

CELME – 2019
(Affettatrici – Tritacarne – Taglia Mozzarella)



Instruments for Cooking & Service

Zona Industriale 2
Via dei Balconi 3
6917 Barbengo (TI)



Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine

Come trovare il prezzo nel PDF:

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

Orari di apertura

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

Contatti

+41 91 995 14 52

info@icsticino.ch

www.icsticino.ch

GPR 250

AFFETTATRICE SLICER

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



L'affettatrice è costruita con struttura in alluminio pressofuso brillantato.

Molto robusta e semplice da utilizzare e pulire con poca manutenzione.

Ottima per il taglio di salumi, verdure e formaggi.

La lama è in acciaio con scarichi speciali antiaderente.

Affilatoio fisso con doppio smeriglio in dotazione.

Piatto porta merce scorrevole con boccole teflonate con robusto pressa merce.


Motore ventilato silenzioso tipo professionale con protezione termica.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

L'apparecchio è stato progettato e realizzato in conformità alle norme internazionali vigenti per la sicurezza, l'igiene e per i materiali in contatto per gli alimenti.

Spessore taglio 0-16 mm.

E' certificato CE uso professionale.

 **The slicer is built with polished cast aluminum.**

Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.

Excellent for cutting meats, vegetables and cheeses.

The blade is made in non sticking steel with special grooves.

Fixed Sharpening with a double stones included.

Sliding carriage on teflon bushings with an heavy duty food holder.

Strong fan silenced professional motor with thermal overload control.

On off switch with NVR 24 Volts.

The slicer was designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact.

Slicing thickness 0-16 mm.

According to CE professional use.



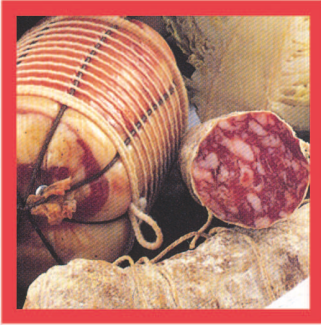
Mod.	Lama Ø	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico
Mod.	Blade Ø	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection
GPR 250	250	42x55xH37,5	14,4	230x50x1

**GPR 300 SG
 MN - TR**

AFFETTATRICE SLICER

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



L'affettatrice è costruita con struttura in alluminio pressofuso brillantato.

Molto robusta e semplice da utilizzare e pulire con poca manutenzione.

Ottima per il taglio di salumi, verdure e formaggi.

La lama è in acciaio con scarichi speciali antiaderente.

Affilatoio fisso con doppio smeriglio in dotazione.

Piatto porta merce scorrevole con boccole teflonate con robusto pressa merce dotato di puntine ferma salume smontabili per una facile pulizia e dispositivo di blocco vela per togliere il carrello.

Motore ventilato silenzioso tipo professionale con protezione termica.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

L'apparecchio è stato progettato e realizzato in conformità alle norme internazionali vigenti per la sicurezza, l'igiene e per i materiali in contatto per gli alimenti.

Spessore taglio 0-16 mm.

E' certificato CE uso professionale.



The slicer is built with polished cast aluminum.

Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.

Excellent for cutting meats, vegetables and cheeses.

The blade is made in non sticking steel with special grooves.

Fixed Sharpening with a double stones included.

Sliding carriage on teflon bushings with an heavy duty food holder with removable nails for easy cleaning with sail locking device to remove the carriage.

Strong fan silenced professional motor with thermal overload control.

On off switch with NVR 24 Volts.

The slicer was designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact.

Slicing thickness 0-16 mm.

According to CE professional use.



Mod.	Lama Ø	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico
Mod.	Blade Ø	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection
GPR 300 SG MN	300	47x60xH43	23,7	230x50x1
GPR 300 SG TR	300	47x60xH43	23,7	400x50x3

MEM 12


TRITACARNE

MEET MINCER

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



 **Struttura in acciaio inossidabile e ghisa niproly**

Motore ventilato professionale di grande potenza con riduttore a bagno d'olio.

Interruttore con riarmo.

Piastra e coltello in acciaio inossidabile.

A richiesta accessorio passapomodoro in acciaio inossidabile e serie tubi insaccatori.

