0,30


 **CARATTERISTICHE TECNICHE** - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 0.30 W 190. Lubrificazione in grasso permanente. Carena in acciaio laccato.


 **TECHNICAL CHARACTERISTICS** - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 0.30 W 190. Permanent grease lubrication. Painted steel cover.


 **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 0.30 CV 190 W. Engrenages à lubrification permanente. Carter en acier peint.


 **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron- Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2- polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistun PS 0.30 W 190. Permanent geschmiertes Getriebe. Rumpf aus lackiertem Stahl.

Accessorio TritaCarne TC5


 Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di imbuto insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Ideale per le piccole quantità.


 Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. Ideal for small amounts.


 Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10 ; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Idéal pour les petites quantités.


 Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Ideal für kleine Mengen.

Accessorio SpremiPomodoro SP2

 Passapomodoro costituito da corpo e elica in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto, il filtro e l'anella del filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Ideale per le piccole quantità.

 Tomato crusher with body and screw made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel, the filter, and the filter ring are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Ideal for small amounts.

 Passoir à tomates constitué d'un corps et d'une hélice en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir, le filtre et l'anneau du filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Idéal pour les petites quantités.

 Tomatenpresse bestehend aus Körper und Schnecke aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter, Filter und Filtering sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ideal für kleine Mengen.



TC12
Cod. 117



MR8 Laccato HP 0,50
Cod. 002

SP3
Cod. 113



SP5
Cod. 114



TC8
Cod. 116



MotoRiduttore MR8 Laccato Hp 0,50

CARATTERISTICHE TECNICHE - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 0.50. Lubrificazione in grasso permanente. Carena in acciaio laccato.

TECHNICAL CHARACTERISTICS - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 0.50. Permanent grease lubrication. Painted steel cover.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 0.50 CV. Engrenages à lubrification permanente. Carter en acier peint.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron- Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistung PS 0.50. Permanent geschmiertes Getriebe. Rumpf aus lackiertem stahl.

Accessorio TritaCarne TC8-TC12

Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di fermaelica e imbuto insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Il TC12 può essere disponibile nella versione con trattamento di stagnatura alimentare certificata. Capacità di lavoro indicativa: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. Ideal for small amounts. Indicative operating capacity: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10 ; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Idéal pour les petites quantités. Rendement indicatif: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlauftrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Ideal für kleine Mengen. Ungefähre Leistungen: TC8: 50/100 kg/h TC12:100/150 kg/h.

Accessorio SpremiPomodoro SP3-SP5

Passapomodoro costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio Inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Capacità di lavoro indicativa: SP3 = 250/300 Kg/h SP5 = 300/400 Kg/h.

Tomato crusher with body, screw, and ring made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Indicative operating capacity: SP3 = 250-300 kg/h SP5 = 300-400 kg/h.

Passoir à tomates constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage ; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Rendement indicatif: SP3 = 250/300 kg/h et SP5 = 300/400 kg/h.

Tomatenpresse bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ungefähre Leistungen: SP3 = 250/300 kg/h, SP5 = 300/400 kg/h.



