



FABERLUK

2023·QUINDICESIMO·ANNIVERSARIO

AFFETTATRICI
Slicer Machines

PREPARAZIONE
preparation

IMPASTATRICI
Kneading Machines

CONFIGURATORE
configurator **2024**



CONFIGURATORE 2024

Affettatrici

Slicers

Preparazione

Preparation

Impastatrici

Kneading machines

Configurator price list 2024

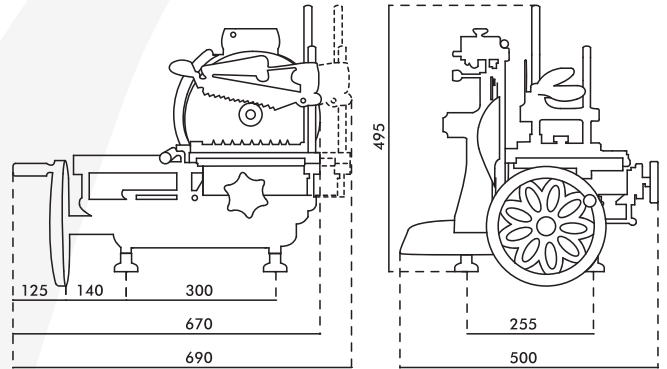
INDICE, *table of contents*

AFFETTATRICI LEGEND <i>Affettatrici a volano, flywheel slicers</i>	pag. 3
AFFETTATRICI RED LINE <i>Affettatrici Linea Rossa, Red Line slicers</i>	pag. 5
AFFETTATRICI GRAVITY <i>Affettatrici a gravità, gravity feed slicers</i>	pag. 9
AFFETTATRICI VERTICAL <i>Affettatrici verticali, straight feed slicers</i>	pag. 14
TRITAMEK <i>Grattugie, abbinati e tritacarne, graters, combined and meat mincers</i>	pag. 20
TRITAMEK PIASTRE E COLTELLI <i>Piastre e coltelli inox, stainless steel plates and knives</i>	pag. 30
PIZZA ROLLER <i>Stendi pizza, pizza rollers</i>	pag. 31
SPIRAL <i>Impastatrici a spirale, spiral kneading machines</i>	pag. 33

Legend Ø 250

COD. AGAV25R

4.880,00 €



Aggiungi dotazioni opzionali, *add optional dotations*

+



Piedistallo per LEGEND Ø 250
Pedestal for LEGEND Ø 250

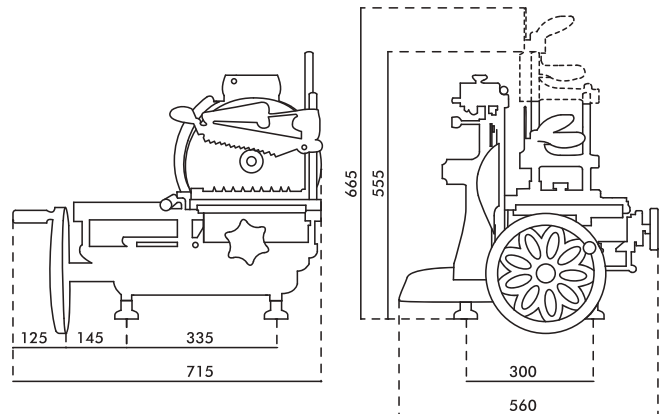
COD. AGAVP25R

+1.850,00 €

Legend Ø 300

COD. AGAV30R

5.270,00 €



Aggiungi dotazioni opzionali, *add optional dotations*

+



Piedistallo per LEGEND Ø 300
Pedestal for LEGEND Ø 300

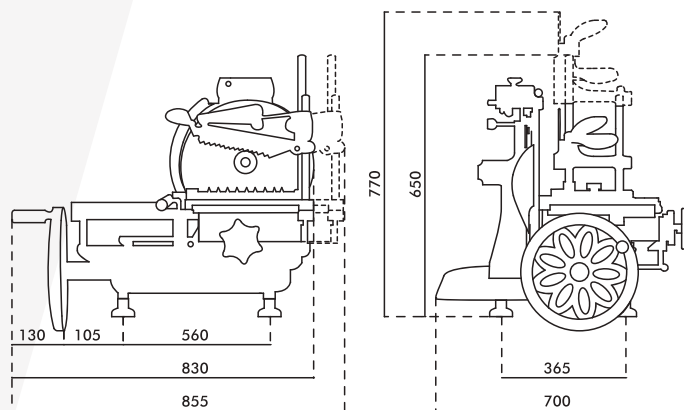
COD. AGAVP30R

+1.850,00 €

Legend Ø 350

COD. AGAV35R

8.700,00 €



Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Piedistallo per LEGEND Ø 350
Pedestal for LEGEND Ø 350

COD. AGAVP35R

+1.990,00 €

Le affettatrici e piedistalli della linea LEGEND sono disponibili in altre colorazioni
Slicers and pedestals in the LEGEND line are available in other colors

Scegli una colorazione opzionale per l'affettatrice, choose an optional slicer colour

+



Affettatrice e piedistallo ROSSO
RED slicer and pedestal

COD. AGAVR

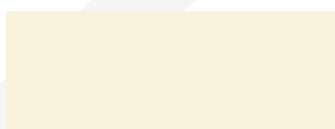
+0,00 €



Affettatrice e piedistallo NERO
BLACK slicer and pedestal

COD. AGAVB

+0,00 €



Affettatrice e piedistallo AVORIO
ANTIQUÉ IVORY slicer and pedestal

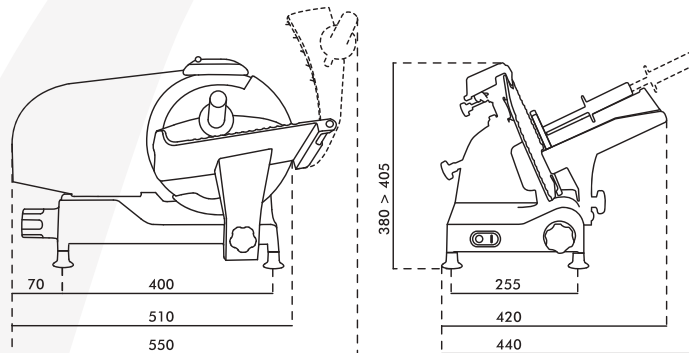
COD. AGAVC

+0,00 €

Red Line Gravity PRO ø 250R

COD. ARAG250R

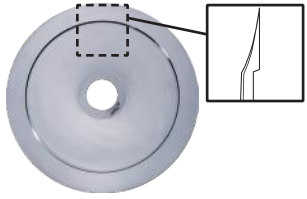
1.070,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+ **154 W** 230V P+N+T/50Hz
COD. 230M **+0,00 €**

+ **Dot. 1**



Lama di serie CR45
CR45 standard blade
COD. AW253C00 **+0,00 €**

Dot. 2

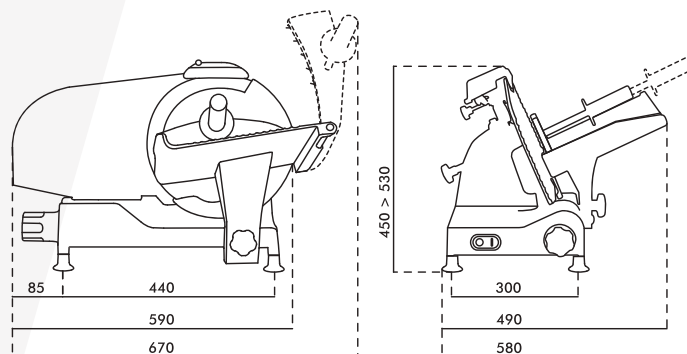


Lama 100 CR6 di terza generazione
100 Cr6 third generation blade
COD. AW253R6300 **+170,00 €**

Red Line Gravity PRO ø 300R

COD. ARAG300R

1.530,00 €



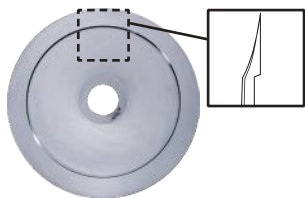
Crea la tua configurazione, create your own configuration

+ **187 W** 230V P+N+T/50Hz **266 W** 400V 3P+T/50Hz

COD. 230M +0,00 €

COD. 400T +0,00 €

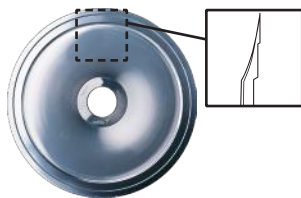
Dot. 1



Lama di serie CR45
CR45 standard blade

COD. AW303C00 +0,00 €

Dot. 2



Lama 100 CR6 di terza generazione
100 Cr6 third generation blade

COD. AW303R6300 +170,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations



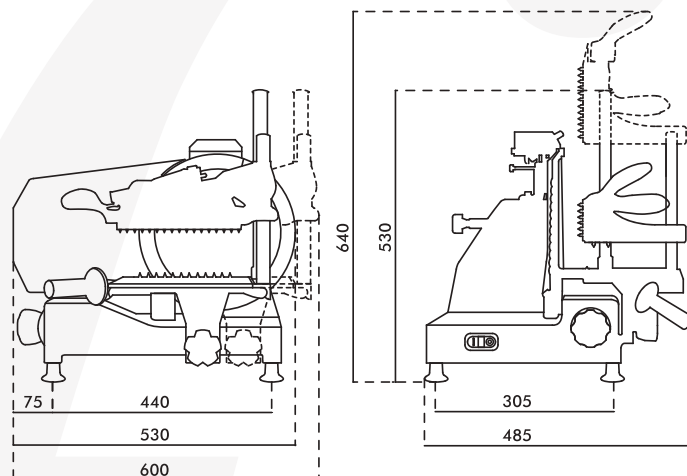
Dotazione PREMIUM in alluminio
PREMIUM aluminum kit