A normativa CE professionale.

 **Stainless steel and cast niproly iron structure.**

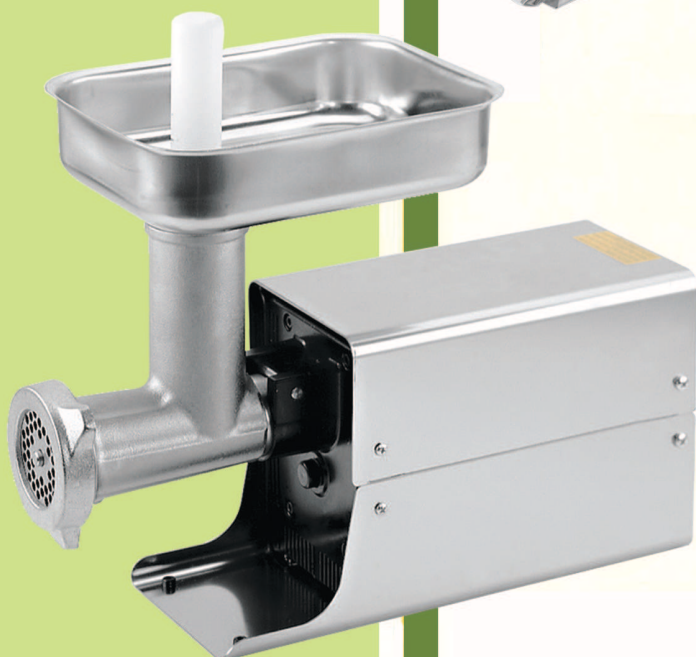
High power professional fan motor with oil gear transmission.

Switch with relais.

Plate and knife in stainless steel.

On demand tomato juice extractor in stainless steel and sausage stuffer funnels set.

According to CE professional standards.



Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Potenza watt
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Power watt
MEM 12	20x44,5xH40	12	230x50x1	380

MEM 22

TRITACARNE
MEET MINCER

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



 **Struttura in acciaio inossidabile e ghisa niproly**

Motore ventilato professionale di grande potenza con riduttore a bagno d'olio.

Interruttore con riarmo.

Piastra e coltello in acciaio inossidabile.

A richiesta accessorio passapomodoro in acciaio inossidabile e serie tubi insaccatori.

A normativa CE professionale.

 **Stainless steel and cast niproly iron structure.**

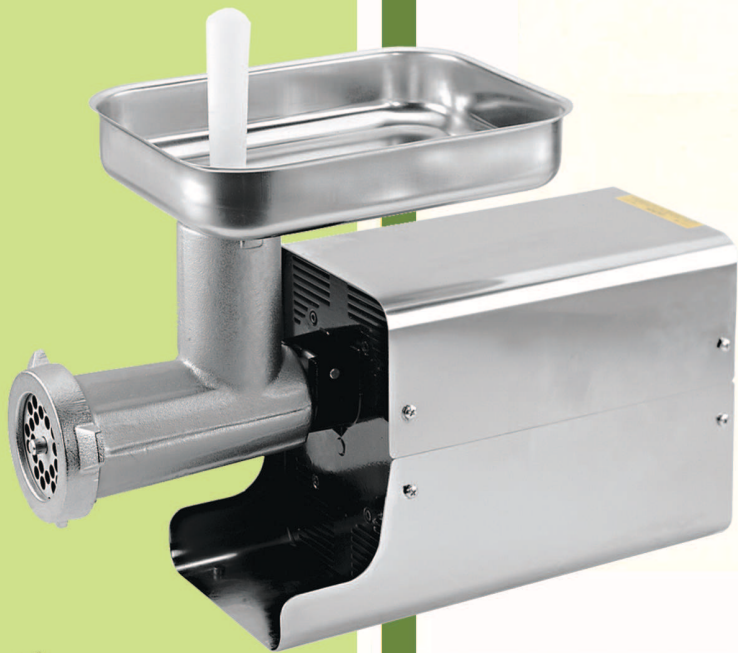
High power professional fan motor with oil gear transmission.

Switch with relais.

Plate and knife in stainless steel.

On demand tomato juice extractor in stainless steel and sausage stuffer funnels set.