TC22
Cod. 118

MR7 Laccato HP 1
Cod. 004







SP3
Cod. 113





SP5
Cod. 114

TC22 Unger
Cod. 121





MotoRiduttore MR7 Laccato Hp 1

-  **CARATTERISTICHE TECNICHE** - Ingranaggio trainante in acciaio, motore asincrono a induzione. Voltaggi disponibili: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponibile a 2 o 4 poli. Giri in uscita 110 per il 2 poli, 55 per il 4 poli. Potenza HP 1 W 750. Lubrificazione in grasso permanente. Carena in acciaio laccato.
-  **TECHNICAL CHARACTERISTICS** - Steel main gear, asynchronous motor. Voltage available: 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Available 2 or 4 poles. Output revolution 110 rpm for the 2 poles, 55 rpm for the 4 poles. Power HP 1 W 750. Permanent grease lubrication. Painted steel cover.
-  **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** - Engrenage d'entraînement en acier fritté, moteur asynchrone à induction. Voltages disponibles 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Disponible à 2 ou 4 pôles. Tours de sortie 110 (2 pôles), 55 (4 pôles). Puissance 1 CV 750 W. Engrenages à lubrification permanente. Carter en acier peint.
-  **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN** - Getriebe aus Sinterstahl, Asynchron- Induktionsmotor. Lieferbare Nennspannungen 110/220/230/240, 50 o 60 Hz. Als 2-polige oder 4-polige Version erhältlich. Drehzahl am Ausgang 110 für die 2-polige Version, 55 für die 4-polige Version. Leistung PS 1 W 750. Permanentgeschmiertes Getriebe. Rumpf aus lackiertem Stahl.

Accessorio TritaCarne TC22-TC22 Unger

-  Tritacarne costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy alimentare certificato. Imbuto, piastra forata e coltello in acciaio inox 18/10, dotato su richiesta di fermaelica e imbusti insaccatori. Piastra forata di montaggio mm 6. Il TC22 può essere disponibile nella versione con trattamento di stagnatura alimentare certificata. Capacità di lavoro indicativa: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.
-  Meat grinder with body, screw, and ring made of certified cast iron with certified food-safe Niploy treatment. Funnel, perforated plate, and blade made of 18/10 stainless steel, equipped with sausage filler funnels on request. Perforated mounting plate 6 mm. TC22 can be also made available with certified food-safe tin plating treatment. Indicative operating capacity: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.
-  Hachoir à viande constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy alimentaire certifié. Entonnoir, plaque ajourée et lame en acier inox 18/10; machine dotée sur demande d'entonnoirs de remplissage de boyaux. Plaque ajourée de montage (6 mm). Le modèle TC22 peut être disponible avec un traitement d'étamage alimentaire certifié. Rendement indicatif: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.
-  Fleischwolf bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen mit lebensmitteltauglicher, zertifizierter Niploy-Behandlung. Einlaufrichter, Lochscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl 18/10, auf Anfrage zusätzlich mit Wurstfüllaufsätzen. Lochscheibe 6 mm. Der TC22 ist auch mit für Lebensmittelgebrauch zertifizierter Verzinnung erhältlich. Ungefähre Leistungen: TC22 e Unger: 150/200 kg/h.

Accessorio SpremiPomodoro SP3-SP5

-  Passapomodoro costituito da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Sullo scivolo in inox, su richiesta, può essere applicato il paraspruzzi in inox 18/10. Capacità di lavoro indicativa: SP3 = 250/300 Kg/h SP5 = 300/400 Kg/h.
-  Tomato crusher with body, screw, and ring made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. Upon request, an 18/10 stainless steel spray guard can be mounted on the stainless steel chute. Indicative operating capacity: SP3 = 250-300 kg/h SP5 = 300-400 kg/h.
-  Passoir à tomates constitué d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Sur le toboggan en acier inox, il est possible de monter sur demande des bords anti-éclaboussures en acier inox 18/10. Rendement indicatif: SP3 = 250/300 kg/h et SP5 = 300/400 kg/h.
-  Tomatenpresse bestehend aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteltauglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigt sein. Auf dem Tomatenauslauf aus rostfreiem Stahl kann auf Wunsch ein Spritzschutz aus rostfreiem Stahl 18/10 montiert werden. Ungefähre Leistungen: SP3 = 250/300 kg/h, SP5 = 300/400 kg/h.