COD. ARPR +180,00 €

Red Line Vertical PRO ø 250R

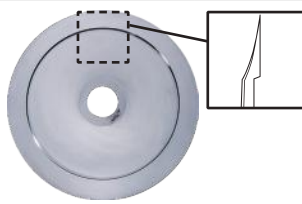
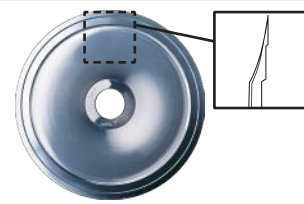
COD. ARAV250CR

1.420,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+  187 W 230V P+N+T/50Hz
COD. 230M +0,00 €

+ **Dot. 1**  **Dot. 2** 

Lama di serie CR45
CR45 standard blade
COD. AW253C00 +0,00 €

Lama 100 CR6 di terza generazione
100 Cr6 third generation blade
COD. AW253R6300 +170,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

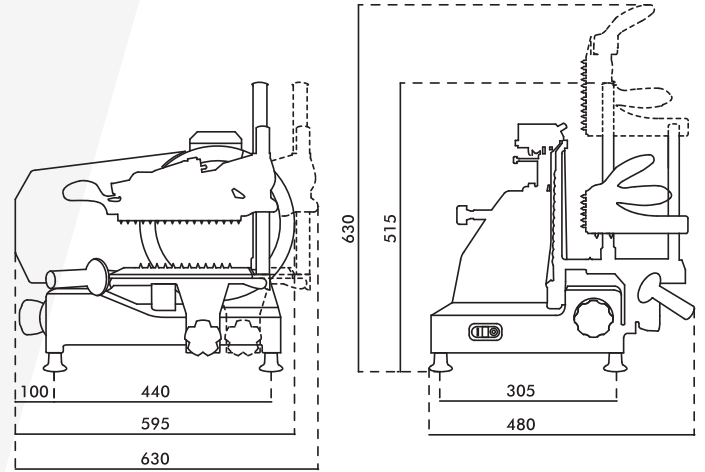
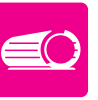
+ 

Dotazione PREMIUM in alluminio
PREMIUM aluminum kit
COD. ARPR +180,00 €


Red Line Vertical PRO ø 300R

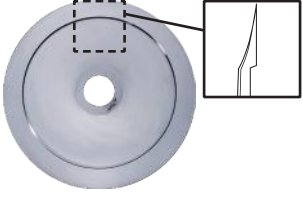
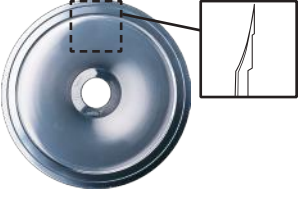
COD. ARAV300CR

1.870,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 187 W 230V P+N+T/50Hz	 266 W 400V 3P+T/50Hz
	COD. 230M +0,00 €	COD. 400T +0,00 €

+	Dot. 1	Dot. 2
		
	Lama di serie CR45 CR45 standard blade	Lama 100 CR6 di terza generazione 100 Cr6 third generation blade
	COD. AW303C00 +0,00 €	COD. AW303R6300 +170,00 €

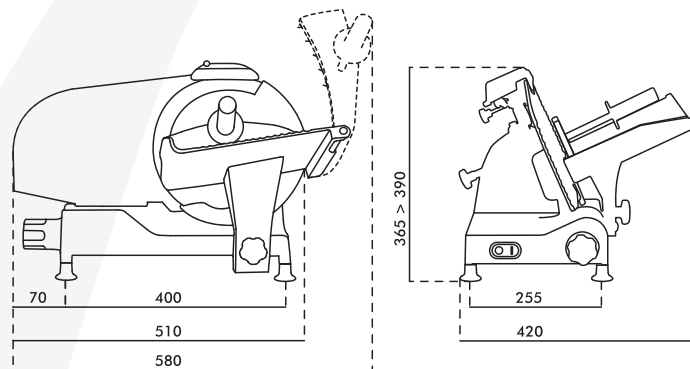
Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+	
	Dotazione PREMIUM in alluminio PREMIUM aluminum kit
	COD. ARPR +180,00 €

Gravity DOM ø 250

COD. ARAG250DM

860,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

154 W 230V P+N+T/50Hz

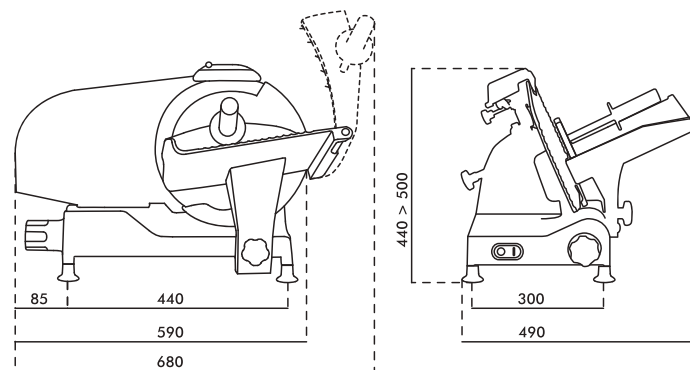
COD. 230M

+0,00 €

Gravity DOM ø 300

COD. ARAG300DM

1.230,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

187 W 230V P+N+T/50Hz

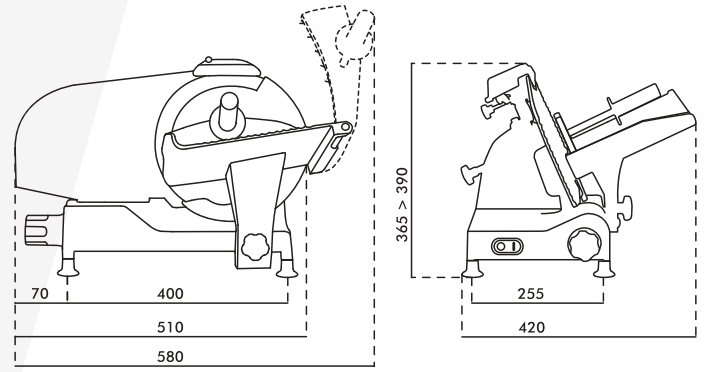
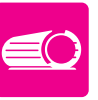
COD. 230M

+0,00 €

Gravity PRO ø 250

COD. ARAG250

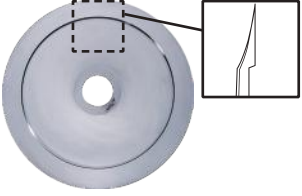
1.040,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+ **154 W** 230V P+N+T/50Hz
COD. 230M **+0,00 €**

+ **Dot. 1**



Lama di serie CR45
CR45 standard blade
COD. AW253C00 **+0,00 €**

Dot. 2

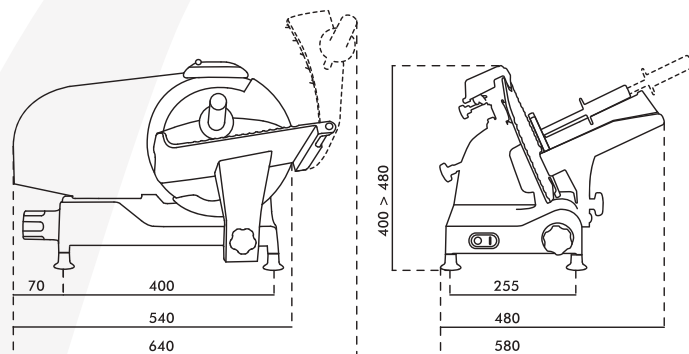


Lama 100 CR6 di terza generazione
100 Cr6 third generation blade
COD. AW253R6300 **+170,00 €**

Gravity PRO ø 275

COD. ARAG275

1.140,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+ **176 W 230V P+N+T/50Hz**
COD. 230M **+0,00 €**

+	Dot. 1 Lama di serie CR45 CR45 standard blade COD. AW273C00 +0,00 €	Dot. 2 Lama CR45 di terza generazione CR45 third generation blade COD. AW273C300 +170,00 €
----------	--	---

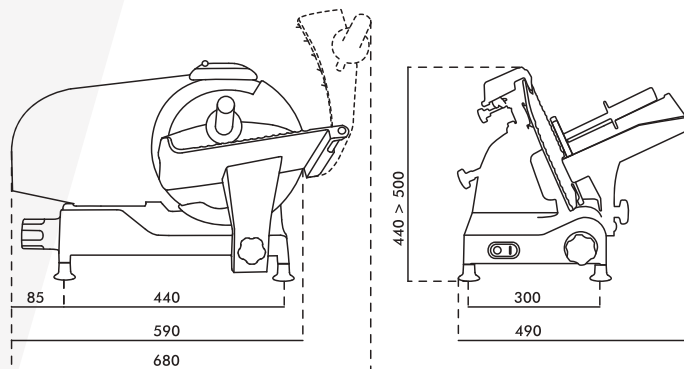
Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+
Dotazione PREMIUM in alluminio
PREMIUM aluminum kit
COD. ARPR **+180,00 €**