According to CE professional standards.



Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Potenza watt
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Power watt
MEM 22	23,5x55xH42	18,5	230x50x1	380

**CHEF PIZZA
 INOX
 MN - TR
 PER SFILACCIARE
 FOR RAVELLING**

TAGLIAMOZZARELLA MOZZARELLA CHOPPERS

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



Costruito completamente in acciaio inossidabile con finitura superficiale brevettata certificata a norme per alimenti, garantita contro la corrosione.

Coperchio in acciaio inossidabile completamente removibile lavabile in lavastoviglie.

Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica, con motoriduttore ad ingranaggi.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

Microinterruttore coperchio e maniglia.

La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura fra 0 e +4 gradi.

Produzione oraria 120-190 kg.

Con questa versione di tagliamozzarella non si può cubettare.

Voltaggi e tensioni speciali a richiesta.

A normativa CE professionale.

Made completely in stainless steel with patented surface treatment certified for food contact, granted against corrosion.

Removable stainless steel cover washable in dishes machine.

Overload control high power fan gear transmission professional motor

On off switch with NVR 24 Volts.

Micro switch cover and handle.

The best quality cut is obtained using the cheese with 0° +4° temperature.

Hourly output kg 120-190.

this machine can not make cubes.

Different tensions on request.

According to CE professional standards.



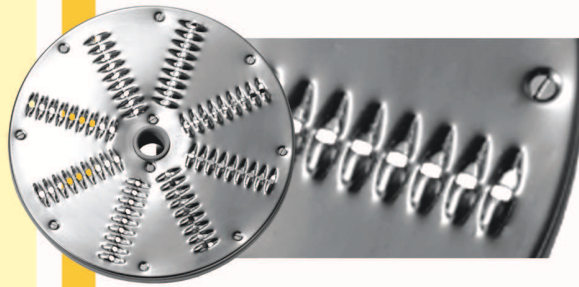
Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Potenza watt
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Power watt
CHEF PIZZA INOX MN per sfilacciare for ravelling	39x46xH74	20	230x50x1	350
CHEF PIZZA INOX TR per sfilacciare for ravelling	39x46xH74	20	400x50x3	450