**Piastre e Coltelli – Plates and Knives
Plaques et Couteaux – Messer und Scheiber**

**In acciaio inox ed autoaffilanti - In stainless steel and self sharpening
En acier inox et à auto-affûtage - Aus Edelstahl und selbstschärfend**

Taglia del tritacarne Meat mincer size Dimensions du hachoir à viande Schneidsatz des Fleischwolsfs	Diametri dei fori mm Holes diameters mm Diamètres des trous mm Durchmesser der Bohrungen mm											
"5"	--	--	4,5	6	8	10	12	14	16	--	--	(*)
"8"	--	--	4,5	6	8	10	12	14	16	--	--	(*)
"12"	3	3,5	4,5	6	8	10	12	14	16	18	20	(*)
"22"	3	3,5	4,5	6	8	10	12	14	16	18	20	(*)
"32"	3	3,5	4,5	6	8	10	12	14	16	18	20	(*)

(*) La ditta costruttrice non si assume la responsabilità per i danni a persone, cose o animali derivanti dall'utilizzo di piastre con fori di diametro superiore a mm 6 in dotazione.
 (*) The manufacturer shall not be held liable for damage to people, animals, or material damage resulting from the use of provided plates with holes having a diameter bigger than 6 mm.
 (*) Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages matériels et/ou de blessures causées à des personnes et/ou à des animaux suite à l'utilisation de plaques dotées de trous d'un diamètre supérieur à 6 mm, autres que celles fournies.
 (*) Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren, wenn andere Scheiben als die mitgelieferten und mit größerem Lochdurchmesser als 6 mm verwendet werden.



**Imbuto insaccatore per tritacarne
Sausage funnel for mincing machine
Entonnoir à saucisses pour hachoir à viande
Abfülltrichter für Fleischwolf**

Tipo - Type - Type - Typ: Diametri - Diameters - Diamètres - Durchmesser:
TC 5 - 8 - 12 - 22 - 32 mm 15 - 20 - 25 - 30



**Ferma elica per insaccare
Screw feeder retainer
Dispositif de blocage de l'hélice pour la mise en saucisses
Schneckenstopp zum Abfüllen**

Tipo - Type - Type - Typ:
TC 8 - 12 - 22 - 32



**Paraspruzzi inox
Splash cover / Couvercle anti-éclaboussure / Abdeckung edelstahl**


Tipo - Type - Type - Typ:
SP 2 - 3 - 5





**Scivoli in plastica
Trough plastic / Verseur / Auslaufbehälter aus kunststoff**


Tipo - Type - Type - Typ:
SP 2 - 3 - 5

INSACCATRICI

 Disponibili in 4 versioni: da 3, 5, 7,5 e 10 Kg. Tutte in acciaio inossidabile e scatola riduttore di alluminio con boccole in policarbonato ed ingranaggi in acciaio zincato. La misura 3 Kg è dotata di una marcia. Tutte le altre invece sono dotate di un attacco per la marcia avanti lenta (lavoro) ed un secondo di ritorno veloce. Tutte con pistone in nylon con guarnizione in gomma e valvola di sfogo. Il cilindro si blocca automaticamente. La macchina può essere bloccata ad un tavolo grazie ai due morsetti in dotazione da fissare nelle fessure laterali. Cilindro, pistone e cremagliera sono estraibili per una più accurata pulizia.

 Available in 4 versions: 3, 5, 7.5 and 10 kg. They are all made of stainless steel and mount aluminium reduction gear casing with polycarbonate bushes and galvanised steel gears. The 3 kg version is single speed. All the other versions are fitted with a coupling for slow forward operating speed and fast return speed. All pistons are made of nylon and are fitted with a rubber seal with air valve. The cylinder is locked automatically. The machine can be secured to a table thanks to the two clamps which are fitted in the side slots. The cylinder, piston and rack can all be removed for better cleaning.

 Disponibles en 4 versions: 3, 5, 7,5 et 10 kg. Toutes en acier inoxydable; boîtier réducteur en aluminium avec douilles en polycarbonate et engrenages en acier galvanisé. La version de 3 kg est équipée d'une vitesse. Toutes les autres versions sont équipées d'une vitesse avant lente (travail) et d'une vitesse de retour rapide. Toutes les versions ont des pistons en nylon équipés d'un joint en caoutchouc avec soupape de dégagement. Le cylindre se bloque automatiquement. La machine peut être fixée à une table à l'aide des deux étaux fournis que l'on met dans les fessures latérales. Cylindre, piston et crémaillère démontables pour un meilleur nettoyage.