Gravity PRO ø 300

COD. ARAG300

1.490,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

187 W 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

+0,00 €

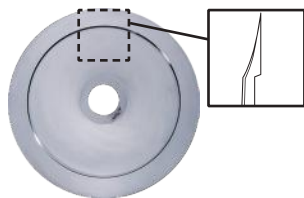
266 W 400V 3P+T/50Hz

COD. 400T

+0,00 €

+

Dot. 1

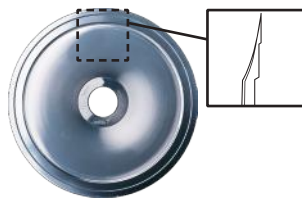


Lama di serie CR45
CR45 standard blade

COD. AW303C00

+0,00 €

Dot. 2



Lama 100 CR6 di terza generazione
100 Cr6 third generation blade

COD. AW303R6300

+170,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Dotazione PREMIUM in alluminio
PREMIUM aluminum kit

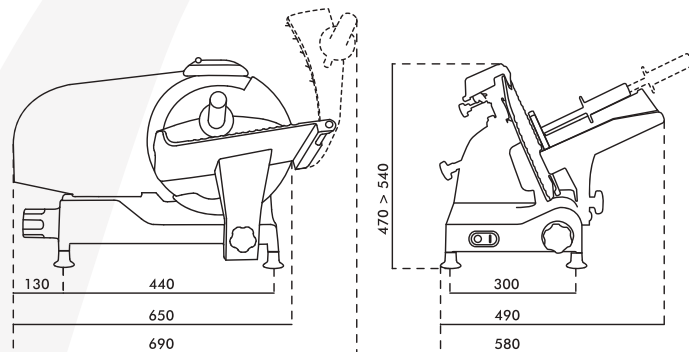
COD. ARPR

+180,00 €

Gravity PRO ø 350

COD. ARAG350

1.940,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	220 W 230V P+N+T/50Hz	266 W 400V 3P+T/50Hz
	COD. 230M +0,00 €	COD. 400T +0,00 €

+	Dot. 1	Dot. 2
	Lama di serie CR45 CR45 standard blade	Lama 100 CR6 di terza generazione 100 Cr6 third generation blade
	COD. AW354C00 +0,00 €	COD. AW354R6300 +170,00 €

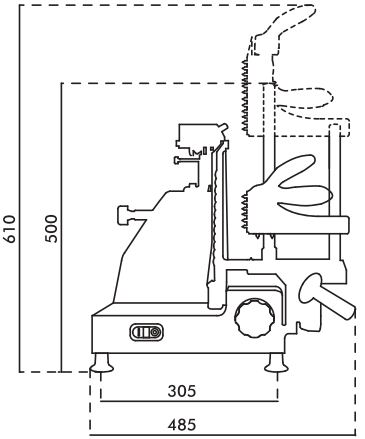
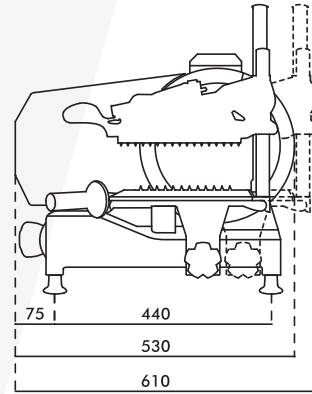
Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+	
	Dotazione PREMIUM in alluminio PREMIUM aluminum kit
	COD. ARPR +180,00 €

Vertical DOM ø 250

COD. ARAV250DM

1.260,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

187 W 230V P+N+T/50Hz

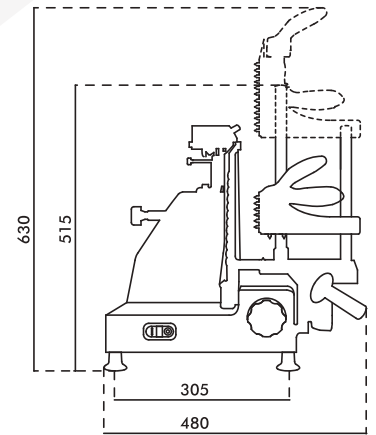
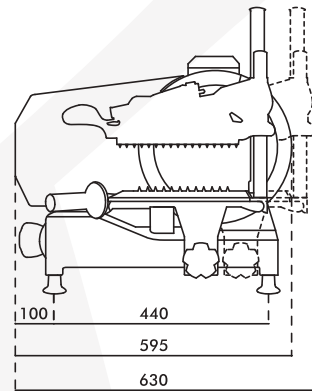
COD. 230M

+0,00 €

Vertical DOM ø 300

COD. ARAV300DM

1.610,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

187 W 230V P+N+T/50Hz

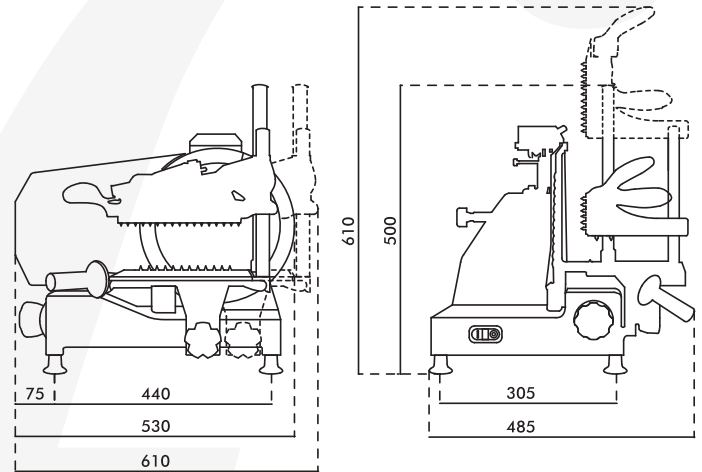
COD. 230M

+0,00 €

Vertical PRO \varnothing 250

COD. ARAV250C

1.390,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+ **187 W** 230V P+N+T/50Hz
COD. 230M **+0,00 €**

+	Dot. 1 Lama di serie CR45 CR45 standard blade COD. AW253C00 +0,00 €	Dot. 2 Lama 100 CR6 di terza generazione 100 Cr6 third generation blade COD. AW253R6300 +170,00 €
----------	--	--

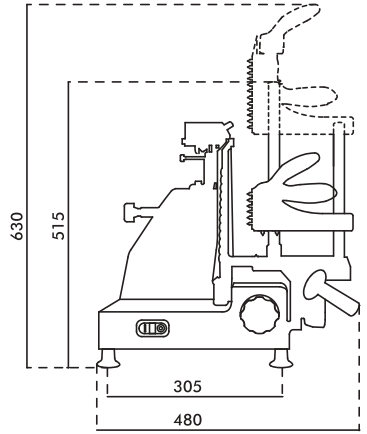
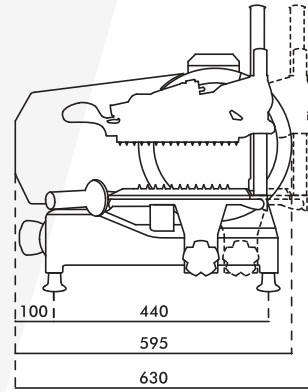
Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+
Dotazione PREMIUM in alluminio
PREMIUM aluminum kit
COD. ARPR **+180,00 €**



Vertical PRO ø 300



COD. ARAV300C

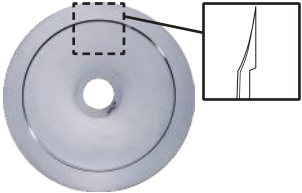
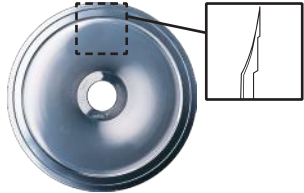
1.820,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 187 W 230V P+N+T/50Hz	 266 W 400V 3P+T/50Hz
	COD. 230M +0,00 €	COD. 400T +0,00 €

+		
	Dotazione piatto con colonne <i>Carriage tray with COLUMNS kit</i> COD. ARCCI +0,00 €	Dotazione piatto con braccio a cigno <i>Carriage tray with SWAN arm kit</i> COD. ARBCI +230,00 €

+	Dot. 1 	Dot. 3 
	Lama di serie CR45 <i>CR45 standard blade</i> COD. AW303C00 +0,00 €	Lama 100 CR6 di terza generazione <i>100 Cr6 third generation blade</i> COD. AW303R6300 +170,00 €

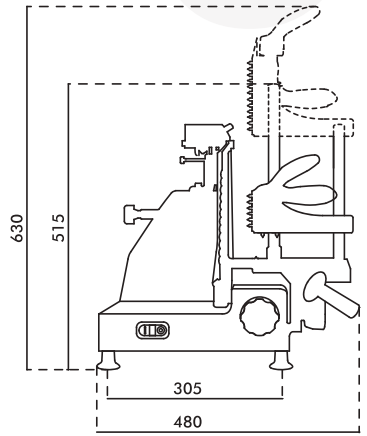
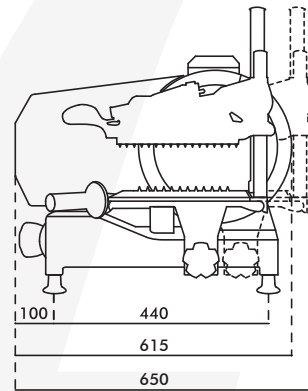
Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+	
	Dotazione PREMIUM in alluminio <i>PREMIUM aluminum kit</i> COD. ARPR +180,00 €


Vertical PRO ø 330



COD. ARAV330

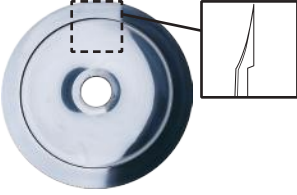
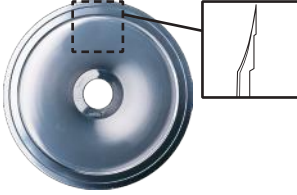
2.270,00 €




Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 187 W 230V P+N+T/50Hz COD. 230M +0,00 €	 266 W 400V 3P+T/50Hz COD. 400T +0,00 €
---	--	---

+	 Dotazione piatto con colonne <i>Carriage tray with COLUMNS kit</i> COD. ARCCI +0,00 €	 Dotazione piatto con braccio a cigno <i>Carriage tray with SWAN arm kit</i> COD. ARBCI +230,00 €
---	--	---

+	Dot. 1  Lama di serie 100 CR6 <i>100 Cr6 standard blade</i> COD. AW334R600 +0,00 €	Dot. 2  Lama 100 CR6 di terza generazione <i>100 Cr6 third generation blade</i> COD. AW334R6300 +0,00 €
---	---	--

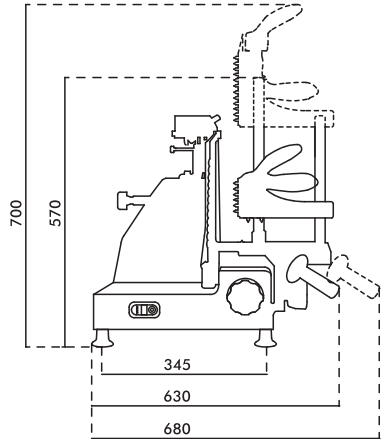
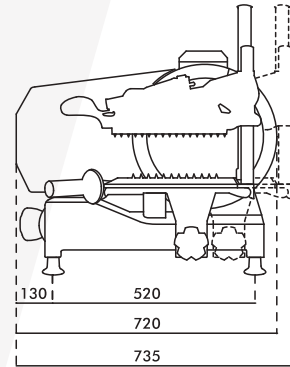
Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+	 Dotazione PREMIUM in alluminio <i>PREMIUM aluminum kit</i> COD. ARPR +180,00 €
---	--

Vertical PRO ø 350




COD. AQAV350D

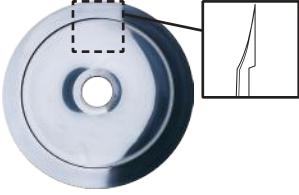
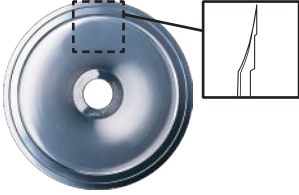
3.070,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 290 W 230V P+N+T/50Hz	 373 W 400V 3P+T/50Hz
	COD. 230M +0,00 €	COD. 400T +0,00 €

+			
	Dotazione piatto con colonne <i>Carriage tray with COLUMNS kit</i> COD. AQCC2 +0,00 €	Dotazione piatto con braccio a cigno <i>Carriage tray with SWAN arm kit</i> COD. AQBC2 +230,00 €	Dotazione piatto per taglio carne <i>Meat tray carriage kit</i> COD. AQCM2 +110,00 €

+	Dot. 1 	Dot. 2 
	Lama di serie 100 CR6 <i>100 Cr6 standard blade</i> COD. AW354R600 +0,00 €	Lama 100 CR6 di terza generazione <i>100 Cr6 third generation blade</i> COD. AW354R6300 +0,00 €

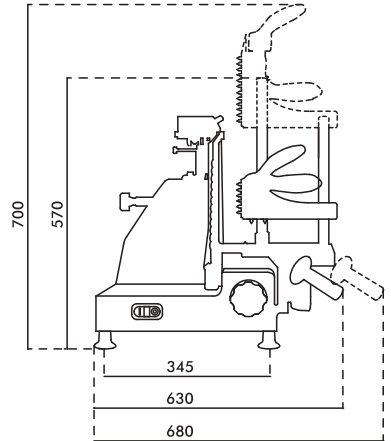
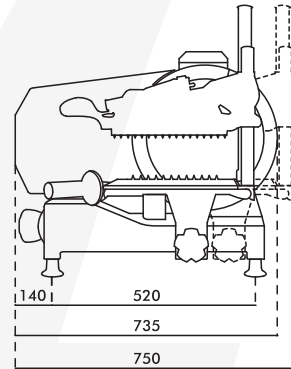
Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+	
	Dotazione PREMIUM in alluminio <i>PREMIUM aluminum kit</i> COD. ARPR +180,00 €



Vertical PRO ø 370

COD. AQAV370D

3.180,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 290 W 230V P+N+T/50Hz	 373 W 400V 3P+T/50Hz
	COD. 230M +0,00 €	COD. 400T +0,00 €



Dotazione piatto con colonne
Carriage tray with COLUMNS kit

COD. AQCC2 **+0,00 €**



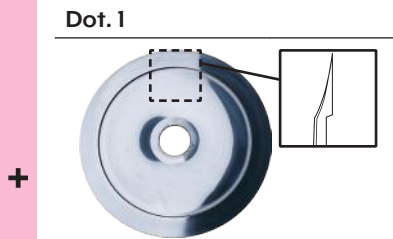
Dotazione piatto con braccio a cigno
Carriage tray with SWAN arm kit

COD. AQBC2 **+230,00 €**



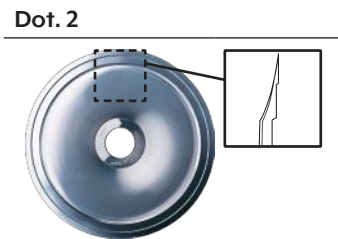
Dotazione piatto per taglio carne
Meat tray carriage kit

COD. AQCM2 **+110,00 €**



Lama di serie 100 CR6
100 Cr6 standard blade

COD. AW374R600 **+0,00 €**



Lama 100 CR6 di terza generazione
100 Cr6 third generation blade

COD. AW374R6300 **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations



Dotazione PREMIUM in alluminio
PREMIUM aluminum kit

COD. ARPR **+180,00 €**

Tritamek Parmagrato

COD. AFMG08

830,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

 370 W 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

+0,00 €



UTENSILE
TOOL

Rullo INOX Ø 70 mm
Stainless steel roller Ø 70 mm

PRODUZIONE ORARIA
OUTPUT PER HOUR

35 kg/h

COMANDI A BASSA TENSIONE
LOW VOLTAGE CONTROLS

24 V

DOTAZIONE
EQUIPMENT

Vaschetta di raccolta INOX
Stainless steel basin

DIMENSIONI MAX
MAX DIMENSIONS

l. 300 x p. 215 x h. 445 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

l. 670 x p. 350 x h. 445 mm

PESO NETTO
NET WEIGHT

9 kg

PESO LORDO
GROSS WEIGHT

13 kg

Tritamek Parmagrato Maxi

COD. AFMG12

1.240,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

 750 W 400V 3P+T/50Hz

COD. 400T

+0,00 €

 750 W 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

+0,00 €



UTENSILE
TOOL

Rullo INOX Ø 80 mm
Stainless steel roller Ø 80 mm

PRODUZIONE ORARIA
OUTPUT PER HOUR

75 kg/h

COMANDI A BASSA TENSIONE
LOW VOLTAGE CONTROLS

24 V

DOTAZIONE
EQUIPMENT

Vaschetta di raccolta INOX
Stainless steel basin

DIMENSIONI MAX
MAX DIMENSIONS

l. 400 x p. 285 x h. 570 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

l. 670 x p. 350 x h. 620 mm

PESO NETTO
NET WEIGHT

18,5 kg

PESO LORDO
GROSS WEIGHT

24 kg

Tritamek Tauro 8

COD. AFMT08

840,00 €



PRODUZIONE ORARIA <i>OUTPUT PER HOUR</i>	Carne 50 kg/h <i>Meat 50 kg/h</i>
SISTEMA DI MACINAZIONE <i>MINCING SYSTEM</i>	Enterprise (lega alimentare) <i>Enterprise (cast iron)</i>
DOTAZIONE <i>EQUIPMENT</i>	Tramoggia INOX, pestello e trafilata fori Ø 6 mm <i>Stainless steel hopper, pestle and plate with Ø 6 mm holes</i>
TRAFILA E COLTELLI <i>PLATES AND KNIVES</i>	realizzati in INOX <i>Stainless steel made</i>
DIMENSIONI MAX <i>MAX DIMENSIONS</i>	l. 290 x p. 285 x h. 365 mm
IMBALLO CON PALLET <i>PACKAGING WITH PALLET</i>	l. 670 x p. 350 x h. 445 mm
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	9,5 kg
PESO LORDO <i>GROSS WEIGHT</i>	13,5 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

 370 W 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

+0,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25
Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25

COD. AFKIM8

+28,00 €

Tritamek Unitauro 8

COD. AFMA08

1.080,00 €



UTENSILE TOOL	Rullo INOX Ø 70 mm Stainless steel roller Ø 70 mm
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Carne 50 kg/h, altro 35 kg/h Meat 50 kg/h, other 35 kg/h
SISTEMA DI MACINAZIONE MINCING SYSTEM	Enterprise (lega alimentare) Enterprise (cast iron)
DOTAZIONE EQUIPMENT	Tramoggia e vaschetta INOX, pestello, trafila fori Ø 6 mm Stainless steel hopper and basin, pestle, plate with Ø 6 mm holes
TRAFILA E COLTELLI PLATES AND KNIVES	realizzati in INOX Stainless steel made
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 425 x p. 285 x h. 445 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 670 x p. 350 x h. 445 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	11,5 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	16 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+  370 W 230V P+N+T/50Hz
COD. 230M +0,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+ 
Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25
Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25
COD. AFKIM8 +28,00 €