Serie "PZ"
per sfilacciare
Type "PZ"
ravelling

DISCHI Ø 205
per CHEF PIZZA

Discs Ø 205 for CHEF PIZZA

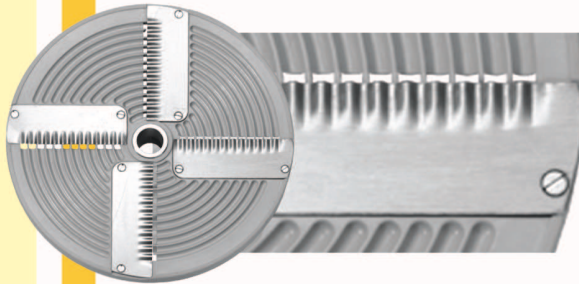
Prodotto in Italia - Made in Italy



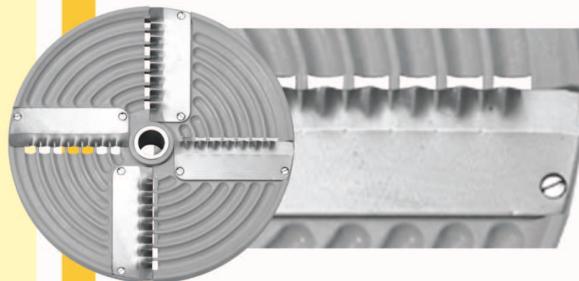
PZ 4



PZ 7



4 PZ 5



4 PZ 8

CE

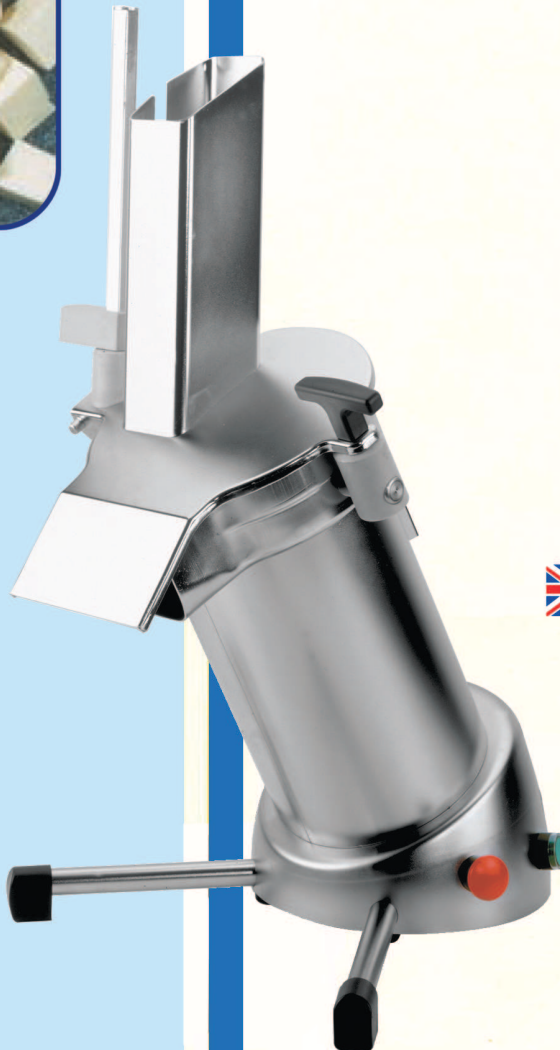
CELME
ELECTRIC

**CHEF PIZZA
 INOX
 MN - TR
 PER CUBETTARE
 FOR DICING**

TAGLIAMOZZARELLA MOZZARELLA CHOPPERS

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



Costruito completamente in acciaio inossidabile con finitura superficiale brevettata e certificata a norme per alimenti, garantita contro la corrosione.

Coperchio in acciaio inossidabile completamente removibile lavabile in lavastoviglie.

Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica, con motoriduttore ad ingranaggi.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

Microinterruttore coperchio e maniglia.

La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura fra 0 e +4 gradi.

Produzione oraria 120-190 kg.

Con questa versione di tagliamozzarella si può anche sfilacciare.

Voltaggi e tensioni speciali a richiesta.

A normativa CE professionale.

Made completely in stainless steel with patented surface treatment certified for food contact, granted against corrosion.

Removable stainless steel cover washable in dishes machine.

Overload control high power fan gear transmission professional motor

On off switch with NVR 24 Volts.

Micro switch cover and handle.

The best quality cut is obtained using the cheese with 0° +4° temperature.

Hourly output kg 120-190.

this machine can also shred cheese.

Different tensions on request.

According to CE professional standards.



Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Potenza watt
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Power watt
CHEF PIZZA INOX MN per cubettare for dicing	39x46xH74	20	230x50x1	350
CHEF PIZZA INOX TR per cubettare for dicing	39x46xH74	20	400x50x3	450

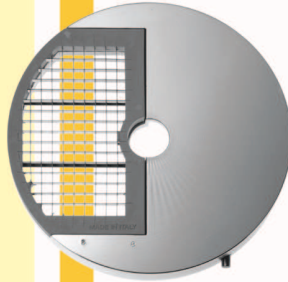
Serie "INPD"
per cubettare e
spezzettare

Type "INPD"
cubing and crumbling

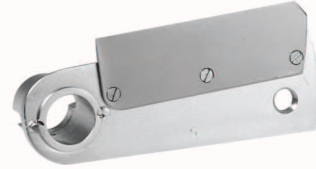
DISCHI Ø 205
per **CHEF PIZZA**

Discs Ø 205 for CHEF PIZZA

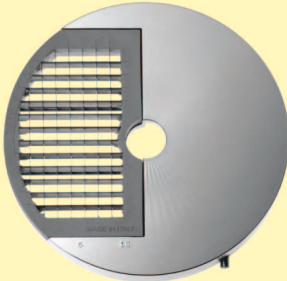
Prodotto in Italia - Made in Italy



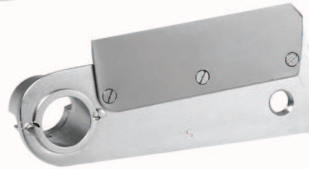
+



INPD 8x8x5 + COLTELLO P5
INPD 8x8x8 + COLTELLO P8



+



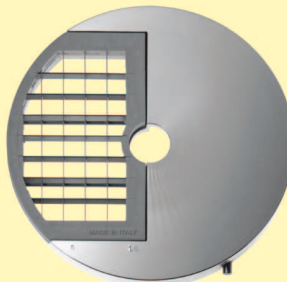
INPD 10x10x5 + COLTELLO P5
INPD 10x10x8 + COLTELLO P8