 Erhältlich in 4 Ausführungen: mit 3, 5, 7,5 und 10 Kg. Alle Modelle aus Edelstahl und Getriebegehäuse aus Aluminium mit Achslagern aus Polycarbonat und Getriebe aus verzinktem Stahl. Das Modell für 3 kg ist mit nur einem Gang ausgestattet. Alle anderen Modelle sind hingegen mit einem Anschluss für einen langsamen Vorwärtsgang (Betrieb) und einem zweiten schnellen Rückwärtsgang ausgestattet. Alle Modelle besitzen einen Nylon-Kolben mit lebensmittelechter Gummichtung und Entlüftungsventil. Der Zylinder wird automatisch blockiert. Die Maschine kann mit den zwei mitgelieferten Klemmen, die in den Spalten auf der Seite anzubringen sind, auf einem Tisch befestigt werden. Zylinder, Kolben und Zahnstange lassen sich zur besseren Reinigung des Geräts herausziehen.



Insaccatrice Kg. 10

Cod. 076



Insaccatrice Kg. 7,5

Cod. 075

Insaccatrice Kg. 5

Cod. 074



Insaccatrice Kg. 3

Cod. 077



SPREMIPOMODORO MANUALE



I modelli attuali della LEONARDI, valorizzano tutta la grande tradizione del passato, e manifestano i continui miglioramenti e affinamenti tecnici apportati nel tempo e la naturale evoluzione del design. Gli spremipomodoro SP3 e SP5 sono costituiti da corpo, elica ed anella in ghisa certificata con trattamento Niploy o stagnatura; tali trattamenti sono entrambi alimentari e certificati. L'imbuto e il filtro sono in acciaio inox 18/10. Lo scivolo pomodoro può essere in acciaio inox 18/10 o plastica alimentare. Ultimo nato in casa LEONARDI è lo spremipomodoro SP2 SPEEDY con corpo e imbuto costituito da un unico blocco in plastica alimentare. Elica in ghisa certificata trattata con stagnatura alimentare certificata. Filtro ed anella in acciaio inox 18/10. Scivolo in plastica alimentare. Gli Spremipomodori Manuali sono utilissimi per spremere piccole e medie quantità.



MANUAL TOMATO CRUSHER: LEONARDI's current models exalt the great traditions of the past and demonstrate the continuous technical improvements and refinements made over time as well as the natural evolution of their design. The SP3 and SP5 Tomato crushers' body, screw, and ring are made of certified cast iron with Niploy treatment or tinning; these treatments are both food-safe and certified. The funnel and the filter are made of 18/10 stainless steel. The tomato chute can be made of either 18/10 stainless steel or food-grade plastic. LEONARDI's most recent product is the SP2 SPEEDY tomato crusher whose body and funnel are made up of a single block of food-grade plastic. Certified cast iron screw with certified food-safe tinning. Filter and ring made of 18/10 stainless steel. Chute made of food-grade plastic. Manual Tomato Crushers are extremely useful for crushing small and medium amounts.



PRESSE-TOMATES MANUEL: Les modèles actuellement proposés par LEONARDI valorisent la grande tradition du coulis de tomate et bénéficient des constantes améliorations et optimisations techniques ainsi que de la naturelle évolution du design. Les presse-tomates SP3 et SP5 sont constitués d'un corps, d'une hélice et d'un anneau en fonte certifiée à traitement Niploy ou traitement d'étamage; ces traitements sont tous deux alimentaires et certifiés. L'entonnoir et le filtre sont en acier inox 18/10. Le toboggan à tomate peut être en acier inox 18/10 ou en plastique alimentaire. Le presse-tomates SP2 SPEEDY est le dernier-né de la gamme LEONARDI: il est doté d'un corps et d'un entonnoir constitués d'un unique bloc en plastique alimentaire. Hélice en fonte certifiée à traitement d'étamage alimentaire certifié. Filtre et anneau en acier inox 18/10. Toboggan en plastique alimentaire. Les presse-tomates manuels sont très utiles pour le pressage de petites et moyennes quantités.