Tritamek Tauro 12

COD. AFMT12




1.100,00 €



PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Carne 190 kg/h Meat 190 kg/h
COMANDI A BASSA TENSIONE LOW VOLTAGE CONTROLS	24 V
DOTAZIONE EQUIPMENT	Tramoggia e vaschetta INOX, pestello Stainless steel hopper and basin, pestle
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 430 x p. 250 x h. 450 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 670 x p. 350 x h. 585 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	20,5 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	25,5 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 750 W 400V 3P+T/50Hz	 750 W 230V P+N+T/50Hz
	COD. 400T +0,00 €	COD. 230M +0,00 €

+	Dot. 1 	Dot. 2 	Dot. 3 
	Enterprise in ghisa alimentare, coltelli e trafilata Ø 6 mm INOX Cast iron enterprise, stainless steel plate with Ø 6 mm holes and knife	Enterprise, 100% INOX, trafilata Ø 6 mm 100% Stainless steel enterprise, plate with Ø 6 mm holes	Unger parziale, 100% INOX 100% Stainless steel, partial unger
	COD. AFBGH12 +0,00 €	COD. AFBIX12 +290,00 €	COD. AFBUN112 +490,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+		
	Accessorio taglio e grattugia con coni INOX (extra CE) Cutter and grater accessory with stainless steel cones (extra CE)	Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30 Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30
	COD. AFVM12 +600,00 €	COD. AFKIM12 +36,00 €

Tritamek Unitauro 12

COD. AFMA12




1.380,00 €



UTENSILE TOOL	Rullo INOX Ø 80 mm Stainless steel roller Ø 80 mm
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Carne 190 kg/h, altro 75 kg/h Meat 190 kg/h, other 75 kg/h
COMANDI A BASSA TENSIONE LOW VOLTAGE CONTROLS	24 V
DOTAZIONE EQUIPMENT	Tramoggia e 2 vaschette INOX, pestello Stainless steel hopper and 2 basins, pestle
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 590 x p. 245 x h. 585 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 670 x p. 350 x h. 620 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	25,5 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	31 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 750 W 400V 3P+T/50Hz	 750 W 230V P+N+T/50Hz
	COD. 400T +0,00 €	COD. 230M +0,00 €

	Dot. 1	Dot. 2	Dot. 3
+			
	Enterprise in ghisa alimentare, coltelli e trafila Ø 6 mm INOX Cast iron enterprise, stainless steel plate with Ø 6 mm holes and knife	Enterprise, 100% INOX, trafila Ø 6 mm 100% Stainless steel enterprise, plate with Ø 6 mm holes	Unger parziale, 100% INOX 100% Stainless steel, partial unger
	COD. AFBGH12 +0,00 €	COD. AFBIX12 +290,00 €	COD. AFBUN112 +490,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+		
	Accessorio taglio e grattugia con coni INOX (extra CE) Cutter and grater accessory with stainless steel cones (extra CE)	Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30 Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30
	COD. AFVM12 +600,00 €	COD. AFKIM12 +36,00 €

Tritamek Caren Inox 12



COD. AFMT12C


1.200,00 €



PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Carne 190 kg/h Meat 190 kg/h
COMANDI A BASSA TENSIONE LOW VOLTAGE CONTROLS	24 V
DOTAZIONE EQUIPMENT	Tramoggia e vaschetta INOX, pestello Stainless steel hopper and basin, pestle
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 460 x p. 230 x h. 390 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 670 x p. 350 x h. 580 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	21,5 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	26 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 750 W 400V 3P+T/50Hz	 750 W 230V P+N+T/50Hz
	COD. 400T +0,00 €	COD. 230M +0,00 €

+	Dot. 1	Dot. 2
		
	Enterprise in ghisa alimentare, coltelli e trafila Ø 6 mm INOX Cast iron enterprise, stainless steel plate with Ø 6 mm holes and knife	Enterprise, 100% INOX, trafila Ø 6 mm 100% Stainless steel enterprise, plate with Ø 6 mm holes
	COD. AFBGH12 +0,00 €	COD. AFBIX12 +290,00 €

Dot. 3

Unger parziale, 100% INOX 100% Stainless steel, partial unger
COD. AFBUN112 +490,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+		
	Accessorio taglio e grattugia con coni INOX (extra CE) Cutter and grater accessory with stainless steel cones (extra CE)	Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30 Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30
	COD. AFVM12 +600,00 €	COD. AFKIM12 +36,00 €

Tritamek Tauro 22



COD. AFMT22

1.310,00 €



PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Carne 310 kg/h Meat 310 kg/h
COMANDI A BASSA TENSIONE LOW VOLTAGE CONTROLS	24 V
DOTAZIONE EQUIPMENT	Tramoggia e vaschetta INOX, pestello Stainless steel hopper and basin, pestle
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 450 x p. 245 x h. 430 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 670 x p. 350 x h. 580 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	24 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	29 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 1100 W 400V 3P+T/50Hz	 1100 W 230V P+N+T/50Hz
	COD. 400T +0,00 €	COD. 230M +0,00 €

	Dot. 1	Dot. 2	Dot. 3	Dot. 4
+				
	Enterprise in ghisa alimentare, coltelli e trafilata Ø 6 mm INOX Cast iron enterprise, stainless steel plate with Ø 6 mm holes and knife	Enterprise, 100% INOX, trafilata Ø 6 mm 100% Stainless steel enterprise, plate with Ø 6 mm holes	Unger parziale, 100% INOX 100% Stainless steel, partial unger	Unger, 100% INOX 100% Stainless steel, unger
	COD. AFBGH22 +0,00 €	COD. AFBIX22 +290,00 €	COD. AFBUNI22 +490,00 €	COD. AFBUN222 +610,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+		
	Accessorio taglio e grattugia con coni INOX (extra CE) Cutter and grater accessory with stainless steel cones (extra CE)	Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30 Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30
	COD. AFVM22 +600,00 €	COD. AFKIM22 +36,00 €

Tritamek Unitauro 22


COD. AFMA22



1.580,00 €





UTENSILE TOOL	Rullo INOX Ø 80 mm Stainless steel roller Ø 80 mm
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Carne 310 kg/h, altro 75 kg/h Meat 310 kg/h, other 75 kg/h
COMANDI A BASSA TENSIONE LOW VOLTAGE CONTROLS	24 V
DOTAZIONE EQUIPMENT	Tramoggia e 2 vaschette INOX, pestello Stainless steel hopper and 2 basins, pestle
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 635 x p. 290 x h. 580 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 670 x p. 350 x h. 630 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	29 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	34,5 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 1100 W 400V 3P+T/50Hz	 1100 W 230V P+N+T/50Hz
	COD. 400T +0,00 €	COD. 230M +0,00 €

+	Dot. 1	Dot. 2
		
	Enterprise in ghisa alimentare, coltelli e trafila Ø 6 mm INOX Cast iron enterprise, stainless steel plate with Ø 6 mm holes and knife	Enterprise, 100% INOX, trafila Ø 6 mm 100% Stainless steel enterprise, plate with Ø 6 mm holes
	COD. AFBGH22 +0,00 €	COD. AFBIX22 +290,00 €

+	Dot. 3	Dot. 4
		
	Unger parziale, 100% INOX 100% Stainless steel, partial unger	Unger, 100% INOX 100% Stainless steel, unger
	COD. AFBUNI22 +490,00 €	COD. AFBUN222 +610,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+		
	Accessorio taglio e grattugia con coni INOX (extra CE) Cutter and grater accessory with stainless steel cones (extra CE)	Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30 Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30
	COD. AFVM22 +600,00 €	COD. AFKIM22 +36,00 €

Tritamek Caren Inox 22

COD. AFMT22C

1.450,00 €



PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Carne 310 kg/h Meat 310 kg/h
COMANDI A BASSA TENSIONE LOW VOLTAGE CONTROLS	24 V
DOTAZIONE EQUIPMENT	Tramoggia e vaschetta INOX, pestello Stainless steel hopper and basin, pestle
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 450 x p. 245 x h. 430 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 670 x p. 350 x h. 630 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	27 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	32 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	1100 W 400V 3P+T/50Hz	1100 W 230V P+N+T/50Hz
	COD. 400T +0,00 €	COD. 230M +0,00 €

Dot. 1	Dot. 2	Dot. 3	Dot. 4
Enterprise in ghisa alimentare, coltelli e trafila Ø 6 mm INOX Cast iron enterprise, stainless steel plate with Ø 6 mm holes and knife	Enterprise, 100% INOX, trafila Ø 6 mm 100% Stainless steel enterprise, plate with Ø 6 mm holes	Unger parziale, 100% INOX 100% Stainless steel, partial unger	Unger, 100% INOX 100% Stainless steel, unger
COD. AFBGH22 +0,00 €	COD. AFBIX22 +290,00 €	COD. AFBUNI22 +490,00 €	COD. AFBUN222 +610,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+		
	Accessorio taglio e grattugia con coni INOX (extra CE) Cutter and grater accessory with stainless steel cones (extra CE)	Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30 Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30
COD. AFVM22 +600,00 €	COD. AFKIM22 +36,00 €	

Tritamek Caren Inox 32



COD. AFMT32C



2.420,00 €




PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	Carne 630 kg/h Meat 630 kg/h
COMANDI A BASSA TENSIONE LOW VOLTAGE CONTROLS	24 V
DOTAZIONE EQUIPMENT	Tramoggia e vaschetta INOX, pestello Stainless steel hopper and basin, pestle
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 560 x p. 350 x h. 470 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 670 x p. 350 x h. 630 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	45 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	56 kg