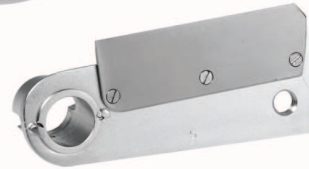
+



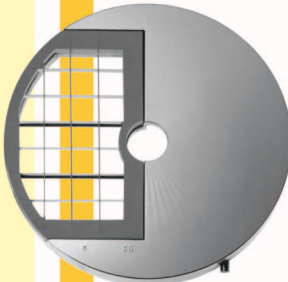
INPD 12x12x5 + COLTELLO P5
INPD 12x12x8 + COLTELLO P8



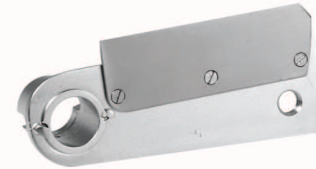
+



INPD 16x16x5 + COLTELLO P5
INPD 16x16x8 + COLTELLO P8



+



INPD 20x20x5 + COLTELLO P5
INPD 20x20x8 + COLTELLO P8



CELME 2019

codice	descrizione	prezzo
GPR250	Affettatrice a gravità Monofase - Lama Acciaio Inossidabile - mm.250Ø	CHF 817.45
GPR300SG-MN	Affettatrice a gravità Monofase - Lama Acciaio Inossidabile - mm.300Ø con sgancio	CHF 1'380.60
codice	descrizione	prezzo
CHEFPIZZA-CU-TR	Tagliamozzarella per CUBETTARE Inox Trifase (senza Coltello e Dischi)	CHF 1'876.70
INPD8x8x8	Disco cubetto (abbinare a Coltello P8) - mm.8x8x8	CHF 154.45
INPD10x10x8	Disco cubetto (abbinare a Coltello P8) - mm.10x10x8	CHF 154.45
INPD12x12x8	Disco cubetto (abbinare a Coltello P8) - mm.12x12x8	CHF 154.45
INPD16x16x8	Disco cubetto (abbinare a Coltello P8) - mm.16x16x8	CHF 154.45
INPD20x20x8	Disco cubetto (abbinare a Coltello P8) - mm.20x20x8	CHF 154.45
ColtelloP8	Coltello (abbinare a disco INPD) - mm.8	CHF 131.05
codice	descrizione	prezzo
CHEFPIZZA-SF-TR	Tagliamozzarella per SFILACCIARE Inox Trifase (senza Dischi taglio)	CHF 1'876.70
4PZ5AK	Disco sfilacciare - mm.5 - AK	CHF 188.75
4PZ8AK	Disco sfilacciare - mm.8 - AK	CHF 188.75
PZ4AK	Disco sfilacciare - mm.4 - AK	CHF 98.30
PZ7AK	Disco sfilacciare - mm.7 - ALLUMINIO	CHF 98.30
2PZ8-AL	Coltello affettare (abbinare a disco C) - mm.8 - alluminio	CHF 199.70
C8	Disco sfilacciare (abbinare a coltello 2PZ8) - mm.8Øx8	CHF 131.05
C10	Disco sfilacciare (abbinare a coltello 2PZ8) - mm.8Øx10	CHF 131.05
C12	Disco sfilacciare (abbinare a coltello 2PZ8) - mm.8Øx12	CHF 131.05
codice	descrizione	prezzo
MEM12CE	Tritacarne Monofase - bocca 12Ø - prod. 100Kg/h - in dotazione piastra mm.6Ø	CHF 836.15
MEM22CE	Tritacarne Monofase - bocca 22Ø - prod. 200Kg/h - in dotazione piastra mm.6Ø	CHF 1'238.65