MANUELLE TOMATENPRESSE: Die aktuellen Modelle von LEONARDI werten die ganze Tradition der Vergangenheit auf und zeigen die technischen Verbesserungen und Verfeinerungen im Laufe der Zeit, sowie die natürliche Evolution des Designs. Die Tomatenpressen SP3 und SP5 bestehen aus Körper, Schnecke und Ring aus zertifiziertem Gusseisen, verzinkt oder mit Niploy-Behandlung. Beide Verfahren sind lebensmitteleuglich und zertifiziert. Trichter und Filter sind aus rostfreiem Stahl 18/10 gefertigt. Der Tomatenauslauf kann aus rostfreiem Stahl 18/10 oder lebensmitteleuglichem Kunststoff sein. Das neueste Modell aus dem Hause LEONARDI ist die Tomatenpresse SP2 SPEEDY mit Körper und Trichter als Monoblock aus lebensmitteleuglichem Kunststoff. Die Schnecke ist aus zertifiziertem, verzinktem und lebensmitteleuglichem Gusseisen, Filter und Ring sind aus rostfreiem Stahl 18/10, der Tomatenauslauf aus lebensmitteleuglichem Kunststoff gefertigt. Die manuellen Tomatenpressen sind zur Verarbeitung von kleinen und mittelgroßen Mengen geeignet.

Speedy
Cod. SP2P



SP3 Manuale Niploy
Cod. SP3MN



SP5 Manuale Niploy
Cod. SP5MN



TRITACARNE MANUALE SERIE IMPORT



Una gamma completa di tritacarne dalla misura TC 5 alla TC 32. Interamente costruiti in ghisa stagnata.



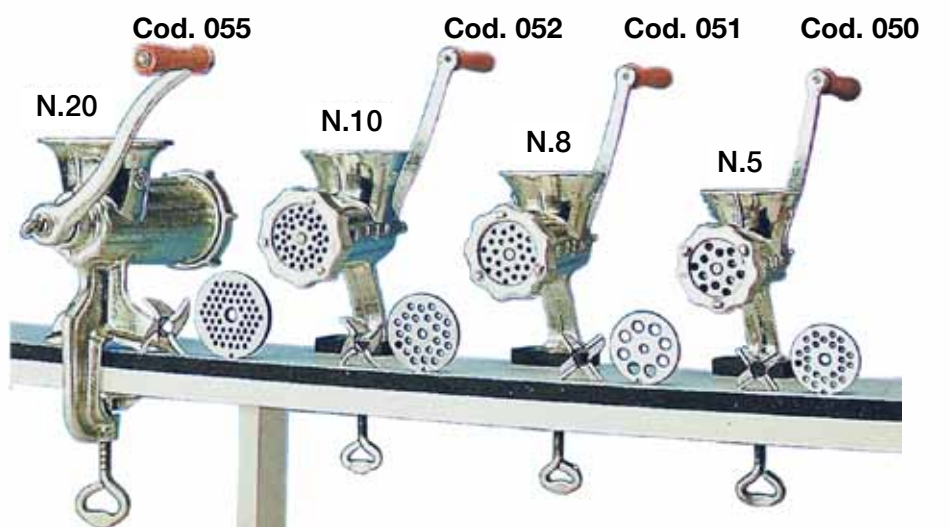
Gamme complète de hachoirs à viande allant de la mesure TC 5 à la TC 32. Entièrement fabriqués en fonte étamée.



A complete range of grinders available in every sizes from TC 5 to TC 32. Completely built in tinned cast iron.





Eine vollständige Produktreihe von Fleischwölfen in den Größen TC 5 bis TC 32. Ganz aus verzinktem Gusseisen hergestellt.