Crea la tua configurazione, create your own configuration

+	 2200 W 400V 3P+T/50Hz	 1700 W 230V P+N+T/50Hz
	COD. 400T +0,00 €	COD. 230M +0,00 €

+	Dot. 1	Dot. 2
		
	Enterprise, 100% INOX, trafilata Ø 6 mm 100% Stainless Steel enterprise, plate with Ø 6 mm holes	Unger, 100% INOX 100% Stainless steel, unger
	COD. AFBIX32 +0,00 €	COD. AFBUN232 +610,00 €

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations



+	
	Kit di Imbuti: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30 Funnels kit: Ø 15, Ø 20, Ø 25, Ø 30
	COD. AFKIM32 +36,00 €

Tritamek Enterprise Piastre e Coltelli Inox



Tritamek Enterprise Stainless Steel Plates and Knives





Trafile Enterprise Serie 8

MODELLO MODEL	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORI HOLES	CODICE CODES	PREZZO PRICE
	Piastra con mozzo, da usare con TAURO 8, UNITAURO 8 Plate with hub, to use with TAURO 8, UNITAURO 8	Ø 3,0 mm	ATMP0830M	42,00 €
		Ø 3,5 mm	ATMP0835M	38,00 €
		Ø 4,0 mm	ATMP0840M	36,00 €
		Ø 4,5 mm	ATMP0845M	36,00 €
		Ø 6,0 mm	ATMP0860M	36,00 €
		Ø 8,0 mm	ATMP0880M	36,00 €
	Coltello, knife	--	ATMC08	16,00 €



Trafile Enterprise Serie 12

MODELLO MODEL	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORI HOLES	CODICE CODES	PREZZO PRICE
	Piastra con mozzo, da usare con TAURO 12, CAREN 12, UNITAURO 12 Plate with hub, to use with TAURO 12, CAREN 12, UNITAURO 12	Ø 3,0 mm	ATMP1230M	52,00 €
		Ø 3,5 mm	ATMP1235M	44,00 €
		Ø 4,0 mm	ATMP1240M	42,00 €
		Ø 4,5 mm	ATMP1245M	42,00 €
		Ø 6,0 mm	ATMP1260M	42,00 €
		Ø 8,0 mm	ATMP1280M	42,00 €
	Coltello, knife	--	ATMC12	18,00 €

Trafile Enterprise Serie 22

MODELLO MODEL	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORI HOLES	CODICE CODES	PREZZO PRICE
	Piastra con mozzo, da usare con TAURO 22, CAREN 22, UNITAURO 22 Plate with hub, to use with TAURO 22, CAREN 22, UNITAURO 22	Ø 3,0 mm	ATMP2230M	60,00 €
		Ø 3,5 mm	ATMP2235M	52,00 €
		Ø 4,0 mm	ATMP2240M	48,00 €
		Ø 4,5 mm	ATMP2245M	48,00 €
		Ø 6,0 mm	ATMP2260M	48,00 €
		Ø 8,0 mm	ATMP2280M	48,00 €
	Coltello, knife	--	ATMC22	20,00 €

Trafile Enterprise Serie 32

MODELLO MODEL	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORI HOLES	CODICE CODES	PREZZO PRICE
	Piastra con mozzo, da usare con TAURO 32, CAREN 32 Plate with hub, to use with TAURO 32, CAREN 32	Ø 3,0 mm	ATMP3230M	88,00 €
		Ø 3,5 mm	ATMP3235M	78,00 €
		Ø 4,0 mm	ATMP3240M	74,00 €
		Ø 4,5 mm	ATMP3245M	74,00 €
		Ø 6,0 mm	ATMP3260M	74,00 €
		Ø 8,0 mm	ATMP3280M	74,00 €
	Coltello, knife	--	ATMC32	28,00 €

Pizza Roller 242

COD. PR242

1.270,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

 **370 W** 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

+0,00 €



DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	26 > 42 cm
----------------------------------	------------

SPESSORE PASTA KNEAD THICKNESS	0,5 > 5 mm
-----------------------------------	------------

PESO PASTA KNEAD QUANTITY	210 > 700 gr
------------------------------	--------------

DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 540 x p. 340 x h. 370 mm
----------------------------------	-----------------------------

IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 600 x p. 340 x h. 370 mm
---	-----------------------------

PESO NETTO NET WEIGHT	23 kg
--------------------------	-------

PESO LORDO GROSS WEIGHT	27 kg
----------------------------	-------

Pizza Roller 432

COD. PR432

1.730,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

 **370 W** 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

+0,00 €



DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	26 > 32 cm
----------------------------------	------------

SPESSORE PASTA KNEAD THICKNESS	0,5 > 5 mm
-----------------------------------	------------

PESO PASTA KNEAD QUANTITY	80 > 210 gr
------------------------------	-------------

DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 440 x p. 340 x h. 640 mm
----------------------------------	-----------------------------

IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 700 x p. 500 x h. 540 mm
---	-----------------------------

PESO NETTO NET WEIGHT	28 kg
--------------------------	-------

PESO LORDO GROSS WEIGHT	34 kg
----------------------------	-------

Pizza Roller 442

COD. PR442

1.840,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

 **370 W** 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

+0,00 €



DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	26 > 42 cm
SPESSORE PASTA KNEAD THICKNESS	0,5 > 5 mm
PESO PASTA KNEAD QUANTITY	210 > 700 gr
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 540 x p. 380 x h. 760 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 800 x p. 600 x h. 540 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	36 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	44 kg

Pizza Roller 442P

COD. PRP442

1.920,00 €



Crea la tua configurazione, create your own configuration

+

 **370 W** 230V P+N+T/50Hz

COD. 230M

+0,00 €



DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	26 > 42 cm
SPESSORE PASTA KNEAD THICKNESS	0,5 > 5 mm
PESO PASTA KNEAD QUANTITY	210 > 700 gr
DIMENSIONI MAX MAX DIMENSIONS	l. 540 x p. 380 x h. 710 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 800 x p. 600 x h. 540 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	36 kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	44 kg

Spiral 10F

COD. SP08F

1.840,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA
INTERNAL BOWL DIMENSIONS

10 lt, Ø 260 mm x h. 200 mm

IMPASTO MINIMO - MASSIMO
MIN - MAX KNEADING

3 kg > 8 kg

PASTA ALL'UOVO
FRESH EGG DOUGH

3 kg > 5 kg

DIMENSIONI MACCHINA
MACHINE DIMENSIONS

l. 570 x p. 285 x h. 490 > 840 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

l. 670 x p. 350 x h. 750 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

600 W
400V 3P+T/50Hz

600 W
230V P+N+T/50Hz

600 W
230V P+N+T/50Hz



+

Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral 90 RPM

Spirale, spiral 90 RPM

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

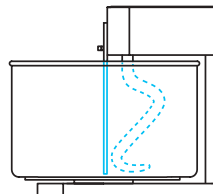
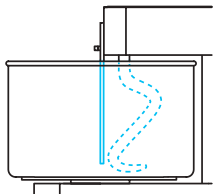
Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 230MVAR **+480,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

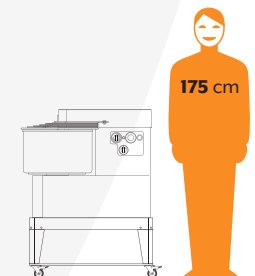
Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. S08R **+190,00 €**

Spiral 16F

COD. SP12F

1.890,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA INTERNAL BOWL DIMENSIONS	16 lt, Ø 320 mm x h. 210 mm
IMPASTO MINIMO - MASSIMO MIN - MAX KNEADING	4 kg > 12 kg
PASTA ALL'UOVO FRESH EGG DOUGH	4 kg > 8 kg
DIMENSIONI MACCHINA MACHINE DIMENSIONS	l. 650 x p. 350 x h. 565 > 820 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 750 x p. 410 x h. 820 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

600 W
400V 3P+T/50Hz

600 W
230V P+N+T/50Hz

600 W
230V P+N+T/50Hz



+

Una velocità
One speed

Spirale, spiral 90 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

COD. 400T **+0,00 €**

Una velocità
One speed

Spirale, spiral 90 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

COD. 230M **+0,00 €**

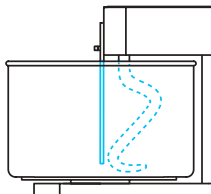
Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

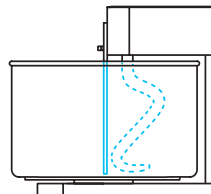
COD. 230MVAR **+480,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**



Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPL **+0,00 €**

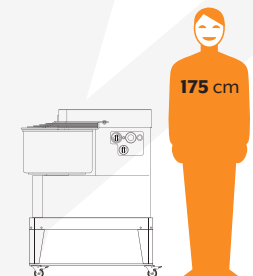
Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. SI222R **+190,00 €**



Spiral 24F

COD. SP18F

2.060,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA
INTERNAL BOWL DIMENSIONS

24 lt, Ø 360 mm x h. 240 mm

IMPASTO MINIMO - MASSIMO
MIN - MAX KNEADING

6 kg > 18 kg

PASTA ALL'UOVO
FRESH EGG DOUGH

6 kg > 12 kg

DIMENSIONI MACCHINA
MACHINE DIMENSIONS

l. 720 x p. 390 x h. 610 > 1000 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

l. 750 x p. 410 x h. 820 mm

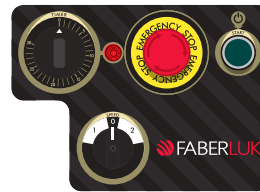
Crea la tua configurazione, create your own configuration