MESCOLATRICE DI CARNE Cod. 900M



 Miscelatrice di carne totalmente in acciaio inox Aisi 304 con capacità di carico di LT 32. Il recipiente è ribaltabile a 90° gradi per facilitare pulizia e l'estrazione della carne.
La mescolatrice misura mm 400x295x320 per un peso di Kg 13,250.


 *MIXER: Meat mixer made completely of AISI 304 stainless steel with loading capacity of 32 litres. The container can be tilted 90° to facilitate cleaning and meat removal.
The mixer's dimensions are 400x295x320 mm, and it weighs 13.25 kg.*


 *PÉTRIN: Pétrin à viandes entièrement réalisé en acier inox Aisi 304 à capacité de charge de 32 litres. Le récipient est basculant à 90° pour faciliter le nettoyage et le déchargement de la viande.
Dimensions du pétrin: 400x295x320 mm, pour un poids de 13,25 kg.*


 *MISCHER: Fleischmischer ganz aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit 32 l Behälterinhalt. Der Behälter kann zum Ausladen des Fleisches und für die Reinigung um 90° gekippt werden.
Die Abmessungen des Fleischmischers sind 400x295x320 mm, Gewicht 13,25 kg.*


INSACCATRICE VERTICALE KG 2 Cod. INS2KG



 L'insaccatrice verticale è realizzata con il supporto e la maniglia in acciaio verniciato, mentre il serbatoio, gli imbuto, il disco e il pistone che spinge gli alimenti sono in acciaio inossidabile. La confezione comprende due imbuto in acciaio inossidabile di 19,5 e 22,5 mm e un disco in acciaio inossidabile speciale per fare i biscotti tipo «churros».


 *2-KG VERTICAL SAUSAGE FILLING MACHINE: The vertical sausage filling machine's support and crank are made of painted steel; its tank, funnels, disk, and piston that pushes the food products are made of stainless steel. The package contains two stainless steel funnels of 19.5 and 22.5 mm and a special stainless steel disk for making cookies such as churros.*


 *POUSSOIR À SAUCISSES VERTICAL 2 KG: Le poussoir à saucisses vertical est doté d'un support et d'une poignée en acier peint alors que le réservoir, les entonnoirs, le disque et le piston qui pousse les aliments sont en acier inoxydable. La machine est fournie avec deux entonnoirs en acier inoxydable de 19,5 et 22,5 mm et avec un disque en acier inoxydable spécial pour produire des biscuits de type « churros ».*


 *VERTIKALER WURSTFÜLLER 2 KG: Das Untergestell und der Griff des vertikalen Wurstfüllers sind aus lackiertem Stahl, der Behälter, die Trichter, die Scheibe und der Stößel aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die Packung enthält zwei Trichter aus rostfreiem Stahl zu 19,5 und 22,5 mm und eine spezielle Scheibe aus rostfreiem Stahl zur Herstellung von Keksen wie «churros».*


PEDALE INTERRUPTORE Cod. PI



 Adatto a tutti i nostri motori, di pratico e facile utilizzo; consente di avere le mani libere per poter effettuare tutte le operazioni necessarie durante la lavorazione degli alimenti.

 *SWICH PEDAL: Suitable for all of our motors, practical, and easy to use. It allows you to keep your hands free so that you can perform all the necessary operations while processing the food products.*

 *PÉDALE INTERRUPTEUR: Adaptée à tous les moteurs de la gamme, pratique et simple à utiliser, elle permet d'avoir les mains libres pour effectuer toutes les opérations nécessaires à la transformation des aliments.*

 *PEDAL SCHALTER: Für alle unsere Motoren geeignet, praktisch und einfach im Gebrauch, die Hände sind für alle Tätigkeiten bei der Verarbeitung der Lebensmittel frei.*



LEONARDI

PRODUZIONE ARTICOLI CASALINGHI

FABIO LEONARDI s.r.l.

Via Baiesi, 132/B - 40011 Anzola dell'Emilia
Bologna - Italy

Tel. + 39 051.732377 - Fax +39 051.735238
info@fabioleonardi.it - www.fabioleonardi.it