750 W
400V 3P+T/50Hz

750 W
230V P+N+T/50Hz

550 > 750 W
400V 3P+T/50Hz

750 W
230V P+N+T/50Hz



+

Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral 90 RPM

Spirale, spiral 90 RPM

Spirale, spiral 120 > 205 RPM

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl 10 RPM

Vasca, bowl 10 RPM

Vasca, bowl 12 > 19 RPM

Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

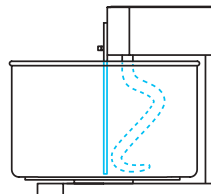
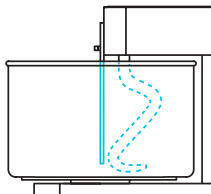
COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

COD. 230MVAR **+480,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

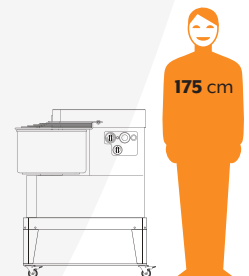
Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. SI222R **+190,00 €**

Spiral 24E

COD. SP18E

2.740,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA INTERNAL BOWL DIMENSIONS	24 lt, Ø 360 mm x h. 240 mm
IMPASTO MINIMO - MASSIMO MIN - MAX KNEADING	6 kg > 18 kg
PASTA ALL'UOVO FRESH EGG DOUGH	6 kg > 12 kg
DIMENSIONI MACCHINA MACHINE DIMENSIONS	l. 720 x p. 390 x h. 680 > 1210 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 750 x p. 410 x h. 820 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

750 W
400V 3P+T/50Hz

750 W
230V P+N+T/50Hz

550 > 750 W
400V 3P+T/50Hz

750 W
230V P+N+T/50Hz



+

Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral 90 RPM

Spirale, spiral 90 RPM

Spirale, spiral 120 > 205 RPM

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl 10 RPM

Vasca, bowl 10 RPM

Vasca, bowl 12 > 19 RPM

Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

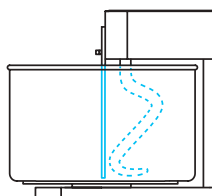
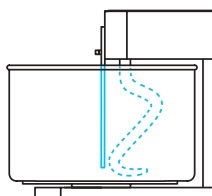
COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+8,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

COD. 230MVAR **+480,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

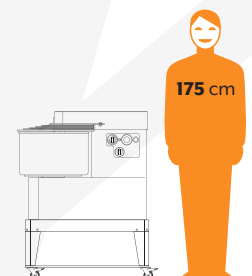
Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. SI222R **+190,00 €**

Spiral 30F

COD. SP22F

2.140,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA
INTERNAL BOWL DIMENSIONS

30 lt, Ø 400 mm x h. 240 mm

IMPASTO MINIMO - MASSIMO
MIN - MAX KNEADING

8 kg > 22 kg

PASTA ALL'UOVO
FRESH EGG DOUGH

8 kg > 16 kg

DIMENSIONI MACCHINA
MACHINE DIMENSIONS

l. 750 x p. 440 x h. 610 > 1030 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

l. 800 x p. 470 x h. 910 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

750 W
400V 3P+T/50Hz

750 W
230V P+N+T/50Hz

550 > 750 W
400V 3P+T/50Hz

750 W
230V P+N+T/50Hz



Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral 90 RPM

Spirale, spiral 90 RPM

Spirale, spiral 120 > 205 RPM

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl 10 RPM

Vasca, bowl 10 RPM

Vasca, bowl 12 > 19 RPM

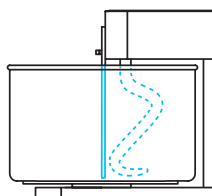
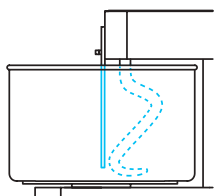
Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

COD. 230MVAR **+480,00 €**



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

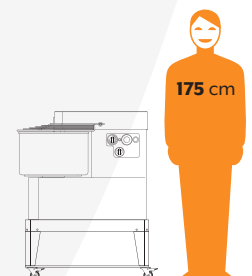
COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. SI222R **+190,00 €**



Spiral 33F

COD. SP25F

2.770,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA
INTERNAL BOWL DIMENSIONS

33 lt, Ø 400 mm x h. 260 mm

IMPASTO MINIMO - MASSIMO
MIN - MAX KNEADING

10 kg > 25 kg

PASTA ALL'UOVO
FRESH EGG DOUGH

10 kg > 17 kg

DIMENSIONI MACCHINA
MACHINE DIMENSIONS

l. 730 x p. 450 x h. 700 > 1130 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

l. 800 x p. 470 x h. 910 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

1100 W
400V 3P+T/50Hz

1100 W
230V P+N+T/50Hz

750 > 1100 W
400V 3P+T/50Hz

1100 W
230V P+N+T/50Hz



+

Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 120 > 205 RPM

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 12 > 19 RPM

Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

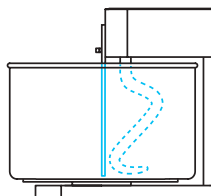
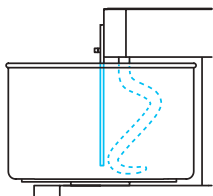
COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

COD. 230MVAR **+480,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

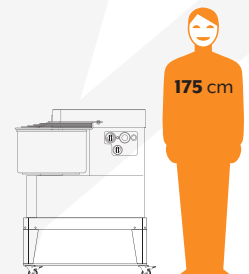
Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. S2542R **+190,00 €**

Spiral 33E

COD. SP25E

3.500,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA INTERNAL BOWL DIMENSIONS	33 lt, Ø 400 mm x h. 260 mm
IMPASTO MINIMO - MASSIMO MIN - MAX KNEADING	10 kg > 25 kg
PASTA ALL'UOVO FRESH EGG DOUGH	10 kg > 17 kg
DIMENSIONI MACCHINA MACHINE DIMENSIONS	l. 730 x p. 450 x h. 770 > 1330 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 800 x p. 470 x h. 910 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

1100 W
400V 3P+T/50Hz

1100 W
230V P+N+T/50Hz

750 > 1100 W
400V 3P+T/50Hz

750 W
230V P+N+T/50Hz

+



Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 120 > 205 RPM

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 12 > 19 RPM

Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

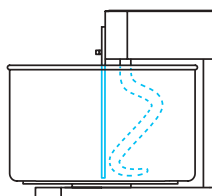
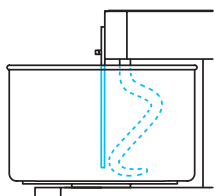
COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

COD. 230MVAR **+480,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

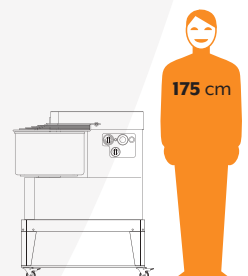
Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. S2542R **+190,00 €**

Spiral 42F

COD. SP38F

2.900,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA
INTERNAL BOWL DIMENSIONS

42 lt, Ø 450 mm x h. 260 mm

IMPASTO MINIMO - MASSIMO
MIN - MAX KNEADING

11 kg > 38 kg

PASTA ALL'UOVO
FRESH EGG DOUGH

11 kg > 26 kg

DIMENSIONI MACCHINA
MACHINE DIMENSIONS

l. 820 x p. 490 x h. 700 > 1150 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

l. 860 x p. 560 x h. 910 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

1100 W
400V 3P+T/50Hz

1100 W
230V P+N+T/50Hz

750 > 1100 W
400V 3P+T/50Hz

1100 W
230V P+N+T/50Hz



+

Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 120 > 205 RPM

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 12 > 19 RPM

Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

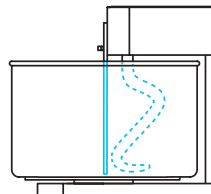
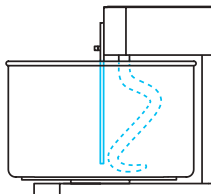
COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

COD. 230MVAR **+480,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

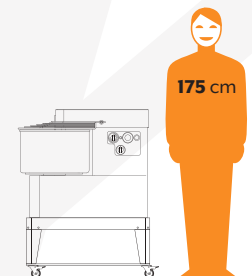
Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. S2542R **+190,00 €**

Spiral 42E

COD. SP38E

3.660,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA INTERNAL BOWL DIMENSIONS	42 lt, Ø 450 mm x h. 260 mm
IMPASTO MINIMO - MASSIMO MIN - MAX KNEADING	11 kg > 38 kg
PASTA ALL'UOVO FRESH EGG DOUGH	11 kg > 26 kg
DIMENSIONI MACCHINA MACHINE DIMENSIONS	l. 820 x p. 490 x h. 770 > 1360 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 860 x p. 560 x h. 910 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

1100 W
400V 3P+T/50Hz

1100 W
230V P+N+T/50Hz

750 > 1100 W
400V 3P+T/50Hz

1100 W
230V P+N+T/50Hz

+



Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Variatore vel. e inversione di marcia
Speed variator and inverter

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 120 > 205 RPM

Spirale, spiral min 80 max 220 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 12 > 19 RPM

Vasca, bowl min 8 max 22 RPM

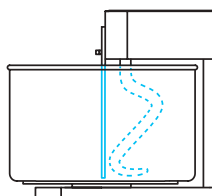
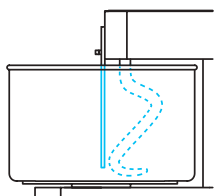
COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

COD. 230MVAR **+480,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

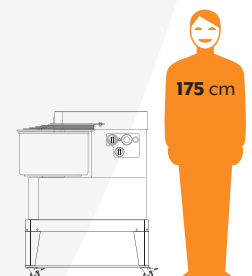
Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. S2542R **+190,00 €**

Spiral 54F

COD. SP42F

3.100,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA
INTERNAL BOWL DIMENSIONS

54 lt, Ø 500 mm x h. 280 mm

IMPASTO MINIMO - MASSIMO
MIN - MAX KNEADING

14 kg > 42 kg

PASTA ALL'UOVO
FRESH EGG DOUGH

14 kg > 32 kg

DIMENSIONI MACCHINA
MACHINE DIMENSIONS

l. 870 x p. 540 x h. 700 > 1230 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

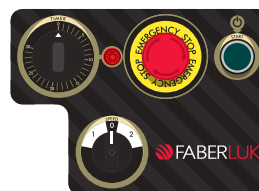
l. 860 x p. 560 x h. 910 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

1800 W
400V 3P+T/50Hz

1800 W
230V P+N+T/50Hz

1100 > 1500 W
400V 3P+T/50Hz



+

Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 100 RPM

Spirale, spiral 120 > 205 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

Vasca, bowl 9 RPM

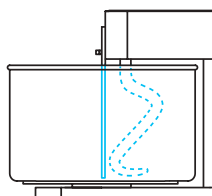
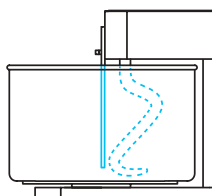
Vasca, bowl 12 > 19 RPM

COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

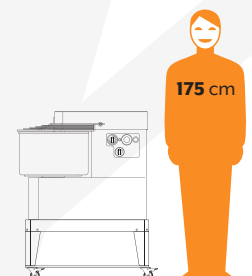
Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.390 mm
Stand with castors, h.390 mm

COD. S2542R **+190,00 €**

Spiral 61F

COD. SP46F

4.160,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA
INTERNAL BOWL DIMENSIONS

61 lt, Ø 500 mm x h. 310 mm

IMPASTO MINIMO - MASSIMO
MIN - MAX KNEADING

14 kg > 46 kg

PASTA ALL'UOVO
FRESH EGG DOUGH

14 kg > 32 kg

DIMENSIONI MACCHINA
MACHINE DIMENSIONS

l. 950 x p. 560 x h. 790 > 1320 mm

IMBALLO CON PALLET
PACKAGING WITH PALLET

l. 980 x p. 600 x h. 1010 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

1800 W
400V 3P+T/50Hz

1800 W
230V P+N+T/50Hz

1500 > 2250 W
400V 3P+T/50Hz



+

Una velocità
One speed

Una velocità
One speed

Due velocità
Two speeds

Spirale, spiral 83 RPM

Spirale, spiral 83 RPM

Spirale, spiral 106 > 165 RPM

Vasca, bowl 8 RPM

Vasca, bowl 8 RPM

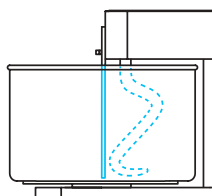
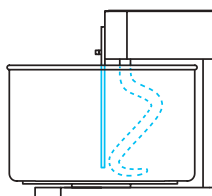
Vasca, bowl 10 > 16 RPM

COD. 400T **+0,00 €**

COD. 230M **+0,00 €**

COD. 400T2V **+180,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.150 mm
Stand with castors, h.150 mm

COD. S4660R **+190,00 €**

Spiral 75F

COD. SP60F

5.300,00 €



DIMENSIONI INTERNE VASCA INTERNAL BOWL DIMENSIONS	75 lt, Ø 550 mm x h. 320 mm
IMPASTO MINIMO - MASSIMO MIN - MAX KNEADING	20 kg > 60 kg
PASTA ALL'UOVO FRESH EGG DOUGH	20 kg > 40 kg
DIMENSIONI MACCHINA MACHINE DIMENSIONS	l. 990 x p. 610 x h. 790 > 1380 mm
IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	l. 1010 x p. 650 x h. 1010 mm

Crea la tua configurazione, create your own configuration

1500 > 2250 W
400V 3P+T/50Hz



+

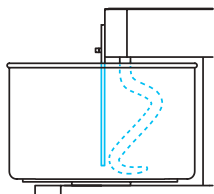
Due velocità
Two speeds

Spirale, spiral 106 > 165 RPM

Vasca, bowl 10 > 16 RPM

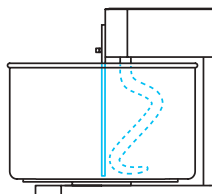
COD. 400T2V **+180,00 €**

+



Barra spezzapasta corta
Short dough breaker bar

COD. SPC **+0,00 €**



Barra spezzapasta lunga
Long dough breaker bar

COD. SPL **+0,00 €**

Aggiungi dotazioni opzionali, add optional dotations

+



Supporto con ruote, h.150 mm
Stand with castors, h.150 mm

COD. S4660R **+190,00 €**

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- Prezzi** I prezzi non sono impegnativi e possono subire variazioni senza obbligo di preavviso e in tal caso saranno confermati all'ordine. Non comprendono trasporto, installazione, montaggio, oneri doganali e I.V.A.
- Ordini** La validità degli ordini è subordinata al loro ricevimento a mezzo telefono, posta, fax o e-mail.
- Consegna** I termini di consegna decorrono dalla data indicata nella conferma d'ordine che deve considerarsi indicativa e non vincolante.
- Imballo** L'imballo di cartone o pallet sarà addebitato al costo in fattura.
- Trasporto** La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario. Eventuali danni o ammanchi devono essere evidenziati al trasportatore al momento dell'accettazione della merce, apponendo la riserva nel documento di trasporto. I costi del trasporto saranno addebitati in fattura.
- Resa** La resa deve essere autorizzata dalla Faberluk a mezzo telefono, posta, fax o e-mail. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, franco nostro stabilimento.
- Pagamenti** Le modalità di pagamento vanno concordate con Faberluk e sono specificate nelle offerte, conferme d'ordine, fatture proforma. Le commissioni bancarie sono addebitate al costo in fattura. In caso di pagamenti ritardati, saranno addebitati interessi dell'1,5% su base mensile più spese relative.
- I.V.A.** L'I.V.A. applicata è quella correntemente in vigore all'atto della fatturazione, ed è a carico dell'acquirente.
- Garanzia** Faberluk garantisce le proprie attrezzature in tutte le loro parti per un periodo di un anno a partire dalla data riportata dalla propria fattura di vendita. La garanzia esclude le parti danneggiate a seguito del trasporto, cattiva installazione o manutenzione. Danni causati da impianti elettrici e idraulici non conformi alle specifiche tecniche riportate sulle macchine. Danni causati dall'uso improprio dell'apparecchio. La garanzia è a carico del Rivenditore.
- Assistenza** L'assistenza tecnica è a carico del Rivenditore per tutta la durata della garanzia.
- Modifiche di prodotto** Faberluk si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica di carattere estetico o tecnico senza alcun preavviso. Tutte le immagini del catalogino sono puramente indicative e non vincolanti.
- Controversie** Il foro competente in caso di controversie è esclusivamente quello di Rovigo.

TERMS AND CONDITIONS OF SALE

- Prices** Prices are not fixed and can be modified without advanced notification obligation. Eventually, they will be confirmed when you order. Prices don't include transport, installation, assembly, customs duties and V.A.T.
- Orders** Orders are effective if you confirm them by telephone, post, fax or e-mail.
- Delivery** Delivery conditions start with the date specified in the order confirmation, which is approximate and non-binding.
- Packaging** Carton and pallet packaging will be added to the price, indicated on the invoice.
- Transport** Goods travel at the risk of the recipient. Possible damages and dents must be reported to the carrier when you receive the goods, specifying eventual problems on the shipment document. Delivery costs will be added to the price, indicated on the invoice.
- Goods return** Goods return must be authorised by Faberluk by telephone, post, fax or e-mail. Goods travel at the risk of the recipient, ex our factory.
- Payment** Payment modalities are to be stipulated with Faberluk. They are indicated in offers, order confirmation and proforma invoice. Bank charges are added to the price, indicated on the invoice. In the case of delay in payments, 1,5% interest per month will be charged to the recipient, in addition to marginal costs.
- V.A.T.** The applied V.A.T. is that in force at the moment of invoicing. V.A.T. is covered by the buyer.
- Warranty** Faberluk guarantees every component of its equipment for one year's time, from the reported date on the sales invoice. The warranty doesn't include components damaged by: transport, non-proper installation or maintenance. Non-proper hydraulic and electric systems and improper use of the machine can also cause damages. The warranty has to be ensured by the dealer.
- Customers service** technical support has to be ensured by the dealer as long as the warranty lasts.
- Changes in products** Faberluk has the right to change its products both esthetically and technically, without any advice. Every picture on the catalogue and price list has only illustrative purposes and is not binding.
- Controversies** All controversies have to be ruled by the Italian law, under the jurisdiction of the Court of Rovigo.



Viale Combattenti Alleati d'Europa, 39
45100 ROVIGO - ITALY
Tel. +39 0425.404345
Fax +39 0425.471782
C.F. e P. Iva 01347640292
email: info@faberluk.it
www.faberluk.it

Progetto grafico e foto, STUDIO FLK